

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI MIODOMIERZA	EE	MEEDIMÕÕDI KASUTUSJUHEND
EN	USER MANUAL FOR THE MEAD HYDROMETER	CZ	NÁVOD K POUŽITÍ MEDOMĚRU
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS MET-HYDROMETER	RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕДОМЕРА
FR	MODE D'EMPLOI DU DENSIMÈTRE POUR HYDROMEL	RO	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU DENSIMETRUL DE MIERE
LT	MIEDO MĖGIKLIO NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	SK	NÁVOD NA POUŽITIE MEDOMERU
LV	MEDUS MĒRĪTĀJA LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ МЕДОМІРА
		SE	BRUKSANVISNING FÖR MJÖDMÄTARE

PL - Sposób pomiaru: 1. Do próbki lub innego równie wysokiego naczynia wlać badany roztwór. 2. Włożyć miernik do płynu (wskaźnik nie może dotykać ścianek i dna naczynia). 3. Po ustaleniu się poziomu zanurzenia, dokonać odczytu. Wskaźnik dedykowany jest do oznaczania cukru w miódach pitnych. Umożliwia pomiar ekstraktu początkowego, kontrolę przebiegu fermentacji oraz sprawdzenie ekstraktu pozostającego po jej zakończeniu. **Uwaga:** Badany roztwór w chwili pomiaru powinien mieć temperaturę 20°C. Odczyt wyrażony jest w "Błg" (1°Błg oznacza, że w 1 kg roztworu jest 10 g cukru). **EN - Method of measurement:** 1. Pour the tested solution into a test tube or other equally high container. 2. Insert the meter into the liquid (the indicator cannot touch the walls or bottom of the container). 3. After the immersion level has been established, take a reading. The indicator is used to determining sugar in meads. It allows for measuring the initial extract, controlling the fermentation process and checking the apparent extract after it has finished. **Note:** The tested solution should have a temperature of 20°C at the time of measurement. The reading is expressed in "Błg" (1°Błg means that there are 10 g of sugar in 1 kg of solution). **DE - Messverfahren:** 1. Gießen Sie die getestete Lösung in ein Reagenzglas oder einen anderen gleich hohen Behälter. 2. Tauchen Sie das Messgerät in die Flüssigkeit ein (die Anzeige darf weder die Wände noch den Boden des Behälters berühren). 3. Sobald sich die Eintauchtiefe stabilisiert hat, nehmen Sie eine Messung vor. Der Indikator dient zur Bestimmung des Zuckergehalts im Met. Damit können Sie den anfänglichen Extrakt messen, den Gärprozess steuern und den scheinbaren Extrakt nach dessen Abschluss prüfen. **Hinweis:** Die zu testende Lösung sollte zum Zeitpunkt der Messung eine Temperatur von 20°C haben. Der Messwert wird in "Błg" angegeben (1°Błg bedeutet, dass 1 kg Lösung 10 g Zucker enthält). **FR - Méthode de mesure:** 1. Versez la solution testée dans un tube à essai ou un autre récipient de même hauteur. 2. Introduisez l'appareil dans le liquide (l'indicateur ne doit pas toucher les parois ni le fond du récipient). 3. Une fois le niveau d'immersion stabilisé, procédez à la lecture. L'indicateur est dédié à la détermination du sucre dans l'hydromel. Il permet de mesurer l'extrait initial, de contrôler le processus de fermentation et de vérifier l'extrait apparent une fois celui-ci terminé. **Attention:** La solution testée doit avoir une température de 20°C au moment de la mesure. La lecture est exprimée en "Błg" (1°Błg signifie qu'il y a 10 g de sucre dans 1 kg de solution). **LT - Matavimo būdas:** 1. Supilkite tiriamą tirpalą į mėgintuvėlį ar kitą tokio pat aukščio indą. 2. Įkiškite matuoklį į skystį (indikatorius neturi liesti indo sienelių ar dugno). 3. Kai parandinioms lygys stabilizuosis, paimkite rodmenį. Rodiklis skirtas cukraus kiekiui mityje matuoti. Tai leidžia išmatuoti pradinį ekstraktą, kontroliuoti fermentacijos procesą ir patikrinti tiriamo ekstrakto jam pasibaigus. **Dėmesio:** Matavimo metu tiriamo tirpalo temperatūra turi būti 20°C. Rodmuo išreiškiamas "Błg" (1°Błg reiškia, kad 1 kg tirpalo yra 10 g cukraus). **LV - Mērīšanas veids:** 1. Ielejiet pārbaudīto šķidrumu mēģenē vai citā tikpat augstā traukā. 2. Ievietojiet mērītāju šķidrumā (indikatora nedrīkst pieskarties traukses sienām vai apakšai). 3. Kad iegremdēšanas līmenis ir stabilizējies, noliet rādījumu. Rādītājs ir paredzēts cukura noteikšanai medū. Tas ļauj izvērtēt sākotnējo ekstraktu, kontrolēt fermentācijas procesu un pārbaudīt šķietamo ekstraktu pēc tā pabeigšanas. **Uzmanību:** Testējamā šķidruma temperatūrai mērīšanas laikā jābūt 20°C. Rādījums ir izteikts "Błg" (1°Błg nozīmē, ka 1 kg šķidruma ir 10 g cukura). **EE - Mõõtmisviis:** 1. Valage uuritav lahust katselkaasi või muusse sama kõrgesse anumasse. 2. Sisestage arvestid vedelikusse (indikaator ei tohi puudutada anuma seinu ega põhja). 3. Kui südamiseunus on stabiliseerunud, tehke näit. Indikaator on kasutatavale suhkrumääramisele mõeldud. See võimaldab mõõta esialgset ekstrakti, kontrollida käimisprotsessi ja kontrollida näivat ekstrakti pärast selle lõppemist. **Märkus:** Testitava lahuse temperatuur peab moodustama ajal olema 20°C. Näit on väljendatud "Błg" (1°Błg tähendab, et 1 kg lahuses on 10 g suhkrut). **CZ - Způsob měření:** 1. Nalijte testovaný roztok do zkumavky nebo jiné stejně vysoké nádoby. 2. Vložte měřidlo do kapaliny (indikátor se nesmí dotýkat stěn nebo dna nádoby). 3. Jakmile se hladina ponoreí ustálí, odečtěte. Indikátor je věnován stanovení cukru v medovině. Umožňuje měřit počáteční extrakt, kontrolovat proces fermentace a ověřit zdánlivý extrakt po jeho dokončení. **Pozor:** Testovaný roztok by měl mít v čase měření teplotu 20°C. Odečet je vyjádřen v "Błg" (1°Błg znamená, že v 1 kg roztoku je 10 g cukru). **RU - Способ измерения:** 1. Налейте исследуемый раствор в пробирку или другую такую же высокую емкость. 2. Вставьте измеритель в жидкость (индикатор не должен касаться стенок или дна емкости). 3. После стабилизации уровня погружения снимите показание. Индикатор предназначен для определения сахара в медовухе. Позволяет измерить начальный экстракт, контролировать процесс ферментации и проверить кажущийся экстракт после его завершения. **Внимание:** Температура исследуемого раствора на момент измерения должна составлять 20°C. Показание выражается в "Błg" (1°Błg означает, что в 1 кг раствора содержится 10 г сахара). **RO - Metoda de măsurare:** 1. Turnați soluția testată într-o eprubetă sau alt recipient la fel de înalt. 2. Introduceți conturul în lichid (indicatorul nu trebuie să atingă pereții sau fundul recipientului). 3. Odată ce nivelul de imersiune s-a stabilizat, efectuați o citire. Indicatorul este dedicat determinării zahărului din mied. Permite măsurarea extractului inițial, să controlați procesul de fermentație și să verificați extractul aparent după ce acesta a fost finalizat. **Atenție:** Soluția testată trebuie să aibă o temperatură de 20°C în momentul măsurării. Citirea este exprimată în "Błg" (1°Błg înseamnă că există 10 g de zahăr în 1 kg de soluție). **SK - Spôsob merania:** 1. Nalejte testovaný roztok do skúmavky alebo inej rovnako vysokej nádoby. 2. Vložte hustomer do kvapaliny (ukazovateľ sa nesmie dotýkať stien alebo dna nádoby). 3. Keď sa hladina ponoru stabilizuje, vykonajte odčítanie. Indikátor je určený na stanovenie cukru v medovine. Umožňuje vám merať počiatkový extrakt, kontrolovať proces fermentácie a kontrolovať zdĺhavý extrakt po jeho dokončení. **Pozor:** Testovaný roztok by mal mať v čase merania teplotu 20°C. Hodnota je vyjadrená v "Błg" (1°Błg znamená, že v 1 kg roztoku je 10 g cukru). **UA - Метод вимірювання:** 1. Налейте досліджуваній розчин у пробірку або іншу однаково високу ємність. 2. Вставте вимірний прилад у рідину (індикатор не повинен торкатися стінок або дна ємності). 3. Коли рівень занурення стабілізується, зніміть показання. Індикатор призначений для визначення цукру в медовині. Це дозволяє вимірювати початковий екстракт, контролювати процес бродіння та перевіряти уявний екстракт після його завершення. **Увага:** Випробуваній розчин повинен мати температуру 20°C на момент вимірювання. Показання виражається в "Błg" (1°Błg означає, що в 1 кг розчину міститься 10 г цукру). **SE - Mätmetod:** 1. Häll den testade lösningen i ett provrör eller annan lika hög behållare. 2. Sätt in mätaren i vätskan (indikatorn får inte vidröra behållarens väggar eller botten). 3. När nedsänkingsnivån har stabiliserats, gör en avläsning. Indikatorn är avsedd för att bestämma sockerhalten i mjöd. Den gör det möjligt att mäta det initiala extraktet, kontrollera jäsningsprocessen och kontrollera det skenbara extraktet efter att det har slutfört. **Observera:** Den testade lösningen bör ha en temperatur på 20°C vid tidpunkten för mätningen. Avläsningen uttrycks i "Błg" (1°Błg betyder att det finns 10 g socker i 1 kg lösning).



Odczyt: wartość °Błg z położenia górnego menisku cieczy.
°Błg value from the position of the upper meniscus of the liquid.
°Błg-Wert aus der Position des oberen Meniskus der Flüssigkeit.



Nr projektu: L2741A

<https://browin.com/gpsr>

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
browin@browin.pl
www.browin.pl

No 405664