

Coleman**THERMOMÈTRE À LECTURE INSTANTANÉE****FONCTIONS**

- a** Marche/Arrêt
- b** Rétroéclairage
- c** Ajuster de °F à °C
- d** Verrouillez l'affichage

CARACTÉRISTIQUES

- Affichage rotatif
- Étanchéité aux normes IPX7
- Précision +/- 1°C (0°C-100°C)
- Arrêt automatique après 2 minutes
- Aimant pour monter sur le réfrigérateur

Le thermomètre à lecture instantanée Coleman est votre arme secrète pour des aliments parfaitement cuits, à chaque fois.

COMMENT UTILISER:

- 1** Appuyez sur le bouton Marche/ Arrêt



- 2** Déployez la sonde et insérez-la à la profondeur souhaitée. De manière générale, visez le centre de ce que vous cuisinez (profondeur minimal 3/8")

Lorsque l'on teste la cuisson de la plupart des aliments, la partie la plus froide sera le centre de la portion la plus épaisse. Pour les aliments plus épais, effectuez des mesures rapides à plusieurs endroits pour vérifier que la portion entière est cuite.

- 3** Attendez 3 secondes et lisez la température.

Nettoyez la sonde immédiatement après utilisation pour éviter toute contamination croisée.



THERMOMÈTRE À LECTURE INSTANTANÉE

REPLACEMENT DE LA BATTERIE:

Le thermomètre à lecture instantanée nécessite une pile bouton de 3 volts, de type CR2032 ou équivalent.

Utilisez une pièce de monnaie pour ouvrir le couvercle de la batterie situé à l'arrière du thermomètre.

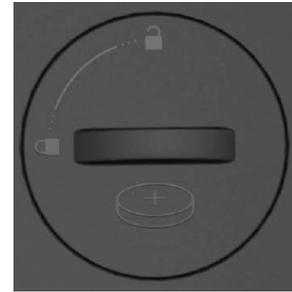


TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE CUISSON MINIMALES SÛRES

| | | | | | |
|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Poulet, dinde et canard (entiers ou en morceaux)) | 165°F | 74°C | | | |
| Farce (dans la volaille) | 165°F | 74°C | | | |
| Poissons | 140°F | 60°C | | | |
| Thon, Espadon et Marlin | 125°F | 52°C | | | |
| Casseroles et restes | 165°F | 74°C | | | |
| Viande hachée, bœuf, veau et agneau | 160°F | 71°C | | | |
| Côtes de porc, épaules, saucisses | 190- 205°F | 88-96°C | | | |
| Saucisses | 160°F | 71°C | | | |
| Jambon (cru) | 160°F | 71°C | | | |
| Jambon (précuit) | 140°F | 60°C | | | |
| Plats aux œufs | 160°F | 71°C | | | |
| Guide pour degré de cuisson | | | | | |
| | Saignant | Mi-Saignant | À point | Mi-Bien Cuit | Bien Cuit |
| Bœuf, veau, agneau (rôti, steaks, côtelettes) | 120- 130°F (49-54°C) | 130- 135°F (54-57°C) | 135- 140°F (57-63°C) | 145- 155°F (63-68°C) | 155°F and up (68°C and up) |
| Porc (rôti, steaks, côtelettes) | | | 137°F (58°C) | 145°F (63°C) | 150°F and up (66°C and up) |

⚠ MISE EN GARDE

N'exposez pas le thermomètre entier à des températures supérieures à 190°F (88°F). Ne pas laisser à l'intérieur des barbecues, des grils à pellets ou des fours.

Portez des gants de protection pour éviter les brûlures.

©2021 The Coleman Company, Inc.

Coleman®, , et  sont des marques déposées de

The Coleman Company, Inc. utilisées sous license.