

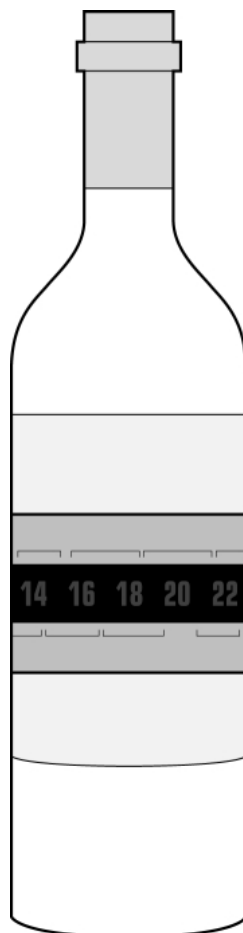
**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Flaschen-Weinthermometers. Nun können Sie die Temperatur Ihres Weins oder auch anderer Flaschengetränke ganz einfach messen und unter Kontrolle haben. Servieren Sie Wein und andere alkoholische Getränke immer in der richtigen Temperatur.

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Flaschen-Weinthermometer optimal nutzen können.

**Lieferumfang**

- Flaschen-Weinthermometer
- Bedienungsanleitung



**Anwendung**

Legen Sie das Weinthermometer um eine Flasche. Es misst dann die Temperatur und zeigt diese auf der Skala an. Die Skala kann Temperaturen von 4 bis 24° Celsius anzeigen.

Oberhalb und unterhalb der Temperaturskala sind Temperaturbereiche markiert, in denen Sie die benannten Getränke genießen sollten.

Bezeichnung der Skala	Deutsche Bezeichnung	Temperaturbereich
Sweet White Wine, Sparkling Wine, Sauternes	Süßer Weißwein, Schaumwein, Sauternes-Wein	4° - 8° Celsius
Light Red Wine, Rosé	Leichter Rotwein, Rosé-Wein	10° - 12° Celsius
Red Burgundy, Cream Sherry, Chianti	Roter Burgunder, Cream Sherry, Chianti	14° - 18° Celsius
Red Bordeaux, Claret	Roter Bordeaux, Clairet (französischer Bordeaux)	18° - 24° Celsius
Dry White Wine, Champagne, Dry Sherry	Trockener Weißwein, Champagner, Trockener Sherry	8° - 10° Celsius
Côtes Du Rhone, Madeira	Rhonetal-Wein, Madeira-Wein	12° - 14° Celsius
Port	Portwein	18° - 20° Celsius

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:  
**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**  
 Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



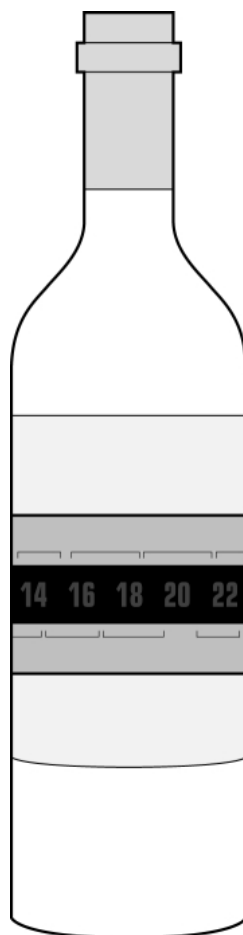
**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. Mesurez facilement la température de votre bouteille de vin ou toute autre bouteille pour les servir à température optimale.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Thermomètre pour bouteille de vin
- Mode d'emploi



**Utilisation**

Placez le thermomètre autour de la bouteille. La température est mesurée et affichée sur une échelle. L'échelle peut afficher les températures de 4 à 24° Celsius.

Au-dessus et en dessous de l'échelle vous voyez des zones pour indiquer la température optimale selon le type de vin.

Nom sur l'échelle	Français	Température
Sweet White Wine, Sparkling Wine, Sauternes	Vin blanc sucré, vin pétillant, Sauternes	4° - 8° Celsius
Light Red Wine, Rosé	Rosé	10° - 12° Celsius
Red Burgundy, Cream Sherry, Chianti	Bourgogne rouge, Cream Xérès, Chianti	14° - 18° Celsius
Red Bordeaux, Claret	Bordeaux rouge, Bordeaux claret	18° - 24° Celsius
Dry White Wine, Champagne, Dry Sherry	Vin blanc sec, Champagne, Xérès sec	8° - 10° Celsius
Côtes Du Rhone, Madeira	Côtes du Rhône, Madère	12° - 14° Celsius
Port	Porto	18° - 20° Celsius

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Attention ! Les bords du thermomètre peuvent être coupants. Risque de blessure !
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais l'appareil, sous peine de perdre toute garantie.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à une chaleur extrême.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

