

Votre Thermapen - Un guide pour des aliments parfaitement cuits

Thermapen[®]

PENSEZ À LA TEMPÉRATURE. PAS LE TEMPS.



Un guide pour des aliments parfaitement cuits

2 Utilisation de votre Thermapen



CONSEILS PRATIQUES THERMAPEN !

| Votre Thermapen ne teste pas la cuisson - il teste la température très précisément (voir page 7). | Le Thermapen ne se verrouille pas sur une lecture. Il est suffisamment précis pour afficher la température en constante évolution de vos aliments pendant la cuisson (voir page 7). | Votre Thermapen mesure la température à l'extrémité de sa sonde (voir page 9). Pénétrez vos aliments avec la pointe de la sonde à l'endroit où vous souhaitez mesurer - généralement le centre de la partie la plus épaisse de vos aliments (voir page 12). | Ne laissez jamais votre Thermapen dans un four pendant la cuisson (voir page 20). | En général, veillez à bien décongeler les viandes avant de les cuire (voir page 10).

| N'oubliez pas que la température de la viande continue normalement d'augmenter un peu après l'avoir retirée du four ou du grill (voir page 13). | Ne testez pas la précision d'un thermomètre dans les aliments. Utiliser un

bain de glace correctement préparé (voir page 17).

| Assurez-vous de nettoyer votre sonde Thermapen après un contact avec de la viande crue ou insuffisamment cuite (voir page 19). | Essuyez votre Thermapen régulièrement. Le Thermapen Classic ne doit pas être immergé. Le Thermapen ONE est étanche et peut survivre à une immersion de courte durée.

Cependant, ne le mettez pas au lave-vaisselle (voir page 19).

| Votre Thermapen est livré avec un certificat de

Étalonnage traçable via un accord international à toutes les principales normes nationales, y compris UKAS et NIST (voir page 16).

GARANTIE Le

Thermapen Classic est couvert par une garantie de deux ans et le Thermapen ONE par une garantie de cinq ans contre les défauts de composants ou de fabrication. Pendant cette période, les produits qui s'avèrent défectueux seront, à la discrétion d'ETI, soit réparés, soit remplacés sans frais. Cette garantie ne s'applique pas aux sondes, pour lesquelles une période de six mois est offerte. La garantie du produit ne couvre pas les dommages causés par une usure normale, des conditions de stockage anormales, une utilisation incorrecte, une mauvaise utilisation accidentelle, un abus, une négligence, une mauvaise application ou une modification. Tous les détails de la responsabilité sont disponibles dans les conditions générales de vente d'ETI sur thermapen.co.uk/terms. Conformément à notre politique de développement continu, nous nous réservons le droit de modifier nos spécifications de produits sans préavis.

Thermapen[®]

Un guide pour des aliments parfaitement
cuits en utilisant et en prenant soin de votre Thermapen



4 Utilisation de votre Thermapen

CONTENU

Quinze minutes bien investies	5
Quelques choses que votre Thermapen ne fait PAS	
Ça ne part pas de zéro.....	6
Il n'arrête pas la cuisson pour vous.....	6
Il teste la température et non la cuisson.....	7
Il ne se verrouille pas sur une lecture.....	7
Voici ce que fait votre Thermapen.....	7
Mesure des températures.....	9
Considérations spéciales pour	
Cuisson de la viande, de la volaille et du poisson	
1. Décongélation.....	10
2. Retrait du réfrigérateur	11
3. Bas et lent contre chaud et rapide.....	11
4. Choix d'une température cible.....	11
5. Obtenir une lecture correcte avec votre Thermapen.....	12
6. Repos.....	13
Grillades en plein air	14
Utilisation des alarmes de four avec votre Thermapen.....	14
Sécurité alimentaire et température.....	15
Précision	
Thermapen À vos marques, prêts, partez ...	16
Exécution d'un test de bain de glace	17
Exécution d'un test d'eau bouillante	18
Re-calibrage	19
Nettoyage et entretien de votre Thermapen	
Nettoyage de la sonde	19
Nettoyage du corps du Thermapen	19
Stockage de votre Thermapen	20
Éviter de surchauffer le corps du Thermapen.....	20
Personnalisation de votre Thermapen.....	21
Remarques.....	22
Questions fréquemment posées.....	23
Températures recommandées.....	Couverture arrière



QUINZE MINUTES BIEN PASSÉES...



Merci d'avoir acheté le Thermapen qui est probablement le thermomètre le plus rapide, le plus sensible et le plus précis que vous ayez jamais possédé. Cela vous aidera à apprendre des choses sur le processus de cuisson que vous ne pourriez pas voir avec d'autres thermomètres. C'est cependant un outil et comme tous les outils, il nécessite une utilisation et des soins appropriés pour être efficace.

Ce livret ne devrait prendre que quinze minutes à lire et vous aidera à tirer le meilleur parti de votre expérience Thermapen.

Votre Thermapen a été pré-calibré à la main dans notre laboratoire pour être précis pour :

Thermapen ONE - précis à $\pm 0,3$ °C (-19,9 à 119,9 °C) $\pm 0,4$ °C (-49,9 à 199,9 °C) sinon $\pm 1,0$ °C et affichera la température des aliments ou des liquides en seulement UNE seconde !

Thermapen Classic - précis à $\pm 0,4$ °C (-49,9 à 199,9 °C) et affiche la température des aliments ou des liquides en seulement trois secondes !

Vous n'êtes probablement pas habitué à ce genre de vitesse et de précision dans un thermomètre. Gardez cela à l'esprit lorsque vous commencez à prendre des mesures avec votre Thermapen et apprenez à vous fier de plus en plus aux informations qu'il fournit.

Cela peut vraiment changer la façon dont vous cuisinez et préparez les aliments.

**Lectures de température précises en UNE
seconde seulement !**

6 Utilisation de votre Thermapen



QUELQUES CHOSES VOTRE THERMAPEN NE FAIT PAS

Il ne démarre pas à zéro

Dès que vous ouvrez sa sonde, votre Thermapen commence à afficher la température actuelle à son extrémité. Votre Thermapen n'est pas comme un pèse-personne qui démarre à zéro à chaque fois. Dès qu'il s'allume, il affiche une température.

Si vous touchez le bout de la sonde, vous pouvez observer l'évolution de la température (elle va probablement monter, sauf si vous êtes sur une île tropicale)*. Retirez votre doigt et regardez la température baisser à nouveau. Essayez-le.

Il n'arrête pas la cuisson pour vous Cela

peut sembler évident, mais le Thermapen n'est qu'un outil qui vous donne des informations très précises sur la température des aliments que vous préparez. VOUS devez décider quand augmenter ou diminuer la chaleur et quand les choses sont faites. C'est un processus d'apprentissage. Vous apprendrez le plus en expérimentant et en gardant une trace de vos résultats. De nombreuses variables sont en jeu, telles que le degré de froid des aliments avant la cuisson, votre réglage de chaleur, la consistance de la surface de cuisson et bien plus encore. Mais avec des informations précises de votre Thermapen, vous apprendrez rapidement à tenir compte de ces variables pour obtenir les bons résultats.



Il ne teste pas la cuisson - il teste uniquement la température actuelle !

* Le Thermapen affiche la température à son extrémité et fonctionne mieux lorsque sa sonde est insérée ou immergée dans quelque chose. Il lira la température de l'air; cependant, cela peut prendre une minute ou deux pour obtenir une lecture précise à moins que l'air ne se déplace rapidement.

Il ne teste pas la cuisson; il ne teste que la température actuelle. Bien que la température soit l'indication la plus efficace de la cuisson des aliments pendant la cuisson, les aliments cuits finiront par refroidir. Par exemple (même si vous pourriez être tenté d'essayer), il ne vous servirait à rien d'apporter votre Thermapen au restaurant pour pouvoir tester votre steak au fur et à mesure qu'il arrive à votre table. Votre Thermapen ne vous indiquerait que la température du steak à table, et non la température la plus élevée atteinte par le steak dans la cuisine - qui serait la température qui déterminerait sa cuisson. Pendant la cuisson, n'oubliez pas de rechercher la température la plus élevée atteinte dans la partie la plus épaisse de l'aliment pour juger de la cuisson (voir 'Grillades à l'extérieur' à la page 14).

Il ne se verrouille pas sur une lecture. Si vous constatez que les chiffres sur votre lecture Thermapen continuent de changer après trois secondes, c'est parce que la température à la pointe change. Lorsque vous pénétrez pour la première fois de la viande sur le gril, par exemple, l'affichage du Thermapen change très rapidement lorsqu'il passe de la température ambiante à la température de la viande. En une seconde pour votre Thermapen ONE ou en trois secondes pour votre Thermapen Classic, le taux de changement ralentira considérablement, vous donnant une lecture précise, mais il n'arrêtera pas de changer complètement. Au fur et à mesure que la viande continue de cuire et que la pointe de votre sonde se déplace dans la viande, votre Thermapen continuera à détecter les variations de température de la viande elle-même.

Maintenant...



VOICI CE QUE VOTRE THERMAPEN FAIT

Tout simplement, il vous donne les informations de température les plus rapides et les plus précises que vous puissiez trouver dans un thermomètre de qualité professionnelle abordable. Il peut être utilisé pour vérifier la température interne des éléments suivants...

I Viandes

I Volaille I

Poissons/crustacés

I Légumes

I Casseroles

I Desserts

I Confiserie

I Pains

I Pâtes

I Sauces

I Boissons

I et bien plus encore...

8 Utilisation de votre Thermapen

...pendant que vous préparez des aliments dans votre...

I Four

I Friteuse I BBQ, gril ou

Micro -ondes

fumoir

je Réfrigérateur

I Plaque de cuisson

je Congélateur

I Plan de travail

... et partout où vous travaillez avec de la nourriture.

Certaines personnes utilisent même leur Thermapen pour vérifier la température de l'eau de leur bain ! Faites preuve de créativité et réfléchissez aux façons dont une lecture précise de la température pourrait améliorer votre vie.

Ceux qui s'engagent à utiliser leur Thermapen régulièrement obtiennent les meilleurs résultats au fil du temps. Vous vous êtes probablement habitué à estimer la cuisson des aliments par d'autres méthodes moins scientifiques, telles que...

je S'appuyer sur un temps de cuisson recommandé à partir d'une recette

je Regarder la couleur d'un pain pendant la cuisson

je Enfoncer une fourchette ou un cure-dent dans un gâteau pour voir s'il ressort propre

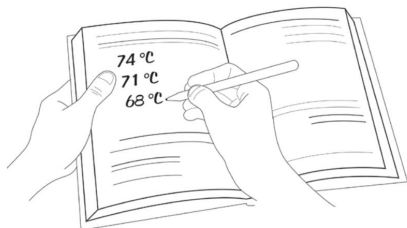
je Remuer et surveiller la consistance d'une sauce ou d'une confiserie

II Appuyer contre le dessus de la viande pour évaluer la résistance
Découper un filet sur le gril

De nombreuses recettes ne nécessitent que ces types d'activités, mais vous disposez désormais d'un instrument de température très précis.

Commencez à lire vos recettes préférées et notez-les à côté des recettes elles-mêmes. Faites la nourriture de la même manière que vous le faites toujours et vérifiez la cuisson comme vous l'avez toujours fait, mais commencez à noter les lectures Thermapen lorsque les choses se passent comme vous les aimez. De cette façon, vous pourrez reproduire un résultat parfait en utilisant votre Thermapen.

Vous constaterez peut-être que vous pouvez évaluer l'étape "hardball" d'une recette de confiserie avec plus de précision que jamais et commencer à



faire des quasi-accidents

une chose du passé, si vous prenez juste le temps d'enregistrer ce qui se passe avec votre Thermapen. Gardez à l'esprit que chaque type de viande ou combinaison d'ingrédients réagira à la chaleur de différentes manières et sera « cuit » à des températures différentes.

Le tableau sur la couverture arrière de ce guide donne des recommandations de base pour différents types de viande en utilisant des termes communs comme « mi-saignant » ou « bien cuit », mais ce ne sont que des lignes directrices. L'important est de commencer à apprendre quelles sont les températures de vos aliments préférés lorsqu'ils sont exactement comme vous les aimez.

MESURE DES TEMPÉRATURES AVEC VOTRE THERMAPEN

Il n'y a pas de boutons sur votre Thermapen. Il s'allume simplement lorsque vous étendez la sonde* et s'éteint lorsque vous refermez la sonde contre le boîtier Thermapen.

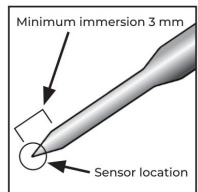
Le Thermapen ONE dispose également d'un mode veille à détection de mouvement, éteignant automatiquement l'instrument lorsqu'il est posé et se réveillant lorsqu'il est repris, ce qui permet d'économiser la batterie. Cette fonction va de 10 à 180 secondes ou 'OFF'. Le Thermapen Classic est doté d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint le Thermapen après 10 minutes d'utilisation continue pour économiser la batterie**.

Votre Thermapen est doté d'un micro-thermocouple situé à l'extrémité de la tige de sa sonde. Un thermocouple est une paire de deux fils thermosensibles qui produisent une tension liée à la différence de température. Cette technologie se trouve généralement uniquement dans les thermomètres de qualité professionnelle et c'est ce qui distingue votre Thermapen des autres thermomètres numériques à « lecture instantanée ».

Parce que le micro-thermocouple est si petit, votre Thermapen n'a besoin d'être inséré que d'au moins 3 mm pour obtenir une lecture précise. D'autres thermomètres de cuisson peuvent nécessiter une immersion de 13 mm ou plus.

Pour prendre une lecture de température avec votre Thermapen, pénétrez dans l'aliment que vous vérifiez avec la sonde et placez la pointe de la sonde à l'endroit où vous souhaitez mesurer. Lorsque vous testez la cuisson de la plupart des aliments, la partie la plus froide sera le centre même de la partie la plus épaisse. Avec des aliments plus gros, vous pouvez effectuer des lectures rapides avec votre Thermapen à plusieurs endroits pour vérifier que toute la portion est cuite.

Si vous refroidissez un aliment, le centre de la partie la plus épaisse sera le dernier à refroidir.



* Le moyeu rotatif de la sonde peut être un peu serré au début mais se desserrera à l'usage. La sonde s'étend jusqu'à 180°, mais veillez à ne pas forcer davantage.

** Cette fonction peut être désactivée (voir 'Personnalisation de votre Thermapen' à la page 21).

10 Utilisation de votre Thermapen

Ne « poignardez » pas l'aliment mesuré et n'immergez pas complètement la sonde. Au lieu de cela, utilisez une force douce et persistante pour insérer la sonde dans les aliments. La pointe de la sonde est pointue et devrait pénétrer facilement dans les viandes ou autres aliments. Prenez soin d'éviter les os, les cartilages ou d'autres substances dures. De plus, n'utilisez pas votre Thermapen pour retourner ou déplacer votre viande. La sonde Thermapen est durable et devrait durer de nombreuses années avec des soins appropriés, mais elle est creuse et pourrait se plier ou se casser si elle est malmenée.



CONSIDÉRATIONS SPÉCIALES POUR CUISINER DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE ET DU POISSON

Obtenir de bons résultats lorsque vous cuisinez ou grillez de la viande, de la volaille ou du poisson demande un peu plus de soin. Voici quelques éléments à prendre en compte lorsque vous recherchez la bonne cuisson.*

1. Décongélation

Ce n'est généralement jamais une bonne idée de chauffer de la viande congelée.** Même si l'extérieur d'un morceau de viande est décongelé, si le centre est encore congelé, les parties extérieures de la viande seront très probablement trop cuites pendant que vous essayez pour amener le centre à votre température cible.

Prenez soin de bien décongeler votre viande avant de la mettre sur le feu. Vérifiez le centre de votre viande avec votre Thermapen et comparez-le à une lecture près de l'extérieur pour vous assurer que la viande est aussi proche que possible d'une température uniforme avant la cuisson.

La meilleure façon de décongeler la viande est la méthode lente - en la mettant dans votre réfrigérateur et en attendant. Si vous avez besoin d'accélérer le processus, vous pouvez utiliser un bain-marie, mais assurez-vous que l'eau entourant la viande ne dépasse pas 5 °C pour éviter la croissance bactérienne.

Vérifiez régulièrement la température de l'eau avec votre Thermapen et rafraîchissez le bain au besoin. Encore une fois, utilisez votre Thermapen pour vérifier que la viande a une température uniforme pour vous assurer qu'elle a décongelé.

* Veuillez noter qu'aux fins de cette discussion, nous utiliserons le mot « viande » pour désigner toute viande, volaille ou poisson.

Certaines volailles préparées (comme les poitrines de poulet améliorées surgelées) peuvent mieux cuire lorsqu'elles sont congelées que décongelées, selon la méthode de cuisson, mais il s'agit d'une exception à la règle.

2. Retrait du réfrigérateur Les grils

expérimentés soutiennent que la viande est meilleure lorsqu'elle est laissée à température ambiante avant d'être portée à la chaleur. C'est peut-être le moment idéal pour faire mariner ou pré-assaisonner le bœuf et permettre aux saveurs de pénétrer la viande. Le bœuf froid peut généralement être laissé à une température ambiante modérée pendant une heure ou deux avant la cuisson ou le grillage sans aucun risque significatif pour la sécurité alimentaire.

NE LAISSEZ PAS la viande à température ambiante pendant de longues périodes. Soyez particulièrement prudent avec la volaille, le porc et le poisson.

3. Bas et lent contre chaud et rapide

De manière générale, un réglage à basse température avec un temps de cuisson plus long permettra à un plus gros morceau de viande de cuire plus uniformément sans trop cuire certaines parties. Cependant, de nombreuses techniques reposent sur une chaleur extrêmement élevée pendant une période plus courte. Saisir ou dorer nécessite normalement une chaleur plus élevée. Une combinaison de méthodes est parfois recommandée. De même, différentes techniques font appel à la chaleur indirecte par rapport à la chaleur directe. Consultez votre recette préférée pour obtenir des conseils sur la coupe de viande que vous avez choisie afin d'être sûr de bien configurer votre source de chaleur.

4. Choisir une température cible De nombreux

livres de recettes modernes incluent des recommandations de température spécifiques dans leurs instructions, mais beaucoup ne le font toujours pas. Nous avons imprimé un tableau pratique des températures recommandées par type de viande et d'autres aliments sur la couverture arrière de ce livret pour vous aider à démarrer. N'oubliez pas que ces températures ne sont qu'un guide pour votre cuisson et ne doivent pas être traitées à la lettre. La signification précise de termes comme «moyen» et «rare» est une question de goût personnel.

Une autre chose importante que vous devrez garder à l'esprit est que la plupart des viandes continueront à monter en température après les avoir retirées du feu - de plusieurs degrés jusqu'à 6 °C ou plus. Lorsque vous choisissez une température interne cible pour retirer votre viande de la plaque de cuisson, du four ou du gril, vous souhaitez prévoir une augmentation de température d'au moins 3 °C pendant le repos. Par exemple, pour cuire un steak à «mi-saignant» ou 54 °C, vous devez prévoir de le retirer du feu une fois que la température interne dans la partie la plus épaisse indique 52 °C sur votre Thermapen (voir «Repos» à la page 13) . .

12 Utilisation de votre Thermapen

5. Obtenir une bonne lecture avec votre Thermapen Dans la volaille,

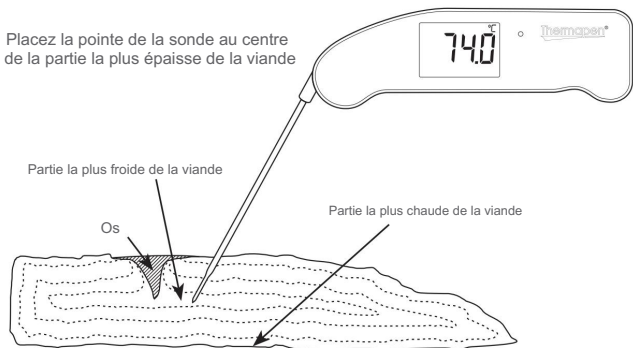
le porc et le bœuf haché, il existe des raisons de santé pour atteindre des températures sûres avant de manger. Vous pouvez également être réticent à manger du steak ou du poisson « insuffisamment cuit ».

Cependant, si vous faites trop cuire les parties extérieures ou les extrémités de la viande pendant que vous essayez d'amener le centre à atteindre votre température cible, le résultat sera décevant.

Divers livres de cuisine et émissions de télévision donnent des conseils pour obtenir un morceau de viande uniformément cuit.

Différentes parties d'un morceau de viande seront à des températures différentes pendant le processus de cuisson. Il n'est pas rare que la température interne d'un gros rôti ou d'une dinde varie de 10 à 15 °C dans toute la viande ou la volaille. Même un steak ou une poitrine de poulet désossée montrera des différences de plusieurs degrés lorsque vous déplacez la pointe de votre sonde Thermapen de la surface vers le centre de la pièce ou d'un bout à l'autre.

Pour obtenir une lecture correcte avec votre Thermapen, insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande à partir du haut.* Faites un effort pour éviter tout os ou cartilage évident. Notez la température. Poussez lentement au-delà du centre et vous verrez la température augmenter en « temps réel » à chaque profondeur du morceau de viande. Retirez lentement la sonde et vous pourrez voir la température changer dans la direction opposée.



* De nombreux experts recommandent d'insérer la sonde de votre thermomètre sur le côté d'un steak ou d'une galette pour vous assurer que vous obtenez la pointe de la sonde en plein centre, là où la température sera la plus basse. Vous pouvez utiliser une paire de pinces pour soulever doucement le morceau de viande hors du feu d'une main pendant que vous prenez une lecture Thermapen sur le côté avec votre autre main.

Si la viande a déjà été cuite des deux côtés, le centre même de la partie la plus épaisse devrait avoir la lecture la plus basse.

C'est le meilleur endroit pour évaluer la cuisson.

Au fur et à mesure que vous expérimentez avec votre Thermapen et gagnez en confiance, vous apprendrez à vérifier rapidement un morceau de viande, un rôti ou un oiseau entier à plusieurs endroits et profondeurs pour évaluer votre progression globale pendant la cuisson. Les thermomètres de moindre qualité tels que les types à cadran ou les numériques plus lents peuvent ne pas montrer autant de différence de température. Seul un thermomètre très rapide et sensible comme votre Thermapen peut vous indiquer la température exacte à son extrémité. Cela peut être très utile lorsque vous essayez d'ajuster vos méthodes de cuisson pour obtenir un processus de cuisson plus uniforme.

6. Repos La

viande cuite doit pouvoir « se reposer » après la cuisson et avant d'être coupée. Cela permet aux jus d'être réabsorbés dans les fibres de la viande. Si vous ne vous reposez pas, vous risquez de perdre des jus savoureux lorsque la viande est coupée. La température de la viande continuera d'augmenter un peu pendant la période de repos, vous devez donc retirer votre viande du four ou du gril avant d'atteindre votre température de cuisson cible ; sinon, vous risquez de trop cuire votre viande. La quantité d'augmentation de température dépend de plusieurs facteurs.

En règle générale, les gros morceaux de viande connaîtront une plus grande augmentation de la température pendant le repos. Cela est dû au flux de chaleur résiduelle qui se déplace toujours vers le centre du refroidisseur même après que la viande a été retirée de la source de chaleur.

La façon dont vous reposez votre viande affectera également l'augmentation de la température. Si vous laissez la viande découverte, ou si vous la retirez de sa rôtissoire, ou si vous placez un steak chaud sur une surface froide, plus de chaleur s'échappera dans la pièce et moins de chaleur atteindra le centre. Si trop de chaleur s'échappe, la viande peut se refroidir avant de servir. D'un autre côté, si vous gardez votre viande dans un four chaud ou sous une lampe chauffante, il y aura une augmentation de chaleur plus importante et vous risquez de trop cuire le centre à moins que vous ne l'ayez autorisé.

Couvrir lâchement la viande avec du papier d'aluminium ou «tenter» conservera un peu de chaleur et permettra encore une certaine circulation d'air pour éviter de cuire à la vapeur la surface de la viande; faites très attention si vous voulez conserver un extérieur croustillant sur une dinde ou un rôti. Un four réchauffé (avec la chaleur éteinte) pourrait être un meilleur lieu de repos pour les viandes en croûte.

14 Utilisation de votre Thermapen

En règle générale, même un petit steak ou un morceau de poulet cuit individuellement augmentera d'au moins deux ou trois degrés pendant le repos.

Un rôti ou une dinde plus gros peut monter jusqu'à cinq à dix degrés selon les conditions. Apprenez à quelle augmentation vous attendre en prenant des lectures avant et après le repos avec votre Thermapen.

Commencez à déduire les "augmentations" de repos typiques de votre température cible finale lorsque vous retirez votre viande de la surface de cuisson.

Grillades en plein air

Un mot sur les grillades par temps venteux ou froid : Un morceau de viande cuit peut être exposé à des courants d'air qui pourraient le refroidir avant que vous ne le mesuriez avec votre Thermapen. Cela est particulièrement vrai lorsque vous retournez la viande sur le gril.

Une fois cuite, la viande ne "décuit" pas même si sa température peut chuter.

Évitez ce problème en gardant le gril couvert autant que possible et faites attention aux courants d'air froids lorsque vous mesurez des températures avec votre Thermapen. N'oubliez pas que la température centrale est la plus importante dans ce type de conditions.

Faites une lecture centrale juste avant de retourner votre viande, puis de nouveau juste après pour voir s'il y a un refroidissement. La température la plus élevée enregistrée est votre guide, même si elle redescend.

Utilisation des alarmes de four avec votre Thermapen

Pour la torréfaction au four ou au barbecue, de nombreuses personnes réussissent à utiliser une «sonde de four» ou une alarme de thermomètre en conjonction avec leur Thermapen.

Rappelez-vous que le Thermapen ne peut pas être laissé à l'intérieur du four. Vous devez en fait ouvrir la porte du four pour obtenir une lecture avec votre Thermapen, même si le Thermapen est si rapide que vous pouvez généralement refermer la porte très rapidement avec une perte de chaleur minimale.

Les thermomètres de four, d'autre part, ont des sondes résistantes à la chaleur qui peuvent être placées dans les aliments en cours de cuisson à l'intérieur du four et relayer ces informations par câble à un moniteur à l'extérieur du four.

Le problème avec les thermomètres de four est qu'ils ne peuvent surveiller qu'un seul endroit où vous placez la sonde. Ils sont également généralement plus lents et beaucoup moins précis que votre Thermapen.* C'est pourquoi l'utilisation des deux ensemble peut être un réel avantage : le thermomètre du four vous permet de savoir quand vous vous rapprochez de votre cible, et le Thermapen confirme la température interne réelle. à plusieurs endroits.

Pour utiliser un thermomètre de four, placez la sonde du four de manière à ce que la pointe se trouve sur la partie la plus épaisse de l'aliment à cuire. Réglez l'alarme pour qu'elle sonne à au moins dix à quinze degrés en dessous de votre température cible finale. Lorsque l'alarme retentit, ouvrez la porte et testez vos aliments à plusieurs endroits différents avec votre Thermapen pour évaluer avec précision la cuisson et permettre le repos.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET TEMPÉRATURE

Vous pouvez utiliser votre Thermapen pour vérifier les températures et minimiser les maladies d'origine alimentaire dans votre cuisine. Les bactéries se développent entre 5 et 60 °C. Les aliments ne doivent pas être entreposés entre ces températures pendant de longues périodes. Certains restes d'aliments doivent être réchauffés à des températures minimales pour assurer un « taux de destruction » suffisant des bactéries ou des parasites.

Maintien des aliments chauds	60 °C ou plus
Maintien des aliments froids	moins de 5 °C
Température du réfrigérateur	5 °C ou moins
Température du congélateur	-18 à -23 °C

Le tableau des températures recommandées au verso de ce livret indique également les températures critiques pour la sécurité alimentaire ainsi que les températures recommandées par le chef pour les viandes et autres aliments.



* N'oubliez pas que différentes parties d'un même gros rôti ou dinde peuvent varier de 10 à 15 °C pendant la cuisson.



PRÉCISION DU THERMAPEN

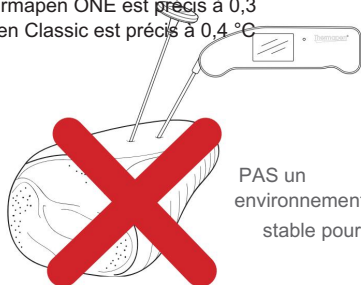
À vos marques, prêts, partez...

Le Thermanpen est probablement le thermomètre le plus précis, le plus sensible et le plus rapide que vous ayez jamais possédé. Au dos de l'emballage de votre Thermanpen, vous trouverez le numéro de série unique de votre Thermanpen.

Votre Thermanpen est accompagné d'un certificat d'étalonnage certifiant que votre Thermanpen a été étalonné en laboratoire par rapport à un thermomètre de précision et qu'il est précis à 0 °C (point de glace) et 100 °C (point d'ébullition).

Ce certificat d'étalonnage est traçable, via un accord international, à toutes les principales normes nationales, y compris UKAS et NIST.*

Il a été démontré que le Thermanpen présente une très faible dérive d'étalonnage au cours de nombreuses années. Vous pouvez être sûr que votre Thermanpen ONE est précis à 0,3 °C près et que votre Thermanpen Classic est précis à 0,4 °C près et qu'il restera précis.



PAS un environnement stable pour les tests

Parce que le

Thermanpen est tellement plus sensible et précis que presque tous les autres thermomètres numériques, à lecture instantanée ou à cadran, des comparaisons côte à côte avec d'autres thermomètres domestiques montreront souvent des différences dramatiques. Si vous essayez de comparer les lectures côte à côte dans les aliments, dans l'air ou dans un liquide non contrôlé comme l'eau courante, vous compromettez davantage votre test en ne tenant pas compte de la grande variation des températures dans ces substances. Cela dit, si vous êtes déterminé à vérifier l'exactitude de votre Thermanpen ou de tout autre thermomètre à sonde, vous pouvez utiliser les procédures à domicile suivantes à tout moment.

* Seuls des thermomètres certifiés par un laboratoire d'étalonnage traçable à l'UKAS et une précision au moins quatre fois supérieure à celle du Thermanpen doivent être utilisés pour effectuer côte à côte les tests et l'étalonnage de votre Thermanpen, uniquement dans un bain de liquide contrôlé stable à mieux que ± 0,1 °C. N'UTILISEZ PAS un thermomètre domestique pour vérifier votre Thermanpen. C'est une perte de temps. Utilisez plutôt votre Thermanpen pour vérifier vos autres thermomètres.

EFFECTUER UN TEST DE BAIN DE GLACE

Un test de bain de glace est le moyen le plus simple de tester la précision d'un thermomètre, mais uniquement si le bain de glace est créé correctement.

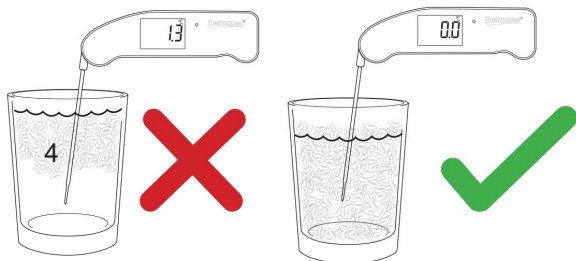
Un bain de glace n'est PAS simplement un verre d'eau glacée. ** Suivez attentivement ce processus en quatre étapes pour créer un bon bain de glace :

- Étape 1: Remplissez un grand verre de glace jusqu'en haut (la glace pilée est préférable mais pas obligatoire).
- Étape 2: Ajouter lentement de l'eau très froide jusqu'à ce que l'eau atteigne environ 10 mm sous le dessus de la glace.
- Remarque : si la glace flotte au fond du verre, le bain de glace sera probablement plus chaud que 0 °C (32 °F). Videz tout excès d'eau.
- Étape 3: Remuez doucement le mélange de glace et laissez-le reposer pendant une minute ou deux.
- Étape 4: Insérez la sonde du thermomètre testé à environ 50 mm dans le mélange de glace et remuez doucement pendant que vous prenez votre lecture.
- Remarque : Assurez-vous de continuer à remuer doucement. Si la pointe de la sonde de votre thermomètre vient se poser contre un morceau de glace, elle affichera une température inférieure au point de glace et si elle vient se poser contre les côtés ou le fond du verre, elle peut lire plus haut.

Votre Thermapen ONE tombera à 1 °C en une seconde et votre Thermapen Classic tombera à 1 °C en trois secondes.

Votre Thermapen continuera d'approcher 0,0 °C au cours des deux ou trois prochaines secondes. La température de repos finale pour Thermapen ONE doit être comprise entre -0,3 et 0,3°C (pire cas) et la température de repos finale pour Thermapen Classic est de -0,4 et 0,4°C (pire cas).

Si votre Thermapen est précis dans un bain de glace approprié, il sera presque certainement précis à toutes les autres températures.



**

Un bain de glace mal fait peut être décalé au point de glace jusqu'à 8 °C. Voir l'illustration ci-dessus.

EFFECTUER UN TEST D'EAU BOUILLANTE

Les tests à l'eau bouillante sont plus difficiles à réaliser correctement que les tests au bain de glace et sont inutiles si le test au bain de glace est concluant. L'eau ne bout qu'à 100 °C au niveau de la mer. Le changement de pression atmosphérique à des altitudes au-dessus ou au-dessous du niveau de la mer modifie la température à laquelle l'eau bout.

Une fois que vous avez noté la température cible, vous êtes prêt à commencer votre test d'eau bouillante :

Étape 1: Remplir une casserole ou un pot d'au moins 100 mm de profondeur avec de l'eau propre.

Remarque : Les impuretés ou le sel dans l'eau (par exemple, d'un adoucisseur d'eau) peuvent affecter de manière significative la température d'ébullition de l'eau.

Étape 2: Placez la casserole sur une cuisinière (NE PAS utiliser le micro-ondes) et mettez le feu à élevé.

Étape 3 : Attendez que l'eau arrive à une forte ébullition qui ne s'arrête pas en remuant.

Étape 4 : Dès que l'eau atteint une ébullition à gros bouillons, placez la pointe de la sonde du thermomètre à 50 mm de profondeur dans l'eau et remuez doucement pendant que vous prenez votre mesure.

Remarque : Veillez à garder votre sonde entourée d'eau. Si la pointe de la sonde de votre thermomètre entre en contact avec le côté ou le fond de la casserole, elle affichera une température plus élevée.

Votre Thermapen montera à moins de 0,5 °C de votre température d'ébullition cible en une seconde (Thermapen ONE) ou trois secondes (Thermapen Classic) et continuera à s'approcher de votre cible au cours des deux ou trois secondes suivantes.

La température de repos finale doit être comprise entre 0,3 °C (Thermapen ONE) ou 0,4 °C (Thermapen Classic) ou supérieure et inférieure à la température cible que vous avez notée au début de la procédure (pire des cas) .

Un Thermapen qui lit correctement dans l'un ou l'autre de ces tests ou les deux sera également précis sur toute sa plage de températures dans n'importe quel aliment ou liquide. Vous pouvez être sûr que la température affichée sur l'écran Thermapen est la vraie température à l'extrémité de sa sonde.

RE-CALIBRAGE

Dans le cas peu probable où votre Thermapen aurait besoin d'un réétalonnage ou d'un entretien, cela peut être effectué et de nouveaux certificats délivrés par notre laboratoire d'étalonnage interne UKAS.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN VOTRE THERMAPEN

Nettoyage de la sonde

Chaque fois que vous testez de la viande qui n'est pas complètement cuite, votre sonde Thermapen peut être exposée à des bactéries nocives. Vous devez essuyer votre sonde Thermapen chaque fois qu'elle est exposée à de la viande non cuite et en particulier avant de sonder des aliments cuits prêts à être consommés. Les mêmes précautions que vous utilisez avec un couteau ou une planche à découper s'appliquent à une sonde de thermomètre.

Toute lingette ou nettoyant en aérosol antibactérien et non corrosif et les serviettes en papier peuvent désinfecter efficacement la pointe de votre sonde Thermapen. Nous proposons une gamme de lingettes de sonde antibactériennes disponibles à l'achat sur thermapen.co.uk.

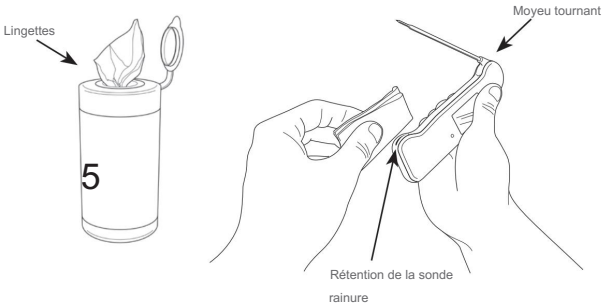
Nettoyage du corps du Thermapen La

sonde et le corps du Thermapen doivent être essuyés après chaque cuisson et avant de les ranger. Le Thermapen Classic est étanche aux éclaboussures et résistera à l'exposition aux mains mouillées et aux éclaboussures de liquides de cuisson, mais le boîtier ne doit jamais être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Le Thermapen ONE est étanche à IP67 et peut survivre à une immersion à court terme. NE mettez PAS votre Thermapen au lave-vaisselle.

Votre nouveau Thermapen présente un design lisse et presque sans couture avec pratiquement aucune fissure ou crevasse où la nourriture peut se coincer et se gâter. Il est facile à nettoyer. Faites particulièrement attention à bien essuyer le moyeu rotatif en haut du boîtier du Thermapen et la rainure de rétention de la sonde en bas. Ceux-ci peuvent être nettoyés avec le bord de votre serviette ou lingette. En règle générale, essayez d'éviter de mettre de l'humidité, de la farine ou de l'huile sur le moyeu rotatif.

Bien qu'il y ait un joint torique à l'intérieur du moyeu, les huiles et les poudres fines peuvent traverser le joint au fil du temps et s'accumuler dans le boîtier, causant des problèmes avec les composants électriques.

20 Utilisation de votre Thermapen



Un bon nettoyage après chaque utilisation prolongera la durée de vie de votre Thermapen et vous aidera à vous protéger des bactéries nocives.

Notez que la technologie des ions d'argent Biomaster est moulée directement dans le boîtier en plastique du Thermapen ONE pour aider à réduire la croissance microbienne.

Conservation de votre Thermapen

Votre Thermapen a été conçu pour être compact et durable.

Il peut être stocké n'importe où. Cependant, des couteaux tranchants ou d'autres instruments de cuisine peuvent causer des dommages s'ils sont laissés ensemble dans un tiroir. Une variété de pochettes et de portefeuilles Thermapen sont disponibles sur thermapen.co.uk.

Évitez de surchauffer le corps Thermapen

Ne laissez jamais votre Thermapen dans un four, un gril, un fumoir ou un micro-ondes pendant la cuisson. NE PAS le laisser sous des lampes chauffantes ou sur une surface chaude comme une hotte de gril. Lorsque vous vérifiez les températures au-dessus d'un gril ou d'un feu, veillez à ce que le corps du Thermapen ne devienne pas trop chaud. Le Thermapen est très rapide, vous pouvez donc mesurer rapidement les températures et ensuite sortir de la zone chaude. Si la chaleur est trop élevée pour votre main (sans gant de protection), elle est probablement trop chaude pour le corps du Thermapen.

Ne placez jamais la sonde Thermapen sur un charbon ou dans une flamme nue car des températures supérieures à 300 °C peuvent endommager la sonde. Faites également attention en fermant le Thermapen lorsque la sonde a été insérée dans un aliment ou un liquide chaud.

La sonde est en métal et peut être très chaude au toucher. Laissez refroidir avant de fermer.

Si vous êtes susceptible d'utiliser votre Thermapen dans des environnements à haute température, vous pouvez envisager d'acheter une gaine en silicone pour votre Thermapen. Le silicone offre une protection à court terme contre la chaleur rayonnante ou de contact. Il amortira également le Thermapen des chocs et des chutes, même une chute sur du béton.

La botte s'adapte parfaitement et est facile à enlever pour le nettoyage.



PERSONNALISER VOTRE THERMAPEN

Pour plus de détails sur la façon dont vous pouvez personnaliser votre Thermapen, y compris des informations sur...

- | commutation entre °C et °F sur l'afficheur
- | modification de la résolution d'affichage de 0,1 à 1 °C
- | désactiver la fonction d'arrêt automatique
- | remplacement des piles

... veuillez consulter les instructions d'utilisation incluses dans l'emballage de votre nouveau Thermapen.

Vous pouvez également visiter notre site Web thermapen.co.uk pour un PDF téléchargeable du mode d'emploi.

REMARQUES



FAQ

Q Pourquoi est-ce que j'obtiens des lectures différentes lorsque je mesure mes aliments à différents endroits ?

A Parce que la température des aliments peut être différente à différents endroits en même temps (voir page 12).

Q Pourquoi mon steak a-t-il été mi-cuit/bien cuit alors que ma lecture Thermapen suggérait une mi-cuisson ?

A Parce que la viande continuera à cuire après que vous l'aurez retirée la chaleur. Vous devez tenir compte de cette hausse (voir pages 11 à 13).

Q Pourquoi mon poulet est-il encore ensanglanté lorsque mon Thermapen dit que c'est fait ?

A Parce que la moelle osseuse des os de poulet peut libérer sang pendant la cuisson. C'est fait en toute sécurité.

Q Pourquoi mon nouveau Thermapen indique-t-il une différence de 3 à 5 °C par rapport à mon ancien thermomètre lors de la mesure des aliments ?

R Parce que votre ancien thermomètre n'aura pas été aussi précis que votre nouveau Thermapen (voir page 16).

Q Pourquoi mon Thermapen affiche-t-il une lecture supérieure à 0 °C (32 °F) quand je le mets dans de l'eau glacée ?

A Parce que la température est supérieure au point de glace à moins que vous ne preniez le temps de créer un bon bain de glace (voir page 17).

Q Pourquoi mon Thermapen prend-il jusqu'à six secondes pour à 0,0 °C dans un bon bain de glace ?

A Le Thermapen Classic atteindra 0,5 °C (1 °F) en moins de trois secondes et le Thermapen ONE atteindra 0,5 °C (1 °F) en une seconde ou moins, mais il faudra peut-être 2 ou 3 secondes de plus pour que les derniers dixièmes de degré se stabilisent (voir page 17) .

Q Pourquoi mon Thermapen ne semble-t-il pas se stabiliser sur une température finale dans les aliments ? Cela ne cesse de changer.

R Parce que la température des aliments ne cesse de changer pendant la cuisson et que votre Thermapen est suffisamment précis pour le voir (voir page 7).

Q Suis-je censé nettoyer mon Thermapen ? Comment et comment souvent?

A Vous devez essuyer la sonde chaque fois qu'elle entre contact avec de la viande crue et vous devez nettoyer l'ensemble du Thermapen après chaque utilisation (voir page 19).

Utilisation de votre Thermapen

TEMPÉRATURES DE LA VIANDE

74 °C Poulet, dinde et canard 52 °C Bœuf,
agneau et veau (saignant) 60 °C Bœuf,
agneau et veau (moyen) 71 °C Bœuf, agneau et
veau (bien cuit) 63 °C Rôtis de porc, biftecks et
Côtelettes (moyennes) 71 °C Rôtis de porc, biftecks et côtelettes
(bien cuits)
60 °C Poisson
74 °C Casseroles
Plats aux œufs 71 °C

TEMPÉRATURES DE L'EAU (au niveau de la mer) 71

- 82 °C

82 °C	Mijoter à feu doux
85 °C	Mijoter
96 °C	Ébullition lente
100 °C	Bouillir

TEMPÉRATURES DE CUISSON

95-98 °C	Gâteau éponge
98-100 °C	Gâteau aux fruits
77 °C	Pain (pâte riche)
88-93 °C	Pain (pâte maigre)
41-46 °C	Levure (température de l'eau)
105 °C	Bourrage (point de réglage)
2 °C	Beurre (réfrigéré)
18-19 °C	Beurre ramolli
29-32 °C	Beurre (fondu et refroidi)

TEMPÉRATURES CONFISERIE

110-112 °C Fil (Sirop)
112-116 °C Boule molle (Fondants, Fudge & Pralines) 118-120 °C
Boule ferme (Caramel) 121-130 °C Boule dure (Divinité & Nougat)
132-143 °C Soft Crack (Taffy)
149-154 °C Hard Crack (Brittles, Lollipops & Hardtack) 160 - 177 °C
Caramel (Flan & Caramel Cages)

Les températures ci-dessus ne sont que des indications.