



Candy and Deep Fry Thermometer *Thermomètre à confiseries et friture*

INSTRUCTION:

Attach the clip to the rim of the pot. Insert the probe approximately 2.5 inches (6.5 cm) into the liquid. Do not let the tip of the probe touch the bottom of the pot.

INSTRUCTION:

Fixez la pince sur le rebord de la casserole. Insérez la tige du thermomètre dans le liquide jusqu'à environ 2,5 po (6,5 cm). Assurez-vous que la tige ne touche pas le fond de la casserole.

CLEANING:

Remove the silicone rim for cleaning. Dishwasher safe.

NETTOYAGE:

Enlevez le rebord en silicone pour le nettoyage. Va au lave-vaisselle.

DEEP FRY / FRITURE

	°F	°C
Chicken / Poulet	350	175
Doughnuts, Oysters, Scallops / Beignes, Huitres, Pétoncles	350 - 375	175 - 190
Nuggets, Eggplant, Onions / Croquettes, Aubergines, Oignons	375 - 385	190 - 195
French-Fries / Frites	385 - 395	195 - 200

CANDY / CONFISERIES

	°F	°C
Syrup / Sirop	230 - 234	110 - 112
Fudge / Fondant	234 - 240	112 - 115
Caramel / Caramel	244 - 248	118 - 120
Marshmallows / Guimauves	250 - 266	121 - 130
Popcorn, Butterscotch / Maïs soufflé, Caramel au beurre	270 - 290	132 - 144
Barley Sugar / Sucre d'orge	320	160