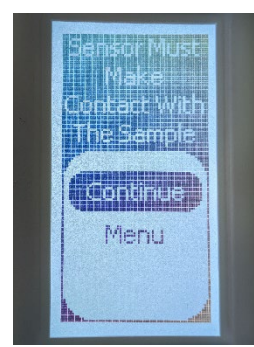
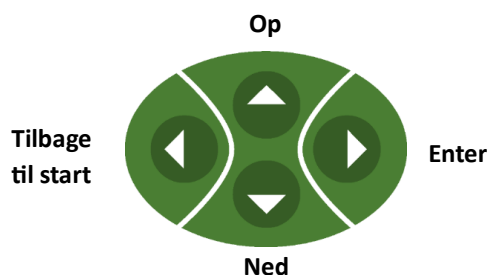


Sådan laver du en måling

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**.

Hold Off Sample: Sensoren laver en indledende måling til sammenligning, hold væk fra kød.

Når sensoren har bippet er den klar til at måle og placeres ovenpå kød. Tryk **Continue**.



Hold sensoren på kødet mens skærmen viser **Maintain On Sample**.

Efter at målingen er taget tages sensoren af kødet og du kan afvente resultatet

Resultat

Den første linje af resultatet viser den **holdbarhedsdatoen** for kødet.

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

Du får også kødtemperatur med resultatet.



Hold sensoren opdateret

Sørg for at firmware og algoritme er opdateret.

Du kan tjekke den nuværende version af firmware og algoritme i **Device Info** -> **Version**

Hvis der er en opdatering klar kan du se menupunktet **Update** i **Settings** 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 mærkelige resultater

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

Sensoren blev presset ned i kødet under målingen

- Patronen kan blive mættet hvis der kommer kødsaft direkte på chip der sidder under mundstykket. Det er vigtigt at man ikke presser, men holder sensoren på kødet,

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:

Gå ind i **Settings** -> **Calibraton**. Kalibreringen kan tage op til 6 minutter.

Advarsler

- Placér ikke sensoren eller komponenterne i fryseren.
- 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.

