

# Digital Deep Fry & Candy Thermometer

Model #DHC1



## PRODUCT MANUAL

## Escali Digital Candy and Deep Fry Thermometer

Thank you for purchasing the Escali Digital Candy and Deep Fry Thermometer. This device allows you to easily measure temperatures during the candy making or cooking process. Please read the following instructions carefully before using your thermometer to ensure proper use and care. If you have an issue with your thermometer, please contact Escali at **1-800-467-6408** to speak with a product specialist. We would appreciate the opportunity to resolve any issues you may have before returning the product to the retailer.

### Thermometer Components and Display

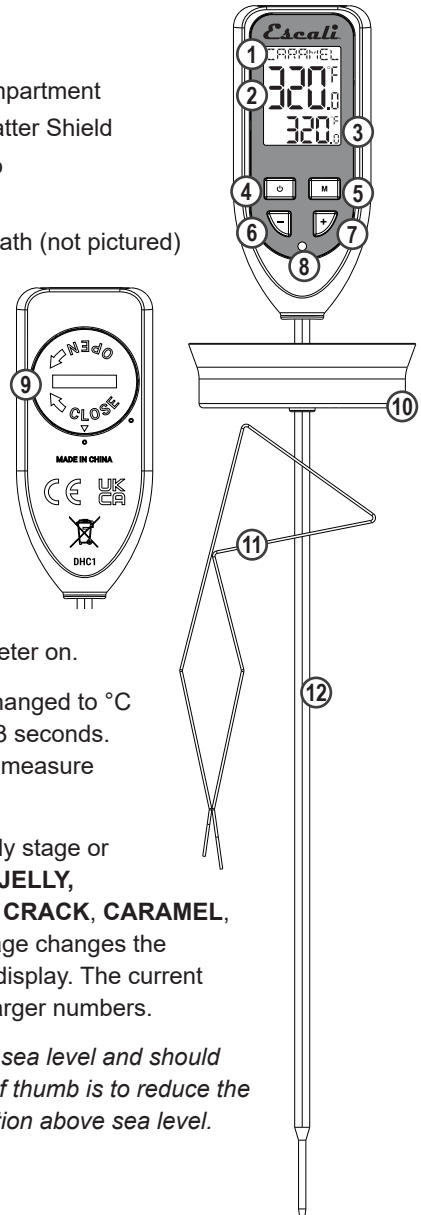
- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. Preset Name                 | 7. + Button                     |
| 2. Current Temperature Readout | 8. Alert LED                    |
| 3. Set Temperature Readout     | 9. Battery Compartment          |
| 4. Power Button (⏻)            | 10. Heat / Splatter Shield      |
| 5. Mode Button (M)             | 11. Vessel Clip                 |
| 6. – Button                    | 12. Probe                       |
|                                | 13. Probe Sheath (not pictured) |

### Operation

Before using your thermometer for the first time, remove the battery insulating tab which is placed between the battery and the battery terminal in the battery compartment to prevent battery drain during shipping (see “changing the battery” below for detailed instructions on removing and replacing the battery). Also be sure to remove the protective display film from the display.

1. Press the **POWER** (⏻) button to turn the thermometer on.
2. The unit of measure is preset at °F. This can be changed to °C by pressing and holding the **MODE** (M) button for 2-3 seconds. The thermometer will beep indicating that the unit of measure has been changed.
3. Press the **MODE** button to select the desired candy stage or deep fry temperature. The display will cycle through **JELLY**, **THREAD**, **S BALL**, **F BALL**, **H BALL**, **S CRACK**, **H CRACK**, **CARAMEL**, **DP FRY1**, and **DP FRY2**. Each candy or deep fry stage changes the set temperature located in the bottom portion of the display. The current temperature appears in the center of the display in larger numbers.

*Note: The preset temperatures are temperatures for sea level and should be adjusted based on your elevation. A simple rule of thumb is to reduce the target temperature by 2°F for every 1,000 ft of elevation above sea level.*



4. The preset temperature of any stage can be adjusted up or down by simply pressing the “-“ or “+“ buttons. Each press will change the preset temperature by one degree. You can also press and hold the “-“ or “+“ buttons to scroll for larger temperature adjustments.


*Note: When the temperature is adjusted up or down the preset stage name will disappear from the top of the display and the word “SET” will appear to the left of the adjusted temperature as the thermometer has entered manual mode.*

5. Once the desired target temperature is set and the cooking process begins, the thermometer will make three different audible alerts. The thermometer will make a 2-beep alert and the red LED will begin flashing when the current temperature reaches 5°F/3°C before the target temperature. When the target temperature is reached, the thermometer will make a 1-beep alert and the red LED will begin flashing. When the current temperature reaches 3°F/2°C above the target temperature, the thermometer will make a fast 2-beep alert and the red LED will begin flashing.

*Note: Press any button to stop the alerts.*

6. After the measurement has been taken you can turn the unit off by pressing and holding the **POWER** (⏻) button. If you forget to turn the unit off, the auto-off feature will automatically turn the thermometer off after 60 minutes.

*Note: The auto-off feature can be disabled by pressing and holding the “-“ and “+“ buttons simultaneously for 2-3 seconds. The unit will beep and an “x” inside a circle will appear to the left of the target temperature indicating that the auto-off function has been disabled. To enable the auto-off function press and hold the “-“ and “+“ buttons again.*

 *The stainless-steel probe can get very hot. Always wear heat resistant gloves when handling.*

### **Using the Vessel Clip and Heat/Splatter Shield**

- The thermometer comes with a vessel clip and heat/splatter shield. The heat/splatter shield helps to shield the unit from heat during the cooking process and also keeps the unit clean by preventing splatter. The heat/splatter shield is attached to the thermometer by inserting the probe into the hole in the center of the shield and sliding it towards the bottom of the thermometer housing. The open side of the shield should be facing up.

- To attach the vessel clip, slide the probe into the top and bottom holes of the clip. To adjust the clip up and down slide it along the length of the probe until the desired position is reached. If the clip will not slide easily, the clip can be squeezed together to reduce the amount of grip force, allowing the clip to slide up and down. Push the clip down onto the side of the pot and position the thermometer until the tip of the probe is just above the bottom of the pot. Do not let the tip of the probe touch the bottom of the pot.


*Note: The included probe sheath should be used to protect the probe when not in use and during storage.*


## Changing the CR2032 Battery

To change the battery of your thermometer, use a coin to turn the battery door counterclockwise to align the triangle on the battery door with the raised dot on the side of the thermometer housing. Remove the old battery and insert the new battery with the positive terminal facing up. Place the battery door over the battery compartment aligning the triangle with the raised dot on the side of the thermometer. Press down and turn the battery door clockwise until the triangle is aligned with the dot directly below the battery compartment.

## Safe Use and Care

- Do Not submerge the thermometer in liquid as the thermometer is not waterproof.
- Do Not submerge the area where the probe meets the thermometer housing in liquid as it is not waterproof.
- Do Not store in high heat environments or near anything that generates heat. Store in a cool, dry place.
- Do Not use solvents to clean the thermometer, probe, or included accessories. Use soap and water on a damp sponge or cloth.
- Do Not subject the thermometer to excessive force, shock, dust, temperature, or humidity. Doing so may result in malfunction, shorter lifespan, and/or damage to the unit.
- Keep the probe away from direct heat and do not allow it to come into contact with an open flame or come into direct contact with the cooktop burner.
- Keep thermometer and battery out of the reach of children.

 *Clean probe in between uses.*

 *Do not leave the thermometer in an oven or grill or use in a microwave.*

## Warning Messages and Indicators

- **LLL** – the object being measured is below the temperature range of the thermometer.
- **HHH** – the object being measured is above temperature the range of the thermometer.
- **LO** – indicates that the batteries are low and need to be changed.

# TEMPERATURE CHARTS

	F°	C°
Jelly	220°	104°
Thread	230-235°	110-112°
Soft Ball	235-240°	112-116°
Firm Ball	245-250°	118-121°
Hard Ball	250-265°	121-130°
Soft Crack	270-290°	132-143°
Hard Crack	300-310°	149-154°
Caramel	320-350°	160-177°

## CANDY

*Note: The temperatures to the left are for sea level and should be adjusted based on your elevation. A simple rule of thumb is to reduce the temperature by 2°F for every 1,000 ft of elevation above sea level.*

	F°	C°
Chicken	350°	177°
Doughnut/Fritters	350°	177°
Fish	365°	185°
French Fries	375°	191°

## DEEP FRYING

*Note: 325-375°F/163-190°C is the preferred temperature range for deep frying.*

*When food is added to oil, the temperature will drop significantly and the oil will need to be brought back to the desired cooking temperature. Frying at lower temperatures results in increased oil absorption and less than optimal flavors.*

	Well Done	Med. Well	Medium	Med. Rare	Rare	USDA Done
Beef	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Lamb	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Pork	160°F		150°F			145°F*
Veal	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Fish	145°F					145°F
Poultry (Whole/Ground)	165°F					165°F
Ground Meats	160°F					160°F

## MEAT

**Target Cooking Temperatures**

★Plus 3 MINUTE rest time

Product Specifications:	
Temperature Range:	14°F – 500°F / -10°C – 260°C
Tolerance:	14-302°F ±1.8°F, 302-392°F ±3.6°F, 392-500°F ±5.4°F
Increments:	0.1°F / 0.1°C
Units:	°F / °C
Default Unit	°F
Response Time:	7 seconds
Probe Length:	8.27" / 210mm
Probe Diameter:	1.8mm
Battery Required:	Yes (included)
Battery Type:	CR2032
Battery Qty:	1
Auto Off:	60 minutes of inactivity
Waterproof:	No – water resistant
Display:	LCD
Weight:	1.09 oz / 31 g (thermometer only)
Dimensions:	11.1 x 1.26 x 0.67" / 283 x 32 x 17mm

## Product Support

24/7 Online support: <https://escali.zendesk.com>

Email support: [feedback@escali.com](mailto:feedback@escali.com)

Phone support: **1-800-467-6408**

## LIFETIME LIMITED WARRANTY

Your product is warranted to be free of manufacturing defects for the lifetime of the product. This warranty does not cover breakage, spare or consumable parts, misuse, abuse, or general wear and tear.

For more details visit: [KitchenSupply.com/pages/support](https://KitchenSupply.com/pages/support)



Escali's liability is limited to two (2) times the cost of the product.

***Escali***

**ESCALI CORPORATION**

3203 Corporate Center Drive, Suite 150

Burnsville, MN 55306

USA

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Escali, the Escali logo and other Escali marks are owned by Kitchen Supply and may be registered.

Numérique  
**Friture  
& Bonbon**  
Thermomètre

Modèle #DHC1



**MANUEL  
DU PRODUIT**

## Escali Thermomètre digital pour bonbons et fritures

Merci d'avoir acheté le thermomètre numérique pour bonbons et fritures Escali. Cet appareil vous permet de mesurer facilement les températures pendant la fabrication de bonbons ou le processus de cuisson. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre thermomètre afin d'en assurer une utilisation et un entretien corrects. Si vous avez un problème avec votre thermomètre, veuillez contacter Escali au 1-800-467-6408 pour parler à un spécialiste du produit. Nous vous serions reconnaissants de nous donner l'occasion de résoudre vos problèmes avant de retourner le produit au détaillant.

### Composants du thermomètre et affichage

1. Nom de la présélection
2. Lecture de la température actuelle
3. Lecture de la température réglée
4. Bouton d'alimentation (⏻)
5. Bouton de mode (M)
6. – Bouton

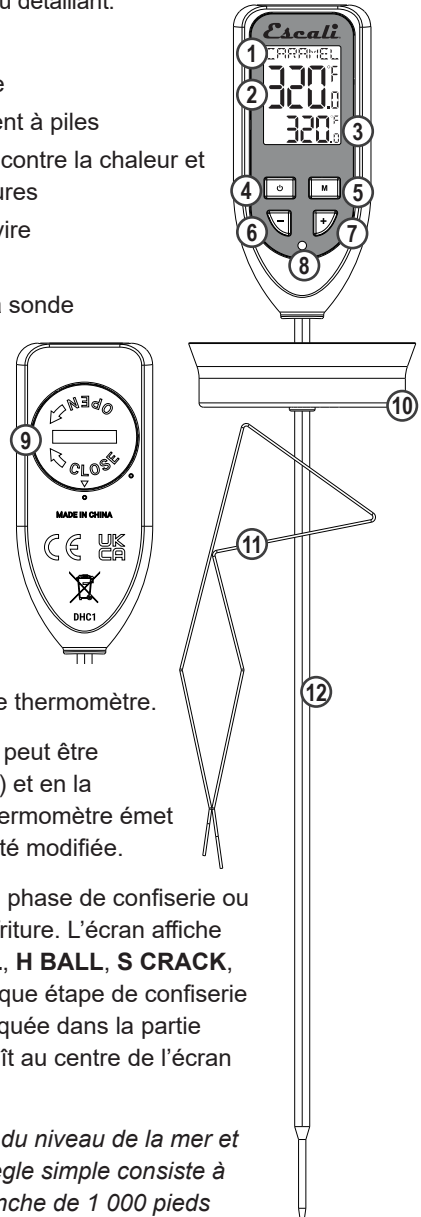
7. + Bouton
8. LED d'alerte
9. Compartiment à piles
10. Protection contre la chaleur et les éclaboussures
11. Clip de navire
12. Sonde
13. Gaine de la sonde (non illustrée)

### Fonctionnement

Avant d'utiliser votre thermomètre pour la première fois, retirez la languette d'isolation de la pile qui est placée entre la pile et la borne de la pile dans le compartiment de la pile pour éviter que la pile ne se vide pendant le transport (voir "changement de la pile" ci-dessous pour des instructions détaillées sur le retrait et le remplacement de la pile). Veuillez également à retirer le film protecteur de l'écran.

1. Appuyez sur la touche POWER (⏻) pour allumer le thermomètre.
2. L'unité de mesure est pré réglée à °F. Cette valeur peut être changée en °C en appuyant sur la touche MODE (M) et en la maintenant enfoncée pendant 2 à 3 secondes. Le thermomètre émet un signal sonore indiquant que l'unité de mesure a été modifiée.
3. Appuyez sur la touche MODE pour sélectionner la phase de confiserie ou la température de friture souhaitée. température de friture. L'écran affiche successivement **JELLY**, **THREAD**, **S BALL**, **F BALL**, **H BALL**, **S CRACK**, **H CRACK**, **CARAMEL**, **DP FRY1**, et **DP FRY2**. Chaque étape de confiserie ou de friture modifie la température de consigne indiquée dans la partie inférieure de l'écran. La température actuelle apparaît au centre de l'écran en chiffres plus grands.

*Remarque : les températures pré réglées sont celles du niveau de la mer et doivent être ajustées en fonction de l'altitude. Une règle simple consiste à réduire la température cible de 2 °F pour chaque tranche de 1 000 pieds au-dessus du niveau de la mer.*





4. La température préréglée de n'importe quelle étape peut être ajustée vers le haut ou vers le bas en appuyant simplement sur les boutons “-” ou “+” buttons. Chaque pression modifie la température préréglée d'un degré. Vous pouvez également appuyer sur les boutons “-” ou “+” et les maintenir enfoncés pour faire défiler les réglages de température plus importants.


*Note : Lorsque la température est ajustée vers le haut ou vers le bas, le nom de l'étape préréglée disparaît du haut de l'écran et le mot “SET” apparaît à gauche de la température ajustée, car le thermomètre est passé en mode manuel.*

5. Une fois que la température cible souhaitée est réglée et que le processus de cuisson commence, le thermomètre émet trois alertes sonores différentes. Le thermomètre émet 2 bips et le voyant rouge commence à clignoter lorsque la température actuelle atteint 5°F/3°C avant la température cible. Lorsque la température cible est atteinte, le thermomètre émet un signal sonore et le voyant rouge commence à clignoter. Lorsque la température actuelle dépasse de 2°C la température cible, le thermomètre émet 2 bips rapides et le voyant rouge se met à clignoter.

*Remarque : appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter les alertes.*

6. Une fois la mesure effectuée, vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur la touche POWER (⏻) et en la maintenant enfoncée. Si vous oubliez d'éteindre l'appareil, la fonction d'arrêt automatique éteindra automatiquement le thermomètre au bout de 60 minutes.

*Remarque : la fonction d'arrêt automatique peut être désactivée en appuyant simultanément sur les touches “-” et “+” pendant 2 à 3 secondes. L'appareil émet un signal sonore et un “x” à l'intérieur d'un cercle apparaît à gauche de la température cible, indiquant que la fonction d'arrêt automatique a été désactivée. Pour activer la fonction d'arrêt automatique, appuyez à nouveau sur les boutons “-” et “+” et maintenez-les enfoncés.*

 *La sonde en acier inoxydable peut devenir très chaude. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez la sonde.*

### **Utilisation du clip de cuve et de l'écran de protection contre la chaleur et les éclaboussures**

- Le thermomètre est livré avec un clip pour le récipient et une protection contre la chaleur et les éclaboussures. La protection contre la chaleur et les éclaboussures permet de protéger l'appareil de la chaleur pendant le processus de cuisson et de le garder propre en évitant les éclaboussures. La protection contre la chaleur et les éclaboussures est fixée au thermomètre en insérant la sonde dans le trou situé au centre de la protection et en la faisant glisser vers le bas du boîtier du thermomètre. Le côté ouvert de l'écran doit être orienté vers le haut.

- Pour fixer le clip de la cuve, faites glisser la sonde dans les trous supérieurs et inférieurs du clip. Pour ajuster le clip de haut en bas, faites-le glisser sur la longueur de la sonde jusqu'à ce que la position souhaitée soit atteinte. Si le clip ne glisse pas facilement, il est possible de le serrer pour réduire la force de préhension, ce qui permet au clip de glisser vers le haut et vers le bas. Poussez le clip vers le bas sur le côté de la casserole et positionnez le thermomètre jusqu'à ce que la pointe de la sonde soit juste au-dessus du

fond de la casserole. Ne laissez pas la pointe de la sonde toucher le fond de la casserole.  
*Remarque : la gaine de la sonde fournie doit être utilisée pour protéger la sonde lorsqu'elle n'est pas utilisée et lorsqu'elle est stockée.*

### **Remplacement de la pile CR2032**

Pour changer la pile de votre thermomètre, utilisez une pièce de monnaie pour tourner le couvercle de la pile dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'aligner le triangle sur le couvercle de la pile avec le point surélevé sur le côté du boîtier du thermomètre. Retirez la pile usagée et insérez la nouvelle pile en orientant la borne positive vers le haut. Placez le couvercle du compartiment à piles en alignant le triangle avec le point surélevé sur le côté du thermomètre. Appuyez sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle soit aligné avec le point situé directement sous le compartiment de la pile.

### **Utilisation et entretien en toute sécurité**

- Ne pas immerger le thermomètre dans un liquide car il n'est pas étanche.
- Ne pas immerger la zone où la sonde rencontre le boîtier du thermomètre dans un liquide car elle n'est pas étanche.
- Ne pas stocker dans des environnements très chauds ou à proximité de tout ce qui génère de la chaleur. Conserver dans un endroit frais et sec.
- N'utilisez pas de solvants pour nettoyer le thermomètre, la sonde ou les accessoires fournis. Utiliser de l'eau et du savon sur une éponge ou un chiffon humide.
- Ne pas soumettre le thermomètre à une force excessive, à des chocs, à la poussière, à la température ou à l'humidité. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement, une réduction de la durée de vie et/ou un endommagement de l'appareil.
- Tenez la sonde à l'écart de la chaleur directe et ne la laissez pas entrer en contact avec une flamme nue ou avec le brûleur de la table de cuisson.
- Tenir le thermomètre et la pile hors de portée des enfants.

 *Nettoyer la sonde entre deux utilisations.*

 *Ne laissez pas le thermomètre dans un four ou un gril et ne l'utilisez pas au micro-ondes.*

### **Messages d'avertissement et indicateurs**

- **LLL** – l'objet mesuré est en dessous de la plage de température du thermomètre.
- **HHH** – l'objet mesuré est au-dessus de la température de la plage du thermomètre.
- **LO** – indique que les piles sont faibles et doivent être remplacées.

# DIAGRAMMES DE TEMPÉRATURE

	F°	C°
Jelly	220°	104°
Thread	230-235°	110-112°
Soft Ball	235-240°	112-116°
Firm Ball	245-250°	118-121°
Hard Ball	250-265°	121-130°
Soft Crack	270-290°	132-143°
Hard Crack	300-310°	149-154°
Caramel	320-350°	160-177°

## BONBONS

*Remarque : les températures indiquées à gauche correspondent au niveau de la mer et doivent être ajustées en fonction de l'altitude. Une règle simple consiste à réduire la température de 2 °F pour chaque tranche de 1000 pieds au-dessus du niveau de la mer.*

	F°	C°
Chicken	350°	177°
Doughnut/Fritters	350°	177°
Fish	365°	185°
French Fries	375°	191°

## FRITURE PROFONDE FRYING

*Note : 325-375°F/163-190°C est la température préférée pour la friture. Lorsque des aliments sont ajoutés à l'huile, la température baisse considérablement et l'huile doit être ramenée à la température de cuisson souhaitée. La friture à des températures plus basses entraîne une absorption accrue de l'huile et des saveurs moins optimales.*

	Well Done	Med. Well	Medium	Med. Rare	Rare	USDA Done
Beef	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Lamb	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Pork	160°F		150°F			145°F*
Veal	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Fish	145°F					145°F
Poultry (Whole/Ground)	165°F					165°F
Ground Meats	160°F					160°F

## VIANDE

**Cible Cuisson de cuisson**

★ Plus 3 MINUTES de temps de repos

Spécifications du produit :	
Plage de température :	14°F – 500°F / -10°C – 260°C
Tolérance :	14-302°F ±1,8°F, 302-392°F ±3,6°F, 392-500°F ±5,4°F
Incréments :	0,1°F / 0,1°C
Unités :	°F / °C
Unité par défaut	°F
Temps de réponse :	7 secondes
Longueur de la sonde :	8,27" / 210mm
Diamètre de la sonde	1,8mm
Batterie requise:	Oui (inclus)
Type de batterie:	CR2032
Qté de batterie:	1
Arrêt automatique:	60 minutes d'inactivité
Imperméable à l'eau:	Non – résistant à l'eau
Affichage:	LCD
Poids:	1,09 oz / 31 g (thermomètre uniquement)
Dimensions:	11,1 x 1,26 x 0,67" / 283 x 32 x 17mm

## Soutien aux produits

Assistance en ligne 24/7: <https://escali.zendesk.com>

Soutien par courrier électronique: [feedback@escali.com](mailto:feedback@escali.com)

Assistance téléphonique: **1-800-467-6408**

## GARANTIE LIMITÉE À VIE

Votre produit est garanti contre tout défaut de fabrication pendant toute sa durée de vie de fabrication pendant toute la durée de vie du produit. Cette garantie ne couvre pas la casse, les pièces détachées ou consommables, la mauvaise utilisation, l'abus, ou l'usure générale.

Pour plus d'informations, consultez le site: [KitchenSupply.com/pages/support](https://KitchenSupply.com/pages/support)



La responsabilité de Escali est limitée à deux (2) fois le coût du produit

***Escali***

**ESCALI CORPORATION**

3203 Corporate Center Drive, Suite 150

Burnsville, MN 55306

USA

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, États-Unis. Tous droits réservés. Escali, le logo Escali et les autres marques Escali sont la propriété de Kitchen Supply et peuvent être déposées

Digital  
**Freír  
y Dulces**  
Termómetro

Modelo #DHC1



**MANUAL DEL  
PRODUCTO**

## Termómetro digital para dulces y frituras Escali

Gracias por adquirir el Termómetro Digital para Dulces y Frituras Escali. Este dispositivo le permite medir fácilmente las temperaturas durante el proceso de elaboración de dulces o de cocción. Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el termómetro para garantizar un uso y cuidado adecuados. Si tiene algún problema con su termómetro, comuníquese con Escali al 1-800-467-6408 para hablar con un especialista en productos. Le agradeceríamos que nos diera la oportunidad de resolver cualquier problema que pueda tener antes de devolver el producto al minorista.

### Componentes del termómetro y pantalla

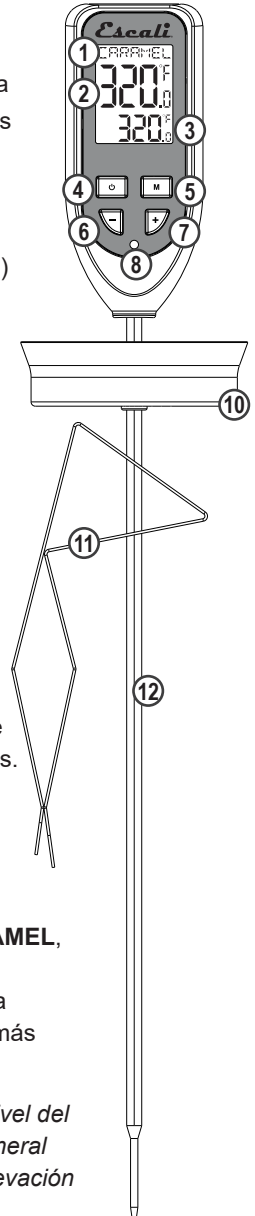
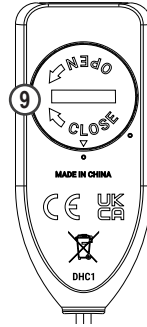
- |  |   |
|--|---|
| 1. Nombre predefinido                  | 7. + Botón                                    |
| 2. Lectura de temperatura actual       | 8. LED de alerta                              |
| 3. Ajuste de la lectura de temperatura | 9. Compartimento de la batería                |
| 4. Botón de encendido (⏻)              | 10. Escudo contra el calor y las salpicaduras |
| 5. Botón de modo (M)                   | 11. Pinza para recipientes                    |
| 6. - Botón                             | 12. Sonda                                     |
|  | 13. Vaina de la sonda (sin foto)              |

### Operación

Antes de utilizar el termómetro por primera vez, retire la lengüeta aislante de la pila que se encuentra entre la pila y el terminal de la pila en el compartimento de la pila para evitar que la pila se agote durante el transporte (consulte "cambio de la pila" a continuación para obtener instrucciones detalladas sobre cómo retirar y sustituir la pila). Asegúrese también de retirar la película protectora de la pantalla.

1. Pulse el botón POWER (⏻) para encender el termómetro.
2. La unidad de medida está preestablecida en °F. Puede cambiarse a °C manteniendo pulsado el botón MODE (M) durante 2-3 segundos. El termómetro emitirá un pitido indicando que la unidad de medida ha sido cambiada.
3. Pulse el botón MODE para seleccionar la etapa de caramelo o la temperatura de fritura deseada. La pantalla pasará por **JELLY**, **THREAD**, **S BALL**, **F BALL**, **H BALL**, **S CRACK**, **H CRACK**, **CARAMEL**, **DP FRY1**, y **DP FRY2**. Cada etapa de caramelo o fritura cambia la temperatura establecida situada en la parte inferior de la pantalla. La temperatura actual aparece en el centro de la pantalla en números más grandes.

*Nota: Las temperaturas preestablecidas son temperaturas para el nivel del mar y deben ajustarse en función de su altitud. Una simple regla general es reducir la temperatura objetivo en 2 °F por cada 1.000 pies de elevación sobre el nivel del mar.*



4. La temperatura preestablecida de cualquier etapa puede ajustarse hacia arriba o hacia abajo con sólo pulsar los botones “-“ o “+” buttons. Cada pulsación cambiará la temperatura preestablecida en un grado. También puede mantener pulsados los botones “-“ o “+” para realizar ajustes de temperatura más amplios.


*Nota: Cuando la temperatura se ajusta hacia arriba o hacia abajo, el nombre de la etapa preestablecida desaparecerá de la parte superior de la pantalla y la palabra “SET” aparecerá a la izquierda de la temperatura ajustada, ya que el termómetro ha entrado en modo manual.*

5. Una vez establecida la temperatura objetivo deseada y comenzado el proceso de cocción, el termómetro emitirá tres alertas sonoras diferentes. El termómetro emitirá una alerta de 2 pitidos y el LED rojo comenzará a parpadear cuando la temperatura actual alcance 5°F/3°C antes de la temperatura objetivo. Cuando se alcance la temperatura objetivo, el termómetro emitirá una alerta de 1 pitido y el LED rojo comenzará a parpadear. Cuando la temperatura actual alcance los 3°F/2°C por encima de la temperatura objetivo, el termómetro emitirá una alerta rápida de 2 pitidos y el LED rojo comenzará a parpadear.

*Nota: Pulse cualquier botón para detener las alertas.*

6. Una vez realizada la medición, puede apagar la unidad manteniendo pulsado el botón POWER (⏻). Si olvida apagar la unidad, la función de apagado automático apagará automáticamente el termómetro transcurridos 60 minutos.

*Nota: La función de apagado automático puede desactivarse manteniendo pulsados los botones “-“ y “+” simultáneamente durante 2-3 segundos. El aparato emitirá un pitido y aparecerá una “x” dentro de un círculo a la izquierda de la temperatura objetivo, indicando que la función de desconexión automática ha sido desactivada. Para activar la función de desconexión automática, vuelva a mantener pulsados los botones “-“ y “+”.*

 *La sonda de acero inoxidable puede calentarse mucho. Lleve siempre guantes resistentes al calor cuando manipule.*

### **Utilización de la pinza para recipientes y el protector contra el calor y las salpicaduras**

- El termómetro se suministra con un clip para recipientes y un protector contra el calor y las salpicaduras. El protector contra el calor y las salpicaduras ayuda a proteger la unidad del calor durante el proceso de cocción y también la mantiene limpia al evitar las salpicaduras. El protector contra el calor y las salpicaduras se fija al termómetro introduciendo la sonda en el orificio del centro del protector y deslizándola hacia la parte inferior de la carcasa del termómetro. El lado abierto del protector debe quedar hacia arriba.
- Para fijar el clip del recipiente, deslice la sonda en los orificios superior e inferior del clip. Para ajustar el clip hacia arriba y hacia abajo, deslícelo a lo largo de la sonda hasta alcanzar la posición deseada. Si el clip no se desliza con facilidad, se puede apretar para reducir la fuerza de agarre, permitiendo que el clip se deslice hacia arriba y hacia abajo. Empuje el clip hacia abajo en el lado de la olla y coloque el termómetro hasta que la punta de la sonda esté justo por encima del fondo de la olla. No deje que la punta de la sonda toque el fondo de la olla.


*Nota: La funda de sonda incluida debe utilizarse para proteger la sonda cuando no se utilice y durante el almacenamiento.*


### **Cambio de la pila CR2032**

Para cambiar la pila de su termómetro, utilice una moneda para girar la tapa de la pila en el sentido contrario a las agujas del reloj y alinear el triángulo de la tapa de la pila con el punto en relieve del lateral de la carcasa del termómetro. Retire la pila vieja e inserte la nueva con el polo positivo hacia arriba. Coloque la tapa del compartimento de la pila alineando el triángulo con el punto en relieve del lateral del termómetro. Presione hacia abajo y gire la tapa de la pila en el sentido de las agujas del reloj hasta que el triángulo quede alineado con el punto situado justo debajo del compartimento de la pila.

### **Uso y cuidado seguros**

- No sumerja el termómetro en líquido, ya que no es impermeable.
- No sumerja en líquido la zona de contacto entre la sonda y la carcasa del termómetro, ya que no es impermeable.
- No almacenar en ambientes muy calurosos o cerca de cualquier cosa que genere calor. Almacenar en un lugar fresco y seco.
- No utilice disolventes para limpiar el termómetro, la sonda o los accesorios incluidos. Utilice agua y jabón en una esponja o paño húmedo.
- No someta el termómetro a fuerza excesiva, golpes, polvo, temperatura o humedad. De lo contrario, podría provocar un funcionamiento incorrecto, reducir la vida útil y/o dañar la unidad.
- Mantenga la sonda alejada del calor directo y no permita que entre en contacto con una llama abierta ni que entre en contacto directo con el quemador de la placa de cocción.
- Mantener el termómetro y la pila fuera del alcance de los niños.

 *Limpie la sonda entre usos.*

 *No deje el termómetro en un horno o grill ni lo utilice en un microondas.*

### **Mensajes de advertencia e indicadores**

- **LLL** – el objeto medido está por debajo del rango de temperatura del termómetro.
- **HHH** – el objeto que se está midiendo está por encima de la temperatura del rango del termómetro.
- **LO** – indica que las pilas están bajas y hay que cambiarlas.



# TABLAS DE TEMPERATURA

	F°	C°
Jelly	220°	104°
Thread	230-235°	110-112°
Soft Ball	235-240°	112-116°
Firm Ball	245-250°	118-121°
Hard Ball	250-265°	121-130°
Soft Crack	270-290°	132-143°
Hard Crack	300-310°	149-154°
Caramel	320-350°	160-177°

## CARAMELO

*Nota: Las temperaturas de la izquierda son para el nivel del mar y deben ajustarse en función de su altitud. Una simple regla general es reducir la temperatura en 2 °F por cada 1.000 pies de elevación sobre el nivel del mar.*

	F°	C°
Chicken	350°	177°
Doughnut/Fritters	350°	177°
Fish	365°	185°
French Fries	375°	191°

## PROFUNDO FRYING

*Nota: 325-375°F/163-190°C es el rango de temperatura preferido para freír. Cuando se añaden alimentos al aceite, la temperatura baja considerablemente y es necesario volver a poner el aceite a la temperatura de cocción deseada. Freír a temperaturas más bajas provoca una mayor absorción de aceite y sabores menos óptimos.*

	Well Done	Med. Well	Medium	Med. Rare	Rare	USDA Done
Beef	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Lamb	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Pork	160°F		150°F			145°F*
Veal	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Fish	145°F					145°F
Poultry (Whole/Ground)	165°F					165°F
Ground Meats	160°F					160°F

## CARNE

**Objetivo Cocción Temperaturas**

★Más 3 MINUTOS de descanso

Product Specifications:	
Temperature Range:	14°F – 500°F / -10°C – 260°C
Tolerance:	14-302°F ±1.8°F, 302-392°F ±3.6°F, 392-500°F ±5.4°F
Increments:	0.1°F / 0.1°C
Units:	°F / °C
Default Unit	°F
Response Time:	7 seconds
Probe Length:	8.27" / 210mm
Probe Diameter:	1.8mm
Battery Required:	Yes (included)
Battery Type:	CR2032
Battery Qty:	1
Auto Off:	60 minutes of inactivity
Waterproof:	No – water resistant
Display:	LCD
Weight:	1.09 oz / 31 g (thermometer only)
Dimensions:	11.1 x 1.26 x 0.67" / 283 x 32 x 17mm

## Asistencia sobre productos

Asistencia en línea 24 horas al día, 7 días a la semana:

<https://escali.zendesk.com>

Asistencia por correo electrónico: [feedback@escali.com](mailto:feedback@escali.com)

Asistencia telefónica: **1-800-467-6408**

## GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Su producto está garantizado contra defectos de fabricación de fabricación durante toda la vida útil del producto.

Esta garantía no cubre roturas, piezas de repuesto o consumibles, uso indebido, abuso o desgaste general.

Para más información, visite: [KitchenSupply.com/pages/support](https://KitchenSupply.com/pages/support)



La responsabilidad de Escali se limita a dos (2) veces el coste del producto.

***Escali***

**ESCALI CORPORATION**

3203 Corporate Center Drive, Suite 150

Burnsville, MN 55306

USA

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, EE.UU.. Todos los derechos reservados. Escali, el logotipo de Escali y otras marcas de Escali son propiedad de Kitchen Supply y pueden estar registradas.