



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle IRXL400

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

100 à 400°F

Parfait Pour

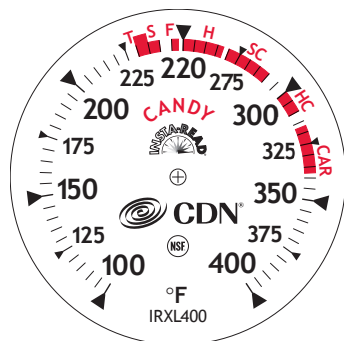
- Préparation des bonbons, gelée, fritures, viandes, volailles, levure & pâte
- Cuisinière, fours conventionnels & fours à micro-onde

Facile à Utiliser

- 4,4 cm cadran
- Cible d'indication de gamme
- Echelle codée de couleur-- températures des bonbons en rouge sur cadran
- Outil d'étalonnage sur la gaine
- Pince d'acier inoxydable adaptable

Caractéristiques

- NSF® approuvé
- 17,8 cm tige
- Imperméable
- Incassable
- Lentille polycarbonate
- Logement d'acier inoxydable
- Etalonnage
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Pince de poche



Pro
Accurate® INSTA-READ



Admis pour
l'usage commercial

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 guides de température et d'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.

Guide D'étalonnage

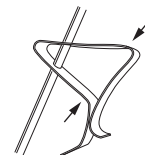
Immerger le thermomètre dans la gaine dans au moins 5 cm d'eau bouillante (212°F au niveau de la mer). Ajuster l'écrou de l'hexagone situé sous le cadran avec l'outil d'étalonnage sur la gaine à 212°F.

Pince d'Acier Inoxydable Adaptable

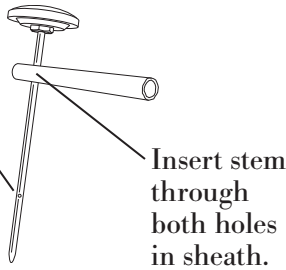
AVERTISSEMENT : Il faut toujours situer l'IRXL400 sur la marmite avant de la remplir et/ou la mettre à la chaleur.

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.



Temperature sensor is between “dimple” and tip of stem. For best accuracy, stem should be inserted into food to dimple or higher.



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

GUIDE DES TEMPERATURES DE FRIRE

Frيره Bas	163-170°C
Frيره 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

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.

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