

BBQ GO

BG-CT2C



СОДЕРЖАНИЕ

Функции	1
Кнопки	2
Настройки	3
Индикатор низкого заряда батареи	7
Диаграмма типа мяса и прожарки	8
Подсказки помощи	9
Техническая поддержка и гарантия	11

01 Функции

- LCD экран изготовлен из материала STN, отображает температуру, время и имеет широкий угол обзора.
- Отображение зондов (Probe1 и Probe2) на экране.
- Программируемые сигналы оповещения для каждого типа пищи с заданной температурой.
- Максимальное время обратного отсчета: 99 часов 59 минут.
- Диапазон температур зондов (Probe1 и Probe2): от 32 °F до 572 °F (0 °C ~300 °C).
- Диапазон ошибок:

Температура по Цельсию Диапазон	°C Погрешность	Температура по Фаренгейту Диапазон	°F Погрешность
$0^{\circ}\text{C} \leq T < 20^{\circ}\text{C}$	$\pm 2^{\circ}\text{C}$	$32^{\circ}\text{F} \leq T < 68^{\circ}\text{F}$	$\pm 4^{\circ}\text{F}$
$20^{\circ}\text{C} \leq T \leq 250^{\circ}\text{C}$	$\pm 1^{\circ}\text{C}$	$68^{\circ}\text{F} \leq T \leq 482^{\circ}\text{F}$	$\pm 2^{\circ}\text{F}$
$250^{\circ}\text{C} < T < 300^{\circ}\text{C}$	$\pm 2^{\circ}\text{C}$	$482^{\circ}\text{F} \leq T < 572^{\circ}\text{F}$	$\pm 4^{\circ}\text{F}$

02 Описание кнопок

- **P(ЗОНД)** - Вы можете выбрать **Probe1** или **Probe2** с помощью кратковременного нажатия кнопки **P**, удерживая кнопку **P** течение 2 секунд, вы установите время обратного отсчета (на экране отобразится 00:10).
- **M/S** – 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) и **OVEN** (духовка).
- **T/°C°F(TASTE/°C°F)** - Выберите нужную степень прожарки мяса: **DONE** (Хорошо прожарено), **WELL** (почти прожаренное), **MEDIUM** (средней прожарки), **MED RARE** (не прожаренное мясо с кровью) и **RARE** (сырое мясо, у которого прожарена лишь тонкая корочка). Удерживайте кнопку в течение 2 секунд для переключения между **°C** и **°F**.
-  - Кратковременно нажмите кнопку, чтобы запустить или приостановить таймер, удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы войти в режим настройки.
-  – Кратковременное нажатие данной кнопки в режиме **Probe1** или **Probe2** будет увеличивать значение температуры на 1 **°C/°F** при каждом нажатии, а длительное нажатие в течение 2 секунд показатель будет увеличиваться на 1 **°C/°F** за 0,1 секунду. В режиме обратного отсчета однократное нажатие увеличит на 1 час или 1 минуту, а длительное нажатие в течение 2 секунд увеличит на 1 час или 1 минуту за 0,1 секунды.

- ▼ - Кратковременное нажатие данной кнопки в режиме **Probe1** или **Probe2** будет уменьшать значение температуры на 1°C/F при каждом нажатии, а длительное нажатие в течение 2 секунд будет уменьшать 1°C/F за 0,1 секунды. В режиме обратного отсчета однократное нажатие уменьшит 1 час или 1 минуту, а длительное нажатие в течение 2 секунд уменьшит 1 час или 1 минуту за 0,1 секунды.
- ☉ - Кратковременно нажмите кнопку, чтобы включить подсветку, когда включено устройство. Или удерживайте 2 секунды, чтобы выключить подсветку.

03 Настройки

Как установить температуру для блюд в меню предустановки?

- Вставьте датчик **Probe1** или **Probe2** в кусок мяса.
- Нажмите на кнопку **P** выберите **Probe1** или **Probe2**.
- Кратковременно 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).

- **T/°C°F(ВКУС/°C°F)** – быстро нажмите на кнопку **T/°C°F**, чтобы выбрать степень прожарки мяса: **DONE** (Хорошо прожарено), **WELL** (почти прожаренное), **MEDIUM** (средней прожарки, **MED RARE** (не прожаренное мясо с кровью) и **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 повторно ,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.

Как настроить температуру?

- Кратковременно нажмите кнопку **P**, чтобы выбрать активный зонд **Probe1** или **Probe2**, затем нажмите кнопку **M/S**, чтобы выбрать режим **PROG**, и затем кнопками **▲** или **▼** задайте нужную температуру.
- Кратковременное нажатие кнопок **▲** или **▼** будет автоматически увеличивать или уменьшать температуру на одну дискретную величину. Длительное нажатие будет быстро увеличивать или уменьшать заданную температуру.
- Как только зонд **Probe1** или **Probe2** 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

Как установить температуру в режиме OVEN?

- Выберите датчик между **Probe1** и **Probe2**, чтобы контролировать температуру внутри духовки, копильни или гриля.
- Кратковременно нажмите на кнопку **P** чтобы выбрать зонд между **Probe1** или **Probe2**, нажмите кнопку **MEAT/SET** для выбора режима **OVEN**.
- Температура **HI** и температура **LO** отображаются попеременно на дисплее.
- В режиме **OVEN** нажмите и удерживайте кнопку **M/S** чтобы войти в режим настройки температуры **HI/LO**, значок температуры **HI** начнет мигать. Кнопками **▲** или **▼** вы можете увеличивать или уменьшать температуру или удерживайте для быстрого увеличения или уменьшения температуры **HI**. Нажмите кнопку **M/S**, чтобы подтвердить **HI** температуру и выбрать установку **LO** температуры, значок **LO** начнет мигать. Кнопками **▲** или **▼** вы можете увеличивать или уменьшать температуру или удерживайте кнопку для быстрого увеличения или уменьшения температуры.
- Кратковременно нажмите на кнопку **M/S** снова, чтобы подтвердить температуру **LO** и выйти из режима установки температуры **HI/LO**, значок **LO** температуры перестанет мигать.
- Как только зонд **Probe1** или **Probe2** обнаружит, что температура мяса достигла нужного значения температуры приготовления, зуммер издаст 3 звуковых сигнала, после паузы в 0,5 секунды он продолжит звучать. Зуммер будет звучать в течении одной минуту, так же будет включена подсветка экрана. Нажмите любую кнопку на приборе, 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).

Как установить таймер?

- Время обратного отсчета по умолчанию составляет 10 минут (00:10).
- Кратковременно 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.
- Кратковременно нажмите кнопку , чтобы начать или приостановить обратный отсчет. Индикатор «:» будет мигать, когда начнется обратный отсчет, обратный отсчет приостановится когда индикатор «:» перестанет мигать.
- Кратковременно нажмите и удерживайте кнопку **P** в течение 2 секунд, чтобы сбросить время обратного отсчета на 10 минут (00:10).
- Когда время простоя достигнет 00:00, включится подсветка и сигнал зуммера прозвучит 3 раза за 0,5 секунды, затем повторится каждые 0,5 секунды, на протяжении 60 секунд. Нажатие любой кнопки отключит сигнал зуммера и подсветку, одновременно будет восстановлено установленное время обратного отсчета.

04 | Индикатор низкого заряда батареи

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

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

05 Диаграмма типа мяса и прожарки

Мясо	Отображение на дисплее	Rare	MED RARE	MEDIUM	WELL (MED 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
Ягнати́на	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 наставка	PROG		145°F/63°C			
Духовка	OVEN		HI-176°F/80°C	LO-50°F/10°C		

06 Подсказки и помощь

- Если дисплей отображает «LLL» или «ННН», подождите, пока датчик не остынет до комнатной температуры. Если по-прежнему отображается «LLL» или «ННН», постарайтесь вставить зонд и повернуть его, чтобы обеспечить хороший контакт. Если проблема не устранена, вероятно, внутренний провод зонда был поврежден влагой или высокой температурой.
- Если на изделии отображается «Ег», внутренний провод датчика был поврежден влагой или высокой температурой.
- Зонд и провод не должны быть повреждены пламенем.
- Пожалуйста, не погружайте устройство в воду.
- Если полученные показания датчика слишком высоки или температура повышается слишком быстро, убедитесь, что зонд не упирается в кость. Рекомендуется вводить зонд в самую толстую часть мяса, чтобы избежать контакта с костями или жиром.
- В процессе очистки и использования зонда следует использовать перчатки, а к зонду или проводу нельзя прикасаться сразу после использования, дабы избежать ожогов или порезов.
- Пожалуйста, держите детей подальше от зондов.
- Датчики должны быть хорошо очищены и высушены после каждого использования.

- Использование данного продукта в дождливые дни безопасно, но его нельзя замачивать в воде или ополаскивать водой.
- Вилочную часть зонда нельзя мыть водой во избежание возникновения окисления и как следствие плохого контакта между вилкой и розеткой.
- Изделие нельзя приближать к огню, иначе оно расплавится и сгорит.
- Зонд из нержавеющей стали нельзя использовать в микроволновых печах.
- Не превышайте диапазон температур зонда (32°F~572°F / 0~300°C), чтобы избежать повреждения.
- Дети в возрасте 12 лет и младше допускаются к использованию прибора только под руководством родителей и под их ответственность.

07 Техническая поддержка и гарантия

- **Техническая поддержка**

Если у вас возникли проблемы с установкой или использованием данного прибора, пожалуйста, внимательно и тщательно изучите руководство по эксплуатации. Если вам нужна помощь, напишите нам по адресу 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, чтобы найти ответы на распространенные технические вопросы.

- **Гарантия**

Компания INKBIRD TECH. S.L. предоставляет гарантию на этот прибор в течение одного года с даты покупки при эксплуатации в нормальных условиях первоначальным покупателям (без права передачи) на отсутствие дефектов, вызванных качеством изготовления INKBIRD или материалами. Эта гарантия ограничивается ремонтом или заменой, по усмотрению компании INKBIRD, всего термометра или его части. Оригинал чека необходим для гарантии.

Связаться с нами:

Оптовикам: 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