



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

ИНСТРУКЦИЯ

ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР MODEL 1

Артикул: SG-DT-1



1. УСТРОЙСТВО

1. ВКЛ/ВЫКЛ: Нажмите один раз, чтобы включить устройство, нажмите еще раз, чтобы выключить.
2. (°C/ °F): Нажмите один раз, чтобы переключится между °C/ °F, нажмите еще раз что бы вернуть обратно.
3. ЖК-дисплей: отображает текущую температуру.
4. Температурный зонд: вставьте зонд в продукт, чтобы измерить температуру мяса внутри. Он имеет высокоточный датчик, вы можете узнать температуру в течение 3-5 секунд.
5. Отверстие для хранения: в корпусе имеется отверстие для того, чтобы повесить термометр.
6. Источник питания: 1×AAA 1,5 В
7. Автоматическое выключение: Устройство автоматически выключится через 5 минут, если им не пользоваться, чтобы сохранить заряд батареи.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. 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.
2. Три кнопки: (°C / °F), HOLD, ON/OFF
3. Допустимое отклонение: 0,1°C / °F.
4. Точность температуры: ±1°F (±1°C) при 45°F-302°F (-20°C-150°C).
5. Длительность измерения до фактической температуры: 3~5 секунд.

3. ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩИ

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить устройство, затем разложите датчик.
 2. Нажмите кнопку (°C/ °F) один раз, чтобы переключится между °C/ °F.
 3. Вставьте наконечник датчика в приготавливаемую пищу, чтобы измерить температуру.
 4. Подождите, пока показания температуры на дисплее не стабилизируются.
 5. Нажмите кнопку УДЕРЖАНИЕ один раз, чтобы зафиксировать температуру.
 6. Очистите устройство влажной тканью, но не мойте его в посудомоечной машине и не погружайте в какую-либо жидкость.
- #### 4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
1. Термометр предназначен для кратковременного, ручного использования. Не используйте в духовке. Не оставляйте его в очень горячих продуктах или жидкости (выше 572 °F) более одной минуты.
 2. Всегда снимайте показания в самой толстой части мяса. Температуру тонких кусков мяса трудно измерить, поскольку они имеют тенденцию к быстрому приготовлению. Избегайте касания кости. Если наконечник касается кости или жирной области мяса или если наконечник недостаточно глубоко вставлен в кусок мяса, снимите повторные показания, чтобы убедиться в точности.
 3. Термометр не предназначен для использования лицами младше 12 лет.
 4. Не прикасайтесь к металлической части термометра во время или сразу после измерения температуры, так как она будет очень горячей.
 5. Не мойте прибор в посудомоечной машине и не погружайте его в жидкости, протрите кончик зонда влажной мыльной тканью или губкой, а затем высушите.
 6. Не подвергайте термометр воздействию экстремально высоких или низких температур, так как это может повредить электронные детали и пластик. 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.