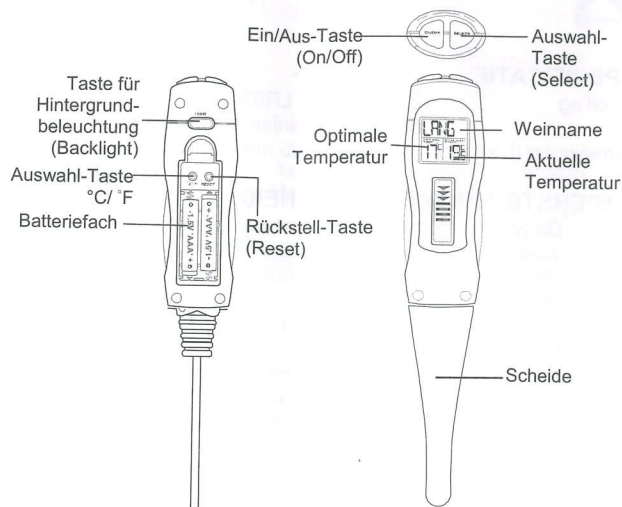


WEINTESTER Bedienungsanleitung

EINLEITUNG:

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses elektronischen Weintesters, der Ihnen erlauben wird, Ihre Lieblingsweine mit deren idealer Trinktemperatur zu verkosten!



- Öffnen Sie das Batteriefach an der Gehäuserückseite.
- Legen Sie zwei 1,5 V-Batterien vom Typ Micro AAA LR6 mit der im Batteriefach markierten Polarität (+ und -) ein.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Batteriefach immer korrekt schließen, um ein Herausfallen der Batterien zu vermeiden.
- Die LCDs zeigen Ihnen den entsprechenden Weinnamen, die aktuelle und optimale Temperatur sowie den Bereich der optimalen Trinktemperatur (Balkengrafik) an.

MESSUNG DER WEINTEMPERATUR:

- Entfernen Sie die Schutzscheide.
- Drücken Sie zur Auswahl des Weintyps die SELECT-Taste, bis der gewünschte Wein auf der Anzeige erscheint.
- Nach der Auswahl des Weintyps tauchen Sie die Spitze des Testers in den Wein. Berühren Sie dabei jedoch weder das Glas der Flasche noch des Weinglases, da dies zu Fehlmessungen führen kann.
- Halten Sie den Tester in dieser Position und warten etwa 6 – 10 Sekunden, um einen exakten Temperaturmesswert zu erhalten.
- Wenn die aktuelle Temperatur des Weines (CURRENT TEMP) den Bereich der optimalen Trinktemperatur

(OPTIMAL TEMP) erreicht, so wird das Gerät durch ein akustisches Summersignal anzeigen, dass der gewählte Wein zur Verkostung bereit ist.

WEINAUSWAHL

LEGENDE		OPTIMALE TEMPERATUR
ALSA	: Elsass	8°C / 46°F
BEAU	: Beaujolais	13°C / 55°F
BORD	: Bordeaux	18°C / 64°F
BOUR	: Bourgogne	15°C / 59°F
BURG	: Bourgogne (für alte Flaschen)	16°C / 61°F
CABE	: Cabernet	17°C / 63°F
CHAM	: Champagne	8°C / 46°F
CHAR	: Chardonnay	8°C / 46°F
CHNTI	: Chianti	17°C / 63°F
LANG	: Languedoc-Roussillon	17°C / 63°F
LOIR	: Loire	12°C / 54°F
MERLO	: Merlot	17°C / 63°F
PINOT	: Pinot	16°C / 61°F
PORT	: Porto	20°C / 68°F
RHON	: Rhône	14°C / 57°F
ROSP	: Rosé de Provence	11°C / 52°F
SAUT	: Bordeaux (weiß)	8°C / 46°F
SUDO	: Bordeaux (regulär)	17°C / 63°F
ZINFN	: Zinfandel	8°C / 46°F

NB: Die Weine sind in alphabetischer Folge gelistet

AUSWAHL DER TEMPERATURANZEIGE IN °C/°F:

Drücken Sie die °C/°F-Taste zur Auswahl des Anzeigeformats. Die Taste befindet sich im Batteriefach.

HINTERGRUNDBELEUCHTUNG:

Sowohl die LCD-Balkengrafik als auch das LCD-Fenster für Weinauswahl und Temperatur verfügen zur besseren Ablesbarkeit über eine Hintergrundbeleuchtung. Drücken Sie zur Aktivierung dieser Beleuchtung die LIGHT-Taste an der Rückseite des Geräts. Eine Betätigung der SELECT-Taste aktiviert die Hintergrundbeleuchtung ebenfalls.

AUTOMATISCHE ABSCHALTFUNKTION:

Wird für etwa 30 Minuten keine der Tasten betätigt, so schaltet der Weintester automatisch ab.

STROMVERSORGUNG EIN/AUS-FUNKTION (ON/OFF):

Drücken und halten Sie zum Abschalten des Testers die ON/OFF-Taste für etwa 3 Sekunden.

Betätigen Sie zum Einschalten des Testers die ON/OFF-Taste kurzzeitig ein Mal.

RESET-FUNKTION:

Arbeitet die Anzeige nicht korrekt oder funktioniert das Gerät überhaupt nicht, so drücken Sie bitte die RESET-Taste im Batteriefach. Wird dadurch das Problem nicht beseitigt, so ersetzen Sie bitte die Batterien.



Bitte beteiligen Sie sich am aktiven Umweltschutz und entsorgen Sie Altbatterien nur bei den autorisierten Sammelstellen

TECHNISCHE DATEN:

Stromversorgung : 2 x 1,5 V-Batterie Typ Micro AAA, IEC LR03 (Alkali-Batterien empfohlen)

Abmessungen (L x B x H) : 240 x 40 x 25 mm

HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

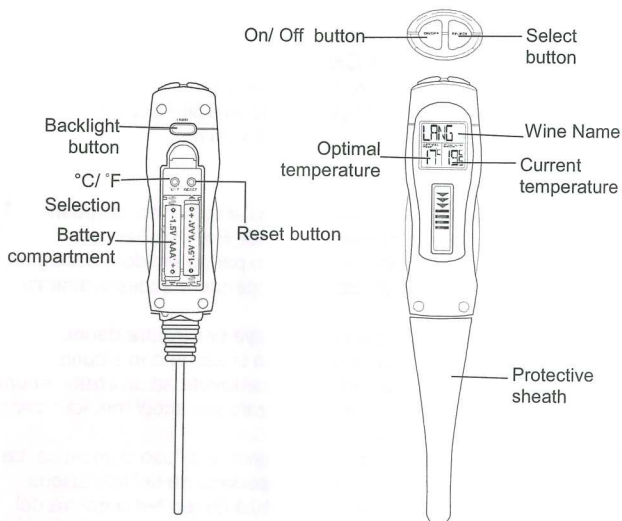
- Der Weintester ist nicht wasserdicht. Legen Sie ihn weder in den Geschirrspüler noch tauchen Sie ihn komplett in Flüssigkeit. Wischen Sie ihn zur Reinigung mit einem leicht feuchten Tuch ab und lassen ihn trocknen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extrem hohen oder tiefen Temperaturen aus.
- Schließen Sie zur Vermeidung von Schäden immer die Schutzscheide.
- Hersteller und Händler übernehmen keine Verantwortung für inkorrekte Messwerte und Folgen, die sich daraus ergeben.
- Dieses Produkt ist nicht für medizinische Zwecke oder für die öffentliche Information geeignet.
- Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch als Indikator der Weintemperatur gedacht und liefert keine 100%-ige Genauigkeit. Die von diesem Produkt angezeigten Weintemperaturen sind als Anhaltswerte zu sehen und stellen keine absolut genauen Werte dar.
- Die technischen Daten dieses Produkts können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
- Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bitte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nicht ohne schriftliche Genehmigung durch den Hersteller vervielfältigt werden.

WINE TESTER

Instruction manual

INTRODUCTION :

Congratulations on purchasing this Electronic Wine Tester, who will allow you to taste your preferred wine at his ideal temperature!



- Open the battery door at the back of the unit.
- Insert two AAA LR3 batteries by following the (+) and (-) polarity signs as indicated.
- Make sure that you close the compartment cover for the batteries to avoid them falling out of place.
- The LCD shows Wine Name, Optimal Temperature, Current Temperature and Temperature Zone Indicator accordingly.

TO MEASURE THE WINE TEMPERATURE

- Remove the protective sheath
- To select the wine type, press SELECT button until the wine name appears on the display
- After you select the type of wine, dip the tip of the probe into wine, making sure not to touch the glass surface of the bottle or wine glass; this may cause an inaccurate measurements
- Hold it in position and wait for 6-10 seconds to get an accurate temperature measurements
- When the current temperature (CURRENT TEMP) of the wine reach its optimal temperature (OPTIMAL TEMP) zone, the units BEEPS to indicate that the selected wine is ready to be tasted

WINE SELECTION

LEGEND		OPTIMAL TEMPERATURE
ALSA	: Alsace	8°C / 46°F
BEAU	: Beaujolais	13°C / 55°F
BORD	: Bordeaux	18°C / 64°F
BOUR	: Bourgogne	15°C / 59°F
BURG	: Bourgogne (For old bottles)	16°C / 61°F
CABE	: Cabernet	17°C / 63°F
CHAM	: Champagne	8°C / 46°F
CHAR	: Chardonnay	8°C / 46°F
CHNTI	: Chianti	17°C / 63°F
LANG	: Languedoc-Roussillon	17°C / 63°F
LOIR	: Loire	12°C / 54°F
MERLO	: Merlot	17°C / 63°F
PINOT	: Pinot	16°C / 61°F
PORT	: Porto	20°C / 68°F
RHON	: Rhône	14°C / 57°F
ROSP	: Rosé de Provence	11°C / 52°F
SAUT	: Bordeaux (Whites)	8°C / 46°F
SUDO	: Bordeaux (Regular) *	17°C / 63°F
ZINFN	: Zinfandel	8°C / 46°F

NB : Wine names are listed alphabetically

TO SELECT °C/°F READOUT:

Press °C/°F switch to select either °C or °F temperature readout. The °C/°F button is in the battery compartment.

BACKLIGHTING

Both LCD bar graph and the wine selection window are backlit to ensure readability. To activate backlight while measuring, press the LIGHT button on the rear of the unit. The backlight is also activated by pressing the SELECT button.

AUTO SHUT-OFF FUNCTION

The unit will shut off automatically when no button pressed for 30 minutes.

POWER ON/OFF FUNCTION

To shut off the unit, press and hold the ON/OFF button for 3 seconds.

To turn on the unit, press ON/OFF once.

RESET FUNCTION

If the display does not function properly or the unit fails to respond, press the RESET button. If this does not correct the problem, replace the batteries.



Please help in the preservation of the environment and return used batteries to an authorized centre.

SPECIFICATION

Power source : 2 x AAA, IEC LR03, 1.5V
(alkaline batteries recommended)

Dimensions (L x l x H) : 240 x 40 x 25 mm

LIABILITY DISCLAIMER

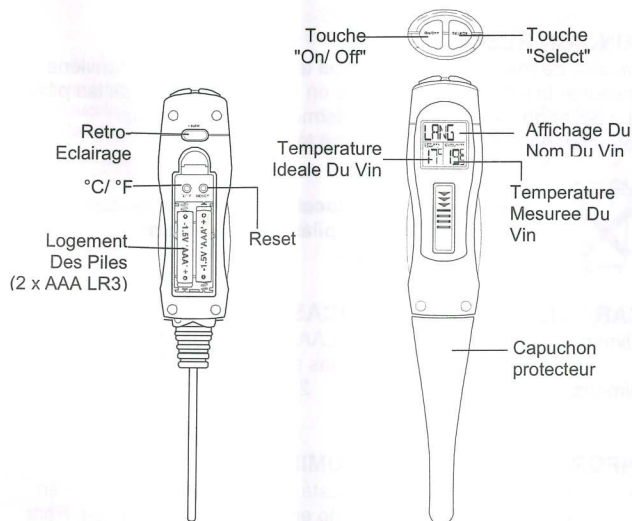
- The wine tester is not waterproof. Do not place it in the dishwasher or immerse it in any liquid. To clean, wipe it with a damp cloth and then dry.
- Do not expose the unit to extreme high or low temperatures
- Always cover the protective sheath to avoid damages
- The manufacturer and supplier cannot accept any responsibility for any incorrect readings and any consequences that occur should an inaccurate reading take place.
- This product is not to be used for medical purposes or for public information.
- This product is only designed to be used in the home as indication of the wine temperature and is not 100% accurate. Wine temperatures given by this product should be taken only as an indication and not as being totally accurate.
- The specifications of this product may change without prior notice.
- This product is not a toy. Keep out of the reach of children.
- No part of this manual may be reproduced without written consent of the manufacturer.

THERMOMETRE A VIN

Manuel d'utilisation

INTRODUCTION :

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce thermomètre à vin électronique, qui vous permettra de déguster votre vin préféré à sa température idéale !



- Ouvrir le compartiment de logement des piles au dos du thermomètre à vin.
- Insérer 2 piles AAA LR3 en respectant les polarités (+) et (-) comme indiqué sur le schéma.
- Refermez ensuite le compartiment des piles pour éviter que celles-ci ne se dégagent de leur emplacement.
- L'écran LCD affiche alors le "Nom du vin" (ligne du haut), la "Température idéale de dégustation" selon le vin sélectionné et la « Température Mesurée du vin » (par la sonde). Le deuxième écran LCD illustre l'évolution de la température vers laquelle le liquide doit tendre pour atteindre sa température optimale.

MESURE DE LA TEMPERATURE DU VIN

- Retirer le capuchon protecteur de la sonde
- Sélectionner le type de vin en pressant la touche SELECT jusqu'à l'apparition à l'écran du type de vin désiré
- Après cette sélection, introduisez la sonde de mesure dans le vin, en veillant à ce qu'elle ne touche ni la bouteille, ni le verre (ceci pourrait générer de mauvais relevés)
- Laissez la sonde dans le vin pendant 6 à 10 secondes afin d'obtenir un relevé correct

Lorsque la température mesurée du vin (CURRENT TEMP) atteint la température idéale de dégustation (OPTIMAL TEMP), un signal sonore retentit pour indiquer que le vin sélectionné est à température idéale pour la dégustation.

TABEAU D'EQUIVALENCE DES VINS

LEGENDE		TEMPERATURE IDEALE
ALSA	: Alsace	8°C / 46°F
BEAU	: Beaujolais	13°C / 55°F
BORD	: Crus de Bordeaux	18°C / 64°F
BOUR	: Bourgogne	15°C / 59°F
BURG	: Bourgogne (Bourgognes de garde)	16°C / 61°F
CABE	: Cabernet	17°C / 63°F
CHAM	: Champagne	8°C / 46°F
CHAR	: Chardonnay	8°C / 46°F
CHNTI	: Chianti	17°C / 63°F
LANG	: Languedoc-Roussillon	17°C / 63°F
LOIR	: Loire	12°C / 54°F
MERLO	: Merlot	17°C / 63°F
PINOT	: Pinot	16°C / 61°F
PORT	: Porto	20°C / 68°F
RHON	: Rhône	14°C / 57°F
ROSP	: Rosé de Provence	11°C / 52°F
SAUT	: Bordeaux blancs	8°C / 46°F
SUDO	: Bordeaux génériques	17°C / 63°F
ZINFN	: Zinfandel	8°C / 46°F

NB : Wine names are listed alphabetically

SELECTION DE L'UNITE DE MESURE °C/°F :

Pressez la touche °C/°F pour sélectionner l'unité de mesure retenue de la température. La touche °C/°F se trouve dans le compartiment des piles.

RETRO-ECLAIRAGE

Afin d'assurer une bonne lecture quel que soit l'environnement de mesure, les 2 écrans LCD présentant l'une la sélection du vin, l'autre le diagramme de température, sont rétro-éclairés. Pour activer le rétro-éclairage pendant la prise de température, pressez sur la touche LIGHT au dos du thermomètre. Le rétro-éclairage s'allume automatiquement lorsque la touche SELECT est activée.

ARRET AUTOMATIQUE

Le thermomètre à vin s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes de non utilisation.

FONCTION ON/OFF

Pour éteindre le thermomètre à vin, pressez et maintenez la pression sur la touche ON/OFF pendant 3 secondes.

Pour allumer le thermomètre à vin, pressez puis relâchez la touche ON/OFF.

FONCTION RESET

En cas de mauvais fonctionnement du thermomètre à vin, il convient de presser la touche RESET située dans le compartiment des piles. Si malgré cette opération, le thermomètre ne fonctionne pas correctement, il convient de remplacer les piles.



Participez à la protection de l'environnement. Rapportez les piles usées à un centre de collecte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation : 2 x AAA, IEC LR03, 1,5V
(piles alcalines recommandées)
Dimensions (L x l x H) : 240 x 40 x 25 mm

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

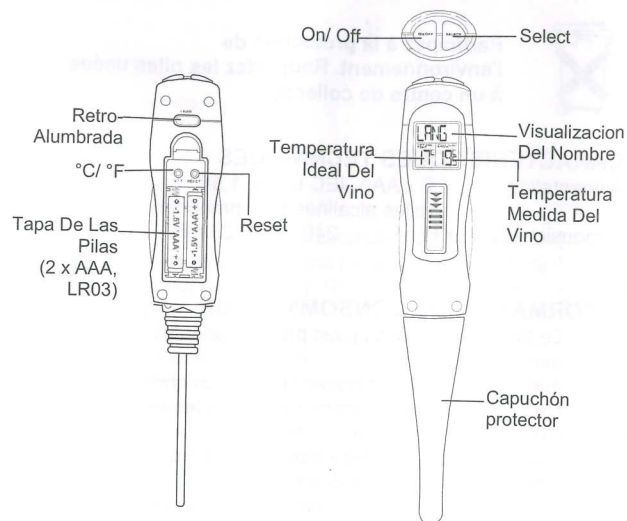
- Le thermomètre à vin n'est pas étanche. Ne pas le placer dans un lave vaisselle, ni l'immerger dans quelque liquide que ce soit. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon sec.
- Ne pas exposer le thermomètre à des températures extrêmes.
- Toujours utiliser le capuchon protecteur de la sonde afin d'éviter tout risque d'endommagement
- Ni le fabricant ni le fournisseur ne peuvent être tenus responsables d'éventuels relevés incorrects et des conséquences qui pourraient en découler.
- Ce produit ne doit pas être utilisé à des fins médicales ou à titre d'information du public.
- Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation domestique comme indicateur des températures de dégustation du vin; à ce titre il ne peut être précis à 100%. Les informations fournies par ce produit le sont à titre indicatif et ne peuvent être totalement précises.
- Les caractéristiques de ce produit peuvent être modifiées sans préavis.
- Ce produit n'est pas un jouet; tenir hors de portée des enfants.
- Ce manuel peut contenir des erreurs. Aucune partie de ce manuel ne peut être reproduite sans l'autorisation préalable et écrite du fabricant.

TERMOMETRO A VINO

Manual de utilización

INTRODUCCION :

¡ Les felicitamos hemos hecho la adquisición de este termómetro a vino electrónico, que les permitirá probar su vino a su temperatura ideal !



- Abrir el compartimento de las pilas a la espalda del termómetro a vino.
- Insertar 2 pilas AAA LR3 respetando las polaridades (+) y (-) tal como se indica sobre el esquema.
- Vuelva a cerrar a continuación el compartimento de las pilas para evitar que éstas se retiren de su sitio.
- La pantalla LCD indica entonces el "Nombre del vino" (línea superior), la "Temperatura ideal de degustación" según el vino seleccionado y la "Temperatura Medida del vino" (por la sonda).
- La segunda pantalla LCD ilustra la evolución de la temperatura hacia la cual el líquido debe tender para alcanzar su temperatura óptima

MESURA DE LA TEMPERATURA DEL VINO

- Retirar el capuchón protector de la sonda
- Seleccionar el tipo de vino presionando la tecla SELECT hasta la aparición a la pantalla del tipo de vino deseado
- Tras esta selección, introducen la sonda de medida en el vino, velando por que no afecte ni la botella, ni el vidrio (esto podría generar malas valores)

- Deje la sonda en el vino durante 6 a 10 segundos para obtener una relación correcta cuando la temperatura medida del vino (CURRENT TEMPERATURA) alcanza la temperatura ideal de degustación (ÓPTIMO TEMPERATURA), una señal sonora resuena para indicar que el vino seleccionado es a temperatura ideal para la degustación.

CUADRO DE EQUIVALENCIA DE LOS VINOS

LEGENDE		TEMPERATURA IDEAL
ALSA	: Alsace	8°C / 46°F
BEAU	: Beaujolais	13°C / 55°F
BORD	: Crus de Bordeaux	18°C / 64°F
BOUR	: Bourgogne	15°C / 59°F
BURG	: Bourgogne (para las viejas botellas)	16°C / 61°F
CABE	: Cabernet	17°C / 63°F
CHAM	: Champagne	8°C / 46°F
CHAR	: Chardonnay	8°C / 46°F
CHNTI	: Chianti	17°C / 63°F
LANG	: Languedoc-Roussillon	17°C / 63°F
LOIR	: Loire	12°C / 54°F
MERLO	: Merlot	17°C / 63°F
PINOT	: Pinot	16°C / 61°F
PORT	: Porto	20°C / 68°F
RHON	: Rhône	14°C / 57°F
ROSP	: Rosé de Provence	11°C / 52°F
SAUT	: Bordeaux (blancos)	8°C / 46°F
SUDO	: Bordeaux (genéricos)	17°C / 63°F
ZINFN	: Zinfandel	8°C / 46°F

NB : Los vinos se indican por orden alfabético

SELECCION DE LA UNIDAD DE MEDURA °C/°F :

Presiona la tecla °C/°F para seleccionar la unidad de medida de la temperatura. La tecla °C/°F esta en la tapa de las pilas.

RETRO-ALUMBRADO

Para garantizar una buena lectura cualquiera que sea el medio ambiente de medida, las 2 pantallas LCD presentando una la selección del vino, otro el diagrama de temperatura, retroson encendidos. Para activar el retroaluminado durante la toma de temperatura, presionan sobre la tecla LIGHT a la espalda del termómetro.

El retroaluminado se enciende automáticamente cuando se activa la tecla SELECT.

PARADA AUTOMATICA

El termómetro a vino se apaga automáticamente al cabo de 30 minutos de no utilización.

FUNCION ON/OFF

Para apagar el termómetro a vino, presionan y mantienen la presión sobre la tecla ON/OFF durante 3 segundos.

Para encender el termómetro a vino, presionar la tecla ON/OFF.

FUNCION RESET

En caso de mal funcionamiento del termómetro a vino, conviene presionar la tecla RESET situada en el compartimento de las pilas. Si a pesar de esta operación, el termómetro no funciona correctamente, conviene sustituir a las pilas.



Participe en la protección del medio ambiente. Trae las pilas usadas en un centro de recogida.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Alimentación : 2 x AAA, IEC LR03, 1,5V
(pilas alcalinas recomendadas)
Dimensiones (L x l x H) : 240 x 40 x 25 mm

INFORMACION DEL CONSUMIDOR

- El termómetro a vino no está waterproof. No colocarlo en el lava vajilla, ni sumergirlo en algún líquido que sea. Para limpiarlo, utilizan un trapo seco.
- No exponer el termómetro a temperaturas extremas.
- Siempre utilizan el capuchón protector de la sonda para evitar todo riesgo de daño
- Ni el fabricante ni el proveedor pueden ser tenidos responsable de posibles relaciones incorrectas y consecuencias que podrían derivarse.
- Este producto no debe utilizarse con fines médicos o como información del público.
- Este producto se concibe solamente para una utilización doméstica como indicador de las temperaturas de degustación del vino; a este respecto no puede ser preciso a 100%. La información proporcionada por este producto lo es a título orientativo y no puede ser completamente precisa.
- Este producto no es un juguete; tener fuera de alcance niños.
- Este manual puede contener errores. Ninguna parte de este manual puede reproducirse sin la autorización previa y escribirse del fabricante.

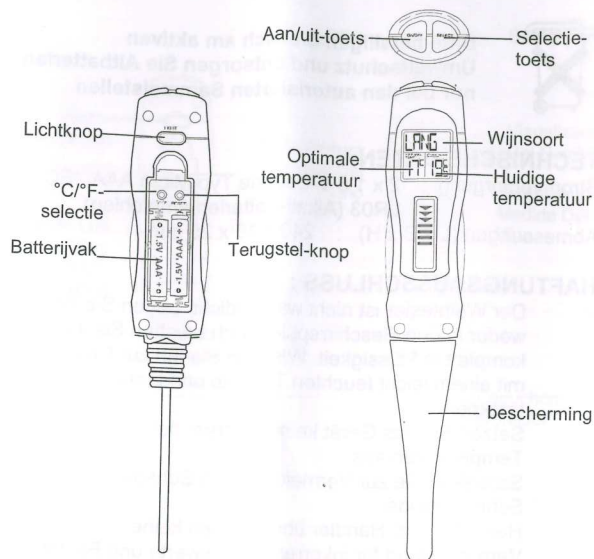


EJIN10060010

WIJNTHERMOMETER Handleiding

INLEIDING:

Gefeliciteerd met de aankoop van deze elektronische wijnthermometer, waarmee u uw favoriete wijn op de ideale temperatuur kunt drinken!



- Open the batterijvak aan de achterkant van het apparaat.
- Plaats twee AAA LR3 batterijen en let daarbij op de aangegeven (+) en (-) tekens van de polariteit.
- Zorg ervoor dat het deksel van het batterijvak goed gesloten opdat de batterijen niet gaan schuiven.
- Het LCD-scherm geeft nu wijnsoort, optimale temperatuur, huidige temperatuur en de indicator van de temperatuurzone weer.

DE WIJNTEMPERATUUR METEN

- Haal de wijnthermometer uit de beschermhoes.
- Druk op de SELECTIE-toets totdat de juiste wijnsoort wordt weergegeven.
- Nadat de juiste wijnsoort is geselecteerd de peilstift van de meter in de wijn dompelen; zorg ervoor dat er geen contact is met het glas van de fles of de bodem van het wijnglas, want dit kan leiden tot inaccurate metingen.
- Houd de meter stil en geef het 6-10 seconden tijd om de precieze temperatuur te meten.
- Zodra de huidige temperatuur (CURRENT TEMP) van de wijn een optimale temperatuur bereikt (OPTIMAL TEMP),

gaat het apparaat PIEPEN om aan te geven dat de wijn klaar is om geproefd te worden.

WIJNSOORTEN

AFKORTING		OPTIMALE TEMPERATUUR
ALSA	: Alsace	8°C / 46°F
BEAU	: Beaujolais	13°C / 55°F
BORD	: Bordeaux	18°C / 64°F
BOUR	: Bourgogne	15°C / 59°F
BURG	: Bourgogne (Voor oude flessen)	16°C / 61°F
CABE	: Cabernet	17°C / 63°F
CHAM	: Champagne	8°C / 46°F
CHAR	: Chardonnay	8°C / 46°F
CHNTI	: Chianti	17°C / 63°F
LANG	: Languedoc-Roussillon	17°C / 63°F
LOIR	: Loire	12°C / 54°F
MERLO	: Merlot	17°C / 63°F
PINOT	: Pinot	16°C / 61°F
PORT	: Porto	20°C / 68°F
RHON	: Rhône	14°C / 57°F
ROSP	: Rosé de Provence	11°C / 52°F
SAUT	: Bordeaux (Wit)	8°C / 46°F
SUDO	: Bordeaux (Normaal)	17°C / 63°F
ZINFN	: Zinfandel	8°C / 46°F

NB : Wijnen zijn alfabetisch gerangschikt

WEERGAVE IN °C/°F:

Druk op °C/°F-knop om te kiezen tussen weergave van temperatuur in °C of °F. De °C/°F-knop bevindt zich binnenin het batterijvak.

SCHERMVERLICHTING

Zowel het staafdiagram en het keuzevenster met wijnen zijn verlicht voor optimale leesbaarheid. Druk op de VERLICHTING-toets achterop het toestel om de schermverlichting te activeren. De schermverlichting schakelt ook aan door de SELECTIE-toets in te drukken.

AUTOMATISCH UIT

Als 30 minuten lang geen enkele toets is ingedrukt, schakelt het toestel automatisch uit.

FUNCTIE AAN/UIT

Houd de AAN/UIT-toets 3 seconden ingedrukt om het toestel uit te schakelen. Druk eenmaal op AAN/UIT om het toestel aan te schakelen.

TERUGSTELLEN

Als het toestel niet naar behoren functioneert, of als het vast loopt, druk dan op de TERUGSTEL-toets. Als dit het probleem nog niet verhelpt, plaats de batterijen dan opnieuw.



Help mee het milieu beschermen. Deponseer gebruikte batterijen in een kca-afvalbak.

SPECIFICATIE

Voeding : 2 x AAA, IEC LR03, 1,5V (alkaline batterijen aanbevolen)
Afmetingen (L x l x H) : 240 x 40 x 25 mm

BEPERKTE AANSPRAKELIJKHEID

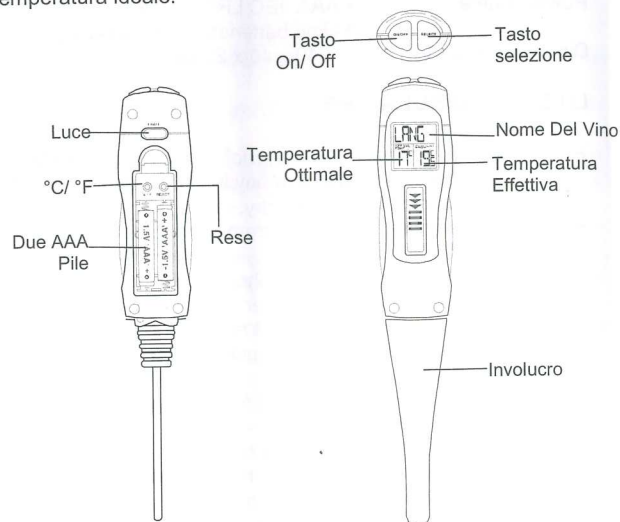
- De wijnthermometer is niet waterdicht. Niet in de vaatwasmachine plaatsen of onderdompelen in vloeistof. Met een vochtig doekje schoonmaken en daarna goed drogen.
- Apparaat niet blootstellen aan extreme hoge of lage temperaturen.
- Altijd in beschermhoes bewaren om schade te vermijden.
- De fabrikant en leverancier aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor eventuele onjuiste registraties.
- Dit product is niet geschikt voor medische doeleinden of voor informatie aan het publiek.
- Dit product is enkel geschikt voor thuisgebruik voor het meten van de temperatuur van wijn en is niet 100% precies. Temperatuurmetingen van dit apparaat zijn slechts indicatief.
- De specificaties van dit product kunnen wijzigen zonder voorgaande kennisgeving.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Zorg dat het uit handen van kinderen blijft.
- Geen enkel deel van deze handleiding mag gereproduceerd worden zonder voorgaande toestemming van de fabrikant.

WINE TESTER

Manuale di Istruzioni

INTRODUZIONE :

Congratulazioni per aver acquistato questo WineTester Elettronico che vi permetterà di gustare il vostro vino preferito alla sua temperatura ideale.



- Aprire il vano batterie posto in basso.
- Inserire due batterie AAA LR3 seguendo le polarità (+) e (-) come indicato.
- Assicuratevi che il vano batterie sia correttamente chiuso onde evitare che le batterie si spostino dalla loro esatta allocazione.
- Il Display LCD mostra: il nome del Vino, la temperature ottimale, la temperatura effettiva e l'indicazione della conformità della temperatura.

COME MISURARE LA TEMPERATURA DEL VINO

- Togliere la guaina protettiva;
- Selezionare il tipo di vino, premere il tasto selezione fino a quando il nome del vino prescelto non appare sul display.
- Dopo aver selezionato il tipo di vino prescelto, immergere la punta della sonda nel vino, assicurandosi di non toccare la superficie di vetro della bottiglia o del bicchiere di vino; questo può causare inesattezze nella misurazione.
- Tenere la sonda in questa posizione ed attendere per 6-10 secondi per ottenere una accurata misurazione della temperatura del vino.
- Quando la temperatura corrente del vino (CURRENT TEMP) raggiunge la zona ottimale di temperature (OPTIMAL TEMP),

il prodotto emette un BEEP per indicare che il vino selezionato è pronto per essere degustato.

SELEZIONE DEL VINO

LEGEND		OPTIMAL TEMPERATURE
ALSA	: Alsace	8°C / 46°F
BEAU	: Beaujolais	13°C / 55°F
BORD	: Bordeaux	18°C / 64°F
BOUR	: Bourgogne	15°C / 59°F
BURG	: Bourgogne (Vecchio boccetta))	16°C / 61°F
CABE	: Cabernet	17°C / 63°F
CHAM	: Champagne	8°C / 46°F
CHAR	: Chardonnay	8°C / 46°F
CHNTI	: Chianti	17°C / 63°F
LANG	: Languedoc-Roussillon	17°C / 63°F
LOIR	: Loire	12°C / 54°F
MERLO	: Merlot	17°C / 63°F
PINOT	: Pinot	16°C / 61°F
PORT	: Porto	20°C / 68°F
RHON	: Rhône	14°C / 57°F
ROSP	: Rosé de Provence	11°C / 52°F
SAUT	: Bordeaux (Bianchi)	8°C / 46°F
SUDO	: Bordeaux (Regolare)	17°C / 63°F
ZINFN	: Zinfandel	8°C / 46°F

NB : Wine names are listed alphabetically

VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA IN GRADI CENTIGRADI / FAHRENHEIT :

Premere il selettore °C/°F per selezionare quale dei due tipi di misurazione si desidera visualizzare.

RETROILLUMINAZIONE

Sia i grafici a barre del display LCD, sia la finestra di selezione del vino sono retroilluminati per garantire la corretta lettura dei dati. Per illuminare il display durante la misurazione premere il pulsante LIGHT posto sul retro dell'apparecchio. La retroilluminazione può essere attivata anche utilizzando il tasto SELECT.

AUTO SPEGNIMENTO

L'apparecchio si spegne automaticamente se non viene premuto alcun pulsante per 30 minuti.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Per spegnere l'apparecchio è necessario tenere premuto, per circa tre secondi, il pulsante ON/OFF. Per accenderlo premere il tasto ON/OFF una volta.

FUNZIONE DI RESET

Se il display non funziona in modo appropriato, o l'apparecchio non rispondere, premere il tasto RESET. Se il problema persiste, sostituire le batterie.



Non disperdere nell'ambiente le batterie usate. Usare gli appositi contenitori posti nei centri autorizzati.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Pile : 2 X AAA, IEC LR03, 1,5V
(si consiglia di utilizzare pile alcaline).

Dimensione (L x l x H) : 240 x 40 x 25 mm

AVVERTENZE

- L'apparecchio non è resistente all'acqua. Non lavare in lavastoviglie o immergere in liquidi. Per la pulizia del prodotto, passare in superficie un panno umido e asciugare.
- Non esporre l'apparecchio a temperature eccessivamente alte o basse.
- Coprire sempre la guaina protettiva per evitare danni.
- Il produttore ed il distributore non si assumono alcuna responsabilità sulle conseguenze dovute ad un'errata lettura.
- Il prodotto non può essere utilizzato per scopi medici o per informazioni ufficiali.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico. La misurazione della temperature del vino dà un'indicazione che può non essere accurata al 100%. La temperatura del vino fornita dal prodotto va utilizzata come indicazione e non come valore assoluto.
- Le specifiche del prodotto possono variare senza alcuna preventiva informazione.
- Il prodotto non è un giocattolo. Tenere fuori della portata dei bambini.
- Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta senza il consenso scritto del produttore.