

NÁVOD NA POUŽITIE

Kvas je vo všeobecnosti názov pre akúkoľvek viac alebo menej hustú hmotu obsahujúcu rôzne množstvo cukru, určenú na alkoholové kvasenie. Existuje hroznový kvas, slivkový kvas, ovocný kvas, liehový kvas, pивný kvas atď. Pred začatím kvasenia sa kvas nazýva sladký kvas, neskôr zrelý kvas. Cukromer je vhodný na meranie obsahu cukru v kvasných tekutinách z rôznych druhov ovocia. Vykvasený kvas by mal mať hodnotu okolo 0 stupňov.

Ak pri teplote presne 20 stupňov Celzia ukazuje hodnotu 0, znamená to, že kvas je dobre vykvasený a neobsahuje cukor. Cukromer poskytuje presné údaje len pri necukrovanom kvase.

Očakávaný výťažok alkoholu kvasu závisí pri každom ovocí od obsahu cukru. Ovocie s nižším obsahom cukru, napr. broskyňa, jahoda má výťažok alkoholu cca 3 % V/V, marhuľa, hruška cca 4 % V/V, slivka, jablko, miešané ovocie má očakávaný výťažok alkoholu cca 4 – 5 % V/V, višňa 5 % V/V, čerešňa 6 % V/V, hrozno 9 – 10 % V/V.

Tieto hodnoty sa uvádzajú len pre informáciu.

Postup merania: Teplotu kvapaliny nastavte na 20 °C a následne ju prelejte do sklenenej nádoby vhodného tvaru. Minimálna výška stĺpca kvapaliny by mala byť aspoň o 2 cm dlhšia ako je dĺžka cukromera. Cukromer vložte do kvapaliny tak, aby voľne plával. Odčítajte ho vo výške očí, v ustálenej polohe meradla. Správna hodnota je čiara na povrchu kvapaliny.

Po meraní opláchnite kvapalinu prilepenú na cukromer čistou vodou.

Cukromer nie je vhodný na presné meranie!

CZ Český**NÁVOD K POUŽITÍ**

Kvas je obecně název pro jakoukoli více nebo méně hustou hmotu obsahující různé množství cukru, která je určena k alkoholovému kvašení. Existuje hroznový kvas, švestkový kvas, ovocný kvas, lihový kvas, pivní kvas a mnoho dalších typů. Před zahájením kvašení se kvas nazývá sladký kvas, později zralý kvas. Cukroměr je vhodný k měření obsahu cukru v kvasných tekutinách z různých druhů ovoce. Vykvašený kvas by měl mít hodnotu kolem 0 stupňů.

Pokud při teplotě přesně 20 stupňů Celsia ukazuje zařízení hodnotu 0, znamená to, že kvas je dobře vykvašený a neobsahuje cukr. Cukroměr poskytuje přesné údaje jen pro necukrovaný kvas.

Očakávaný výťažek alkoholu kvasu závisí u každého ovoce na obsahu cukru. Ovoce s nižším obsahem cukru (např. broskev, jahoda) má výťažek alkoholu cca 3 % V/V; meruňka, hruška cca 4 % V/V; švestka, jablko, míchané ovoce má očakávaný výťažek alkoholu cca 4–5 % V/V; višně 5 % V/V; třešeň 6 % V/V; hrozny 9–10 % V/V.

Tyto hodnoty mají pouze informační charakter.

Postup měření: Teplotu kapaliny nastavte na 20 °C a následně ji přelijte do skleněné nádoby o vhodném tvaru. Minimální výška sloupce kapaliny by měla být alespoň o 2 cm delší, než je délka cukroměru. Cukroměr

vložte do kapaliny tak, aby volně plaval. Odečtěte jej ve výšce očí s ustálenou polohou měřidla. Správná hodnota je čára na povrchu kapaliny.

Po měření opláchněte kapalinu přilepenou na cukroměr čistou vodou.

Cukroměr není určen pro přesné měření!

HU Magyar

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Cefre általában így neveznek minden többé-kevésbé sűrű, több-kevesebb cukrot tartalmazó anyagot, mely abból a célból készült, hogy szeszes erjedésen menjen keresztül. Van szőlő-cefre, szilva-cefre, gyümölcs-cefre, szesz-cefre., sör-cefre stb. Az erjedés megkezdése előtt a cefrét édes cefrének-, utána -érett cefrének nevezik. A cefrefokmérő alkalmas különböző gyümölcsökből készült cefrefolyadékok cukorfokának mérésére. A kiforrt cefrének 0 fok körüli értéket kell mutatni.

Ha pontosan 20 Celsius fokon 0 értéket mutat, akkor az azt jelenti, hogy a cefre jól kiforrt és nincsen benne cukor. A cefrefokoló csak a cukrozatlan cefrénél mutat pontos értéket.

A cefre várható szeszhozama minden gyümölcsnél a cukortartalomtól függ. Az alacsonyabb cukortartalmú gyümölcsök, pl. őszibarack, eper szeszhozama: kb. 3% V/V, barack, körte szeszhozama kb.4% V/V, szilva, alma, vegyes gyümölcs várható szeszhozama: kb.4-5% V/V, meggy 5% V/V, cseresznye 6% V/V, szőlő 9-10 % V/V.

Ezek az értékek csak tájékoztató jellegűek.

Mérési sorrend: A folyadék hőmérsékletét beállítjuk 20° C- ra, majd megfelelő alakú üvegedénybe töltjük. A folyadékoszlop minimum magassága a fokoló hosszától, legalább 2 cm-el legyen hosszabb. A fokolót a folyadékba helyezzük, ügyelve arra, hogy szabadon lebegjen. A leolvasás szemmagasságban történjen, a mérő nyugalmi állapotában. Ezután a folyadék felszínén elhelyezkedő vonal a helyes érték.

Mérés után a fokolóra tapadt folyadékot tiszta vízzel mossuk le.

A fokoló hiteles mérésre nem alkalmas!

RO Română

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Comina este, în general, denumirea oricărei mase mai mult sau mai puțin dense, care conține cantități variate de zahăr, destinată fermentației alcoolice. Există comină de struguri, comină de prune, comină de fructe, comină de spirt, comină de bere etc. Înainte de începerea fermentației, comina se numește comină dulce, mai târziu comină matură. Zaharometrul este potrivit pentru măsurarea conținutului de zahăr din lichidele de fermentație din diferite tipuri de fructe. Comina fermentată ar trebui să aibă o valoare de aproximativ 0 grade.

Daca la o temperatura de exact 20 de grade Celsius indică valoarea 0, înseamnă că, comina este bine fermentată și nu conține zahăr. Zaharometrul oferă date precise numai cu comină neîndulcită cu zahăr.

Randamentul alcoolic așteptat al cominei depinde de conținutul de zahăr pentru fiecare fruct. Fructe cu un conținut mai mic de zahăr, de ex. piersicile, căpșunile au un randament alcoolic de cca. 3% V/V, caisele, perele cca. 4% V/V, prunele, merele, fructele amestecate au un randament alcoolic estimat de cca. 4-5%, vișinii 5% V/V, cireșii 6% V/V, struguri 9-10% V/V.

Aceste valori sunt date doar cu titlu informativ.

Procedura de măsurare: Aduceți temperatura lichidului la 20 °C și apoi turnați-l într-un recipient de sticlă de o formă adecvată. Înălțimea minimă a coloanei de lichid trebuie să fie cu cel puțin 2 cm mai mare decât lungimea zaharometrului. Puneți zaharometrul în lichid, astfel încât să plutească liber. Citiți-l la nivelul ochilor, într-o poziție stabilă a zaharometrului. Valoarea corectă este linia la suprafața lichidului.

După măsurare, clățiți lichidul lipit de zaharometru cu apă curată.

Zaharometrul nu este potrivit pentru măsurarea precisă!

EN English

INSTRUCTION FOR USE

The fermentation mass is any more or less dense mass containing varying amounts of sugar, intended for alcoholic fermentation. The raw material may be of grape, plums, other fruits, spirit, beer, etc. Before fermentation starts it is called sweet, later mature. The sugar meter is suitable for measuring the sugar content of fermentation mass from various fruits. The fermented mass should be around 0 degrees on the sugar meter.

If it reads 0 at exactly 20 degrees Celsius, this means that the mass is well fermented and contains no sugar. The sugar meter gives accurate readings only for the fermented mass with no added sugar.

The expected alcoholic yield of the fermentation mass depends on the sugar content of each fruit. Fruits with a lower sugar content, e.g. peach or strawberry have an alcoholic yield of approx. 3% v/v, apricot and pear approx. 4% v/v, plum, apple, mixed fruits have an expected alcoholic yield of approx. 4-5% v/v, sour cherry 5% v/v, cherry 6% v/v, grapes 9-10% v/v.

These values are given for information only.

Measurement procedure: Set the temperature of the mass/liquid to 20°C and then pour it into a glass container of a suitable cylindrical shape. The minimum height of the liquid column should be at least 2cm more than the length of the sugar meter. Place the sugar meter in the liquid so that it floats freely. Read it at eye level, with the gauge in a steady position. The correct value is the line on the surface of the liquid.

After measuring, rinse the liquid stuck to the sugar meter with clean water.

The sugar meter is not suitable for precise measurement!

NAVODILA ZA UPORABO

Ferment kot produkt vrenja oz. fermentacije, je na splošno ime za vsako bolj ali manj gosto maso z različnimi količinami sladkorja, namenjeno alkoholnemu vrenju. Obstajajo grozdni ferment, slivov ferment, sadni ferment, žgani ferment, pivski ferment itd. Ferment, ki je še pred začetkom fermentacije imenujemo sladki ferment, kasneje pa zrel ferment. Merilnik sladkorja je primeren za merjenje vsebnosti sladkorja v fermentacijskih tekočinah iz različnih vrst sadja. Fermentirana masa mora imeti vrednost okoli 0 stopinj.

Če pri temperaturi natančno 20 stopinj Celzija pokaže vrednost 0, pomeni, da je kvas masa fermentirana in ne vsebuje sladkorja. Merilnik sladkorja daje natančne podatke samo z nesladkanim kvasom.

Pričakovana vsebnost alkohola v kvasu je odvisna od vsebnosti sladkorja v posameznem sadju. Sadje z nižjo vsebnostjo sladkorja, npr. breskev, jagoda ima ca 3 % V/V, marelica, hruška ca 4 % V/V, mešano sadje ima pričakovano vsebnost alkohola ca češnja 5 % V/V, češnja 6 % V/V, grozdje 9 - 10 % V/V.

Te vrednosti so podane samo informativno.

Postopek merjenja: Temperaturo tekočine nastavimo na 20 °C in jo nato prelijemo v stekleno posodo primerne oblike. Najmanjša višina stolpca tekočine mora biti vsaj 2 cm daljša od dolžine merilnika sladkorja. Merilnik sladkorja namestite v tekočino tako, da nemoteno plava. Odčitajte ga v višini oči. Merilnik naj bo v stabilnem položaju. Pravilna vrednost je črta na površini tekočine.

Po meritvi tekočino, ki se je prijela na merilniku sladkorja, sperite s čisto vodo.

Merilnik sladkorja ni primeren za natančno merjenje!

STREND PRO®

ZÁRUČNÝ LIST / ZÁRUČNÍ LIST / JÓTÁLLÁSI JEGY / LISTA DE GARANȚIE / WARRANTY LETTER

Sériové číslo: Sériové číslo: Sorozatszám: Nr. serie: Serial number:	Dátum predaja: Datum prodeje: Eladás dátuma: Data vânzării: Date of sale:	Podpis a pečiatka predajcu: Razitko a podpis prodajce: Az eladó aláírása és bélyegzője: Ștampila vânzătorului: Seller's stamp and signature:

PODMIENKY ZÁRUKY / ZÁRUČNÍ PODMÍNKY / A JÓTÁLLÁS FELTÉTELEI / CONDIȚIILE DE GARANȚIE / WARRANTY TERMS

SK: Na tento výrobok sa poskytuje záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa predaja, respektíve odo dňa vyskladnenia. V dobe záruky vám záručný servis vykoná opravy všetkých závad vzniknutých následkom výrobnnej chyby bezplatne. Pri uplatnení požiadavky na záručnú opravu musí byť spolu s prístrojom predložený úplne a čitateľne vyplnený záručný list. Pri odosielaní prístroja do opravy, dopravné náklady hradí zákazník. Originálny obal od výrobku starostlivo uschovajte.

Záruka sa nevzťahuje na

- prístroj poškodený počas dopravy a nesprávneho skladovania
- poruchy spôsobené nesprávnou obsluhou alebo údržbou
- poruchy spôsobené vplyvom opotrebenia výrobku a materiálu
- poruchy spôsobené používaním prístroja na iný účel než na aký je určený
- prístroj, do ktorého bol vykonaný neodborný zásah alebo úprava
- nekompletnosť výrobku, ktorú bolo možné zistiť už pri predaji

CZ: Na tento výrobek se poskytuje záruka po dobu 24 měsíců ode dne prodeje, respektive ode dne vyskladnění. V době záruky vám záruční servis provede opravy všech závad vzniklých následkem výrobní chyby bezplatně. Při uplatnění požadavku na záruční opravu musí být spolu s přístrojem předložen úplně a čitelně vyplněný záruční list. Při odesílání přístroje do opravy, dopravní náklady hradí zákazník. Originální obal od výrobku pečlivě uschovejte.

Záruka se nevztahuje na:

- přístroj poškozen během dopravy a nesprávného skladování
- poruchy způsobené nesprávnou obsluhou nebo údržbou
- poruchy způsobené vlivem opotřebení výrobku a materiálu
- poruchy způsobené používáním přístroje na jiný účel, než na jaký je určen
- přístroj, do kterého byl proveden neodborný zásah nebo úprava
- nekompletnost výrobku, kterou bylo možné zjistit již při prodeji

HU: Erre a termékre az eladás, illetve a kiraktározás dátumától számított 24 hónap jótállás érvényes. A jótállás időtartamán belül a garanciaszerviz Önnek ingyen biztosítja a gyártási hibából származó minden termékhiba javítását. A jótállás érvényesítéséhez a terméken kívül az olvashatóan és teljes körűen kitöltött jótállási jegy leadása is szükséges. A termék küldése esetén a szállítási költségek a vásárlót terhelik. A termék eredeti csomagolását gondosan őrizze meg.

A jótállás nem érvényes:

- ha a készülék a nem megfelelő szállítás vagy tárolás következtében hibásodott
- a helytelen használat vagy karbantartás következtében keletkező hibákra
- a termék vagy az anyag elhasználódása következtében keletkező hibákra
- a készülék nem rendeltetésszerű használata következtében keletkező hibákra
- a készülékre, amelyen nem szakszerű beavatkozást vagy módosítást hajtottak végre
- a termék hiányos voltára, amely az eladás során is már észrevehető volt

RO: Garanția pentru acest produs este 24 luni de la data vânzării, respectiv de la data scoaterii din depozit. În timpul garanției service-ul de garanție va efectua toate reparațiile de defecțiuni apărute ca urmare a greșelilor de producție, în mod gratuit. La revendicarea reparației de garanție solicitate, pe lângă produsul prezentat trebuie depusă și lista de garanție completată corect și citibil. La trimiterea aparatului la reparații, cheltuielile de transport suportă clientul. Păstrați ambalajul original al produsului cu atenție.

Garanția nu se referă la:

- aparatul defectat în timpul transportului și prin depozitare necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de manipularea sau întreținerea necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de uzura produsului sau materialului
- defecțiunile pricinuite de folosirea aparatului în alt scop, decât pentru care este destinat
- aparatul în care s-a intervenit sau s-a efectuat reglarea în mod necalificat
- produsul fabricat incomplet, greșeala care putea fi constatată deja la vânzare

EN: This product is guaranteed for 24 months from date of sale or removal from storage. All manufacturing defects found during the warranty period will be repaired at no charge. To submit a request for warranty repairs, fill out the warranty card legibly and completely and attach it to the device. Customers pay the cost of transport when sending a device for repairs. Keep the product's original packaging in a safe place.

The warranty does not cover:

- Damage caused to the device during transit or from improper storage
- Malfunctions caused by incorrect operation or maintenance
- Malfunctions caused by product and material wear
- Malfunctions caused by using the device for purposes other than those intended
- Damage caused by tampering or modifications
- Any incomplete work not discovered on the product when it was sold

SERVISNÉ ZÁZNAMY / SERVISNÍ ZÁZNAMY / JAVÍTÁSI BEJEGYZÉSEK / NOTIFICAREA SERVICE / SERVICE RECORDS

Splnomocnený zástupca výrobcu / Zplnomocněný zástupce výrobce/ A gyártó felhatalmazott képviselője /
Reprezentantul împuternicit al producătorului: / Represented by :
Slovakia Trend Export-Import s.r.o., Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance
Fax: (056) 652-2329 Tel: 0915 392 687 E-mail: servis@slovakia-trend.sk