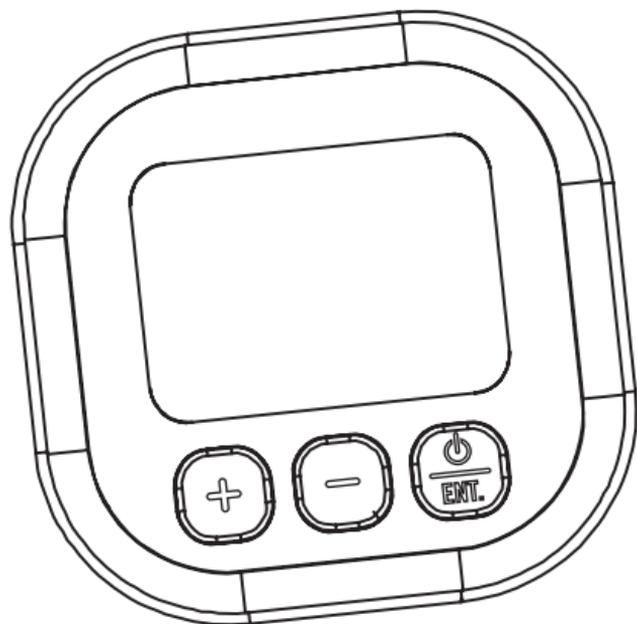


WILLIAMS SONOMA

Digital Candy Thermometer



Instruction Manual

Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference. There may be a strip under the battery cover to prevent battery drain in shipping; remove the strip before continuing with these instructions.

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 thermometer on. The upper display shows current temperature. The lower displays shows dashes.
3. The thermometer is set to measure temperature in Fahrenheit. Press “F/C” button to switch to Celsius.
4. Press the “Ent” button to access the Candy/Food selection screen. The lower 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 candy and food types and their preprogrammed temperatures. (See the temperature chart toward end of 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 thermometer on the side of the pan. The thermometer tip should be at least 2½” inches into liquid. Do not let tip of stem touch the bottom of pan. Take care when moving thermometer stem into position to avoid injury or damage.
9. When the liquid has reached the programmed temperature, unit will begin to beep.

10. Press “Ent” button to stop the alarm. Otherwise, unit will beep for 5 minutes, then the alarm will automatically turn off. If the temperature changes again within 3 minutes, 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 more 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 battery:

1. Gently pull off the silicone battery compartment on top of thermometer head.
2. The battery compartment will slide out. Replace the old battery with new battery. Be sure to place battery with the “+” sign face down into battery compartment so the “-“ will be showing.
3. Gently push battery compartment into the top of thermometer head. The thermometer is ready for use.

NOTE: Please recycle or dispose of batteries per local regulations.

WARNING: Batteries may pose a choking hazard. As with all small items, do not let children handle batteries. If swallowed, seek medical attention immediately.

PRECAUTION: 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.

Food/Temperature Chart

11 food types with preset oil/syrup temperatures:

Food Type	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
Glace	320

Specifications

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

Resolution: 0.1°F or 0.1 °C full range

11 Preprogrammed Candy/Deep Fry Settings

Battery: CR2032 (included)

Auto Shut-Off: When the temperature reading falls below 120°F (49 °C) for than 5 minutes.

Response Time: 1 second

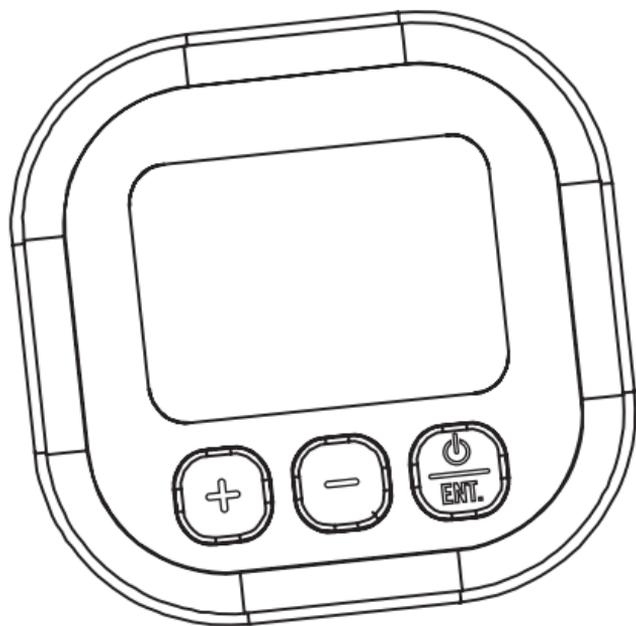
Care

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 thermometer. Take care when moving 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 thermometer head in liquid, or pour liquid directly on the thermometer head, as doing so will cause damage to internal components. If you spill liquid on it, dry immediately with a soft, lint-free cloth.
5. DO NOT wash in a dishwasher. This unit is not dishwasher safe. Wipe clean with a damp cloth. Grease or other hard-to-remove soil can be removed with a scouring pad. DO NOT clean 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. Other than replacing the battery, the unit contains no user-serviceable parts.
8. DO NOT subject unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity. This may result in malfunction, shorter electronic life span, damaged battery or distorted parts.
9. Do not expose thermometer head to water, direct heat, a hot surface or direct sunlight. This may cause damage to plastic casing or electric circuits and components inside.
10. Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Remove battery if the thermometer will not be used for a long period of time.

669WS

WILLIAMS SONOMA

Thermomètre Numérique de Bonbons



Manuel d'instructions

Veuillez lire attentivement votre manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions à portée de la main à titre de référence. Il y a une bande sous le couvercle de la pile afin d'éviter l'épuisement de la pile durant l'expédition; retirer la bande avant de continuer les instructions.

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 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 bonbon et les types d'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 thermomètre devrait être plongé dans le liquide d'au moins 6,3 cm (2 1/2 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 biper.

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 49 °C (120°F) pendant plus de 5 minutes.

Remplacement de pile

Le thermomètre fonctionne avec une pile au lithium CR2032 (installée). Si les relevés seront plus faibles ou irréguliers s'il faut remplacer la pile. Pour remplacer la pile:

1. Retirez délicatement le compartiment de la pile en silicone sur la tête du thermomètre.
2. Le compartiment de la pile glisse. Remplacez la vieille pile par la nouvelle. Assurez - vous de placer la pile avec le signe «+» face cachée dans le compartiment de la pile de sorte que le «-» s'affiche.
3. Poussez doucement le compartiment de la pile dans le haut de la tête du thermomètre. Le thermomètre est prêt à l'emploi.

NOTE: Pour le recyclage ou la mise au rebut des piles, assurez-vous de respecter les dispositions réglementaires de votre localité.

AVERTISSEMENT: Les piles peuvent présenter un risque de suffocation. Comme avec tous les petits objets, ne laissez pas les enfants manipuler les piles. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin.

ATTENTION: Ne jetez pas les piles usées dans le feu afin d'éviter tout risque d'explosion ou de fuite. Veillez à retirer les piles de l'appareil si vous envisagez de ne pas l'utiliser pour une période prolongée.

Tableau de aliment /température

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°F à 450°F ou -40 °C 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 49 °C (120°F) pendant plus de 5 minutes.

Temps de réaction: 1 seconde

Entretien

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 À MAINS NUES.**
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. 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. On pourrait l'endommager. Autre que las 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.

