

THERMOMÈTRE À VIANDE ALLANT AU FOUR – PHOSPHORESCENT

120 à 200°F/50 à 100°C

POUR RÔTIS, VIANDES & VOLAILLES

- Certifié NSF[®]
- Facile à lire en conditions de basse lumière
- Cadran de 2"/5.1 cm ultra large
- Tige de 5"/12.7 cm
- Étalonnage sur le terrain d'ébullition
- Imperméable
- Peut aller au four
- La lentille durable de verre de laboratoire
- Indication de gamme de cible
- Marqueur de cible
- Logement d'acier inoxydable
- Guide de température sur le cadran



Note : Dans les instructions suivantes, les boutons de contrôle sont en MAJUSCULE. L'information de fonctionnement qui apparaît sur l'affichage est en **MAJUSCULE BAS**.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

L'IRM200 est parfait pour les résultats professionnels avec les viandes et volailles.

1. Insérez la tige au moins à mi-chemin dans la viande ou la volaille, en s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras ou de farce. Le gras et la farce ont tendance à isoler la tige et aura comme conséquence une lecture d'une température plus basse. Ceci peut causer une nourriture trop cuite.
2. Glissez le repère de cible à la température désirée. Retirez la nourriture du four quand elle atteint cette température.
3. Retirez le thermomètre avec soin et le placez où il ne roulera pas sur le plancher ou ne causera pas des brûlures.

AVERTISSEMENT : Le thermomètre sera **TRES CHAUD - NE TOUCHEZ PAS AVEC LES MAINS NUES**.

Note : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : **NE LAISSEZ PAS DANS UN AU MICRO-ONDE.**

Important : **LA LENTILLE DE VERRE DANS CE THERMOMÈTRE N'EST PAS CONÇUE POUR RÉSISTER AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES SOUS UN GRILLEUR OU DANS CERTAINS GRILS DE BARBECUE COUVERT. NE LAISSEZ PAS L'IRM200 DANS LA NOURRITURE DANS CES CAS.**

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirez la viande du four et laissez-la se reposer pendant 10 à 15 minutes avant de découper. Cette période de repos est nécessaire pour la stabilisation de la température intérieure de la viande, de même que pour assurer une redistribution uniforme du jus. En agissant ainsi, vos viandes seront à la fois plus juteuses et plus faciles à trancher.

ÉTALONNAGE SUR LE TERRAIN D'ÉBULLITION

L'eau bouillante (à une altitude supérieure à 1,000 pieds / 304.8 mètre *) peut être utilisée pour recalibrer votre thermomètre. **S'il vous plaît soyez prudent autour de l'eau bouillante.**

1. Faites bouillir de l'eau dans un récipient permettant une profondeur d'au moins 4 pouces/10 cm.
2. Immergez la tige du thermomètre dans l'eau à une profondeur d'au moins 3 pouces/7.6 cm. **Ne laissez pas la tige toucher le fond du récipient.**
3. Tenez fermement le cadran (vous devrez peut-être utiliser une pince ou une clé) et faites lentement tourner l'écrou hexagonal situé sous le cadran. Utilisez la pince ou la clé pour ajuster l'écrou hexagonal. Le pointeur commencera à se déplacer.
3. Tournez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la lecture. Tourner l'écrou dans le sens antihoraire pour diminuer la lecture.
4. Arrêtez de régler lorsque le pointeur indique 212 °F / 100 °C.

* **Note :** Pour chaque élévation de 500 pieds, réduisez le point d'ébullition de l'eau prévu de 0.5 °F / 0.25 °C.

TEMPÉRATURES DE NOURRITURE SÛR D'USDA

* Bœuf, Veau, Agneau – bien cuit	160°F	..71°C
* Bœuf, Veau, Agneau – medium	145°F	..63°C
* Bœuf, Veau, Agneau – saignant	140°F	..60°C
Volaille	165°F	..74°C
* Porc/Jambon – précuit	145°F	..63°C
Viande Hachée	160°F	..71°C
* 3 minutes de temps de repos		

L'information dans ce document a été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsables des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



Garantie Limitée de 5 Années: N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la fabrication (exclusion des piles) au cours des cinq années d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à : CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou défaillances causées par le non-respect des instructions d'accompagnement, entretien inadéquat, l'usure normale, altération, accident, mauvaise utilisation, modification non autorisée, la négligence évidente ou abus. CDN ne doit pas être tenu responsable quelque soit les dommages conséquents ou accessoires.

Pour plus de détails sur nos produits, veuillez visiter CDNkitchen.com ou appeler 800-338-5594.

