



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle IR220-F

## Insta-Read® Thermomètre de Boisson et d'Écumage

60 à 220°F

### Parfait Pour

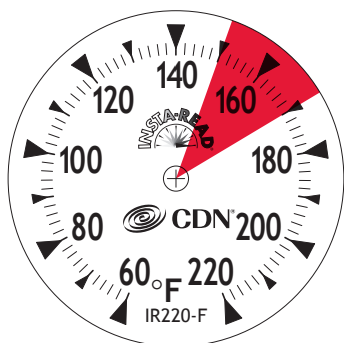
- Petites cruches d'écumage

### Facile à Utiliser

- 2,5 cm agrandi cadran
- Indication de gamme de cible
- Guides de température et d'étalonnage
- Pince d'acier inoxydable adaptable

### Caractéristiques

- 12,7 cm tige
- Imperméable
- Incassable
- Lentille polycarbonate
- Logement d'acier inoxydable
- Etalonnage
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Pince de poche



### Obtenir les Résultats Professionnels Chaque Foix !

- L'IR220-F mesure la température des boissons et du lait moussé rapidement et exactement.
- Une pince d'acier inoxydable ordinateur- conçue fait de sorte est ce que la tige du thermomètre s'adapte à tous les récipients. Un verrouillage positif, action déclencheur rapide permet à la tige du thermomètre d'être ajustée à la hauteur désirée.
- Quand la pince est enlevée de la tige, ce thermomètre d'INSTA-READ® peut être utilisé pour tous besoins de cuisine universelle.
- Les guides de température et d'étalonnage sont aussi disponibles à [www.cdn-timeandtemp.com](http://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.

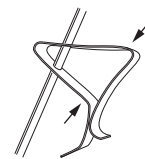
### Guide D'étalonnage

Immerger le thermomètre dans la gaine dans au moins 5 cm d'eau bouillante (212°F au niveau de la mer). Ajuster l'écrou de l'hexagone situé sous le cadran à 212°F.

### Pince d'Acier Inoxydable Adaptable

**AVERTISSEMENT :** Il faut toujours situer l'IR220-F sur la cruche/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.



## GUIDE DES TEMPERATURES

Lait Cuit à la Vapeur ..	150-170°F ..	66-77°C
Café Espresso .....	185-194°F ..	85-90°C
Thé Noir .....	212°F .....	100°C
Thé Vert .....	160-180°F ..	71-82°C

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.



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  
Web [www.cdn-timeandtemp.com](http://www.cdn-timeandtemp.com)