

# Model 329

## Deep-Fry / Confectionery Thermometer

THE LIQUID IN THIS THERMOMETER IS NON-TOXIC

Consult a cookbook for specified applications and proper temperature requirements.

**Easy To Use:** Place the vessel clip on the side of the pan. Holding the easy grip handle, lower thermometer at least two inches into mixture.

**Deep-Frying:** Heat fat to desired temperatures (most foods are fried at 350° to 375°F/177° to 190°C). Place food in fat. Temperature may temporarily drop. Continue to cook for specified time. Excessive greasiness in fried foods is often the result of frying at too low temperatures.

**Sugar Cooking:** Various strengths of sugar syrup are required in the preparation of various desserts and confections. A syrup cooked to a high temperature (300°F/149°C) will be harder when cooled than it would be if heated to a lower temperature (240°F/116°C). Temperature monitoring is the most accurate way to check the doneness of sugar syrup.

**To Clean:** Clean & sanitize after every use. Wash by hand only. Do not immerse for cleaning. Remove stubborn grease with scouring pad or fine steel wool.

**WARNING:** Thermometer may become extremely hot. When in use, always hold thermometer by the black, plastic handle. Do not subject thermometer to extreme temperature changes.

## Termómetro de Freído para Confiterería

EL LÍQUIDO DE ESTE TERMÓMETRO NO ES TÓXICO

Consulte en un libro de cocina las aplicaciones especificadas y los requisitos de temperatura correctos.

**Fácil de Usar:** Coloque la presilla de recipiente en el costado del sartén. Sosteniendo el asa de agarre fácil, baje el termómetro por lo menos 5.02 cm (2'') dentro de la mezcla.

**Freído por Inmersión:** Caliente la grasa a la temperatura deseada (la mayoría de los alimentos se fríen entre 177° y 190°C/350° y 375°F). Coloque la comida en la grasa. La temperatura puede caer de manera temporal. Siga cocinando por el tiempo especificado. El exceso de grasa en los alimentos fritos es a menudo el resultado de freír a muy bajas temperaturas.

**Cocimiento de Azúcar:** Se requiere de varias concentraciones de jarabe de azúcar para la preparación de postres y confites varios. Un jarabe cocido a alta temperatura (149°C/300°F) se endurecerá más al enfriar de lo que sería si se calentara a menor temperatura (116°C/240°F). El control de la temperatura es la manera más precisa de verificar el cocimiento del jarabe de azúcar.

**Para Limpiar:** Limpie y sanitice después de cada uso. Lávese a mano solamente. No sumerja para fines de limpieza.. Despegue la grasa rebelde con fibra o fibra fina de acero.

ADVERTENCIA: El termómetro puede calentarse excesivamente. Cuando esté en uso, siempre sosténgalo por el asa plástica negra. No someta el termómetro a cambios extremos de temperatura.

## **Thermomètre de Friture/Confiserie**

LE LIQUIDE DE CE THERMOMÈTRE N'EST PAS TOXIQUE

Consultez un livre de cuisine pour les applications spécifiées et les exigences en terme de température.

Facile à Utiliser : Placez la pince de récipient sur le côté de la casserole. Agrippez la poignée à prise facile et abaissez le thermomètre d'au moins deux pouces ou 5,02 cm (2") dans le mélange.

Grande Friture : Réchauffez le gras aux températures voulues (la plupart des aliments sont frits de 177° à 190°C/350° à 375°F). Placez les aliments dans le gras. La température peut être réduite temporairement, continuez à faire cuire pour la durée spécifiée. Trop de gras dans les aliments frits indique souvent une friture à des températures trop basses.

Enrobage de Sucre : Pour la préparation de divers desserts et confiseries, il faut souvent des sirops de sucre de forces variées. Un sirop cuit à une température élevée (149°C/300°F) sera plus dur une fois cuit que s'il avait été préparé à une température plus basse (116°C/240°F). Pour vérifier si le sirop de sucre est prêt, la méthode la plus exacte est la vérification de température.

Nettoyage : Nettoyez et désinfectez après chaque utilisation. Lavez à la main seulement. Ne pas plonger dans l'eau pour le nettoyage. Retirez les taches de graisse avec un tampon à récurer ou avec une laine d'acier fine.

AVERTISSEMENT : Le thermomètre peut devenir extrêmement chaud. Tenez toujours le thermomètre par la poignée noire de plastique lorsque vous l'utilisez. Ne soumettez pas le thermomètre à des changements de températures extrêmes.