

**INKBIRD**

**МНОГО-ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕРМОМЕТР**

**IHT-1M**

**Руководство пользователя**

**Обзор**

Этот multifunctional термометр обладает складным зондом и инфракрасным измерением температуры, а также поддерживает настройки различных видов мяса и степени прожарки. Вы получите сигнал, когда температура достигнет заданного уровня. Складной зонд быстро откликается на температуру мяса и прост в использовании. Инфракрасное измерение температуры позволяет избежать прикосновения к пище во время, что безопаснее и гигиеничнее. Этот пищевой термометр станет для вас хорошим помощником в приготовлении вкусных блюд для вашей семьи и друзей.

**Технические характеристики**

- Название продукта: Многофункциональный термометр
- Модель: IHT-1M
- Технические характеристики зонда
- Время считывания показаний: 2~3 секунды
- Диапазон температур измерения: -58.0°F~-57.2°F/-50.0°C ~ 300°C
- Точность измерения: ±1.0 °F/±0.5°C

- Диапазон калибровки: -9.9°F-9.9°F / -4.9°C~ 4.9°C
- Технические характеристики инфракрасного излучения:
- Диапазон температур измерения: -58.0°F~-48.2°F/ -50.0°C~ 200°C
- Точность измерения: ±2% от показания
- Фокусное расстояние D:S= 1:1, 10±2 см
- Диапазон калибровки: -9.9°F-9.9 °F/-4.9°C~4.9°C
- Магнитный корпус
- Функция автоматического перехода в спящий режим
- Нажатие любой клавиши или раскладывание зонда выводит термометр из спящего режима
- ЖК - дисплей с подсветкой отображает вид мяса, степень прожарки, целевое значение температуры и т.д.
- Функция оповещения достижения заданной температуры
- Термометр работает от перезаряжаемой литиевой батареи, которая полностью заряжается за 1 час.
- Гарантийный срок: 2 года

**Знакомство с продуктом**

**Инструкции для кнопок управления**

**MEAT:** Нажмите данную кнопку, чтобы задать вид мяса/ режим/ таймер. Нажмите и удерживайте ее в течение 2 секунд, чтобы войти в настройку калибровки температуры.

**DONENESS:** Нажмите данную кнопку, для задания степени прожарки мяса. В режиме таймера нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, для выбора положительного таймера или таймера обратного отсчета, затем нажмите кнопку + / - для настройки значения.

**IR:** Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы выполнить инфракрасное измерение, и отпустите ее, чтобы заблокировать дисплей температуры. После блокировки дисплея нажмите любую кнопку для его разблокировки.

**OK:** Кнопка подтверждения.

**HOLD/°F/°C:** Когда датчик измеряет температуру, нажмите данную кнопку для блокировки / разблокировки отображения измеренной температуры. В режиме таймера нажмите ее, чтобы запустить / остановить отсчет времени. Нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, для переключения единицы измерения температуры между ° F и ° C.

**Как установить вид мяса и степень прожарки?**

Например, необходимо задать вид мяса - говядина, а степень прожарки - MEDIUM RARE (среднепрожаренная).

Шаг 1: Нажмите кнопку "MEAT", чтобы выбрать "Beef" (Говядина).

Шаг 2: Нажмите кнопку "DONENESS" для выбора степени прожарки "MEDIUM RARE".

**Как установить собственную температуру?**

Например, установите температуру равную 174°F.

Шаг 1: Нажмите кнопку "MEAT" и выберите "Custom". Целевое значение температуры будет мигать.

Шаг 2: Нажмите кнопку +/-, чтобы установить заданную температуру на 174 °F.

Шаг 3: Нажмите кнопку ОК или не выполняйте никаких действий в течение 30 секунд для подтверждения и сохранения установленных параметров.

**Как установить таймер обратного отсчета (режим таймера по умолчанию)?**

Например, установите таймер обратного отсчета на 10 минут, а затем подайте звуковой сигнал.

Шаг 1: Нажмите кнопку "MEAT", чтобы выбрать . Таймера будет мигать.

Шаг 2: Убедитесь, что на экране отображается надпись "Down". Если нет, нажмите и удерживайте кнопку DONENESS в течение 2 секунд, чтобы переключить индикацию.

Шаг 3: Нажмите кнопку +/- для настройки времени до 10 МИН.

Шаг 4: Нажмите кнопку ОК или не выполняйте никаких действий в течение 30 секунд для подтверждения и сохранения установленных параметров.

Шаг 5: Нажмите кнопку HOLD для запуска/остановки таймера. Когда таймер запустится, будет мигать символ "Down".

Примечание: После начала отсчета можете нажать кнопку +/-, чтобы отрегулировать таймер обратного отсчета, затем нажмите кнопку ОК для подтверждения и перезапуска отсчета с скорректированной продолжительностью, или не выполняйте никаких действий в течение 10 секунд, чтобы возобновить отсчет до корректировки.

**Как установить положительный таймер?**

Например, установите положительный таймер на 10 минут, а затем подайте звуковой сигнал.

Шаг1: Нажмите кнопку MEAT для выбора . Параметр времени начнет мигать.

Шаг 2: Нажмите и удерживайте кнопку DONENESS, чтобы переключиться на функцию положительного таймера. На экране появится надпись "UP".

Шаг 3: Нажмите кнопку + или - для настройки времени до 10 МИН.

Шаг 4: Нажмите кнопку ОК или не выполняйте никаких действий в течение 30 секунд для подтверждения и сохранения установленных параметров.

Шаг 2: Нажмите и удерживайте кнопку DONENESS, чтобы переключиться на функцию положительного таймера. На экране появится надпись "UP".

Шаг 3: Нажмите кнопку + или - для настройки времени до 10 МИН.

Шаг 4: Нажмите кнопку ОК или не выполняйте никаких действий в течение 30 секунд для подтверждения и сохранения установленных параметров.

Шаг 5: Нажмите кнопку HOLD для запуска/остановки таймера. Когда таймер запустится, начнет мигать символ "UP".

Примечание: После запуска положительного таймера можете нажать кнопку +/-, чтобы отрегулировать время отсчета, затем нажмите кнопку ОК для подтверждения и перезапуска отсчета с скорректированной продолжительностью, или не выполняйте никаких действий в течение 10 секунд, чтобы возобновить отсчет до корректировки.

**Как установить калибровочное значение температуры зонда/инфракрасного термометра?**

Например, установите значение калибровки температуры зонда как 0,5°F, а значение калибровки инфракрасного термометра как 1,0°F.

Шаг 1: Нажмите и удерживайте кнопку MEAT в течение 2 секунд, чтобы войти в настройку калибровки температуры зонда. На экране появится надпись "CA", а соответствующий параметр начнет мигать.

Шаг 2: Нажмите кнопку +/-, чтобы отрегулировать значение параметра до 0,5°F.

Шаг 3: Нажмите кнопку MEAT на экране отобразится надпись "IRCA", установите калибровочное значение инфракрасного термометра. При этом соответствующий параметр начнет мигать.

Шаг 4: Нажмите кнопку +/-, чтобы отрегулировать значение параметра до 1,0°F.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАДИОБЕЗОПАСНОСТИ**

Данное устройство соответствует требованиям правил радиобезопасности. При эксплуатации устройства должны соблюдаться два следующих условия:

(1) Данное устройство не должно являться источником помех.

(2) Данное устройство должно работать в условиях помех, включая те, что могут вызывать сбои в его работе.

Данное устройство протестировано и признано соответствующим требованиям, предъявляемым к цифровым устройствам класса В, согласно ГОСТ 23511-79. Эти ограничения введены для того, чтобы в разумных пределах обеспечить защиту от нежелательных и вредных помех в жилых помещениях. Настоящее оборудование генерирует, использует и может излучать радиоволны.

В случае установки и эксплуатации с нарушением инструкций производителя устройство может стать источником сильных помех для радиоприема. Однако и в случае установки с соблюдением инструкций отсутствие помех не гарантируется. Если данное устройство создает помехи радио- и телевизионному приему, что можно определить путем выключения и включения устройства, попытайтесь устранить помехи одним из следующих способов.

- Переориентируйте или переместите приемную антенну.
- Увеличьте расстояние между устройством и приемником.
- Подключите устройство и приемник к разным ветвям сети электропитания.
- Обратитесь за помощью к своему поставщику или к специалисту в области радио и телевидения. Это оборудование соответствует пределам радиационного воздействия, установленным для неконтролируемой окружающей среды.

Данное оборудование должно устанавливаться и эксплуатироваться на расстоянии не менее 20 см между радиатором и вашим телом. Этот передатчик не должен располагаться рядом или работать совместно с какой-либо другой антенной или передатчиком.

Приложение: Температурная зависимость между типом мяса и степенью прожарки

Тип мяса	RARE с «кровью»	MEDIUM RARE слабой прожарки	MEDIUM средней прожарки	MEDIUM WELL почти прожаренное	WELL DONE Прожаренное
Chicken Курица					
Pork Свинина					
Beef Говядина	125°F/52.0°C	133°F/56.0°C	140°F/60.0°C	150°F/66.0°C	155°F/68.0°C
Lamb Баранина			145°F/63.0°C	160°F/71.0°C	170°F/77.0°C
Turkey Индейка					165°F/74.0°C
Custom пользовательский					165°F/74.0°C

Связаться с нами:  
**Оптовик:** 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