

Használati útmutató

Leírás

1. Mérő szenzorok
2. Mérőgomb
3. SCAN - fehér jelzőfény
4. LOW - narancssárga jelzőfény
5. OK - zöld jelzőfény
6. ! - piros jelzőfény
4. Elemek fedele
5. 3 x 1,5 V-os LR44-es elem

Mérés terjedelme

Az ACCURA sómérő méri a só mennyiségét 10 - 100 °C közötti hőmérsékleten lévő folyadékokban, levesekben, mártásokban és folyékony ételekben 0,1-től 1,75 g / 100 ml tartományban.

Első használat előtt

A behelyezett elemekről távolítsa el a védőfóliát (1).

Sótartalom mérése

Helyezze a sómérőt a folyékony ételbe úgy, hogy mindkét szenzor merüljön el, néhány másodpercig keverje az ételt és nyomja meg a mérőgombot (2).

Jó tipp: A sótartalom lehető legpontosabb meghatározásához használja a sómérőt 40 és 80 °C közötti hőmérsékletű ételekben.

Fehér jelzőfény **SCAN (3)**

Villog - méri az étel sótartalmát.

A sótartalom fokának megjelenítése

Cca 3 mp után a fehér SCAN jelzőfény kialszik és a három színes jelzőfény egyike kezdi jelezni az étel sótartalmát.

Narancssárga jelzőfény **LOW (4)**

Világít - sótlan étel (max. 0,25 g só / 100 ml)

Villog - enyhén sós étel (0,26 - 0,75 g só / 100 ml)

Zöld jelzőfény **OK (5)**

Világít - megfelelően sós étel (0,76 - 1,25 g só / 100 ml)

Piros jelzőfény **! (6)**

Világít - elsózott étel (1,26 - 1,75 g só / 100 ml)

Villog - erősen elsózott étel (több mint 1,75 g só / 100 ml)

Tisztítás

A mérés befejezése után, vegye ki a sómérőt az ételből és a szenzort öblítse le vízzel, a nagyobb szennyeződést mossa le tisztítószerez szivaccsal majd szárítsa meg.

Kikapcsolás

Az ACCURA sómérő használat után automatikusan kikapcsol.

Elemek cseréje

Az ACCURA sómérő 3 db 1,5 V-os LR44-es elemmel kapható. Szükség szerint cserélje ki az elemeket, csak jó minőségű gomelemet

használjon. Ha hosszabb ideig nem használja a sómérőt, az elemeket vegye ki belőle és külön tárolja. Az elhasznált elemek nem tartoznak a háztartási hulladék közé, ezért az arra kijelölt helyre vagy az erre a célra használt szeméttárolókba távolítsa el őket.

A túlzott sóbevitel csökkentése

Az Egészségügyi Világszervezet szerint a felnőtt ember biztonságos és ártalmatlan napi sóadagja 4-5 gramm, ami kb. egy teáskanálnyi sót jelent. A valóságban azonban a napi átlagos sófogyasztás akár ennek a háromszorosa is lehet. A biztonságos napi adag hosszú távú túllépése növeli a szív- és érrendszeri megbetegedések, csontritkulás, elhízás, vesebetegség és gyomorrák kialakulásának kockázatát. Az ACCURA sómérő segítségével folyamatosan ellenőrizheti folyadékok, levesek, mártások és folyékony ételek sótartalmát.

Főzéskor az ételeket sózza "enyhén sós" (villogó narancssárga jelzőfény) vagy "megfelelően sós étel" (világító zöld jelzőfény) fokozatig, az étel ízesítésére használjon friss fűszereket. A túlzott sóbevitel tartós csökkentése érdekében kerülje a túlzottan sós ételek fogyasztását, mint pl. füstöltáru, péksütemények, sós sajtok, magas nátriumtartalmú instant- vagy készételek és italok. Sózás helyett hagyja érvényesülni az ételek természetes ízét.

Az ACCURA sómérőt Dr. Robert Urbánek dietetikus és Mgr. Martina Ševčíková táplálkozási szakember közreműködésével fejlesztettük ki.

3 év garancia

Erre a termékre 3 év garancia érvényes a vásárlás napjától számítva.

A garancia érvényét veszti a következő esetekben:

- a terméket a használati utasítástól eltérő módon használta
- a károsodást ütés, esés vagy szakszerűtlen kezelés okozta
- a terméken nem felhatalmazott javításokat és változtatásokat hajtottak végre.