Model TCG400

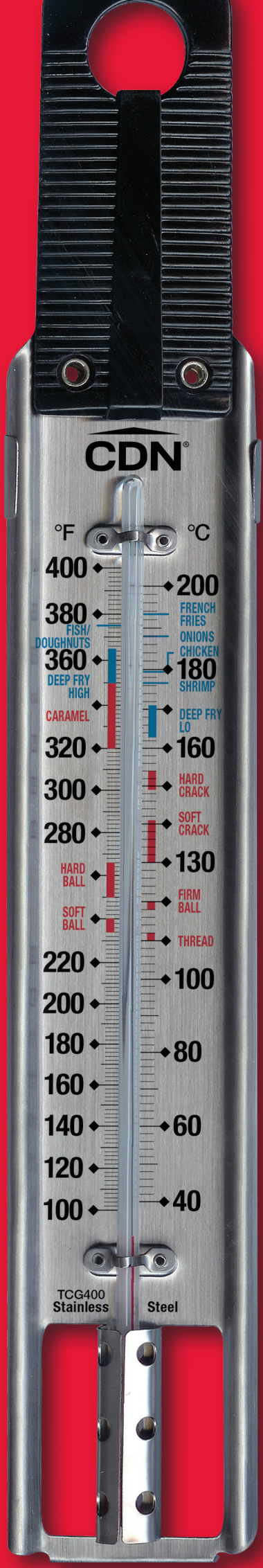
CDN®
Measurement Tools

# CANDY & DEEP FRY
## RULER THERMOMETER

***100 to 400°F/40 to 200°C***

For candy, jelly and deep-frying

- Candy and deep fry stages
- Dishwasher safe
- Color-coded scale
- Non-mercuric column




5 YEAR LIMITED WARRANTY

certified WBENC WOMEN'S BUSINESS ENTERPRISE

Instructions incluses en Français

CDN® Measurement Tools

# CANDY & DEEP FRY
## RULER THERMOMETER

***100 to 400°F/40 to 200°C***

### CANDY
Candy making requires precise temperature control for best results.

### DEEP FRY TIPS
- Make sure that the oil is at the correct temperature before adding food. **CAUTION: Add food carefully to avoid splattering the hot oil.**
- Use enough oil. When food is added, it lowers the temperature of the oil. Small quantities of oil will cool at a faster rate than larger quantities. Frying at lower temperatures results in lighter color, less flavor development and increased oil absorption.
- Add food at room temperature, if possible. Cold food lowers oil temperature more than food at room temperature.
- When cooking in batches, allow the oil to return to the correct temperature before adding more food.
- At high elevations, water boils at lower temperatures than at sea level (212°F/100°C). To compensate, note the temperature at which water boils and subtract that amount from the recipe temperature. For example, if water boils at 206°F/97°C, subtract 6°F/3°C from the desired temperature.

**Important: ALWAYS POSITION THE TCG400 ON THE POT BEFORE FILLING IT AND/OR APPLYING HEAT.**

**Note:** To adjust, press on the center of the clip and slide up or down.

**Note:** Clean the thermometer before each use. The liquid in the glass column is food-safe oil.

# THERMOMÈTRE DE RÈGLE DE BONBON & DE FRITURE

***100 à 400°F/40 à 200°C***

### BONBON
La fabrication de bonbons nécessite un contrôle précis de la température pour de meilleurs résultats.

### CONSEILS POUR FRITURE
- S'assurer que l'huile est à la température correcte avant d'ajouter la nourriture. **AVERTISSEMENT : Ajouter la nourriture soigneusement pour éviter d'éclabousser l'huile chaude.**
- Utiliser assez d'huile. Quand la nourriture est ajoutée, elle abaisse la température d'huile. Les petites quantités d'huile se refroidiront à une vitesse plus rapide par rapport aux grandes quantités. Faire frire aux températures inférieures a comme conséquence une couleur plus légère, moins de développement de saveur et une absorption accrue d'huile.
- Ajouter la nourriture à la température ambiante, si possible. La nourriture froide abaisse la température d'huile davantage par rapport à la nourriture d'une température ambiante.
- La cuisson dans les fournées, permet à l'huile de retourner à la température correcte avant d'ajouter plus de nourriture.
- Aux altitudes élevées, l'eau est bouillie à des températures plus basses qu'au niveau de la mer (100°C). Pour compenser, noter la température à laquelle l'eau est bouillie et soustraire cette quantité de la température de recette. Par exemple, si l'eau est bouillie à 97°C, il faut soustraire 3°C de la température désirée.

**Important : TOUJOURS PLACER LE TCG400 SUR LA MARMITE AVANT DE LA REMPLIR ET / OU LA METTRE Á LA CHALEUR.**

**Note :** Pour régler, appuyer sur au centre du clip et faites-le glisser vers le haut ou vers le bas.

**Note :** Nettoyer le thermomètre avant chaque utilisation. Le liquide dans le thermomètre est huile de nourriture-sûre.

| CANDY/*BONBON* | °F | °C |
|---|---|---|
| Jelly/*Gelée* | 220 | 104 |
| Thread/*Fils* | 230-234 | 110–112 |
| Soft Ball/*Boule Molle* | 234-240 | 112–115 |
| Firm Ball/*Boule Ferme* | 242-248 | 118–120 |
| Hard Ball/*Boule Dure* | 250-268 | 121–130 |
| Soft Crack/*Petit Cassé* | 270-290 | 132–143 |
| Hard Crack/*Grand Cassé* | 300-310 | 149–154 |
| Caramel/*Caramel* | 320-340 | 158–170 |

| DEEP FRY/*FRIRE* | °F | °C |
|---|---|---|
| Deep Fry Low/*Frire Bas* | 325-340 | 163-170 |
| Deep Fry High/*Frire Haut* | 340-365 | 170-185 |
| Shrimp/*Crevette* | 350 | 177 |
| Chicken/*Poulet* | 355 | 180 |
| Onions/*Oignons* | 370 | 188 |
| Fish/*Poissons* | 375 | 191 |
| Doughnuts & Fritters /*Beignets* | 375 | 191 |
| French Fries/*Pommes de Terre, Frites* | 380 | 193 |

### OIL TEMPERATURE GUIDE
325–375°F is the normal desired temperature for deep-frying.

**Note:** When food is added to hot oil, the temperature of the oil immediately drops at least 50°F. You will need to bring the oil temperature back to the desired cooking temperature. Frying at lower temperatures results in lighter color, less flavor development and increased oil absorption.

### *GUIDE DES TEMPERATURES D'HUILE*
163-190°C est la température normale désirée pour la friteuse.

**Note :** Quand vous ajoutez les aliments à l'huile de cuisson, la température descend immédiatement d'environ 28°C. Vous devrez ramener l'huile à la température normale de cuisson. Faire frire les aliments à une température plus basse donne une coloration plus légère, moins de saveur, et une plus grande absorption d'huile par les aliments.


**5-Year Limited Warranty:** Any instrument that proves to be defective in material or workmanship (excluding batteries) within five years of original purchase will be repaired or replaced without charge upon receipt of the unit prepaid at: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. This warranty does not cover damage in shipment or failure caused by failure to adhere to the accompanying instructions, inadequate maintenance, normal wear and tear, tampering, accident, misuse, unauthorized modification, obvious carelessness or abuse. CDN shall not be liable for any consequential or incidental damages whatsoever.

**Garantie Limitée de 5 Années:** N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la fabrication (exclusion les piles) au cours de cinq années de l'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à : CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou défaillances causées par le non-respect des instructions d'accompagnement, entretien inadéquat, l'usure normale, altération, accident, mauvaise utilisation, modification non autorisée, la négligence évidente ou abus. CDN ne doit pas être tenu responsable quelque soit les dommages conséquents ou accessoires.


For more detailed information on our products, please visit CDNmeasurement.com or call 800-338-5594.

certified WBENC


**Model/Modèle TCG400**

Made in Vietnam/Fabriqué en Vietnam


© 05-2021 CDN


0 18436 00502 5