

**BBQ GO**



# **BG-RF2C**

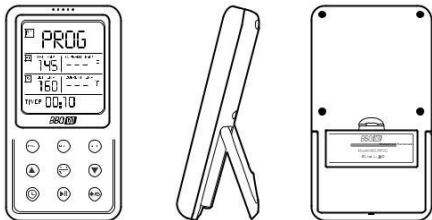
---

Руководство

# СОДЕРЖАНИЕ




Внешний вид и функционал прибора	1
Кнопки прибора и их функции	2
Диапазон рабочих температур	3
Кнопки передатчика и их функции	4
Синхронизация прибора и передатчика	5
Сигнал ошибки соединения	6
Сигнал низкого заряда батареи	6
Функция автоматического отключения питания	7
Измерение температуры во время готовки мяса	7
Установка предпочитаемых температурных режимов для получения мяса нужной прожарки	8
Установка режимов ПЕЧЬ/КОПТИЛЬНЯ/БАРБЕКЮ	9
Функция таймера	11
Таблица типов мяса и степени прожарки	12
Подсказки	13
Техническая поддержка и гарантии	15

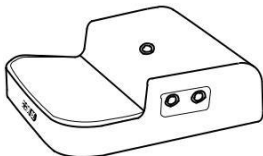
## 01 Внешний вид и функционал прибора



- ЖК – дисплей (жидкокристаллический дисплей) –  
Отображает все показатели, температуру и время.
- Одновременная поддержка и отображение показаний двух зондов.
- Программируемый сигнал оповещающий о  
достижении заданной температуры для  
определенных продуктов.
- Питание: 2 батарейки типа AAA.

- **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)** — Выберите 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)** — Выберите 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).
- ▲ - Выберите зонд: быстро нажмите на кнопку, чтобы повысить градус нужной температуры на 1, долгое нажатие для быстрого увеличения температуры.
- ▼ - Выберите 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.



Диапазон рабочих температур зондов : 0°C~300°C  
(32°F~ 572°F).

Диапазон рабочих температур и погрешности  
измерения :

Диапазон рабочей температуры (Т)	Погрешность измерения
0°C ≤ T < 20°C 32°F ≤ T < 68°F	±2°C ±4°F
20°C ≤ T ≤ 250°C 68°F ≤ T ≤ 482°F	±1°C ±2°F
250°C ≤ T < 300°C 482°F ≤ T < 572°F	±2°C ±4°F

## 04 Кнопки передатчика и их функции

- **Кнопка** - 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.

## 05 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 датчика 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 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)




## 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, 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.

## 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.

## 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)
- Быстро нажмите кнопку TASTE, чтобы выбрать степень прожарки мяса: DONE (Хорошо прожарено), WELL (почти прожарено), MEDIUM (средней прожарки), MED RARE (не

прожаренное мясо с кровью) and 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.






## Установка режимов ДУХОВКА/КОПТИЛЬНЯ/БАРБЕКЮ

- 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. Или нажмите кнопку OVEN/°C/°F, чтобы напрямую войти в режим «OVEN».
- Верхний предел температуры HI и нижний предел температуры LO попеременно мигают.
- 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.
- 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).



## 12 Функция таймера

- Время обратного отсчета по умолчанию составляет 10 минут (00:10).
- Быстро нажмите кнопку , чтобы войти в состояние 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.

- Когда обратный отсчет запущен или приостановлен, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы восстановить обратный отсчет по умолчанию.
- Во время обратного отсчета мигает символ «:», если нажать , обратный отсчет приостановится, и символ «:» перестанет мигать.
- Когда время обратного отсчета достигнет 00:00, он начнет мигать, и включится подсветка, а также прозвучит сигнал зуммера.

Мясо	Отображение на дисплее	Rare	Med rare	Medium	Well (v ed 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	CHICKEN					165°F/ 74°C
Свинина	PORK					165°F/ 74°C
Птица	POULTRY					165°F/ 74°C
Ягнати на	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	PROGRAM		145°F/ 63°C			
Духовка	OVEN		HI - 176°F/ 80°C	LO - 50°F/ 10°C		

## 14

### Меры предосторожности

- Зонды должны быть хорошо очищены и высушены после каждого использования.
- Допускается использование прибора в дождливые дни, но необходимо изолировать прибор от попадания воды.
- Вилочную часть зонда нельзя мыть водой.
- Передатчик или прибор нельзя приближать к открытому огню, иначе они расплавятся или сгорят.
- Зонды из нержавеющей стали нельзя использовать в микроволновых печах.
- Не превышайте диапазон рабочих температур зонда (32°F~ 572°F/0~300°C)
- Дети в возрасте 12 лет и младше могут пользоваться прибором, только под руководством родителей.

## 15

### Техническая поддержка и гарантии

#### Техническая поддержка

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.

## **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.

### **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)