

**COOK<sup>®</sup> CONCEPT** MINUTEUR ET THERMOMÈTRE À SONDE MODE D'EMPLOI - KC2053 **FR**

Vous venez d'acquies le thermomètre à sonde Cook Concept, avec minuteur intégré et son alarme de température. Il est le produit idéal pour réussir tous vos plats. Grâce à son dos amovible et son clapet, vous pourrez surveiller la cuisson de vos préparations en toutes circonstances.

**Caractéristiques techniques :**  
 - Echelle de température de 1°C à +250°C avec alarme de dépassement de température.  
 - Minuteur. La durée maximale est 99 minutes et 59 secondes.  
 - Fonctionne avec 1 pile LR03 AAA (non incluse).

**Avant utilisation, lisez les instructions suivantes avec attention, afin d'éviter un dysfonctionnement ou des dommages.**  
 - Ne pas mettre le fil métallique en contact avec l'aliment.  
 - Ne pas mettre le boîtier du thermomètre dans le four, sous le plat ou tout autre appareil à chaleur résiduelle.  
 - Ne pas utiliser la sonde dans un four à micro-ondes.  
 - Ne pas toucher le fil de la sonde à partir du four car celui-ci risque de s'échauffer lors de la cuisson, retirer la sonde à l'aide d'une pince.  
 - Attention : le métal et le remplissage de la pile doivent être effectués par un adulte ou une personne compétente.  
 - Utilisez uniquement des piles du même type que celles recommandées.  
 - Dégagez correctement la pile en fonction de la polarité indiquée sur celle-ci et sur le produit, les bornes d'une pile ne doivent pas être mises en court-circuit.  
 - Ôtez la pile du produit lors de longues absences d'utilisation.  
 - Ne retirez la pile lorsque le produit est en marche.  
 - Ne pas essayer de recharger une pile non rechargeable. La pile rechargeable doit être envoyée du produit avant le rechargement.  
 - Ne pas essayer d'insérer le produit à pile à partir d'un secteur ou d'une autre source de courant.  
 - Ne pas mettre le boîtier et les connexions en contact avec de l'eau.  
 - Ne pas jeter les piles au feu.  
 - Vérifier régulièrement que le produit n'a pas subi d'éventuels dommages au niveau des parties électroniques.  
 - Ne pas utiliser ce produit si un dommage a été constaté et/ou s'il ne peut être réparé.

**Mise en route :**  
 1) Retirez le cache à l'arrière du boîtier et insérez une pile LR03 AAA en suivant la polarité indiquée dans le compartiment à pile, remettez le cache à l'arrière.  
 2) Connecter la sonde de température sur le boîtier à l'aide de la prise jack.  
 3) La température est mesurée par la partie de la sonde, aligner celle-ci avec le cœur des aliments.  
 4) Au dos du boîtier, sélectionner le mode thermomètre ou minuteur à l'aide du sélecteur. **COOK** : mode thermomètre **TIMER** : mode minuteur  
 5) Mettre en marche ou arrêter le produit avec le bouton « ON/OFF ».

**Fonction thermomètre :**  
 A) Réglage de l'alarme de dépassement de température :  
 1) Mettre le sélecteur sur la position « COOK ».  
 2) Appuyer sur le bouton «  $\frac{1}{10}$  » pour augmenter la température d'alarme ou sur le bouton «  $\frac{1}{10}$  » pour diminuer la température d'alarme, celle-ci est réglée à 50°C par défaut.  
 3) Lorsque la température mesurée dépasse la température enregistrée, l'alarme se déclenche.

**BI Changement de l'affichage de température :**  
 1) En fin de vie, le thermomètre indique la température en degrés Celsius (°C), pour afficher la température en degrés Fahrenheit (°F), appuyez sur le bouton «  $\frac{1}{10}$  ».  
 2) Appuyer de nouveau sur le bouton «  $\frac{1}{10}$  » pour revenir en degré Celsius.

**Fonction minuteur (fonction chronométrique) :**  
 A) Mode minuteur avec alarme  
 1) Mettre le sélecteur sur la position « TIMER ».  
 2) Appuyer sur le bouton «  $\frac{1}{10}$  » pour régler les minutes, puis sur le bouton «  $\frac{1}{10}$  » pour régler les secondes.

**Nettoyage / maintenance :**  
 - Nettoyer le produit avec un chiffon doux et un détergent doux.  
 - Ne pas mettre le boîtier et les connectiques en contact avec de l'eau. Les nettoyer avec un chiffon doux et sec.

**Diagramme d'utilisation :**  
 Table des températures à cœur des viandes suivant le type de cuisson :

Cuisson	Cuit	Bien cuit	A point	Saignant	Bleu
Volaille	85°C	80°C	75°C		
Porc	85°C	80°C			
Agneau	70/75°C	65°C	60°C	57°C	
Bœuf	70/75°C	60°C	55°C	50°C	
Veau	82°C	75°C	70°C	60°C	57°C

Table des phases de cuisson du sucre :

Appellations	Températures moyennes	Utilisations
Nappe	105°C	Confitures, gelées marmelades, pâtes de fruits, fruits confits
Petit fillet	107°C	Gelées, fruits confits, mousses de fruits
Grand fillet	110°C	Crème au beurre réalisée uniquement avec des jaunes d'œufs, fruits confits, marmos glacés
Petit bouilli	115/117°C	Crème au beurre réalisée sur un mélange d'œufs entiers et de jaunes, mousses de fruits, appareil à bombe, à parfaits, à soufflés glacés, marmos glacés
Bouilli	120°C	Crème au beurre réalisée sur un mélange d'œufs entiers, fondant mou, meringue italienne
Gros bouilli	125/130°C	Fondant dur, meringue italienne, rochers, pâte d'amandes fondante, caramels mous
Petit cassé	135/140°C	Pâtes d'amandes, nougat de Montélimar, bonbons, caramels
Grand cassé	145/150°C	Nougat sec, glacé en sucre à partir de 150°C, sucre d'âne, veuf, soufflé, sucre au rocher, fruits secs glacés
Caramel clair	155/165°C	Fruits et fleurs déglacés, tous les sucres travaillés, montage de croquebouché, saint-honoré, nougatine
Caramel	170/180°C	Crème caramel, crème viennoise, glace au caramel chemise de moule au caramel
Caramel foncé	185/190°C	Caramel pour colorant

**Remarque sur l'alimentation :**  
 En fin de vie, contrôler ce produit à un point de solution pour le recyclage de déchets d'équipements électroniques et électrotechniques.

**Logo :**  
 CE, RoHS, WEEE, REACH, PSE, etc.

**COOK<sup>®</sup> CONCEPT** **PROBE THERMOMETER + TIMER INSTRUCTIONS FOR USE - KC2053** **UK**

Before use: Please read these instructions carefully and retain them for future reference.  
 - Temperature range 1°C to +250°C, with alarm when temperature exceeds this.  
 - Timed up to 99 minutes and 59 seconds.  
 - Works with 1 LR03 AAA battery (not included).

**Warnings:**  
 - Do not let the metal wire come into contact with food.  
 - Do not place the thermometer casing into the oven, remove the dish from the oven before inserting the probe into the food.  
 - Do not use the probe in a microwave oven.  
 - Do not touch the probe wire when removing from the oven as this risks heating up during cooking, instead remove the probe with a pot holder.  
 - Only use batteries of the same type as those recommended.  
 - The batteries should not be recharged. Secondary batteries must be removed from the product before being charged. Batteries and secondary batteries must be placed in such a way as to keep the polarity correct. The terminals on a battery or rechargeable battery must not be placed in a short-circuit, keep the batteries out of children's reach.  
 - Do not let the casing or connections come into contact with water.  
 - Do not use the product if damage has occurred.

**Start-up:**  
 1) Remove the cover on the back of the casing and insert one LR03 AAA battery, replace the cover as before.  
 2) Connect the temperature probe to the casing using the jack plug.  
 3) The temperature is measured by the probe tip, so this should be inserted deep into the food.  
 4) On the back of the casing, choose thermometer or timer mode using the selector. **COOK**: thermometer mode **TIMER**: timer mode  
 5) Start or stop the device with the 'ON/OFF' button.

**Thermometer mode:**  
 A) Setting the alarm for exceeding temperature:  
 1) Move the switch to the 'COOK' position.  
 2) Press the '1/10' button to set the minutes, then the '1/10' to set the seconds.  
 3) Press the '1/10' or '1/10' button respectively to increase or decrease the alarm temperature, which has a default setting of 50°C.  
 4) When the temperature measured exceeds the set temperature, the alarm will sound.

**BI Changing the temperature display:**  
 1) The thermometer has a default display setting of degrees Celsius (°C). In order to display it in degrees Fahrenheit (°F), press the '1/10' button.  
 2) Press it again to revert to degrees Celsius.

**Timer mode:**  
 A) Timer mode with alarm  
 1) Move the switch to the 'TIMER' position.  
 2) Press the '1/10' button to set the minutes, then the '1/10' to set the seconds.  
 3) Press the '1/10' button to start the timer. Press it again to pause/reset.  
 4) To reset the timer, press the '1/10' and '1/10' buttons at the same time.  
 5) When the alarm sounds, press the '1/10' button to stop it.

**Cleaning / maintenance:**  
 - Clean the probe with a damp sponge and mild detergent.  
 - Clean the casing and connections with a soft, dry cloth.

**Example of use:**  
 Temperature table for centre of meat depending on the type of cooking:

Meat	Cooking				
	Very well done	well done	medium	Rare	Very rare
Poultry	85°C	80°C	75°C		
Pork	85°C	80°C			
Lamb	70/75°C	65°C	60°C	57°C	
Beef	70/75°C	60°C	55°C	50°C	
Veal	82°C	75°C	70°C	60°C	57°C

Table of sugar cooking stages:

Designation	Average temperatures	Use
Coating	105°C	Jams, marmalade jellies, fruit paste, candied fruit
Thread	107°C	Jellies, candied fruit, fruit mousse
Large thread	110°C	Butter cream made only with egg yolks, candied fruit, marmos glazes
Soft boil	115/117°C	Butter cream made with a mixture of whole egg and yolks, fruit mousses, used as a basis for bombe, parfait, candied soufflés, marmos glazes
Firm boil	120°C	Butter cream made from a mixture of whole egg, soft fondant, Italian meringue
Hard boil	125/130°C	Hard fondant, Italian meringue, rochers, fondant meringue, soft caramels
Soft crack	135/140°C	Meringue, Montélimar nougat, sweets, caramels
Hard crack	145/150°C	Dry nougat, sugar decorations over 150°C, pulled sugar, white sugar, brown sugar, rock sugar, dried fruit candies
Clear caramel	155/165°C	Candied fruit and flowers, all types of worked sugar, croquebouché assembly, saint-honoré, nougatine
Caramel	170/180°C	Crème caramel, crème viennoise, caramel ice cream, caramel mould coating
Dark Caramel	185/190°C	Caramel used for colouring

**Note about disposal:**  
 This product is electrical and electronic equipment waste which is hazardous for the environment and human health. It must not be disposed of with your household rubbish. Find out from your local authorities about the availability of recycling.

**Logo:**  
 CE, RoHS, WEEE, REACH, PSE, etc.

**COOK<sup>®</sup> CONCEPT** **TERMÓMETRO DE SONDA + TEMPORIZADOR MANUAL DE INSTRUCCIONES - KC2053** **ES**

Antes del uso, lea atentamente el manual y consérvelo para futuras consultas.  
 - Rango de temperatura de 1°C a +250°C, con alarma de superación de temperatura.  
 - Temporizador hasta 99 minutos y 59 segundos.  
 - Funciona con 1 pila LR03 AAA (no incluida).

**Características técnicas:**  
 - No ponga el hilo metálico en contacto con el alimento.  
 - No introduzca la caja del termómetro en el horno, sobre la bandeja del horno antes de introducir la sonda en el alimento.  
 - No utilice la sonda en un horno microondas.  
 - No toque el hilo de la sonda a la salida del horno ya que puede calentarse durante la cocción, retire la sonda con un gancho de cocina.  
 - Utilice únicamente piles del mismo tipo que las recomendadas.  
 - No intente recargar piles que no sean recargables. En caso de estar piles recargables, retirelas del producto antes de ponerlas a cargar.  
 - Coloque las pilas/piles recargables respetando la polaridad. No ponga en contacto las bornas de las pilas/piles energéticas. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños.  
 - No ponga la caja ni las conexiones en contacto con el agua.  
 - No utilice este producto si está dañado.

**Inicio de uso:**  
 1) Retire la tapa situada en la parte trasera de la caja, introduzca una pila LR03 AAA y vuelva a colocar la tapa tal como venía.  
 2) Conecte la sonda de temperatura a la caja por medio de la toma jack.  
 3) La temperatura se mide con la parte de la sonda, introdúcela en el centro de los alimentos.  
 4) En la parte trasera de la caja, seleccione el modo termómetro o temporizador con el selector. **COOK**: modo termómetro **TIMER**: modo temporizador  
 5) Encender o apagar el producto con el botón « ON/OFF ».

**Función termómetro:**  
 A) Ajuste de la alarma de superación de temperatura:  
 1) Sitúe el selector en la posición « COOK ».  
 2) Pulse respectivamente los botones «  $\frac{1}{10}$  » o «  $\frac{1}{10}$  » para aumentar o disminuir la temperatura de alarma, por defecto, aparece ajustada a 50°C.  
 3) Cuando la temperatura medida supera la temperatura succionada, la alarma se activará.

**B) Cambio de la visualización de la temperatura:**  
 1) Por defecto, el termómetro indica la temperatura en grados Celsius (°C); para que la muestra en grados Fahrenheit (°F), pulse el botón «  $\frac{1}{10}$  ».  
 2) Pulise de nuevo para volver a poner la muestra en grados Celsius.

**Función temporizador:**  
 A) Modo temporizador con alarma  
 1) Sitúe el selector en la posición « TIMER ».  
 2) Pulse el botón «  $\frac{1}{10}$  » para ajustar los minutos y luego pulse el botón «  $\frac{1}{10}$  » para ajustar los segundos.  
 3) Pulse el botón «  $\frac{1}{10}$  » para reiniciar los minutos y segundos.  
 4) Para reiniciar el temporizador, pulse simultáneamente los botones «  $\frac{1}{10}$  » y «  $\frac{1}{10}$  ».  
 5) Cuando la alarma se active, pulse el botón «  $\frac{1}{10}$  » para detenerla.

**Limpieza/mantenimiento:**  
 - Limpie la sonda con una bayeta húmeda y un detergente suave.  
 - Limpie la caja y las conexiones con un paño suave y seco.

**Ejemplo de uso:**  
 Tabla de temperaturas en el centro de las carnes según el tipo de cocción:

Carne	Cocción				
	May hecho	Hecho	Al punto	Poco hecho	May poco hecho
Asno de corral	85°C	80°C	75°C		
Cerdo	85°C	80°C			
Carnero	70/75°C	65°C	60°C	57°C	
Pollo	70/75°C	60°C	55°C	50°C	
Ternera	82°C	75°C	70°C	60°C	57°C

Tabla de fases de cocción del azúcar:

Designación	Temperatura media	Usos
Nappe	105°C	Confitures, jales, mermelada, gelatinas, fruta en almíbar
Petito fillet	107°C	Jales, frutas confitadas, mousses de frutas
Grande fillet	110°C	Crema de mantequilla elaborada únicamente con yemas de huevo, fruta escarificada, castañas glaseadas
Pequeño hervido	115/117°C	Crema de mantequilla elaborada con mezcla de huevos enteros y yemas, mousses de frutas, pâte bombe, parfait, soufflé glacé, castañas glaseadas
Hervido	120°C	Crema de mantequilla elaborada con una mezcla de huevos enteros, fondant blando, meringue italiano
Hervido duro	125/130°C	Fondant duro, meringue italiano, soufflés, pasta de almendra fundente, caramels blandos
Punto de caramelizado pequeño	135/140°C	Pasta de almendra, Nougat de Montélimar, bombones, caramels
Punto de caramelizado grande	145/150°C	Turrón duro, decoración de azúcar partir de 150°C, azúcar enfilado y sopelado, azúcar para cultivos, frutos secos glaseados
Caramelo claro	155/165°C	Frutas y flores glaseadas, todos los sistemas trabajados, montaje de croquebouché, Saint-honoré, croutons de almendra
Caramelo	170/180°C	Plum de caramelo, crema viennoise, helado de caramelo, recubrimiento de molde con caramelo
Caramelo oscuro	185/190°C	Caramelo para colorante

**Observaciones acerca de la eliminación:**  
 Este producto es un residuo de equipo electrónico que puede ser peligroso para el medio ambiente y la salud humana. No debe tirarse a la basura junto con los residuos domésticos. Infórmese ante los organismos locales acerca del sistema de reciclaje disponible en su localidad.

**Logo:**  
 CE, RoHS, WEEE, REACH, PSE, etc.