



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle IRL500

Insta-Read® Thermomètre de Friture Avec Une Longue Tige

100 à 500°F/38 à 260°C

Parfait Pour

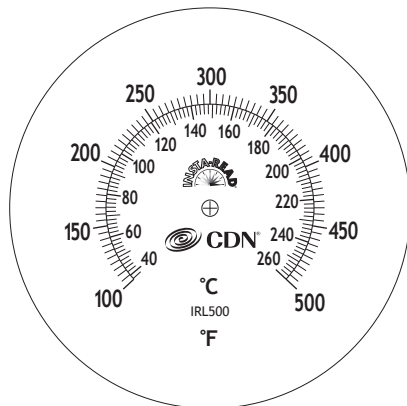
- Frir la volaille à l'extérieur
- Grands récipients pour frir

Facile à Utiliser

- 4.4 cm cadran
- Pince d'acier inoxydable adaptable
- Guides de température et d'étalonnage

Caractéristiques

- 30.5 cm tige
- Imperméable
- La lentille durable de verre de laboratoire
- Logement d'acier inoxydable
- Etalonnage
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Pince de poche



Essayer la « nouvelle » méthode de frir pour obtenir absolument une délicieuse et tendre dinde ou toute autre volaille. Cette méthode qui est employée dans le sud pendant des décennies. Le résultat est une volaille qui est juteuse mais n'a aucun goût gras. La vitesse est un autre bonus – une dinde de 6.35kg est typiquement cuite en une heure de temps ou moins. Plus l'huile est utilisée, moins la température d'huile est réduite quand la dinde est ajoutée.



Le simple secret d'une friture correcte est d'utiliser une quantité suffisante d'huile, à une température appropriée, et un temps de cuisson correct. L'IRL500 vous permet de s'assurer que la température d'huile appropriée est maintenue. Ce thermomètre peut être utilisé avec n'importe quelle grandeur de bouilloire à frir.

La Dinde Parfaitement Fritée

Note : Ces instructions sont générales en nature. Pour une information plus exacte il faut se référer aux instructions venues avec votre bouilloire à frir.

Très Important : Une dinde frite est un excellent plat, mais elle ne doit pas être préparée à l'intérieur d'une cuisine moyenne. Pour des raisons de sûreté, il est meilleur de la frir dehors. L'huile est chaude, et elle bouillonne quand la dinde est dans le fond de la bouilloire. Enlever la dinde hors de la bouilloire après sa cuisson est plus sûr d'une cuisson sur une source de chaleur qui est près de la terre.

Procédure

1. Déterminer la quantité correcte d'huile à utiliser – 2.5 à 5 cm au-dessus de la volaille. La meilleure façon de faire ceci est de placer la volaille crue dans la bouilloire et de la remplir à une profondeur appropriée avec de l'eau. Retirer la volaille et noter la hauteur de l'eau sur le côté de la bouilloire. C'est la hauteur à laquelle l'huile devrait être rempli. Vider l'eau et sécher complètement la bouilloire.
2. Enlever le minuteur automatique en plastique et la sangle en plastique qui tient les cuisses ensemble, si présent.
3. Laver, sécher, et peser la volaille. Le temps de cuisson est environ 3.5 minutes par 450g. Laisser la volaille à une température ambiante.
4. Ajouter l'huile à une bouilloire complètement sèche puis la chauffer à une température de 375 à 400°F. L'IRL500 peut être accroché à l'intérieur, si utilisé, ou à l'extérieur de la bouilloire. La pince de l'IRL500 peut être ajustée pour s'adapter aux extra larges bouilloires bordées. Simplement pencher le plus long des deux bras vers l'intérieur.
5. Assaisonner la volaille comme désiré.
6. Si une bouilloire intérieure est utilisée, placer la volaille à l'intérieur. En utilisant une seule bouilloire, ficeler la volaille solidement avec un fil

de fer afin de pouvoir la retirer de l'huile chaude après la cuisson sans risque.

AVERTISSEMENT : Utiliser une moufle isolée et lentement pousser la volaille dans l'huile chaude. Etre sûr de se protéger contre la vapeur qui sera produite.

7. La température d'huile chutera après que la volaille soit ajoutée. Maintenir une température d'environ 350°F. Une volaille de 6.35kg prendra approximativement 45 minutes de temps de cuisson.
8. Une fois que la volaille est cuite, enlevez la soigneusement de l'huile et laissez la se dégorger. Il peut être utile d'avoir un support pour soutenir la volaille afin d'obtenir un drainage approprié. **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.
9. Laisser le thermomètre dans la bouilloire pour s'assurer que l'huile s'est complètement refroidie avant de la disposer. Nettoyer le thermomètre avec du savon et de l'eau chaude.

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

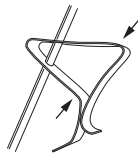
Guide D'étalonnage

Immerger le thermomètre 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

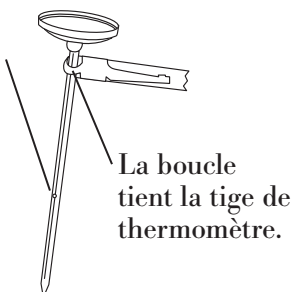
AVERTISSEMENT : Il faut toujours situer l'IRL500 sur la marmite avant de la remplir et/ou la mettre à la chaleur.

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.



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 – précuit	145°F	63°C
Viande Hachée	160°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

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
info@cdn-timeandtemp.com
www.cdn-timeandtemp.com

