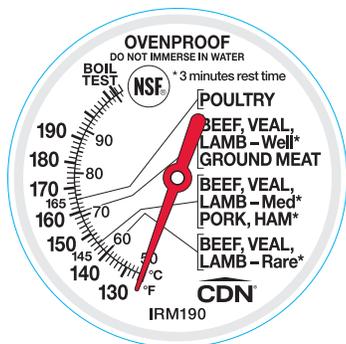


POUR LES RÔTIS, VIANDES & VOLAILLES

- Certifié NSF[®]
- Allant au four
- Cadran de 1.75"/4.4 cm
- Tige de 5"/12.7 cm
- L'échelle double
- Indication de gamme de cible
- La lentille durable de verre de laboratoire
- Logement d'acier inoxydable
- Étalonnage sur le terrain
- Guide de température sur le cadran
- La gaine de plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote[®]
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Monter: pince de poche



Note : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

VARIÉ ET PRÉCIS !

- Le IRM190 est parfait pour les résultats professionnels avec les rôtis, la viande et la volaille cuisinés dans fours conventionnel ou de micro-onde, sur le gril, la rôtissoire, ou dans les fours de fumée.
- Ce thermomètre d'Insta-Read[®] est un instrument de précision, est pourtant robuste et durable. L'utiliser pour les lectures rapides et précises après la nourriture à été enlevée du four de micro-onde — ou laisser IRM190 dans la nourriture en cuisinant dans les fours conventionnels. La tige svelte d'acier inoxydable pénètre la viande, et minimise facilement la perte de jus.
- Les guides de température et d'étalonnage sont aussi disponibles à www.CDNkitchen.com

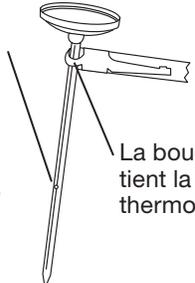
Note : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

AVERTISSEMENT : la lentille de verre dans ce thermomètre n'est pas conçue pour résister à la température élevée sous un gril ou dans quelques grils de barbecue couverts. Ne pas laisser le IRM190 dans la nourriture dans ces cas.

Important : NE PAS SUBMERGER DANS L'EAU. LAVET ET SECHER A LA MAIN. NE PAS LAISSER DANS UN MICRO-ONDE.

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.

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.



La boucle tient la tige de thermomètre.

COMMENT RECALIBRER VOTRE THERMOMÈTRE

Un thermomètre à cadran bimétallique Insta-Read® peut perdre de sa précision après des années d'utilisation ou après une secousse particulièrement dure. L'écrou hexagonal sur la face inférieure du thermomètre est utilisé pour ramener le thermomètre dans l'étalonnage. Tout d'abord, vous avez besoin d'un récipient d'eau à une température connue — plus le milieu est proche, mieux c'est. Un thermomètre à fièvre est idéal pour mesurer la température de l'eau.

Utiliser de L'eau Bouillante

L'eau bouillante (ajustez l'altitude au-dessus de 300 m *) peut être utilisée pour recalibrer votre thermomètre. Soyez prudent avec l'eau bouillante.

1. Plongez la tige du thermomètre dans l'eau à une profondeur d'au moins 5 cm.
2. Tenez fermement le cadran (une pince ou une clé peut être nécessaire) et tournez lentement l'écrou hexagonal sous le cadran. Utilisez la pince ou la clé pour régler l'écrou suivant. Le pointeur commencera à bouger.
3. Tournez l'écrou dans le sens horaire pour augmenter la lecture. Tournez l'écrou dans le sens antihoraire pour diminuer la lecture.
4. Arrêtez de régler lorsque le pointeur indique 212 °F / 100 °C ou s'aligne avec la ligne de test d'ébullition.

* **Note** : pour chaque 150 m d'élévation, réduisez le point d'ébullition prévu de l'eau 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		



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 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.

