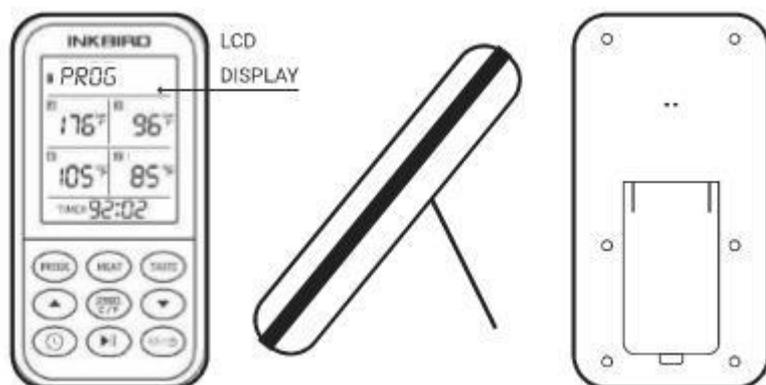


# Модель: IRF-4S

Беспроводной Термометр для Барбекю  
Инструкция по эксплуатации термометра

# 1 Внешний вид и функционал прибора



- ЖК-экран (жидкокристаллический дисплей) - отображает все значки, температуру и время.
- Отображение температуры четырех зондов.
- Программируемый таймер с заданной температурой для определенных продуктов.
- В режиме духовки прибор будет попеременно отображать верхний и нижний предел заданной температуры.
- Таймер с максимальным значением обратного отсчета на 99 часов 59 минут.
- Питание от одной литиевой батареи, которая является перезаряжаемой, при зарядке прибора стандартный выход адаптера питания должен быть USB 5V, а выходной ток должен быть больше 500 мА.

## 2. Подключения прибора к передатчику:

1. Кратковременно нажмите кнопку питания, чтобы включить прибор.
2. Удерживайте кнопку PROBE на приборе примерно 3 секунды, после чего на экране появится мигание «---».
3. Удерживайте кнопку питания на передатчике около 3 секунд, чтобы включить его, вы увидите, что температура на экране мигает. (Если ваш передатчик уже включен, выключите, а затем снова включите)
4. Коротко нажмите кнопку питания на передатчике, затем подождите несколько секунд, экран передатчика перестанет мигать, вы увидите дисплей температуры на приборе, что означает успешное подключение.
5. Обратите внимание, при подключении прибора и передатчика их необходимо размещать на небольшом расстоянии друг от друга (30 см)

## 3 Кнопки прибора и их функции

- **PROBE(Зонд)** – Быстро нажмите на кнопку «Probe» чтобы переключаться между зондом 1 или зондом 2. Удерживайте кнопку 2 секунды, чтобы войти в режим настройки.

- **MEAT(Мясо)** – Выберете 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 (ягнятина), FISH (рыба) and OVEN (духовка).
- **TASTE (Степень прожарки)** – Выберете нужную степень прожарки мяса: DONE (Хорошо прожарено), WELL (почти прожаренное), MEDIUM (средней прожарки, MED RARE (не прожаренное мясо с кровью) and RARE (сырое мясо, у которого прожарена лишь тонкая корочка).
- ▲ - Выберете зонд: быстро нажмите на кнопку, чтобы повысить градус нужной температуры на 1, долгое нажатие для быстрого увеличения температуры.
- ▼ - Выберете зонд: быстро нажмите на кнопку, чтобы понизить градус нужной температуры на 1, долгое нажатие для быстрого уменьшения температуры.
- **OVEN/°C/°F** - Быстрое нажатие на кнопку включает режим ДУХОВКИ. В режиме ДУХОВКИ кратковременно нажмите на эту же кнопку, чтобы выбрать и подтвердить установку HI(высокой) или LO(низкой) температуры. Длительное нажатие кнопки позволяет переключать единицы измерения температуры °C или же °F.
- ⌚ - кнопка для выставления таймера обратного отсчета.
- ▶|| - быстрое нажатие позволяет запустить или поставить на паузу таймер обратного отсчета. Долгое нажатие позволяет восстановить время обратного отсчета по умолчанию.
- ⚙/⏻ - Чтобы включить прибор быстро нажмите на кнопку. Когда прибор включен, быстрое нажатие кнопки позволяет включить или выключить подсветку. Долгое нажатие (2 секунды) выключает прибор.

## 4 Функция передатчика и его диапазон рабочих температур



- Передатчик водонепроницаем. Степень защиты - IPX5 (устройство можно использовать на открытом воздухе во время дождя. **При этом нельзя погружать в воду**).
- Задняя часть передатчика с магнитом и опорной рамой.
- Тип датчика: R25 = 100 KΩ ± 1%, B25 / 85 = 4070K ± 1%
- На дисплее отображается температура зондов P1, P2, P3 и P4.
- Автоматически переключает текущую температуру зондов P1, P2, P3 и P4.
- Диапазон измерения температуры зондом: 0 - 300 °C / 32 °F ~ 572 °F (кратковременное измерение); 0-250 / °C 32 °F ~ 482 °F (непрерывный мониторинг)
- Питание от одной литиевой батареи или аккумулятора. При зарядке прибора стандартный выход адаптера питания должен быть USB 5V, а выходной ток должен быть больше 500 мА.
- Диапазон погрешности:

Диапазон температуры (Т) по Цельсию	Погрешность по Цельсию	Диапазон температуры (Т) по Фаренгейту	Погрешность по Фаренгейту
$0^{\circ}\text{C} \leq T < 20^{\circ}\text{C}$	$\pm 2^{\circ}\text{C}$	$32^{\circ}\text{F} \leq T < 68^{\circ}\text{F}$	$\pm 4^{\circ}\text{F}$
$20^{\circ}\text{C} \leq T < 200^{\circ}\text{C}$	$\pm 1^{\circ}\text{C}$	$68^{\circ}\text{F} \leq T < 392^{\circ}\text{F}$	$\pm 2^{\circ}\text{F}$
$200^{\circ}\text{C} \leq T < 250^{\circ}\text{C}$	$\pm 3^{\circ}\text{C}$	$392^{\circ}\text{F} \leq T < 482^{\circ}\text{F}$	$\pm 5^{\circ}\text{F}$
$250^{\circ}\text{C} \leq T < 300^{\circ}\text{C}$	$\pm 5^{\circ}\text{C}$	$482^{\circ}\text{F} \leq T < 545^{\circ}\text{F}$	$\pm 9^{\circ}\text{F}$

## 5 Кнопки передатчика и их функции



- Во включенном состоянии быстро нажмите кнопку, чтобы выключить устройство. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы войти в состояние сопряжения. В выключенном состоянии быстро нажмите, чтобы включить устройство.

## 6 Синхронизация прибора и передатчика

Обычно нет необходимости синхронизировать передатчик и прибор дополнительно, так как это уже было сделано на предприятии изготовителе. Если вы наблюдаете значительное расхождение в показаниях зонда и реальной температуры, то можете попробовать следующий алгоритм решения проблемы:

1. Включите прибор и находясь на главном экране удерживайте кнопку PROBE в течении 2 секунд, чтобы войти в режим отладки, на экране вы увидите мигающий символ «- -».
2. Включите передатчик и удерживайте на нем кнопку °C/°F/⏻ в течении 2 секунд, чтобы войти в режим отладки (светодиодный индикатор начнет мигать), затем нажмите кнопку еще раз и подождите 16 секунд, чтобы данные передались.
3. Если синхронизация прошла успешно, прибор отобразит корректную температуру, если синхронизация не удалась, через 3 минуты он выйдет из режима отладки.

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

## 7 Сигнал ошибки соединения

Максимальная дальность работы прибора и передатчика составляет 500 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.

## 8 Сигнал низкого заряда батареи

При низком заряде батареи передатчика, светодиод на передатчике начнет мигать. так же он отправит сигнал на основной прибор, что отобразится на экране в виде мигающего значка . Через 1 минуту передатчик выключится.

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

Символ  на ЖК-дисплее, показывает, что идет зарядка, а символ батареи показывает соответствующую заряженность. Изделие также можно использовать в процессе зарядки.

## 9 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.

## 10 Измерение температуры во время готовки мяса

(1) Четыре зонда (P1, P2, P3 и P4) позволяют измерять температуру четырех кусков мяса или температуру одного большого куска мяса в разных точках одновременно, нажмите кнопку «PROBE», чтобы выбрать зонд P1, P2, P3 или P4. Загорается соответствующий символ **SET TEMP** выбранного зонда. Если в течение 10 секунд не будет выполнено никаких операций, произойдет автоматический выход, символ **SET TEMP** погаснет и будет отображаться текущая температура.

(2) 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)

(3) Быстро нажмите кнопку «TASTE», чтобы выбрать степень приготовления мяса: DONE (Хорошо прожарено), WELL (почти прожаренное), MEDIUM (средней прожарки, MED RARE (не прожаренное мясо с кровью) and RARE (сырое мясо, у которого прожарена лишь тонкая корочка).

(4) Как только зонд P1, P2, P3 или P4 обнаруживает, 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.

## 11 Установка предпочитаемых температурных режимов для получения мяса нужной прожарки

(1) Короткое нажатие кнопки «PROBE» для выбора режима P1, P2, P3 или P4, загорается соответствующий символ SET TEMP (Установка температуры) выбранного датчика. Если в течение 10 секунд не выполняется никаких действий, он автоматически выходит, символ SET TEMP будет выключена, и будет отображаться текущая температура. Быстро нажмите кнопку MEAT, чтобы выбрать режим PROG затем кнопками ▲ или ▼ задайте нужную температуру, или нажмите ▲ или ▼, чтобы напрямую войти в режим PROG.

(2) Нажмите ▲ или ▼, чтобы увеличить или уменьшить заданную температуру. Нажмите и удерживайте ▲ или ▼, чтобы быстро увеличить или уменьшить настройку температуры.

(3) Когда температура P1, P2, P3 или P4 достигает заданной температуры, 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.

## 12 Установка режима Духовка/ КОПТИЛЬНЯ / БАРБЕКЮ.

(1) Вы можете выбрать зонд P1, P2, P3 или P4, чтобы контролировать температуру внутри духовки, коптильни или гриля

(2) Кратковременно нажмите кнопку «PROBE», чтобы выбрать зонд P1, P2, P3 или P4, и нажмите кнопку «MEAT», чтобы выбрать режим «OVEN». Или нажмите кнопку OVEN/°C/°F, чтобы напрямую войти в режим «OVEN».

(3) В это время отобразите символ SET TEMP, температура «HI» и «LO» поочередно отображаются с частотой 0,5 Гц. Он автоматически выйдет через 10 секунд, и будет отображаться текущая температура.

(4) В режиме OVEN, быстро нажмите кнопку OVEN/°C/°F, 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/°C/°F, чтобы подтвердить выбранную температуру, индикатор HI и LO перестанут мигать, и вы выйдете из режима настройки.

(5) Как только температура P1, P2, P3 или P4 превысит диапазон температуры «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).

## 13 Проверьте настройку температуры

В случае, когда символ **SET TEMP** не отображается, Вам нужно нажать кнопку PROBE, MEAT, TASTE, OVEN/°C/, ▲ или ▼, чтобы запросить заданную температуру в соответствующем режиме датчика.

## 14 Функция таймера

- (1) Время обратного отсчета по умолчанию составляет 10 минут (00:10).
- (2) Быстро нажмите кнопку , чтобы войти в режим настройки таймера. С помощью стрелок ▲ или ▼, выставите нужное количество часов, быстро нажмите кнопку , чтобы перейти к настройке минут, выставите нужное количество минут и нажмите кнопку  для подтверждения установки таймера и выхода в главное меню. Максимальное время настройки обратного отсчета составляет 99 часов 59 минут.  
**Примечание:** Обратный отсчет нельзя установить на 00:00, минимальное значение — 00:01.
- (3) Когда обратный отсчет запущен или приостановлен, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы восстановить значение обратного отсчета по умолчанию.
- (4) Во время обратного отсчета мигает символ «:», если нажать , обратный отсчет приостановится, и символ «:» перестанет мигать.
- (5) Когда время обратного отсчета достигнет 00:00, он начнет мигать, и включится подсветка, а также прозвучит сигнал зуммера.

## 15 Таблица типов мяса и степени прожарки

Мясо	Отображение на дисплее	Rare	Med rare	Medium	Well(ved well)	Done(Well done)
Говяжий фарш	BEEF					160°F/71°C
Фарш 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
Птица	POULT					165°F/74°C
Ягнятина	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 настройка	PROG		145°F/63°C			
Духовка	OVEN		HI - 176°F/80°C	LO - 50°F/10°C		

## 16 Меры предосторожности

- (1) Если на приборе и передатчике отображается «LLL» или «ННН», подождите, пока зонд достигнет комнатной температуры. Если проблема не исчезла, попробуйте вставить зонд сильнее и поверните его, если и это не помогло, возможно внутренний провод зонда был поврежден из-за влаги или высокой температуры.
- (2) Если на приборе и передатчике отображается «Er», это значит, что внутренний провод зонда поврежден из-за влаги или высокой температуры.
- (3) Передатчик или прибор нельзя приближать к открытому огню, иначе они расплавятся или сгорят.
- (4) Если зонд показывает, что показания слишком высокие или температура растет слишком быстро, убедитесь, что зонд не касается продуктов. Рекомендуется вставлять зонд в самую толстую часть мяса, чтобы избежать контакта с костями или жиром.
- (5) Во время чистки и использования зонда следует использовать перчатки, и нельзя прикасаться к зонду или проволоке сразу после использования, чтобы избежать ожогов или травм.
- (6) Не подпускайте детей к прибору и его частям.
- (7) Зонды нужно тщательно очищать и сушить после каждого использования.
- (8) Допускается использование прибора в дождливые дни, но необходимо изолировать прибор от попадания воды.

- (9) Разъем подключения зонда нельзя мыть водой.
- (10) Зонды из нержавеющей стали нельзя использовать в микроволновых печах.
- (11) Не превышайте температурный диапазон зонда (0~300°C), чтобы избежать повреждения.
- (12) Дети в возрасте 12 лет и младше могут пользоваться прибором, только под руководством родителей.

## **17** Техническая поддержка и гарантия

### **17.1 Техническая помощь**

Если у вас возникли проблемы с установкой или использованием этого контроллера, пожалуйста, внимательно и тщательно изучите руководство по эксплуатации. Если вам нужна помощь, напишите нам по адресу [support@ink-bird.com](mailto:support@ink-bird.com). Мы ответим на ваши письма в течение 24 часов с понедельника по субботу.

Вы также можете посетить наш веб-сайт [www.ink-bird.com](http://www.ink-bird.com), чтобы найти ответы на распространенные технические вопросы.

### **17.2 Гарантия**

INKBIRD TECH.CL предоставляет гарантию на этот прибор в течение одного года с даты покупки при эксплуатации в нормальных условиях первоначальным покупателем (без права передачи) на отсутствие дефектов, вызванных качеством изготовления INKBIRD или материалами. Эта гарантия ограничивается ремонтом или заменой, по усмотрению INKBIRD, всего прибора или его части. Необходим оригинал чека на покупку данного прибора.

## 18. Вопросы и Ответы:

### 1. Почему на экране датчика отображается «-----» или «LLL» или «ННН»?

Ответ: В первую очередь проверьте, надежно ли вставлены датчики в устройство. Если проблема не решена поменяйте зонды, чтобы вставить их в разные порты и проверить, есть ли проблема у самого зонда. Пожалуйста, убедитесь, что ваши зонды надежно вставлены, в противном случае будет отображаться «-----». На экране будет отображаться «LLL» или «ННН», когда температура слишком низкая или слишком высокая.



### 2. Можно ли помещать это устройство в местах с высокой температурой?

Ответ: Нет. Температура пластмассового корпуса не должна превышать 80°C /176°F. В противном случае устройство будет плавиться. Диапазон температур зондов: 32 °F - 572 °F; (Кратковременное измерение); 32 °F - 482 °F (непрерывный мониторинг).

### 3. Водонепроницаемы ли зонды и провода?

Нет, их можно протирать влажной тряпкой и мыть, при этом нельзя погружать в воду.

**4. Есть ли у этого устройства функция сигнализации низкой / высокой температуры?**

Ответ: Да.

**Связаться с нами:**

**Оптовикам:** [opt@inkbird-russia.ru](mailto:opt@inkbird-russia.ru)

**Техподдержка:** [support@inkbird-russia.ru](mailto:support@inkbird-russia.ru)

**Часы работы:** 09:00-18:00 (GMT+3)

с понедельника по пятницу

**URL:** [www.inkbird-russia.ru](http://www.inkbird-russia.ru)