



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle IRXL400

ProAccurate® Insta-Read® Thermomètre de Bonbon & de Friture

100 à 400°F

Parfait Pour

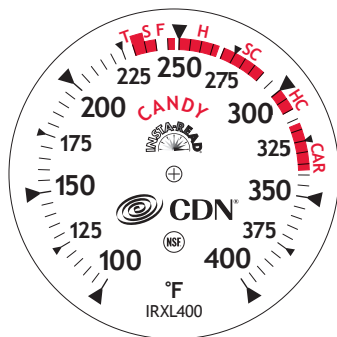
- Préparation des bonbons, gelée, fritures, viandes, volailles, levure & pâte
- Cuisinière, fours conventionnels & fours à micro-onde

Facile à Utiliser

- 4.4 cm cadran
- Cible d'indication de gamme
- Echelle codée de couleur
- Pince d'acier inoxydable adaptable

Caractéristiques

- Certifié NSF®
- 17.8 cm tige
- Imperméable
- Incassable
- Lentille polycarbonate
- Logement d'acier inoxydable
- Étalonnage
- Outil d'étalonnage sur la gaine
- La gaine de plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote®
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Monter: pince de poche



Polyvalent. Précis. Délicieux !

- Le IRXL400 est parfait pour les résultats professionnels avec les bonbons, gelée, fritures, viandes, volailles, levure et pâte. Utiliser ce thermomètre pour les nourritures cuisinées dans les fours conventionnels ou dans les micro-onde.
- Ce thermomètre d'INSTA-READ® est un instrument de précision, est aussi solide et durable. L'utiliser pour les lectures rapides et précises pendant la cuisson sur le fourneau – ou après avoir enlevé la nourriture des fours conventionnels ou de micro-onde.
- L'exclusive, adaptable pince d'acier inoxydable le rend facile à monter sur les côtés des marmites. Accrocher la pince sur le bord de la marmite aussi loin qu'elle ira. Ajuster le thermomètre pour que la pointe de tige soit juste au-dessus du fond de la marmite.
- Les instructions de étalonnage sont disponibles à www.cdn-timeandtemp.com

Note : Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : NE PAS LAISSER DANS UN FOUR OU MICRO-ONDE CHAUD.

Pince d'Acier Inoxydable Adaptable

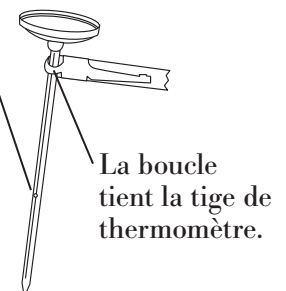
AVERTISSEMENT : Il faut toujours situer l'IRXL400 sur la marmite avant de la remplir et/ou la mettre à la chaleur.

Insérer la tige à travers les deux trous dans la pince d'attachement. Appuyer les deux portions en haut de la pince ensemble pour le glissement facile dans la tige de thermomètre. Pousser la pince sur le côté de la marmite et la située jusqu'à ce que la pointe de la tige est juste au-dessus du fond.

Important : Garder la tige loin de la chaleur directe du feu de la cuisinière.

Le détecteur de température est entre "la fossette" et la pointe de tige.

Pour obtenir une meilleure précision de lecture possible, il est important d'insérer la base du thermomètre au moins jusqu'à la hauteur de la fossette.



Note : Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirer la viande du four et laisser 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.



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

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 – précuit145°F . . .63°C
- Viande Hachée160°F . . .71°C

* 3 minutes de temps de repos

GUIDE DES TEMPERATURES POUR BONBON

- Gelée 104°C
- Fils 110–112°C
- Boule Molle 112–115°C
- Boule Ferme 118–120°C
- Boule Dure 121–130°C
- Petit Cassé 132–143°C
- Grand Cassé 149–154°C
- Caramel 158–170°C

HAUTE ALTITUDE AJUSTEMENT DE FABRICATION DE BONBONS

PHASE	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
Boule Molle	110–113°C	107–110°C	104–107°C
Boule Ferme	114–118°C	111–114°C	108–112°C
Boule Dure	119–129°C	115–125°C	113–123°C
Petit Cassé	130–141°C	127–141°C	124–135°C
Grand Cassé	147–152°C	143–149°C	140–146°C

GUIDE DES TEMPERATURES D'HUILE

163-190°C est la température normale désirée pour la friteuse.

Note : Quand vous ajoutez les aliments à l'huile de cuisson, la température descend immédiatement d'environ 28°C. Vous devrez ramener l'huile à la température normale de cuisson. Faire frire les aliments à une température plus basse donne une coloration plus légère, moins de saveur, et une plus grande absorption d'huile par les aliments.

GUIDE DES TEMPERATURES DE FRIRE

- Frire Bas 163–170°C
- Frire Haut 170–185°C
- Crevette 177°C
- Poulet 180°C
- Oignons 188°C
- Poissons 191°C
- Beignets 191°C
- Pommes de Terre/Frites 193°C



Les propriétés antimicrobiennes sont intégrées à inhiber le développement des bactéries qui peuvent affecter ce produit. Selon les directives de l'EPA nous ne pouvons pas affirmer que les propriétés antimicrobiennes de ce produit protègent les utilisateurs ou d'autres contre les bactéries, virus, germes, ou d'autres maladies d'organismes. Ce produit ne protège pas les utilisateurs ou d'autres contre les bactéries d'origine alimentaire. Il faut toujours nettoyer et laver ce produit à fond avant et après chaque utilisation.

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 responsable 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 confection au cours de 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 l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



Component Design Northwest, Inc.
 PO Box 10947
 Portland, OR 97296-0947
 Tel 800 338-5594
 Fax 800 879-2364
 info@cdn-timeandtemp.com
 www.cdn-timeandtemp.com



* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.