

Temperaturas recomendadas para servir:

Cava/champán:	5 - 8 °C
Vino blanco:	8 - 12 °C
Vino tinto:	14 - 18 °C

Advertencias de limpieza

Antes del primer uso, limpie el termómetro con agua y detergente. Limpie el termómetro después de cada utilización bajo el chorro de agua con algo de detergente.

Advertencias de seguridad

- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de bebés y niños pequeños, existe peligro de asfixia.
- Cuando no lo utilice guárdelo en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

Termometro per vino

Leggete cortesemente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze di sicurezza, prima di usare per la prima volta il termometro per vino. Conservate con cura le istruzioni così da poterle rileggerle. Se date il termometro a un altro utilizzatore, consegnategli insieme al prodotto anche le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

Conoscitori e amanti sanno quanto è importante servire il vino alla temperatura giusta. Il vino bianco diventa insipido quando è degustato troppo caldo mentre il vino rosso perde il suo aroma quando è troppo freddo. Questo termometro dà la certezza che il vino venga servito alla temperatura corretta. Le gamme di temperatura consigliate per lo spumante e il vino sono segnate da colori. Immergere il termometro abbastanza in profondità nel bicchiere/nella bottiglia in modo che la scala graduata sia al di sotto della superficie. Il termometro indica la temperatura esatta quando l'indicatore cessa di muoversi.

Temperature consigliate:

Spumante/Champagne	5 - 8 °C
Vino bianco	8 - 12 °C
Vino rosso	14 - 18 °C

Istruzioni per la pulizia

Pulite il termometro fin dal primo utilizzo con acqua e detersivo per i piatti. Dopo ogni utilizzo, pulite il termometro sotto acqua corrente con del detersivo.

Avvertenze di sicurezza

- Tenete le pellicole d'imballaggio lontano da neonati e bambini piccoli. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Quando non vi occorre, conservate il termometro in un posto al sicuro dai bambini.

葡萄酒温度计

第一次使用葡萄酒温度计之前,请通读操作指南,特别是安全注意事项。请妥善保管好本说明书以供日后查阅。如果您要将此温度计转交其他使用者,请您将本说明书与产品一同转交。

操作指南

专家和美食家都知道,正确的葡萄酒温度是多么重要。白葡萄酒的饮用温度如果太温热,则味道平平;而红葡萄酒太凉,则就失去了其香味。葡萄酒温度计保证您能为顾客端上温度正确的葡萄酒。对于香槟酒和葡萄酒,用彩色把推荐的温度范围标在测量刻度上。把温度计深插在酒杯/酒瓶内,使传感器标记(测棒上的标记)在酒面之下。如果指针停止移动,则指示的是正确温度。

推荐的上酒温度:

气泡酒/香槟酒	5 - 8 °C
白葡萄酒	8 - 12 °C
红葡萄酒	14 - 18 °C

清洁指南

请在首次使用前用水和洗涤剂清洁温度计。请在每次使用后将温度计置于自来水下并用少许洗涤剂清洗。

安全指南

- 请将包装薄膜远离婴儿和小孩。否则将存在窒息危险。
- 不需要使用温度计时请将它存放放到对儿童安全的地方。

WMF AG
Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

www.wmf.com



WMF Scala

Weinthermometer
Wine thermometer
Thermomètre à vin
Termómetro vino
Termometro per vino
葡萄酒温度计

Weinthermometer

Bitte lesen Sie die Bedienungs-
hinweise und besonders die
Sicherheitshinweise vollständig
durch, bevor Sie das Wein-
thermometer zum ersten Mal
benutzen. Bewahren Sie die
Anleitung zum Nachlesen bitte
sorgfältig auf. Falls Sie das
Thermometer an einen anderen
Benutzer weitergeben, händigen
Sie ihm die Anleitung zusammen
mit dem Produkt aus.

Bedienungshinweise

Kenner und Genießer wissen, wie
wichtig die richtige Temperatur
beim Wein ist. Weißwein schmeckt
flach, wenn er zu warm getrunken
wird und Rotwein verliert sein
Bukett, wenn er zu kalt ist. Das
Weinthermometer verschafft
Ihnen Gewissheit, dass Sie den
Wein mit der richtigen Temperatur
servieren. Die empfohlenen
Temperaturbereiche für Sekt und
Wein sind auf der Messskala
farblich markiert. Tauchen Sie das
Thermometer so tief in das Glas/
die Flasche, dass die Sensormarke
(Markierung im Messstab) unter
der Oberfläche liegt. Die genaue
Temperaturangabe ist erreicht,
wenn sich der Zeiger nicht mehr
bewegt.

Empfohlene**Serviertemperaturen:**

Sekt/Champagner	5 - 8 °C
Weißwein	8 - 12 °C
Rotwein	14 - 18 °C

Reinigungshinweise

Reinigen Sie das Thermometer
vor dem ersten Gebrauch mit Was-
ser und Spülmittel. Reinigen Sie
das Thermometer nach jedem
Gebrauch unter fließendem Wasser
mit etwas Spülmittel.

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien
von Babys und Kleinkindern
fern. Es besteht Erstickungs-
gefahr.
- Bewahren Sie das Thermometer,
wenn es nicht benötigt wird, an
einem vor Kinder sicheren Ort
auf.

Wine thermometer

Please read all of the operating
instructions and particularly
the safety instructions prior to
using the wine thermometer for
the first time. Please carefully
store the instructions for future
reference. If you give the
thermometer to another user,
give that user the instructions
together with the product.

Instructions for use

Connoisseurs and bon vivants
know how important it is for
wine to be at the right tempera-
ture. White wine tastes flat when
it is drunk too warm and red
wine loses its bouquet when it is
too cold. The wine thermometer
allows you to be certain that
you are serving the wine at the
correct temperature. The
recommended temperature
ranges for sparkling wine and
wine are marked in colour on
the measurement scale. Insert
the thermometer into the glass/
bottle to the point where the
sensor marking (marking on the
measurement rod) is under the
surface. The exact temperature
is the one indicated when the
indicator is no longer moving.

**Recommended serving
temperatures:**

Sparkling wine/champagne	5 - 8 °C
White wine	8 - 12 °C
Red wine	14 - 18 °C

Cleaning instructions

Clean the thermometer with
water and detergent before it
is used for the first time. Clean
the thermometer after each
use under running water with a
little washing-up liquid.

Safety instructions

- Keep the packaging away
from babies and small
children. There is a risk of
suffocation.
- When not being used, store
the thermometer out of reach
of children.

Thermomètre à vin

Veillez lire attentivement les
conseils d'utilisation et prêtez
une attention toute particulière
aux consignes de sécurité avant
d'utiliser le thermomètre à vin
pour la première fois. Conservez
précieusement le mode d'emploi
pour pouvoir le consulter par la
suite. Si vous confiez le thermo-
mètre à un autre utilisateur,
remettez-lui le mode d'emploi
qui accompagne le produit.

Conseils d'utilisation

Les connaisseurs et les amateurs
savent très bien que le vin doit
être servi à la bonne tempéra-
ture. Le vin blanc devient fade
quand il est dégusté trop
chaud et le vin rouge perd son
bouquet s'il est servi trop froid.
Le thermomètre à vin vous don-
ne la certitude que le vin est
servi à la bonne température.
Les plages de températures
du mousseux et du vin sont
marquées par des couleurs
sur la graduation. Plongez le
thermomètre suffisamment en
profondeur dans le verre/la
bouteille pour que le gradient
du capteur (marquage de la
graduation) soit en dessous
de la surface. Vous saurez la
température exacte dès que
l'aiguille ne bougera plus.

**Températures de dégustation
conseillées:**

Mousseux/Champagne	5 - 8 °C
Vin blanc	8 - 12 °C
Vin rouge	14 - 18 °C

Instructions de nettoyage

Lavez le thermomètre avant
la première utilisation avec
de l'eau et du liquide vaisselle.
Lavez le thermomètre après
chaque utilisation sous l'eau
courante avec un peu de liquide
vaisselle.

Consignes de sécurité

- Tenez les papiers
d'emballage à l'écart des
bébés et des jeunes enfants.
Un risque de suffocation
est réel.
- Tenez le thermomètre, quand
il ne vous sert pas, dans un
endroit hors de la portée des
enfants.

Termómetro vino

Léase todas las instrucciones
de uso y en especial las
advertencias de seguridad
antes de utilizar su termó-
metro vino por primera vez.
Guarde estas instrucciones
en un lugar seguro para
consultas posteriores. Si va
a pasárselo al termómetro a
otro usuario, no olvide darle
también las instrucciones.

Indicaciones de manejo

Los buenos conocedores y
catadores saben muy bien
lo importante que es que el
vino tenga la temperatura
adecuada. El vino blanco
pierde su sabor si se bebe
demasiado caliente, mientras
que el tinto pierde su
bouquet si está demasiado
frío. El termómetro para vino
le ofrece la seguridad de
servir el vino a la temperatura
adecuada. La gama de
temperatura recomendada
para cavas y vinos está
marcada a color en la escala
de medición. Introduzca el
termómetro en la copa o
botella hasta que la marca
del sensor (marca de la varilla
medidora) quede por debajo
de la superficie.
La información de la
temperatura estará lista
cuando el indicador deje
de moverse.