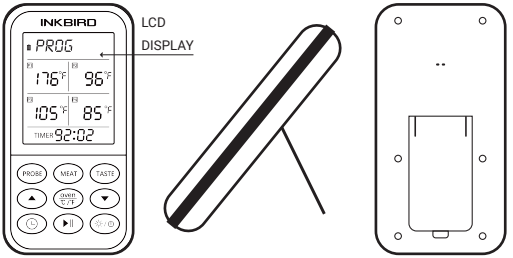
# Genopladeligt trådløst Grilltermometer – manual

## Model： IRF-4S

# Indholdsfortegnelse


| | |
|---|---|
| 1 Modtagerens funktioner | P1 |
| 2 Knapper | P2 |
| 3 Senderens funktioner | P3 |
| 4 Knapper | P4 |
| 5 Parring af sender og modtager | P5 |
| 6 Alarm ved mistet forbindelse | P6 |
| 7 Batterialarm og opladning | P6 |
| 8 Automatisk slukning | P7 |
| 9 Måling af kødets tilberedningsgrad | P8 |
| 10 Indstilling af ønsket temperatur | P9 |
| 11 Indstilling til ovn, røgeovn og grill | P9 |
| 12 Kontrol af indstillet følertemperatur | P11 |
| 13 Nedtælling | P11 |
| 14 Tabel over kødtyper og stegegrader | P13 |
| 15 Gode råd | P13 |
| 16 Teknisk support og garanti | P15 |

# 1. Modtagerens funktioner




• LCD-display viser alle symboler, temperatur og tid.

• Temperaturvisning for fire følere.

• Programmerbar alarm med forudindstillede temperaturer til bestemte fødevarer.

• I OVEN-tilstand skifter modtageren mellem den øvre og nedre indstillede temperatur.

• Nedtælling op til 99 timer og 59 minutter.

• Genopladeligt lithiumbatteri med én celle. Brug en USB-adapter på 5 V med en udgangsstrøm på over 500 mA.

# 2. Knapper

• PROBE – Kort tryk vælger føler 1, 2, 3 eller 4 eller viser den aktuelle følertilstand. Hold i 2 sekunder for at aktivere parring.

• MEAT – Kort tryk vælger kødtype: PROG (egen indstilling), GBEEF (hakket oksekød), GPOUL (hakket fjerkræ), BEEF (okse), VEAL (kalv), CHCKE (kylling), PORK (svin), POULT (fjerkræ), LAMB (lam), FISH (fisk) og OVEN (ovn).

• TASTE – Kort tryk vælger stegegrad: DONE (gennemstegt), WELL (næsten gennemstegt), MEDIUM, MED RARE og RARE.

• Urknap – Kort tryk indstiller og bekræfter timer og minutter.

• Start/pause – Kort tryk starter eller pauser nedtællingen. Langt tryk gendanner standardtiden.

• OVEN/°C/°F – Kort tryk vælger OVEN eller bekræfter HI/LO i OVEN-tilstand. Langt tryk skifter mellem °C og °F.

• Tænd/sluk – Kort tryk tænder enheden. Hold i 2 sekunder for at slukke. Når enheden er tændt, skifter et kort tryk baggrundsbelysningen til eller fra.

• ▲ – Ét tryk øger temperaturen med 1 grad. Hold i 2 sekunder for at øge med 1 grad hvert 0,1 sekund. Ved tidsindstilling øges timer eller minutter tilsvarende.

• ▼ – Ét tryk sænker temperaturen med 1 grad. Hold i 2 sekunder for at sænke med 1 grad hvert 0,1 sekund. Ved tidsindstilling sænkes timer eller minutter tilsvarende.

# 3. Senderens funktioner




• Senderen er vandbeskyttet efter IPX5 og kan bruges udendørs i regn, men må ikke nedsænkes i vand.

• Bagsiden har magnet og støtteben.

• Følertype: R25=100 kΩ ±1 %, B25/85=4070 K ±1 %.

• LCD viser automatisk på skift den aktuelle temperatur for P1, P2, P3 og P4.

• Følerens måleområde: 0–300 °C / 32–572 °F (kortvarigt); 0–250 °C / 32–482 °F (kontinuerligt).
• Måleusikkerhed:

| Temperatur (T) °C | Afvigelse °C | Temperatur (T) °F | Afvigelse °F |
|---|---|---|---|
| 0°C<=T<20°C | ±2°C | 32°F<=T<68°F | ±4°F |
| 20°C<=T<200°C | ±1°C | 68°F<=T<392°F | ±2°F |
| 200°C<=T<250°C | ±3°C | 392°F<=T<482°F | ±5°F |
| 250°C<=T<300°C | ±5°C | 482°F<=T<545°F | ±9°F |

• Genopladeligt lithiumbatteri med én celle. Brug en USB-adapter på 5 V med en udgangsstrøm på over 500 mA.

# 4. Knap

'°C/°F / tænd/sluk – Når enheden er tændt, skifter et kort tryk mellem °C og °F. Hold i 2 sekunder for at slukke. Når enheden er slukket, tænder et kort tryk den. Hold i 5 sekunder for at tænde og aktivere parring.

# 5. Parring af sender og modtager

Normalt er det ikke nødvendigt at parre sender og modtager, da dette er gjort på fabrikken. Tænd begge enheder, og vent cirka 10–15 sekunder, indtil den aktuelle temperatur vises.

Hvis enhederne ikke er parret, følges disse trin:

(1) Når modtageren er tændt, holdes PROBE nede i 2 sekunder. Parring aktiveres, og ”---” blinker.

(2) Hold senderens °C/°F-/tænd/sluk-knap nede i 2 sekunder for at slukke. Hold derefter knappen nede i 5 sekunder for at tænde og aktivere parring. Temperaturdisplayet blinker med 0,5 Hz.

(3) Tryk kort på senderens °C/°F-/tænd/sluk-knap, eller vent 10 sekunder, så data sendes. Ved vellykket parring stopper senderens display med at blinke, og modtageren viser temperaturen. Hvis der ikke modtages data inden 60 sekunder, afsluttes parringen uden forbindelse.

Bemærk: Ved parring må afstanden mellem sender og modtager ikke overstige 30 cm.

# 6. Alarm ved mistet forbindelse

Den trådløse rækkevidde er op til 500 meter / 1500 fod i åbent terræn. Hvis modtageren er uden for rækkevidde, der opstår ekstern interferens, eller senderen slukkes, kan modtageren ikke modtage data. Efter mere end ét minut lyder en alarm, og ”---” vises. Flyt modtageren tættere på senderen. Forbindelsen gendannes automatisk, og den aktuelle temperatur vises.

# 7. Batterialarm og opladning af sender og modtager

Senderens batterisymbol viser ladetilstanden. Når kun én streg er tilbage, sendes en advarsel til modtageren. Når

batterisymbolet blinker, vises ”Lo” i temperaturdisplayet, og alle funktioner slås fra. Senderen skal oplades før videre brug.

Når modtageren modtager senderens batterialarm, betyder det, at senderen kun har én streg tilbage. Når modtagerens eget batterisymbol blinker, vises ”Lo”, og alle funktioner slås fra. Modtageren skal oplades før videre brug.

Ved USB-opladning af sender eller modtager lyser opladningssymbolet på LCD-displayet, og batterisymbolet viser ladetilstanden. Produktet kan også bruges under opladning.

# 8. Automatisk slukning

Hvis der ikke modtages data fra senderen i over 30 minutter, lyder et bip hvert andet sekund. Efter ét minut stopper alarmen automatisk, og alle funktioner slås fra. Tryk på en vilkårlig knap under alarmen for at stoppe lyden og annullere automatisk slukning.

# 9. Måling af kødets tilberedningsgrad

(1) De fire følere (P1, P2, P3 og P4) kan måle fire stykker kød eller forskellige steder i et stort stykke kød. Tryk på PROBE for at vælge føler. SET TEMP lyser for den valgte føler. Efter 10 sekunder uden betjening afsluttes indstillingen, SET TEMP slukkes, og den aktuelle temperatur vises.

(2) Tryk på MEAT for at vælge kødtype: PROG (egen indstilling), GBEEF (hakket oksekød), GPOUL (hakket fjerkræ), BEEF (okse), VEAL (kalv), CHCKE (kylling), PORK (svin), POULT (fjerkræ), LAMB (lam) og FISH (fisk).

(3) Tryk kort på TASTE for at vælge stegegrad: RARE, MED RARE, MEDIUM, WELL eller DONE.

(4) Når en føler registrerer den indstillede temperatur, blinker den aktuelle temperatur på modtageren med 1 Hz. Alarmen bipper tre gange på 0,5 sekund, holder pause i 0,5 sekund og gentages i ét minut. Baggrundsbelysningen tændes. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe alarmen og slukke lyset.

# 10. Indstilling af ønsket temperatur

(1) Tryk kort på PROBE for at vælge P1, P2, P3 eller P4. SET TEMP lyser for den valgte føler. Efter 10 sekunder uden betjening afsluttes indstillingen, SET TEMP slukkes, og den aktuelle temperatur vises. Tryk kort på MEAT for at vælge PROG, eller tryk på ▲ eller ▼ for at gå direkte til PROG.

(2) Tryk på ▲ eller ▼ for at øge eller sænke den indstillede temperatur. Hold knappen nede for hurtig ændring.

(3) Når en føler når den indstillede temperatur, blinker den aktuelle temperatur på modtageren med 1 Hz. Alarmen bipper tre gange på 0,5 sekund, holder pause i 0,5 sekund og gentages i ét minut. Baggrundsbelysningen tændes. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe alarmen og slukke lyset.

# 11. Indstilling til ovn, røgeovn og grill

(1) Vælg P1, P2, P3 eller P4 til at måle og overvåge temperaturen i ovnen, røgeovnen eller grillen.

(2) Tryk kort på PROBE for at vælge føler. Tryk på MEAT for at vælge OVEN, eller tryk på OVEN/°C/°F for at gå direkte til OVEN.

(3) SET TEMP vises, og HI (øvre temperatur) og LO (nedre temperatur) vises skiftevis med 0,5 Hz. Efter 10 sekunder afsluttes visningen, og den aktuelle temperatur vises.

(4) Tryk kort på OVEN/°C/°F. SET TEMP lyser, og HI blinker. Tryk på ▲ eller ▼ for at ændre HI. Hold knappen nede for hurtig ændring. Tryk kort på OVEN/°C/°F for at bekræfte HI og vælge LO. LO blinker. Tryk på ▲ eller ▼ for at ændre LO, eller hold knappen nede for hurtig ændring.

(5) Tryk igen på OVEN/°C/°F for at bekræfte LO. Displayet stopper med at blinke, og indstillingen afsluttes.

(6) Hvis temperaturen for en føler kommer uden for intervallet mellem HI og LO, vises den aktuelle temperatur og HI eller LO.

Den aktuelle temperatur på modtageren blinker med 1 Hz. Alarmen bipper tre gange på 0,5 sekund, holder pause i 0,5 sekund og gentages i ét minut. Baggrundsbelysningen tændes. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe alarmen og slukke lyset.

Bemærk: LO må ikke være højere end eller lig med HI.

# 12. Kontrol af indstillet følertemperatur

Når SET TEMP ikke vises, trykkes kort på PROBE, MEAT, TASTE, OVEN/°C/°F, ▲ eller ▼ for at se den indstillede temperatur for den aktuelle føler.

# 13. Nedtælling

(1) Standardtiden er 00:10.
Start/pause-knappen har ingen funktion under tidsindstilling.
(2) Tryk på urknappen for at indstille tiden. Herefter

blinker timevisningen. Tryk kort på ▲ eller ▼ for at indstille timerne, eller hold knappen nede for hurtig ændring. Tryk kort på urknappen for at bekræfte. Minutvisningen blinker nu. Indstil minutterne med ▲ eller ▼, eller hold knappen nede for hurtig ændring. Tryk igen på urknappen for at bekræfte minutterne og starte nedtællingen. Maksimum er 99 timer og 59 minutter.

Bemærk: Nedtællingen kan ikke indstilles til 00:00. Minimum er 00:01.

(3) Når nedtællingen kører eller er sat på pause, holdes start/pause-knappen nede i 2 sekunder for at gendanne standardtiden.

(4) Under nedtælling blinker symbolet. Tryk på start/pause for at sætte nedtællingen på pause; symbolet stopper med at blinke.

(5) Ved 00:00 blinker displayet, og baggrundsbelysningen tændes. Alarmen bipper tre gange på 0,5 sekund, holder pause i 0,5 sekund og gentages i ét minut. Derefter gendannes nedtællingstiden. Tryk eventuelt på en vilkårlig knap for at slukke lyset, stoppe alarmen og gendanne tiden.

# 14. Kødtyper og stegegrader

| Kødtype | LCD DISPLAY | RAER | MED RARE | MEDIUM | WELL (MED WELL) | DONE (WELL DONE) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hakket okse | GBEEF | | | 160°F /71°C | | |
| Hakket fjerkræ | GPOUL | | | 165°F /74°C | | |
| Okse | BEEF | 125°F /52°C | 140°F /60°C | 150°F /66°C | 160°F /71°C | 165°F /74°C |
| Kalv | VERL | 125°F /52°C | 140°F /60°C | 150°F /66°C | 160°F /71°C | 165°F /74°C |
| Kylling | CHCKE | | | 165°F /74°C | | |
| Svin | PORK | | 160°F /71°C | 165°F /74°C | 170°F /77°C | |
| Fjerkræ | POULT | | | 165°F /74°C | | |
| Lam | LAMB | 140°F /60°C | 145°F /63°C | 160°F /71°C | 165°F /74°C | 170°F /77°C |
| Fisk | FISH | | | 145°F /63°C | | |
| Program | PROG | | 145°F /63°C | | | |
| Ovn | OVEN | | HI-176°F /80°C | LO-50°F /10°C | | |

# 15. Gode råd

(1) Hvis modtager og sender viser ”LLL” eller ”HHH”, vent til føleren når stuetemperatur. Hvis fejlen fortsætter, tryk stikket længere ind og drej det for at sikre god kontakt. Hvis problemet stadig består, kan følerens indvendige ledning være beskadiget af fugt eller høj temperatur.
(2) Føler og ledning må ikke berøre flammer. Enheden må ikke nedsænkes i vand.

(3) Hvis føleren viser for høj temperatur, eller temperaturen stiger for hurtigt, kontroller følerens placering. Det anbefales at stikke føleren ind i kødets tykkeste del uden kontakt med ben eller fedt.

(4) Brug handsker ved brug og rengøring af føleren. Berør ikke føler eller ledning umiddelbart efter brug, da det kan give forbrændinger eller stikskader.

(5) Hold børn væk fra følerne.

(6) Rengør og tør følerne grundigt efter hver brug.

(7) Produktet kan bruges i regnvejr, men må ikke nedsænkes i eller skylles med vand.

(8) Følerens stik må ikke vaskes med vand, da det kan give dårlig kontakt mellem stik og stikdåse.

(9) Sender og modtager må ikke placeres tæt på ild, da de kan smelte eller brænde.

(10) Følere af rustfrit stål må ikke bruges i mikrobølgeovne.

(11) Overskrid ikke følerens temperaturområde (0–300 °C), da den kan blive beskadiget.

(12) Børn på 12 år eller derunder må kun bruge produktet under vejledning af deres forældre.

# 16. Teknisk support og garanti

## 16.1 Teknisk support

Hvis du har problemer med installation eller brug af termometeret, læs manualen grundigt. Har du brug for hjælp, skriv til support@ink-bird.com. Vi besvarer e-mails inden for 24 timer mandag til lørdag. Besøg også www.ink-bird.com for svar på almindelige tekniske spørgsmål.

## 16.2 Garanti

INKBIRD TECH. C.L. yder ét års garanti fra købsdatoen ved normal brug af den oprindelige køber (kan ikke overdrages). Garantien dækker fejl i INKBIRDs materialer eller udførelse. Garantien er begrænset til reparation eller udskiftning af hele eller dele af termometeret efter INKBIRDs skøn. Original købskvittering kræves ved garantisager.

INKBIRD TECH.C.L

Support@ink-bird.com
www.ink-bird.com
+86-0755-25721303
Shenzhen,GD,518000,China

Fremstillet i Kina