

INKBIRD



МНОГО-ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕРМОМЕТР

IHT-1M

Руководство пользователя

Обзор

Этот multifunctional thermometer has a foldable probe and an infrared sensor for temperature measurement. It also allows for setting different meat types and doneness levels. The foldable probe clicks quickly to the temperature of the meat and is easy to use. The infrared sensor prevents contact with food, which is safer and more hygienic. This food thermometer will be a great assistant in the kitchen for preparing delicious dishes for your family and friends.

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 складывание 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.

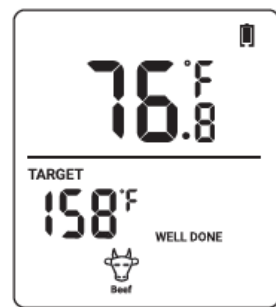
OK: Кнопка подтверждения.

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.

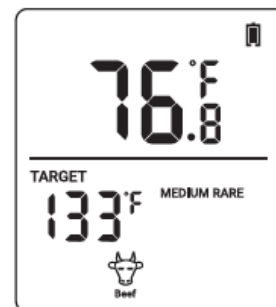
Как установить вид мяса и степень прожарки?

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 вы 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.

Шаг 1: 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 5: Нажмите кнопку HOLD для запуска/остановки таймера. Когда таймер запустится, начнет мигать символ "UP".




Примечание: После запуска положительного таймера вы 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.

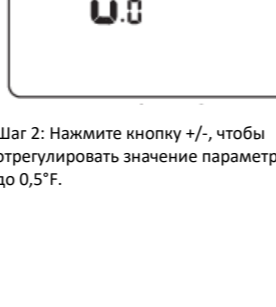
Как установить калибровочное значение температуры зонда/инфракрасного термометра?

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.



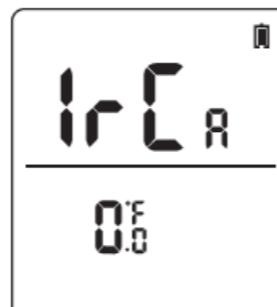
Шаг 2: Нажмите кнопку +/-, чтобы отрегулировать значение параметра до 0,5°F.



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 производитель устройства 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:
Оптовики: 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