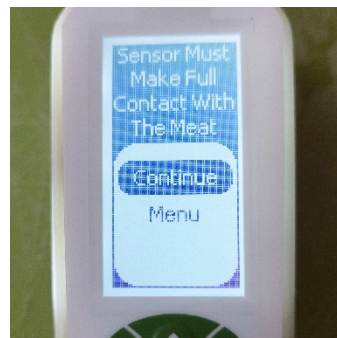
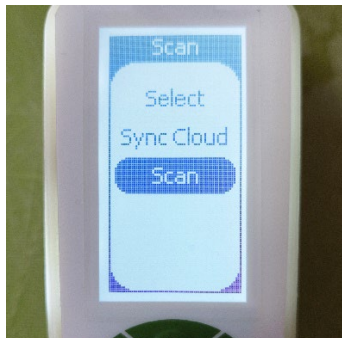
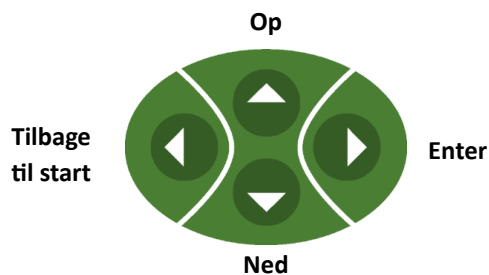


Sådan laver du en måling

Tænd sensoren: Tryk på en vilkårlig knap

Husk at idealtemperaturen på kødet du måler på er mellem 4° - 11° grader.



Tænd for sensoren, gå ind i Scan-menuen og vælg enten en batch i **Select** eller **Scan**.

Afvent at det først sweep er færdigt

Efter bipet vil sensoren bede om at lægges på kødet



Hold sensoren på kødet og tryk **CONTINUE**. Bemærk at IR sensoren også er over kødet.

Når second sweep begynder tages sensoren af og ligges på bordet.

Sensoren ventilerer herefter.

Resultat

Holdbarhedsdato

Den første linje af resultatet viser den udløbsdatoen for kødet.

Denne holdbarhedsdato gælder herefter, hvis varen opbevares korrekt i forhold til temperatur og indpakning.

Temperatur



Huskeregler

Sørg for at firmware og software er opdateret

Sensorens software og firmware skal løbende opdateres.

Du kan tjekke den nuværende version af software og firmware i **Setup -> Version**

Hvis der er en opdatering klar kan du se menupunktet **Update** i **Setup** menuen. Klik **Update** for at opdatere sensoren, den må IKKE stilles i ladestationen med den opdaterer.

Opbevar sensoren i ladestationen når den ikke er i brug.

Forklaring på mærkelig resultater

Hvis du får et resultat som ikke giver mening kan det være pga.:

Du måler på kød/fisk som har en for høj temperatur

- Idealtemperaturen på kød er mellem 4° - 11° grader

Du kan pakket kød ud af en MAP-pakke og målt direkte efter

- Gasser fra MAP-indpakningen forstyrrer målingen. Pak kødet ud et par minutter inden du foretager en måling.

Patronen skal kalibreres

Hvis det er første gang patronen tages i brug, eller du har brugt patronen i lang tid kan den have brug for en kalibrering. Dette gør du ved at have patronen på sensoren og følge disse trin:

1. Tryk på **Settings**
2. Tryk på **Calibration**
3. Afvent kalibrering, dette kan tage op til 6 minutter.

Advarsler

- Placér ikke sensoren eller komponenterne i fryseren (det kun patronen som kan sættes i køleskabet for bedre holdbarhed).
- Placér ikke sensoren i et vådt område eller i nærheden af kemikalier.
- Hvis du taber patronerne eller sensoren, kan det ske at teknologien indeni ødelægges, så vær forsigtig ved håndtering af sensor og patroner.

Kødets tilstand

- Mål ikke på tilberedt kød.
- Mål ikke på kød der er i gang med at blive tilberedt eller stegt.
- Mål ikke på fedt, skæl, skin, da dette ikke giver et brugbart resultat.

