

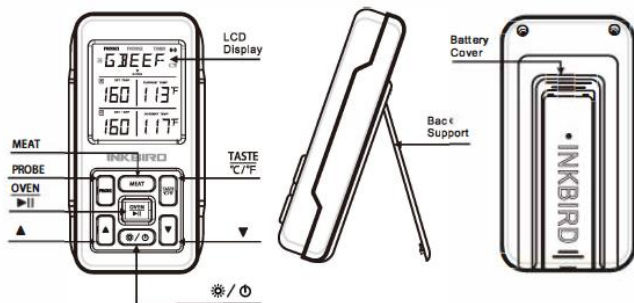
INKBIRD

SMART HOME | SMART LIFE

IRF-2SA

Manual

| | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| 01 | Характеристика приемника | 1 |
| 02 | Кнопки приемника и их функции | 2 |
| 03 | Характеристика передатчика | 3 |
| 04 | Кнопки передатчика и их функции | 5 |
| 05 | Синхронизация передатчика и приемника | 5 |
| 06 | Сигнал ошибки соединения | 7 |
| 07 | Сигнал низкого заряда батареи | 7 |
| 08 | Функция автоматического отключения питания | 8 |
| 09 | Измерение температуры во время готовки мяса | 8 |
| 10 | Установка предпочитаемых температурных режимов для получения мяса нужной прожарки | 9 |
| 11 | Установка режимов Духовка/Коптильня/Барбекю | 10 |
| 12 | Функция таймера | 11 |
| 13 | Диаграмма степени прожарки мяса и вкуса | 12 |
| 14 | Подсказки | 13 |
| 15 | Техническая поддержка и гарантия | 14 |



- ЖК-экран (жидкокристаллический дисплей) — отображает все показатели, температуру и время.
- Отображение температуры с помощью двух зондов.
- Программируемый сигнал оповещений о достижении заданной температуры для определенных продуктов.
- Таймер на 99 часов 59 минут.
- Питание: 2 батарейки типа AAA.

- **PROBE (зонд)**- Быстро нажмите на кнопку «Probe» для выбора зонда 1, зонда 2 или режима таймера. Нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы войти в режим настройки.

- **MEAT (Мясо)** - Выберите тип мяса, который собираетесь готовить: PROG(личные настройки пользователя), GBEEF(говяжий фарш), GPOUL(фарш из птицы), BEEF (говядина), VEAL (телятина),CHCKE(Курица), PORK (свинина), POULT (Дичь), LAMB (баранина), FISH(рыба) and OVEN (в режиме духовки).

- **TASTE/°C/°F (Степень прожарки)** – Выберите нужную степень прожарки мяса: DONE(WELL DONE) (хорошо прожарено), WELL (MED WELL), (почти прожаренное) MEDIUM (средней прожарки), MED RARE (не прожаренное мясо с кровью) and RARE (сырое мясо, у которого прожарена лишь тонкая корочка).

- ▲ - Выберите зонд: быстро нажмите на кнопку, чтобы повысить градус нужной температуры на 1 °C/°F, долгое нажатие для быстрого увеличения температуры.

В режиме таймера однократное нажатие увеличит время на таймере на 1 час или 1 минуту.

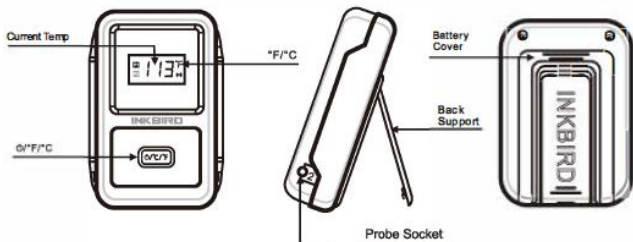
- ▼- Выберите зонд: быстро нажмите на кнопку, чтобы понизить градус нужной температуры на 1 °C/°F, долгое нажатие для быстрого уменьшения температуры. В режиме таймера однократное нажатие уменьшит время на таймере на 1 час или 1 минуту.

- **OVEN/▶II-** В режиме **Probe 1** или **Probe** Быстрое нажатие на кнопку включает режим **OVEN** (духовка). В режиме **OVEN** кратковременно нажмите на эту же кнопку, чтобы выбрать и подтвердить установку HI (высокой) или LO (низкой) температуры. В режиме таймера нажмите кнопку для запуска или приостановки обратного отсчета, долгое нажатие восстановит время обратного отсчета по умолчанию.

- ☀/⏻ - Для включения устройства нажмите указанную кнопку. Когда прибор включен, быстрое нажатие кнопки позволяет включить или выключить подсветку. Долгое нажатие (2 секунды) выключает прибор.

03

Характеристика передатчика



- ЖК-экран (жидкокристаллический дисплей) - отображает температуру P1 или P2. Автоматическое переключение текущей температуры P1 и P2.

- Диапазон температур зонда: 32 °C ~ 572 °C
- Диапазон погрешности:

| Диапазон температур (Т) Цельсия | Погрешность по Цельсию | Диапазон Температур (Т) Фаренгейт | Погрешность по Фаренгейту |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| $0\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T < 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ | $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ | $32\text{ }^{\circ}\text{F} \leq T < 68\text{ }^{\circ}\text{F}$ | $\pm 4\text{ }^{\circ}\text{F}$ |
| $20\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T < 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ | $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ | $68\text{ }^{\circ}\text{F} \leq T < 392\text{ }^{\circ}\text{F}$ | $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{F}$ |
| $200\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T < 250\text{ }^{\circ}\text{C}$ | $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ | $392\text{ }^{\circ}\text{F} \leq T < 482\text{ }^{\circ}\text{F}$ | $\pm 5\text{ }^{\circ}\text{F}$ |
| $250\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T < 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ | $\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ | $482\text{ }^{\circ}\text{F} \leq T < 572\text{ }^{\circ}\text{F}$ | $\pm 9\text{ }^{\circ}\text{F}$ |

04

Кнопки передатчика и их функции

$\psi/^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$ - Во включенном состоянии быстро нажмите кнопку, чтобы переключить единицы измерения $^\circ\text{C}$ или $^\circ\text{F}$. Нажмите и удерживайте 2 секунды, чтобы выключить прибор.

В выключенном состоянии быстро нажмите кнопку, чтобы включить устройство, или нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы включить и ввести кодовое слово.

05

Синхронизация передатчика и приемника

Обычно нет необходимости синхронизировать передатчик и приемник дополнительно, так как это было сделано на заводе изготовителя.

Нужно только включить передатчик и приемник и подождать некоторое время, чтобы увидеть температуру в реальном времени, отображаемую на передатчике и приемнике.

Однако в некоторых особых случаях, если передатчик и приемник не синхронизированы, для реализации функции синхронизации можно использовать следующие шаги:

1. Включите устройство (приемник) и находясь на главном экране удерживайте кнопку PROBE в течении 2 секунд, чтобы войти в режим отладки, на экране вы увидите мигающий символ « - - ».

2. Выключите передатчик нажатием и удержанием кнопки $\Psi/^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$ в течении 2 секунд, а затем нажмите на кнопку $\Psi/^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$ еще раз и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы включить передатчик и войти в режим отладки (светодиодный индикатор начнет мигать).

3. Если синхронизация прошла успешно, то быстро нажмите кнопку $\Psi/^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$ и прибор отобразит корректную температуру, если синхронизация не удалась, через 3 минуты он выйдет из режима отладки.

Важно: При синхронизации держите приемник и передатчик рядом друг с другом (не дальше 30 см друг от друга).


06



Сигнал ошибки соединения

Максимальная дальность работы прибора и передатчика составляет 150 метров на открытой местности. Если прибор не может получить сигнал от передатчика более 1 минуты (превышения максимального расстояния приема сигнала, внешние помехи или передатчик выключен), прибор издаст звуковой сигнал, указывающий на ошибку соединения, а на экране отобразится значок "---". Для устранения проблемы, переместите прибор поближе к передатчику, соединение восстановится автоматически и прибор отобразит текущую температуру.

07

Сигнал низкого заряда батареи

При низком заряде батареи передатчика, светодиод на передатчике начнет мигать, так же он отправит сигнал на основной прибор (приемник), что отобразится на экране в виде мигающего значка .

При низком заряде приемника, на экране начнет мигать значок  **TX** , в этот момент все функции прибора будут отключены, до замены батареи.

08

Функция автоматического отключения питания

Если прибор не получал никаких новых данных от передатчика в течении 30 минут, зуммер начнет издавать звуковой сигнал каждые 2 секунды в течении 1 минуты, затем он автоматически выключится. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

09

Измерение температуры во время готовки мяса

- Два зонда позволяют измерять температуру сразу двух кусков мяса или температуру одного большого куска в двух разных местах.
- Быстро нажмите на кнопку MEAT, чтобы выбрать тип мяса который собираетесь готовить: PROG (личные настройки пользователя), GBEEF (говяжий фарш), GPOUL (фарш птицы), BEEF (говядина), VEAL (телятина), CHCKE (курица), PORK (свинина), POULT (птица), LAMB (ягнatina), FISH (рыба)
- Быстрое нажатие кнопки TASTE, чтобы выбрать степень прожарки мяса: DONE (Хорошо прожарено), WELL (почти прожаренное), MEDIUM (средней прожарки), MED

RARE (не прожаренное мясо с кровью) и RARE (сырое мясо, у которого прожарена лишь тонкая корочка).

- Как только зонд P1 или P2 обнаружит, что температура мяса достигла нужной температуры приготовления, зуммер издаст 3 звуковых сигнала, после паузы в 0,5 секунды он продолжит звучать. Зуммер будет звучать в течении одной минуты, так же будет включена подсветка экрана. Нажмите любую кнопку на приборе, чтобы остановить звуковой сигнал и выключить подсветку.

10 Установка предпочитаемых температурных режимов для получения мяса нужной прожарки

- Быстро нажмите кнопку PROBE чтобы выбрать зонд P1 или P2. Быстро нажмите кнопку MEAT, чтобы выбрать режим PROG затем кнопками ▲ или ▼ задайте нужную температуру.

- Как только зонд P1 или P2 обнаружит, что температура мяса достигла нужной температуры приготовления, зуммер издаст 3 звуковых сигнала, после паузы в 0,5 секунды он продолжит звучать. Зуммер будет звучать в течении одной минуты, так же будет включена подсветка экрана. Нажмите любую кнопку на приборе, чтобы остановить звуковой сигнал и выключить подсветку.

- Вы можете выбрать зонд P1 или P2, чтобы контролировать температуру внутри духовки, коптильни или гриля.
- Коротко нажмите кнопку PROBE, чтобы выбрать зонд P1 или P2, затем коротко нажмите кнопку MEAT, чтобы выбрать режим OVEN (духовка), или нажмите кнопку OVEN/▶ II для быстрого перехода в режим OVEN.
- Верхний предел температуры HI и нижний предел температуры LO попеременно мигают.
- В режиме OVEN, быстро нажмите кнопку OVEN/▶ II, чтобы перейти в режим настройки верхнего и нижнего предела температуры. Кнопками ▲ или ▼ вы можете менять значения температуры. Долгое нажатие кнопки ▲ или ▼ позволяет быстро регулировать температуру. Затем быстро нажмите на кнопку OVEN/▶ II, чтобы подтвердить выбранную температуру, индикатор HI и LO перестанут мигать, и вы выйдете из режима настройки.
- Как только температура зонда P1 или P2 превысит заданные пределы температур HI или LO. Зуммер издаст 3 звуковых сигнала, после паузы в 0,5 секунды он продолжит звучать в течении 1 минуты. В это время подсветка будет включена. Вы можете нажать любую кнопку, чтобы остановить звуковой сигнал и выключить подсветку.

Примечание: Заданная температура LO (нижний предел температуры) не может быть больше или равна заданной температуре HI (верхний предел температуры).

- Для выбора режима таймера быстро нажмите кнопку PROBE, затем «TIMER». На дисплее отобразится 00:10, так как по умолчанию время обратного отсчета составляет 10 минут. Быстро нажмите кнопку ▲ или ▼, чтобы войти в режим настройки обратного отсчета, затем установите время обратного отсчета кнопкой ▲ или ▼, для быстрой установки времени нажмите и удерживайте кнопку ▲ или ▼, после чего нажмите **OVEN/▶ II**, чтобы подтвердить время. Максимальное время обратного отсчета составляет 99 часов 59 минут.

- Быстро нажмите **OVEN/▶ II** для запуска или остановки таймера. Во время обратного отсчета мигает символ ":", если таймер поставит на паузу, то символ ":" перестанет мигать.

- Нажмите и удерживайте **OVEN/▶ II** в течение 2 секунд, чтобы восстановить время обратного отсчета по умолчанию.

- Когда время обратного отсчета достигнет 00:00, он начнет мигать, и включится подсветка, а также прозвучит сигнал зуммер. Нажмите любую кнопку на приборе для отключения подсветки и зуммера, после чего время обратного отсчета вернется к установленному значению.

13

Диаграмма типа мяса

| Тип мяса | на экране | RARE | MED RARE | MEDIUM | WELL(MED WELL) | DONE(WELL DONE)) |
|--------------------|-----------|------------|---------------|--------------|----------------|------------------|
| Говяжий фарш | BEEF | | | | | 160°F/71°C |
| Фарш из мяса птицы | POUL | | | | | 165°F/74°C |
| Говядина | BEEF | 125°F/52°C | 140°F/60°C | 150°F/66°C | 160°F/71°C | 165°F/74°C |
| Телятина | VEAL | 125°F/52°C | 140°F/60°C | 150°F/66°C | 160°F/71°C | 165°F/74°C |
| Курица | CHICK | | | | | 165°F/74°C |
| Свинина | PORK | | | | | 165°F/74°C |
| Домашняя птица | POUL T | | | | | 165°F/74°C |
| Ягненок | LAMB | 140°F/60°C | 145°F/63°C | 160°F/71°C | 165°F/74°C | 170°F/77°C |
| Рыба | FISH | | | | | 145°F/63°C |
| Своя программа | PROG | | 145°F/63°C | | | |
| Духовка | OVEN | | HI-176°F/80°C | LO-50°F/10°C | | |

- Если на дисплее приемника или передатчика отображается «LLL» или «ННН», пожалуйста, подождите пока зонд достигнет комнатной температуры. Если «LLL» или «ННН» все еще отображается на экране, то попробуйте сильнее вставить зонд и повернуть его для обеспечения хорошего контакта. Если проблема все еще сохраняется, то вероятно, внутренний провод зонда был поврежден влагой или высокой температурой.
- Если на дисплее приемника и передатчика отображается "Er", то внутренний провод зонда был поврежден влагой или высокой температурой.
- Зонд и провод не должны касаться открытого огня. Пожалуйста, не погружайте прибор в воду.
- Если зонд показывает слишком высокую температуру или температура поднимается слишком быстро, то убедитесь, что зонд не касается кости продукта. Рекомендуется вставлять зонд в самую толстую часть мяса, чтобы избежать контакта с костями или жиром.
- В процессе очистки и использования зонда следует использовать перчатки, а сразу после использования не следует прикасаться к зонду или проволоке во избежание ожога.
- Пожалуйста, не подпускайте детей к зондам.
- После каждого использования зонды следует хорошо очистить и просушить.

- Устройство можно безопасно использовать в дождливы дни, но его нельзя замачивать в воде.
- Штекерную часть зонда не следует мыть водой во избежание плохого контакта между штекером и гнездом.
- Не допускается приближение передатчика или приемника к огню, иначе он расплавится и сгорит.
- Зонды из нержавеющей стали нельзя использовать в микроволновых печах.
- Не превышайте температурный диапазон зонда

15 Техническая поддержка и гарантия

15.1 Техническая помощь

Если у вас возникли проблемы с установкой или использованием данного контроллера, пожалуйста, внимательно и тщательно изучите руководство по эксплуатации. Если вам нужна помощь, пожалуйста, напишите нам по адресу support@inkbird.com. Мы ответим на ваше письмо в течение 24 часов с понедельника по субботу. Вы также можете посетить наш веб-сайт www.ink-bird.com, чтобы найти ответы на распространенные технические вопросы.

15.2 Гарантия

INKBIRD TECH. S.L. гарантирует бесперебойную работу данного термометра в течение одного года с даты покупки при эксплуатации в нормальных условиях первоначальным покупателем (не подлежит передаче), от дефектов, вызванных качеством изготовления или материалами. Данная гарантия ограничивается ремонтом или заменой, по усмотрению INKBIRD, всего термометра или его части. Для предоставления гарантийного ремонта требуется оригинал чека.

Связаться с нами:

Оптовикам: opt@inkbird-russia.ru

Техподдержка: support@inkbird-russia.ru

Часы работы: 09:00-18:00 (GMT+3)

с понедельника по пятницу

URL: www.inkbird-russia.ru