



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ГРИЛЯ
8-800-505-44-90
WWW.START-GRILL.COM

ИНСТРУКЦИЯ

ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР MODEL 2

Артикул: SG-DT-2

1. УСТРОЙСТВО

1. Доступны два датчика: проволочный для духовки, раскладной для мяса.
2. ЖК-дисплей: отображает текущую температуру.
3. (°C/ °F)/CAL·△: нажмите один раз, чтобы переключиться между °C и °F. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы откалибровать устройство.
4. HOLD/▽: нажмите один раз, чтобы зафиксировать текущую температуру, нажмите еще раз, чтобы отменить фиксацию.
5. /ALARM SET: нажмите один раз, чтобы включить подсветку. Нажмите еще раз, чтобы выключить. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы установить срабатывание сигнализации при высокой температуре.
6. Отверстие для хранения: в корпусе имеется отверстие для того, чтобы повесить термометр.
7. Встроенные магниты: имеет два магнита, которые можно вертикально прикрепить к холодильнику и другим железным приборам.
8. Отсек для батареек: используйте одну батарейку CR2032 для питания устройства.
9. Водонепроницаемость IPX7: пожалуйста, убедитесь что отсек для батарейки и разъем для подключения щупа плотно закрыт, силиконовые уплотнитель в отличном состоянии и правильно установлены.
10. Диапазон температур: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C). Если температура ниже -58°F(-50°C) или выше 572°F (300°C), на экране отобразится LLL.L или HHH.H.
11. Точность температуры: ±1°F (±1°C) при 45°F-302°F (-20°C-150°C).
12. Автоматическое выключение: устройство автоматически выключится через 5 минут, если им не пользоваться, чтобы продлить срок службы батареи.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Перед использованием термометра снимите защитную пленку с передней панели.
2. Устройство поставляется с двумя датчиками, один из которых является встроенным раскладным датчиком, другой - проволочным датчиком со штекером (2,5 jack). При использовании раскладного датчика потяните его от корпуса термометра, чтобы включить термометр, и сложите датчик, чтобы выключить его. При использовании проволочного датчика вставьте его в гнездо сбоку корпуса устройства, на ЖК-дисплее отобразится температура. (Внимание: устройство считывает только один вид температуры, при подключении проволочного датчика термометр считывает только его температуру, а на ЖК-дисплее отобразится «OUT»).
3. Вставьте наконечник датчика в пищу, термометр начнет измерять внутреннюю температуру пищи.
4. Подождите, пока показания температуры на дисплее стабилизируются.
5. Нажмите кнопку HOLD один раз, чтобы зафиксировать показания температуры.
6. Нажмите кнопку подсветки один раз, чтобы включить подсветку экрана для считывания температуры.
7. После использования промойте термометр под проточной водой. (Предупреждение: перед чисткой убедитесь что крышка отсека батарейки и силиконовая крышка для разъема для подключения щупа закрыты).

3. УСТАНОВКА СИГНАЛИЗАТОРА ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы установить температуру срабатывания сигнализации, нажмите и удерживайте кнопку «Alarm set» в течение 3 секунд, устройство перейдет в режим установки температуры срабатывания сигнализации и начнет мигать цифра, затем нажмите кнопку «(°C/ °F)/CAL·△», чтобы увеличить значение, или нажмите кнопку «HOLD/▽», чтобы уменьшить значение. Когда завершите настройку, снова нажмите кнопку «Alarm set» для подтверждения и возврата в нормальный режим.





АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ГРИЛЯ
8-800-505-44-90
WWW.START-GRILL.COM

ИНСТРУКЦИЯ

ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР MODEL 2

Артикул: SG-DT-2

Если измеренная температура поднимется выше температуры которую вы установили, то термометр подаст звуковой сигнал и на нем начнет мигать «Alarm set». Звуковой сигнал автоматически отключится через 20 секунд, но «Alarm set» будет работать до тех пор, пока температура не опустится ниже температуры сброса или пока термометр не выключится. Пользователь также может остановить звуковой сигнал, нажав любую кнопку.

4. КАЛИБРОВКА

Термометр оснащен функцией калибровки. Термометр был точно откалиброван на производственном предприятии, и, как правило, вам не нужно калибровать его перед началом использования. Однако, если после длительного периода использования вы считаете, что показания температуры, отображаемые термометром, неточны, вы можете выполнить следующую процедуру, чтобы повторно откалибровать термометр.

1. Используйте дистиллированную или очищенную воду для приготовления кубиков льда в вашем холодильнике.
2. Возьмите термоизолированную бутылку. Если у вас ее нет, используйте стакан или обычную чашку.
3. Наполните бутылку кубиками льда (не менее 70% объема), затем долейте холодной дистиллированной или очищенной воды (не более 30% объема).
4. Перемешайте смесь и оставьте на 10 минут, чтобы лед и вода достигли температурного равновесия. Температура смеси должна быть в пределах от 28°F до 36°F (или от -2°C до 2°C). Если температура смеси не находится в пределах от 28°F до 36°F (или от -2°C до 2°C), на ЖК-дисплее отобразится «ERR», калибровка не может быть продолжена. Вам нужно будет выполнить указанные выше шаги, чтобы повторно приготовить смесь льда и воды.
5. Погрузите датчик в смесь льда и воды и убедитесь, что он не касается стенок ёмкости. Подождите, пока показания температуры не упадут до самого низкого значения.
6. Нажмите и удерживайте кнопку «(°C/°F)/CAL·△» в течение 5 секунд, чтобы войти в режим калибровки. Через 5 секунд на дисплее будет мигать «CAL», затем мигать цифра, затем используйте клавишу «(°C/°F)/CAL·△» для увеличения цифры или клавишу «HOLD/▽» для уменьшения цифры, пока не достигнете 0°C или 32°F. Через несколько секунд на дисплее снова появится показание.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. При измерении температуры различных продуктов питания рекомендуется сначала охладить датчик, промыв наконечник холодной водой.
2. Рекомендуется протирать наконечник датчика между замерами. Это особенно важно при измерении температуры различных продуктов питания.
3. Не оставляйте его в очень горячей пище или жидкости (выше 572 °F) более одной минуты.
4. Всегда снимайте показания в самой толстой доступной части мяса. Температуру в тонких частях мяса трудно измерить, потому что они, как правило, быстро прожариваются. Избегайте касания кости. Если наконечник касается кости или толстой жировой области мяса или если наконечник недостаточно глубоко вставлен, сделайте повторное измерение, чтобы убедиться в точности.
5. Термометр не предназначен для использования лицами младше 12 лет.
6. Не прикасайтесь к нержавеющей части термометра во время или сразу после измерения температуры, так как она будет очень горячей.
7. Не мойте прибор в посудомоечной машине и не погружайте его в жидкость, протрите наконечник датчика влажной мыльной тканью или губкой, а затем высушите.
8. Не оставляйте прибор под воздействием экстремально высоких или низких температур, так как это может повредить электронные детали и пластик.
9. Вы можете заменить батарейку, используя монету:
 - 1) Поверните крышку батарейного отсека против часовой стрелки, используя монету.
 - 2) Откройте крышку батарейного отсека, чтобы заменить батарейку.
 - 3) Поверните крышку батарейного отсека по часовой стрелке и заблокируйте ее.

Гарантия составляет 14 дней с момента покупки и распространяется только на производственные дефекты.



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ГРИЛЯ
8-800-505-44-90
WWW.START-GRILL.COM

РУКОВОДСТВО ПО ТЕМПЕРАТУРНЫМ РЕЖИМАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	ЦВЕТ В ЦЕНТРЕ КУСКА, ВЛАГА, ТЕКСТУРА
СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ, ОЛЕНИНЫ, ОТБИВНЫЕ, ЖАРКОЕ		(Минимум 145°F(63°C))
Очень слабая прожарка	110-120°F(43-49°C)	Темно-красный, небольшое количество сока, мягкий
Слабая прожарка	120-130°F(49-54°C)	Ярко-красный в середине, сочный, нежный, мягкий
Прожарка меньше средней	130-135°F(54-57°C)	Ярко-красный/розовый в середине, очень сочный, нежный, слегка продавливается при нажатии
Средняя прожарка	135-145°F(57-63°C)	Насыщенно-розовый в середине, слегка сочный, начинающий твердеть
Почти полностью прожарено	145-155°F(63-68°C)	Серо-коричневый с легким розовым оттенком в середине, немного сока, плотный
Полностью прожарено	155°F(68°C) и выше	Серо-коричневый, без розового цвета, с небольшим количеством сока, плотный
СТЕЙКИ ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ, ОТБИВНЫЕ, ЖАРКОЕ		(Минимум 145°F(63°C))
Слабая прожарка	120-130°F(49-54°C)	Бледно-розовый в середине, очень сочный и нежный
Прожарка меньше средней	130-135°F(54-57°C)	Кремowo-розовый, сочный, нежный
Средняя прожарка	135-145°F(57-63°C)	Кремowoго цвета, немного розового в середине, сочный, слегка упругий при нажатии
Почти полностью прожарено	145-155°F(63-68°C)	Кремowoго цвета, с небольшим количеством прозрачного сока, плотный
Полностью прожарено	155°F(68°C) и выше	Кремowoго цвета, жесткий, твердый
КУРИЦА И ИНДЕЙКА, ЦЕЛЬНАЯ ИЛИ ФАРШИРОВАННАЯ, ВКЛЮЧАЯ НАЧИНКУ		(Минимум 165°F(74°C))
Рекомендовано	165°F(74°C)	Кремowoго цвета, нежный, прозрачный сок
МЯСНОЙ ФАРШ, БУРГЕРЫ, МЯСНОЙ РУЛЕТ, КОЛБАСКИ		(Минимум 160°F(71°C))
Рекомендовано	165°F(74°C)	Для сочности используйте 80% постного мяса и 20% жира
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ, СОСИСКИ		(Минимум 140°F(60°C))
Рекомендовано	140°F(60°C)	Сочный, нежный
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ, ЛОПАТКА, ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА		(Минимум 145°F(63°C))
Рекомендовано	190-205°F(88-96°C)	Мясо с высоким содержанием жира и коллагена, лучше всего готовить на медленном огне, мясо готово, когда оно легко распадается на части
РЫБА		(Минимум 145°F(63°C))
Рекомендовано	130-145°F(57-63°C)	Полупрозрачный, нежный, легко расслаивается
ЗАПЕКАНКИ		(Минимум 165°F(74°C))

ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОСЛЕ СНЯТИЯ: Мясо будет продолжать готовиться после того, как вы сняли его с гриля, поэтому снимите его на несколько градусов ниже вашей целевой температуры. Это особенно важно, если кусок мяса большой.