



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle IRM200

Thermomètre Allant au Four de Viande/Volaille

130 à 190°F/54 à 88°C

Parfait Pour

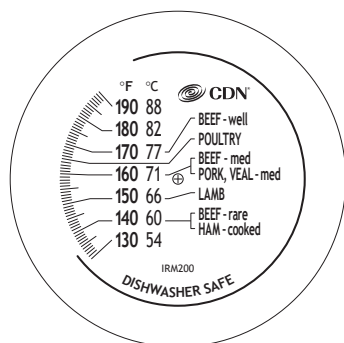
- Rôtis, viandes & volailles

Facile à Utiliser

- 5,1 cm cadran ultra large
- Indication de gamme de cible
- Repère de cible
- Guide de température

Caractéristiques

- 12,7 cm tige
- Imperméable
- Peut aller au four
- La lentille durable de verre de laboratoire
- Logement d'acier inoxydable



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

Instructions d'Operation

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

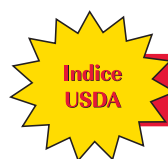
1. Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.
2. Insérer la tige au moins à mi-chemin dans la viande ou la volaille, en s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras ou de farce. Le gras et la farce ont tendance à isoler la tige et aura comme conséquence une lecture d'une température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

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

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

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 pas laisser l'IRM200 dans la nourriture dans ces cas.

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 !™

L'information dans ce document à 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