



7. Retour en arrière :

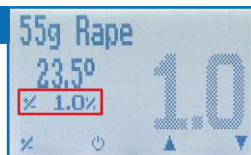
Appuyez  pour passer à un autre niveau d'entrée. Pour reculer, appuyez sur .

8. Confirmez le décalage en appuyant sur .

» Le décalage a été sauvé.









9. Appuyez  pour quitter le menu de calibration des n° 19

10. Le décalage de définition sera désormais appliqué à la courbe d'étalonnage sélectionnée et affiché à l'écran (figure 19).



» La valeur de mesure affichée s'écarte alors de La calibration standard !

## 6. Courbes d'étalonnage

<p>50g de maïs 8 % - 30 %</p> 	<p>60g de seigle 8 % - 23 %</p> 	<p>60g de Triticale 8 % - 23 %</p> 	<p>60g de blé 8 % - 23 %</p> 
<p>50g d'orge 8 % - 23 %</p> 	<p>30g d'avoine 8 % - 23 %</p> 	<p>55g Colza 4 % - 15 %</p> 	<p>60g de soja 6 % - 18 %</p> 

<p>60g de haricots de cheval 8 % - 18 %</p> 	<p>35g de tournesol 5 % - 18 %</p> 	<p>65g de riz pelé 8 % - 18 %</p> 	<p>40g de riz non pelé 5 % - 22 %</p> 
<p>50g de sarrasin 8 % - 18 %</p> 	<p>60g de graines de moutarde 5 % - 18 %</p> 	<p>60g Sorgho Millet 8 % - 18 %</p> 	<p>30g de café torréfié 1 % à 10 %</p> 
<p>50g de café cru pelé 5 % - 18 %</p> 	<p>Référence</p> <p>! Seulement pour tester le sonomètre !</p>		

## 6.1 Définition de la teneur en humidité

L'appareil mesure et affiche la teneur en humidité d'un matériau. Les relevés de teneur en humidité qu'il affiche sont calculés en fonction de la masse globale du matériau :

$$\%WG = \frac{M_n - M_t}{M_n} \times 100$$

M<sub>n</sub> : Masse de l'échantillon avec une teneur moyenne

en humidité M : Masse de l'échantillon sans teneur en humidité

%WG : Teneur en humidité (conformément aux normes de produit correspondantes)

