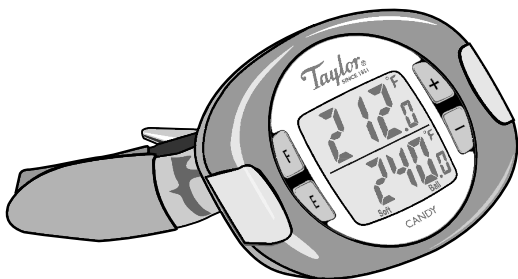


Digital Candy/Deep Fry Thermometer

Leading the Way in Accuracy®



Instruction Manual

The Connoisseur Series thermometers by Taylor® represent the epitome of precision accuracy, innovation, style and heritage. Since 1851, Taylor® has crafted precision measurement instruments with unmatched accuracy and readability for optimal performance. We combine that with a distinctive new style for a professional thermometer that delivers quality...day after day...season after season.

Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference.

General Operation

1. Sterilize the thermometer stem by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
2. Press the "Ent" (Enter) button to turn the thermometer on. The upper display shows the current temperature. The lower LCD shows dashes.
3. The thermometer is set to measure temperature in Fahrenheit. Press the "F/C" button to switch to Celsius.
4. Press the "Ent" button to access the Candy/Food Selection screen. The lower LCD screen displays a food type and a target temperature for that particular food. The target temperature digits will flash, indicating the unit is in Candy/Food Selection mode.
5. Press the "+" or "-" button to scroll through the candy/food types and their preprogrammed temperatures. (See the temperature chart towards the end of the manual for preprogrammed cooking temperatures).
6. Press "Ent" to select the displayed food. The temperature digits will stop flashing.
7. Use caution while handling the thermometer to avoid burns or other injury. Always wear a heat-resistant glove when touching the thermometer during or after use. Do not use a wet or damp cloth. **DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!**
8. Clip the thermometer on the side of the pan. The thermometer tip should be at least 2 1/2" into the liquid. Do not let the tip of the stem touch the bottom of the pan. Take care when moving the thermometer stem into position to avoid injury or damage.
9. When the liquid has reached the programmed temperature, the unit

10. Press the "Ent" button to stop the alarm. Otherwise, the unit will beep for 5 minutes, then the alarm will automatically turn off. If the temperature changes again within 3 minutes, the alarm will sound for another 5 minutes as another temperature alert warning.
11. Press and hold the "Ent" button for 3 seconds to turn the unit off. Otherwise, it will turn off automatically when the temperature reading falls below 120°F for longer than 5 minutes.

Battery Replacement

The thermometer operates on one CR2032 lithium battery (as installed). If readings grow dim or irregular, the battery may need to be replaced.

To replace the battery:

1. Gently pull off the silicone backing under the base of the thermometer head.
2. Loosen the screws located inside the holes in the base/stem part of the thermometer (The screws will not come all the way out).
3. Gently pull the base/stem part of the thermometer from the thermometer head. Do not pull forcefully, as the wires inside the thermometer may detach.
4. Remove the screw that secures the metallic battery cover. Gently remove the battery cover. (Take care not to misplace the screw.)
5. Replace the old battery with the new battery, with the "+" sign showing.
6. Replace the battery cover (the 2 tabs opposite the screw hole should tuck under the black plastic casing). Replace the battery cover screw.
7. Gently push the thermometer head and base back together until the pieces click securely in place.
8. Replace the screws in the holes under the base of the thermometer.
9. Replace the silicone backing. The thermometer is ready for use.

Food/Temperature Chart

Following is a chart listing the 11 types of food and their preset oil/syrup temperatures.

Food Name	Preset Temperatures
Potatoes	350
Poultry	335
Seafoods	375
Donuts	365
Caramel	248
Ball, Soft	240
Ball, Firm	248
Ball, Hard	260
Crack, Soft	285
Crack, Hard	302
Glaze	320

Specifications

Temperature Range: -40° to 450°F or -40° to 230°C

Resolution: 0.1°F or °C full range

11 Preprogrammed Candy/Deep Fry Types

Battery: CR2032 (included)

Auto Shut-Off: When the temperature reading falls below at a temperature reading of lower than 120°F for longer than 5 minutes.

Response Time: 1 second

Care and Precautions

1. Always read instructions thoroughly to ensure that you have the full benefit of all the unit's features.
2. Sterilize thermometer stem each time before use.
3. Use caution while handling the thermometer. Take care when moving the thermometer stem into position to avoid injury or damage. Always wear a heat resistant glove when touching the thermometer stem during or just after use. **DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!**

4. DO NOT immerse the thermometer head in liquid, or pour liquid directly on the thermometer head, as doing so will cause damage to internal components and void the warranty. If you spill liquid on it, dry it immediately with a soft, lintfree cloth.
5. DO NOT wash in a dishwasher. This unit is not dishwasher safe. Damage will void warranty. Wipe clean with a damp cloth. Grease or other hard-to remove soil can be removed with a scouring pad. DO NOT clean the unit with abrasive or corrosive materials. This may scratch the plastic parts and corrode the electronic circuits.
6. DO NOT use this thermometer in a microwave oven.
7. DO NOT tamper with the unit's internal components. Doing so will invalidate the warranty on this unit and may cause damage. Other than replacing the battery, the unit contains no user-serviceable parts.
8. DO NOT subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity. This may result in malfunction, shorter electronic life span, damaged battery and distorted parts.
9. Do not expose the thermometer head to: water, direct heat, a hot surface or direct sunlight. This may cause damage to the plastic casing or the electric circuits and components inside.
10. Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Remove the battery if the thermometer will not be used for a long period of time.

One Year Limited Warranty

Taylor® warrants this product to be free from defects in material or workmanship for one (1) year for the original purchaser from date of original purchase. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse, commercial use, or unauthorized adjustment and/or repair.

If service is required, do not return to retailer. Should this product require service (or replacement at our option), please pack the item carefully and return it prepaid, along with store receipt showing the date of purchase and a note explaining reason for return to:

**Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico
88001
USA**

There are no expressed warranties except as listed above. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.

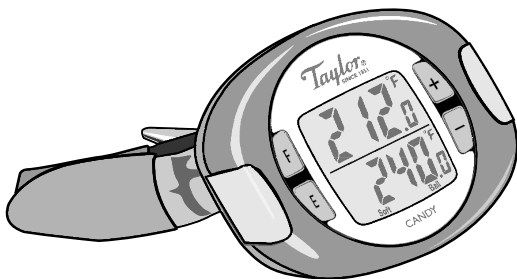
For additional product information, or warranty information in Canada or elsewhere outside the USA, please contact us through www.taylorusa.com

© 2007 Taylor Precision Products and its affiliated companies, all rights reserved. Taylor® and Leading the Way in Accuracy® are registered trademarks of Taylor Precision Products and its affiliated companies. All rights reserved.

Made to our exact specifications in China.
www.taylorusa.com

Thermomètre numérique de friture/bonbons

Leading the Way in Accuracy®



Manuel d'instructions

Les thermomètres de la série Connoisseur de Taylor® représentent le summum en termes d'exactitude, d'innovation, de style et d'héritage de précision. Depuis 1851, Taylor® prépare des instruments de mesure de précision à l'exactitude et à la lisibilité incomparables pour une performance optimale. Nous combinons cela à un nouveau style distinctif pour un thermomètre professionnel de qualité ... jour après jour... saison après saison.

Veillez lire attentivement votre manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions à portée de la main à titre de référence.

Fonctionnement General

1. Stérilisez la sonde métallique en l'insérant dans une solution appropriée, comme de l'eau bouillante, pendant plusieurs minutes.
2. Appuyez sur la touche «Ent» (Entrer) pour mettre l'appareil en marche. L'affichage supérieur montre la température actuelle. L'affichage inférieur présente des tirets.
3. Le thermomètre est pré réglé pour lire les températures en Fahrenheit. Appuyez sur la touche «F/C» pour passer aux relevés en Celsius.
4. Appuyez sur la touche «Ent» pour accéder à l'écran de Sélection de bonbon/aliment. L'écran à ACL inférieur présente un type d'aliment choisi et la température cible pour cet aliment particulier. Les chiffres la température cible clignoteront, indiquant que l'appareil est en mode de sélection de bonbon/aliment.
5. Appuyez sur la touche «+» ou «-» pour faire défiler les types de bonbon/aliment et leur températures préprogrammés. (Reportez-vous au tableau des températures vers la fin du manuel pour les températures de cuisson préprogrammées.)
6. Appuyez sur la touche «Ent» pour choisir l'aliment affiché. Les chiffres de la température cesseront de clignoter.
7. Soyez prudent en manipulant le thermomètre pour éviter les brûlures et autres blessures. Portez toujours un gant antichaleur en touchant le thermomètre durant ou après son utilisation. N'utilisez pas de chiffon humide ou mouillé. **NE TOUCHEZ PAS À MAINS NUES !**
8. Pincez le thermomètre sur le côté de la casserole. Le bout du ther-

po). Ne laissez pas le bout de la tige toucher le fond de la casserole. Attention en déplaçant la tige du thermomètre pour éviter toutes blessures ou dommages.

9. Lorsque le liquide a atteint la température préprogrammée, l'appareil commencera à bipier.
10. Appuyez sur la touche «Ent» pour arrêter l'alarme. Sinon l'appareil fait entendre un bip pendant 5 minutes, puis l'alarme s'éteindra automatiquement. Si la température change encore dans les 3 minutes suivantes, l'alarme se fera entendre pendant 5 autres minutes comme autre avertissement de température.
11. Appuyez et gardez enfoncé la touche «Ent» pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. Sinon l'appareil s'éteindra automatiquement lorsque le relevé de température tombe sous 50°C (120°F) pendant plus de 5 minutes.

Remplacement de pile

Le thermomètre fonctionne avec une pile au lithium CR 2032 (tel qu'installée). Si les relevés seront plus faibles ou irréguliers s'il faut remplacer la pile. Pour remplacer la pile:

1. Retirez délicatement l'endos de silicone sous la base de la tête du thermomètre.
2. Desserrez les vis à l'intérieur des trous dans la partie de la base/tige du thermomètre (les vis ne sortira pas complètement).
3. Retirez délicatement la partie de base/tige du thermomètre de la tête du thermomètre. Ne tirez pas trop fort car les fils à l'intérieur du thermomètre peuvent se séparer.
4. Retirez la vis qui retient le couvercle métallique des piles en place. Tirez délicatement pour retirez le couvercle de la pile. (Attention de ne pas perdre la vis.)
5. Remplacez la vieille pile par une nouvelle avec le signe «+» visible.
6. Remplacez le couvercle de pile (les 2 languettes du côté opposé du trou de la vis devraient être rentrées sous le boîtier de plastique noir). Remplacez la vis du couvercle de pile.
7. Poussez délicatement la tête de thermomètre et la base ensemble jusqu'à ce que les pièces s'enclenchent bien en place.
8. Remplacez les vis dans les trous sous la base du thermomètre.
9. Remplacez l'endos de silicone. Le thermomètre est maintenant prêt à utiliser.

Tableau de aliment /température

Voici un tableau indiquant les 11 types alimentaires et leurs températures pré-réglées d'huile/sirop.

Nom de Aliment	Températures pré-réglées
Frites	350
Volaille	335
Marées	375
Beignets	365
Caramel	248
Boulé, petit	240
Boulé, ferme	248
Boulé, dur	260
Cassé, petit	285
Cassé, grand	302
Confit	320

Spécifications

Plage de température: -40° à 450°F ou -40° à 230°C

Résolution: Plage complète à 0,1 °C et °F

11 types de friture/bonbons préprogrammés

Pile: CR2032 (inclus)

Arrêt automatique: lorsque le relevé de température tombe sous 50°C (120°F) pendant plus de 5 minutes.

Temps de réaction: 1 seconde

Entretien et précautions

1. Lisez toujours attentivement les instructions pour vous assurer d'avoir l'avantage complet de toutes les fonctions de l'appareil.
2. Stérilisez la tige du thermomètre chaque fois avant son utilisation.
3. Soyez prudent en manipulant le thermomètre. Attention en déplaçant la tige du thermomètre pour éviter toutes blessures ou dommages. Portez toujours un gant résistant à la chaleur en touchant la tige du thermomètre ou le cordon durant ou juste après la utilisation. NE TOUCHEZ PAS A MANUS AILES.

4. NE plongez PAS la tête du thermomètre dans liquide et ne versez pas liquide directement sur la tête du thermomètre, car ceci pourrait endommager les composants internes et annuler la garantie. Si vous échappez du liquide sur l'appareil, essuyez-le immédiatement avec un chiffon doux, sans peluche.
5. Non pas lavé dans le lave-vaisselle. L'appareil ne convient pas au lave-vaisselle. Les dommages annuleront la garantie. Essuyez avec un chiffon humide. De la graisse ou toute autre salissure difficile à retirer se retire avec un tampon à récurer. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits abrasifs ou corrosifs. Ceci pourrait égratigner les pièces de plastique et corroder les circuits électroniques.
6. N'utilisez pas ce thermomètre dans un four à microondes.
7. Ne faussez aucun composant interne de l'appareil. Ceci annulera la garantie de ce produit et pourrait l'endommager. Autre que les piles à remplacer, l'appareil n'a aucune pièce réparable par l'utilisateur.
8. Ne soumettez pas l'appareil à une force, à des chocs, à de la poussière, à la température ou à l'humidité excessives. Ceci pourrait mener à des problèmes de fonctionnement, une durée de vie électronique réduite, des piles endommagées ou des pièces déformées.
9. N'exposez pas le thermomètre à ce qui suit: l'eau, la chaleur directe, une surface chaude ou les rayons du soleil. Ceci pourrait endommager l'enveloppe de plastique ou les circuits et composants électriques à l'intérieur.
10. Ne vous débarrassez pas des piles en feu. Les piles peuvent éclater ou fuir. Retirez la pile si le thermomètre ne sera pas utilisé pendant un certain temps assez long.

Garantie limitée d'un an

Taylor® garantit que ce produit est libre de tout défaut de matériaux ou de main d'oeuvre pour une période d'un (1) an pour l'acheteur original à partir de la date d'achat original. Elle ne couvre pas les dommages ou l'usure suite à un accident, une mauvaise utilisation, tout abus, utilisation commerciale ou réglage interdit et/ou réparation interdite.

Si l'appareil doit être réparé, ne le retournez pas au détaillant. Si ce produit doit être réparé (ou remplacement à notre discrétion), veuillez l'emballer avec soin et le retourner à frais prépayés avec la facture du magasin indiquant la date d'achat et une note expliquant la raison du retour à l'adresse suivante:

**Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico
88001
USA**

Il n'y a aucune garantie expresse sauf celle indiquée précédemment. Cette garantie vous donne des droits précis, mais vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

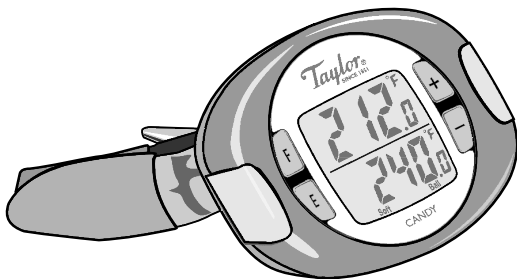
Pour de l'information supplémentaire sur le produit ou sur la garantie au Canada ou ailleurs à l'extérieur des É.-U. veuillez nous contacter par www.taylorusa.com

©2007 Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées, tous droits réservés. Taylor® et Leading the Way in Accuracy® sont des marques de commerce déposées de Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.

Fabriqué en Chine selon nos spécifications exactes.
www.taylorusa.com

Termómetro digital para dulces y frituras

Leading the Way in Accuracy®



La serie de termómetros *Connoisseur de Taylor®* representa el arquetipo de la precisión y la exactitud, la innovación, y el estilo a lo largo del tiempo. Desde 1851, Taylor® ha fabricado instrumentos de precisión para medición con una exactitud y facilidad de lectura sin igual para un rendimiento óptimo. Combinamos eso con un nuevo y distintivo estilo para un termómetro profesional que ofrece calidad, día tras día, año tras año.

Antes de usar, sírvase leer con atención este manual de instrucciones. Guarde estas instrucciones en un lugar de fácil acceso para referencia futura.

Funcionamiento General

1. Esterilice la sonda de metal introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos.
2. Presione el botón "Ent" (Entrar) para encender el termómetro. La pantalla superior muestra la temperatura actual. La pantalla inferior mostrará rayitas.
3. El termómetro está definido para leer las temperaturas en grados Fahrenheit. Presione el botón "F/C" para cambiar a Celsius.
4. Presione el botón "Ent" para acceder a la pantalla selección de dulce/alimento. La pantalla LCD inferior muestra un tipo de alimento y una temperatura deseada para ese alimento particular. Los dígitos de la temperatura deseada destellarán indicando que la unidad está en el modo de selección de dulce/alimento.
5. Presione el botón "+" o "-" para ver los tipos dulce/alimento y sus temperaturas preprogramados. (Consulte temperaturas de cocción en la tabla de las temperaturas preprogramados al final del manual.)
6. Presione el botón "Ent" para seleccionar el alimento mostrado. Los dígitos de la temperatura dejarán de destellar.
7. Tenga cuidado al manipular el termómetro para evitar quemaduras u otras lesiones. Siempre use un guante resistente al calor cuando toque el termómetro durante el uso o después de usarlo. No utilice un paño húmedo ni mojado. ¡NO LO TOQUE SIN GUANTES!
8. Enganche el termómetro en uno de los lados de la olla. La punta del termómetro debe estar sumergida al menos 2 1/2" dentro del líquido.

No permita que la punta del vástago toque el fondo de la olla. Tenga

- cuidado al colocar la sonda del termómetro en posición para evitar lesiones o daños.
9. Cuando el líquido ha logrado la temperatura programado, la unidad empezará a pitar.
 10. Presione el botón "Ent" para detener la alarma. De otro modo, la unidad sonará durante 5 minutos, luego la alarma se apagará automáticamente. Si la temperatura cambia nuevamente dentro de los 3 minutos, sonará la alarma otros 5 minutos como otra advertencia de alerta por temperatura.
 11. Presione sin soltar el botón "Ent" durante 3 segundos para apagar la unidad. De otro modo, la unidad se apaga automáticamente cuando la lectura de temperatura caiga debajo de los 120°F (50°C) por más de 5 minutos.

Reemplazo de la batería

El termómetro funciona con una batería de litio CR 2032 (como está instalada). Si las lecturas se volverán borrosas o irregulares, si debe reemplazar la batería. Para reemplazar la batería:

1. Con cuidado quite la protección de silicón de la parte inferior de la base de la cabeza del termómetro.
2. Afloje los tornillos ubicado dentro de los agujeros de la base/eje del termómetro (los tornillos no debe salir por completo).
3. Con cuidado jale la base/eje del termómetro separándolo de la cabeza. No jale con fuerza, puesto que los cables dentro del termómetro podrían desconectarse.
4. Quite el tornillo de la tapa metálica de la batería. Con cuidado quite la tapa de la batería. (Tenga cuidado de no perder el tornillo.)
5. Cambie la batería usada por una nueva, de manera que se vea el signo "+".
6. Vuelva a colocar la tapa de la batería (las 2 lengüetas en los lados opuestos del agujero del tornillo deben quedar dentro del alojamiento plástico negro). Cambie el tornillo de la tapa de la batería.
7. Empuje suavemente la cabeza del termómetro y la base para que vuelvan a unirse hasta que las piezas hagan clic, lo cual indicará que están debidamente colocadas en su lugar.
8. Cambie los tornillos de los agujeros debajo de la base del termómetro.
9. Vuelva a colocar la protección de silicón. El termómetro está ahora lista para usar.

Tabla de alimento/temperatura

A continuación se enumeran 11 tipos de preparaciones y las temperaturas predefinidas para el aceite/jarabe.

Nombre del Alimento	Temperaturas predefinidas
Papas	350
Aves de corral	335
Mariscos	375
Rosquillas	365
Caramelo	248
Bolita blanda	240
Bolita firme	248
Bolita dura	260
Perlas maleables blandas	285
Perlas maleables duras	302
Glaseado	320

Especificaciones

Rango de Temperaturas: -40° a 450°F o -40° a 230°C

Resolución: Gama completa de 0.1°F y °C

11 tipos de dulces y frituras preprogramados

Batería: CR2032 (incluyo)

Apagado automático: cuando la lectura de temperatura caiga debajo de los 120°F (50°C) por más de 5 minutos.

Tiempo de respuesta: 1 segundo

Cuidado y precauciones

1. Lea siempre las instrucciones por completo para asegurarse de disfrutar del beneficio completo de todas las funciones de esta unidad.
2. Esterilice el vástago del termómetro cada vez antes de usarla.
3. Tenga precaución al manejar el termómetro. Tenga cuidado al colocar la sonda del termómetro en posición para evitar lesiones o daños. Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque el vástago del termómetro durante o después de usarla. **¡NO LOS TOQUE CON LAS MANOS EXPUESTAS!**
4. NO sumerja la cabeza del termómetro en líquido ni vierta líquido directamente en la cabeza del termómetro puesto que eso causaría daño a los componentes internos y anularía la garantía. Si derrama líquido sobre la misma, séquela inmediatamente con un paño suave, sin pelusas.
5. No lo lave en un lavaplatos. Esta unidad no puede lavarse en la lavavajillas. El daño anulará la garantía. Limpie con un paño húmedo. La grasa u otras suciedades rebeldes pueden removerse con una esponjilla metálica. No limpie la unidad con materiales abrasivos ni corrosivos. Esto puede rayar las piezas plásticas y corroer los circuitos electrónicos.
6. No use este termómetro en un horno de microondas.
7. No manipule los componentes internos de la unidad. Hacerlo invalidará la garantía de este producto y puede causar daños. Aparte del cambio de batería, esta unidad no contiene piezas que necesiten servicio por parte del usuario.
8. No esponga la unidad a fuerza, choques, polvo, temperatura ni humedad en exceso. Esto puede hacerla funcionar mal, acortar la vida útil electrónica, dañar las baterías o deformar las piezas.
9. No esponga el termómetro a: agua, calor directo, una superficie caliente ni luz solar directa. Esto puede causar daño en la carcasa plástica o en los circuitos eléctricos y componentes electrónicos del interior.
10. No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener pérdidas. Retire la batería si el termómetro no se utilizará por un largo tiempo.

Garantía limitada por un año

Taylor® garantiza este producto contra defectos en los materiales y en la mano de obra durante 1 (un) año para el comprador original, a partir de la fecha de compra original. No cubre daños ni desgastes que sean consecuencia de accidentes, uso inadecuado, abuso, uso comercial, ni ajustes y/o reparaciones no autorizadas.

Si necesita mantenimiento, no la devuelva al vendedor minorista. Si este producto requiere mantenimiento (o cambio a nuestro entender), sírvase empacar el artículo cuidadosamente y envíelo con el franqueo pagado, junto con el recibo de la tienda en el que aparezca la fecha de compra y una nota explicando el motivo de la devolución a:

**Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico
88001 USA**

No existen garantías expresas excepto las enunciadas anteriormente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varíen de un estado a otro.

Para obtener información adicional sobre el producto, o información de la garantía en Canadá o en otro sitio fuera de los EE.UU., sírvase contactarnos a través de www.taylorusa.com

©2007 Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados. Taylor® y Leading the Way in Accuracy® son marcas registradas de Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados.

Fabricado en China según nuestras especificaciones exactas.
www.taylorusa.com

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>