

eva solo



DK

DE

GB

ES

FR

JP

Læs før brug

Bitte zuerst lesen

Read before use

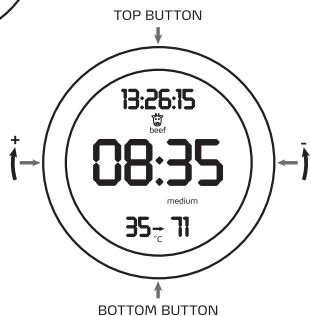
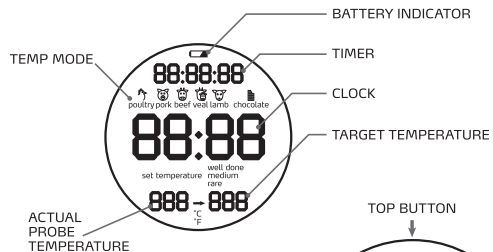
Léase antes de usar

Lire avant usage

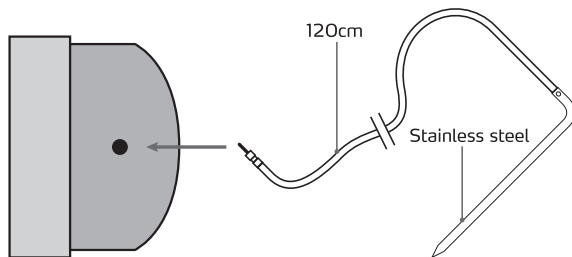
使用する前に読んでください

Cook 'N Time

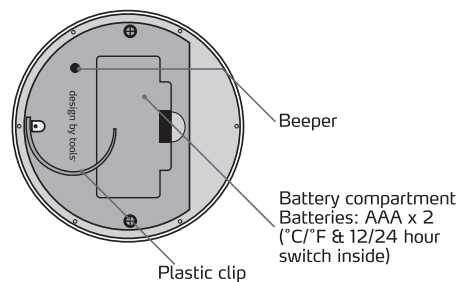
1



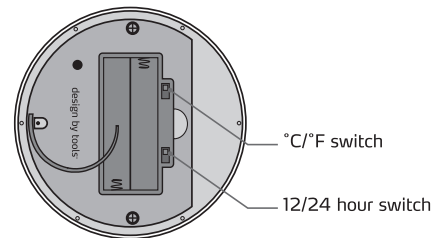
2



3



4



DK

DE

GB

ES

FR

JP

Brugsvejledning

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Manual

Mode d'emploi

使用説明書

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Cook 'N Time stegetermometer

Stegetermometer med spyd, timer og digitalt ur. Forprogrammerede temperaturer for 5 typer kød og fjerkræ samt smeltetemperatur for chokolade. Stegetermometeret viser den valgte indstilling, øjeblikstemperatur samt sluttemperatur og vil give lyd, når sluttemperaturen er nået. Klokken vises hele tiden, og timeren indstilles let via drejeskiven til at give lyd, når tiden er gået.

Fremstillet i børstet aluminium og kunststof. Måler Ø 7,7 cm og H 2,7 cm / 6,5 cm. Bruger 2 stk. AAA-batterier, som ikke medfølger.

Indeholder følgende dele:

- Cook 'N Time enhed inkl. krog.
- Spyd med ledning.
- Brugervejledning.

Før brug 3 4

- Åbn batteridæksel i bunden af Cook 'N Time.
- Vælg venstre skydeknap for valg mellem grader angivet i Celsius/Fahrenheit (venstre/højre position).
- Vælg højre skydeknap for valg mellem et 12-timers/24 timers ur (venstre/højre position).
- Indsæt 2 x AAA batterier og luk batteridæksel.

Stil uret 1

- Tryk på øverste knap to gange for at stille uret.
- Nu vil "timer og minutter" blinke på displayet. Indstil først timer – så minutter.

- Drej ydrering **mod uret** i roligt tempo for at **reducere tiden** med **en time/et minut**. Når ønsket time- eller minutantal er fundet, **tryk på øverste knap** for at godkende.
- Drej ydrering **med uret** i roligt tempo for at **øge tiden** med **en time/et minut**. Når ønsket time- eller minutantal er fundet, **tryk på øverste knap** for at godkende.
- Ved at **dreje hurtigt** på ydrering indstilles med **intervaller af 5 minutter**.

Brug af timer 1

- Tryk på øverste knap én gang for indstilling af timer
 - Drej ydrering **mod uret** i roligt tempo for at **reducere tiden** med 5 sekunders interval. **Tryk på øverste knap** for at godkende tiden og starte timer.
 - Drej ydrering **med uret** i roligt tempo for at **øge tiden** med 5 sekunders interval. **Tryk på øverste knap** for at godkende tiden og starte timer.
 - Ved at **dreje hurtigt** på ydrering indstilles med intervaller **af 5 minutter**.
- **Stop alarm** ved at trykke på øverste eller nederste knap eller dreje ydrering i hvilken som helst retning.
- Max. Timer tid er: 23 timer 59 minutter 59 sekunder
- Timer indstillingen vil automatisk slå fra og gå tilbage på uret, hvis ikke timeren sættes i gang indenfor 5 minutter.
- Det er altid muligt at se, hvad klokken er samtidigt med brug af timer.
- Forlad timer tilstand ved tryk og hold på øverste knap i 1 sekund og Cook 'N Time er tilbage på uret og nulstiller indstillingerne.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Brug af stegetermometer **1**

- Indsæt spyd i Cook 'N Time enheden.
- Tryk på nederste knap én gang for indstilling af stegetermometer.
- Drej ydrering **mod uret** eller **med uret** for at vælge indstilling.
 - a. Vælg **SET TEMPERATURE** for **egen indstilling** af temperatur.
 - b. Vælg **forprogrammerede temperaturer** for 5 typer kød og fjerkræ: poultry – pork – beef – veal – lamb – choco.
 - c. Vælg for beef, veal og lamb mellem: Med. Rare – Medium – Well Done.

Engelsk tekst forklaret: Poultry (fjerkræ), pork (svinekød), beef (oksekød), veal (kalvekød), lamb (lammekød), chocolate (chokolade). Med. Rare (lidt rød), Medium (svagt rosa), Well Done (gennemstegt).

Ideal temperaturen for ovenstående kød- og fjerkræstyper er baseret på anbefalinger fra Det Danske kokkelandshold.

- Tryk på **nederste knap** for at **bekræfte valg** – og stegetermometer vil starte op. Undtagen ved valget SET TEMPERATURE (se herunder).
 - a. Hvis SET TEMPERATURE er valgt, vil sluttemperaturen blinke.
Drej ydrering til ønsket temperatur er fundet.
Tryk herefter på nederste knap.
 - b. Drej ydrering **mod uret** (roligt/hurtigt) for at reducere temperaturen med 1 grad/10 grader.
 - c. Drej ydrering **med uret** (roligt/hurtigt) at øge temperaturen med 1 grad/10 grader.

- Tryk på **nederste knap** for at **bekræfte valg** – og stegetermometer vil starte op.
- Indsæt spyd i kødet eller fjerkræet.
- Displayet vil nu vise den valgte indstilling, øjeblikstemperatur og sluttemperatur samt klokken.
- Hæng evt. stegetermometeret på ovnlågens håndtag ved at dreje krogen på bagsiden ud.
- **Stop alarm** ved at trykke på øverste eller nederste knap eller dreje ydrering i hvilken som helst retning.
- Hvis temperaturen er under 30°C i over 30 minutter vil stegetermometeret automatisk slå fra.
- Forlad stegetermometer tilstand ved tryk og hold på nederste knap i 1 sekund og Cook 'N Time er tilbage på uret og nulstiller indstillingerne.

Brug af stegetermometer til chokolade overtræk **1**

- Indsæt spyd i Cook 'N Time enheden.
- Tryk på nederste knap én gang for indstilling af stegetermometer.
- Drej ydrering mod uret eller med uret for at vælge indstilling.
 - a. Vælg forprogrammerede temperaturer for smeltning af chokolade: CHOCOLATE.
- Tryk på **nederste knap** for at **bekræfte valg** – og stegetermometer vil starte op.
- Indsæt spyd i chokoladen (som er opvarmet i vandbad).
- Displayet vil nu vise den valgte indstilling, øjeblikstemperatur og sluttemperatur samt klokken.

- Alarmen lyder når chokoladen er nået sin smeltetemperatur på 45°C. Fjern chokoladen fra varmekilden, og den køler hurtigt ned til arbejdstemperaturen på 27°C. Bliver chokoladen klumpet, eller svær at arbejde med, gentages processen.
- **Stop alarm** ved at trykke på øverste eller nederste knap eller dreje ydrering i hvilken som helst retning.

Brug af stegetermometer og timer samtidigt

- Det er muligt at bruge stegetermometer og timer samtidigt. Alarmen lyder forskelligt:
 - a. Alarm for timer er 4 bip pr. sekund.
 - b. Alarm for stegetermometer er 2 bip pr. sekund.

Brug af spyd

- Spidsen af stegetermometeret skal sidde i midten af kødet og må ikke røre knogler eller fedtlommer.
- Ved fjerkræ måles temperaturen i låret - ikke i brystet.
- Stegetemperaturer og hviletider.

Stegetemperaturer og hviletider

Cook 'N Time preprogrammed settings			
	Med. rare	Med.	Well done
Meat type			
Poultry	75		
Pork	70		
Beef	60	64	70
Veal	62	65	70
Lamb	65	70	75
Chocolate	45		
Source	The Danish Culinary Team		

Disclaimer: Ovenstående er generiske vejledende stegetemperaturer anbefalet af Det Danske Kokkelandshold. Følg altid de angivne temperaturer i den pågældende opskrift eller anvisninger fra din slagter.

Kødet hviler bedst med enten stanniol eller et viskestykke ovenpå. Lad det hvile på en rist med en bakke under. Hvis man lukker kødet helt til under hviletiden, forsvinder den sprøde overflade, og kødet vil smage mere kogt end stegt.

Hviletiden ligger imellem 10 og 20 minutter alt afhængigt af, hvor stort stykket er samt hvilken udskæring.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Chokolade til overtræk og lignende

Chokolade smeltes i vandbad. Når chokoladen er 45°C tages chokoladen ud af vandbadet, hvorefter den hurtigt køler ned til den ideelle arbejdstemperatur på 27°C. Det anbefales, at der tilsættes ca. 10% kakao-smør (alternativt almindeligt smør) for at opnå en blank overflade.

Bortskaffelse

Dette apparat er mærket i forhold til bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electric Electronic Equipment). Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis affaldet af det elektriske og elektroniske udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand, er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt. Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlings-steder – eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

Brugere af elektrisk og elektronisk udstyr må ikke bortskaffe affald af elektrisk og elektronisk udstyr sammen med husholdningsaffald.

Brugerne skal benytte de kommunale indsamlingsordninger for at mindske den miljømæssige belastning i forbindelse med bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr og øge mulighederne for genbrug, genanvendelse og nyttiggørelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Cook 'N Time Bratenthermometer

Bratenthermometer mit Spieß, Timer und Digitaluhr. Voreingestellte Temperaturen für fünf Arten von Fleisch und Geflügel sowie Schmelztemperatur von Schokolade. Auf dem Display werden die gewählte Einstellung, die aktuelle Temperatur und die Endtemperatur angezeigt, bei der ein Signalton erklingt. Die Uhrzeit ist permanent sichtbar; der Timer wird durch die Drehscheibe eingestellt und signalisiert mit einem Ton, wenn die Zeit verstrichen ist.

Hergestellt aus gebürstetem Aluminium und Kunststoff. Maße: Ø 7,7 cm, H 2,7 cm/6,5 cm. Zwei AAA-Batterien erforderlich; diese sind nicht inbegriffen.

Enthält folgende Teile:

- Cook 'N Time-Einheit inkl. Haken.
- Spieß mit Kabel.
- Gebrauchsanweisung.

Vor Gebrauch **3** **4**

- Das Batteriefach an der Unterseite des Cook 'N Time öffnen.
- Betätigen Sie den linken Schiebeknopf, um zwischen Grad Celsius/Fahrenheit (linke/rechte Position) auszuwählen.
- Betätigen Sie den rechten Schiebeknopf, um zwischen einer Uhr mit 12 Stunden oder 24 Stunden (linke/rechte Position) auszuwählen.
- 2 AAA-Batterien einsetzen und den Batteriefachdeckel schließen.

Einstellen der Uhr **1**

- Zum Einstellen der Uhr den oberen Knopf zweimal drücken.
- Auf dem Display sollte nun „Stunden und Minuten“ blinken. Als Erstes die Stunden, dann die Minuten einstellen.
 - a. Den äußeren Ring langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Zeit um eine Stunde/eine Minute zu reduzieren. Wenn die gewünschte Stunden- oder Minutenzahl gefunden ist, zur Bestätigung den oberen Knopf drücken.
 - b. Den äußeren Ring langsam im Uhrzeigersinn drehen, um die Zeit um eine Stunde/eine Minute zu erhöhen. Wenn die gewünschte Stunden- oder Minutenzahl gefunden ist, zur Bestätigung den oberen Knopf drücken.
 - c. Durch schnelles Drehen des äußeren Rings kann mit Fünf-Minuten-Intervallen eingestellt werden.

Gebrauch des Timers **1**

- Um den Timer einzustellen, den oberen Knopf ein Mal drücken.
 - a. Den äußeren Ring langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Zeit um Fünf-Sekunden-Intervalle zu reduzieren. Den oberen Knopf drücken, um die Zeit zu bestätigen und den Timer zu starten.
 - b. Den äußeren Ring langsam im Uhrzeigersinn drehen, um die Zeit um Fünf-Sekunden-Intervalle zu erhöhen. Den oberen Knopf drücken, um die Zeit zu bestätigen und den Timer zu starten.
 - c. Durch schnelles Drehen des äußeren Rings kann mit Fünf-Minuten eingestellt werden.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

- Anhalten des Tonsignals durch Drücken des oberen oder unteren Knopfs oder durch Drehen des äußeren Rings in eine beliebige Richtung.
- Max. Zeitangabe auf dem Timer: 23 Stunden 59 Minuten 59 Sekunden.
- Wenn der Timer nicht innerhalb von 5 Minuten erneut eingestellt wird, schaltet sich der Timer-Modus automatisch aus und geht in den Uhr-Modus zurück.
- Während des Gebrauchs des Timers kann die Uhrzeit jederzeit abgelesen werden.
- Beenden Sie den Bratenthermometer-Modus, indem Sie den unteren Knopf 1 Sekunde gedrückt halten. Cook 'N Time stellt sich wieder in den Uhr-Modus zurück und die Einstellungen werden auf null gesetzt.

Gebrauch des Bratenthermometers **1**

- Den Spieß in die Cook 'N Time-Einheit einstecken.
- Zur Einstellung des Bratenthermometers den unteren Knopf ein Mal drücken.
- Zur Auswahl der Einstellung den äußeren Ring im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - a. Für eine individuelle Temperatureinstellung SET TEMPERATURE wählen.
 - b. Es stehen voreingestellte Temperaturen für fünf Arten von Fleisch zur Verfügung: poultry – pork – beef – veal – lamb – choco.
 - c. Für beef, veal und lamb gibt es folgende Auswahlmöglichkeiten: Med. Rare – Medium – Well Done.

Übersetzung der englischen Begriffe: poultry (Geflügel), pork (Schweinefleisch), beef (Rindfleisch), veal (Kalbfleisch), lamb (Lammfleisch), chocolate (Schokolade). Med. Rare (blutig), Medium (englisch), Well Done (durchgebraten).

Die Idealtemperaturen für die oben aufgeführten Fleisch- und Geflügeltypen beruhen auf Empfehlungen der dänischen Kochnationalmannschaft.

- Zur Bestätigung der Auswahl den unteren Knopf drücken – das Bratenthermometer wird gestartet. Ausnahme ist der SET TEMPERATURE-Modus (siehe unten).
 - a. Bei Auswahl des SET TEMPERATURE-Modus blinkt die Endtemperatur. Drehen Sie den äußeren Ring, bis die gewünschte Temperatur gefunden ist. Drücken Sie dann den unteren Knopf.
 - b. Um die Gradzahl mit Intervallen von 1 oder 10 zu reduzieren, den äußeren Ring gegen den Uhrzeigersinn (schnell/langsam) drehen.
 - c. Um die Gradzahl mit Intervallen von 1 oder 10 zu erhöhen, den äußeren Ring im Uhrzeigersinn (schnell/langsam) drehen.
- Zur Bestätigung der Auswahl den unteren Knopf drücken – das Bratenthermometer wird gestartet.
- Den Spieß ins Fleisch einstecken.
- Auf dem Display sind nun die gewählte Einstellung, die aktuelle Temperatur sowie Endtemperatur und Uhr zu sehen.
- Das Bratenthermometer kann an den Griff der Ofentür angehängt werden, indem der Haken an der Rückseite gedreht und dieser an den Griff gehängt wird.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

- Anhalten des Tonsignals durch Drücken des oberen oder unteren Knopfs oder durch Drehen des äußeren Rings in eine beliebige Richtung.
- Bleibt die Temperatur über 30 Minuten lang unter 30°C, schaltet sich das Bratenthermometer automatisch aus.
- Zum Beenden des Bratenthermometer-Modus den unteren Knopf 1 Sekunde gedrückt halten. Cook 'N Time stellt wieder die Uhr ein und die Einstellungen werden auf null gestellt.

Verwendung des Bratenthermometers zum Schmelzen von Schokolade 1

- Den Spieß in die Cook 'N Time-Einheit einstecken.
- Zur Einstellung des Bratenthermometers den unteren Knopf ein Mal drücken.
- Zur Auswahl der Einstellung den äußeren Ring im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - a. Die voreingestellte Temperatur zum Schmelzen von Schokolade einstellen: CHOCOLATE.
- Zur Bestätigung der Auswahl den unteren Knopf drücken – das Bratenthermometer wird gestartet.
- Den Spieß in die Schokolade (im Wasserbad aufgewärmt) stecken.
- Auf dem Display sind nun die gewählte Einstellung, die aktuelle Temperatur sowie Endtemperatur und Uhr zu sehen.

- Sobald die Schmelztemperatur von 45 °C erreicht ist, ertönt ein Tonsignal. Die Schokolade vom Herd nehmen und auf die ideale Verarbeitungstemperatur von 27 °C abkühlen lassen. Ist die Schokolade klumpig oder schwer zu verarbeiten, den Schmelzvorgang wiederholen.
- Anhalten des Tonsignals durch Drücken des oberen oder unteren Knopfs oder durch Drehen des äußeren Rings in eine beliebige Richtung.

Gleichzeitige Verwendung von Bratenthermometer und Timer

- Bratenthermometer und Timer lassen sich zeitgleich verwenden. Die Signaltöne sind unterschiedlich:
 - a. Beim Timer sind es vier Pieptöne pro Sekunde.
 - b. Beim Bratenthermometer sind es zwei Pieptöne pro Sekunde.

Verwendung des Spießes

- Die Spitze des Bratenthermometers sollte in die Mitte des Fleisches eingestochen werden und darf keine Knochen oder Fettbereiche berühren.
- Bei Geflügel wird die Temperatur im Schenkel gemessen, nicht in der Brust.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Gartemperaturen und Ruhezeiten

Cook 'N Time voreingestellte Temperaturen			
	Med. rare	Med.	Well done
Fleischtyp			
Geflügel	75		
Schwein	70		
Rind	60	64	70
Kalb	62	65	70
Lamm	65	70	75
Schokolade	45		
Quelle	Die dänische Kochnationalmannschaft		

Haftungsausschluss: Dies sind die jeweiligen, von der dänischen Kochnationalmannschaft empfohlenen Gartemperaturen. Folgen Sie stets den in Ihrem Rezept oder vom Metzger angegebenen Temperaturen.

Lassen Sie das Fleisch möglichst mit Alufolie oder mit einem Geschirrtuch abgedeckt ruhen. Geben Sie es dabei auf einen Rost mit einer darunter platzierten Fettpfanne. Wird das Fleisch komplett eingewickelt, verschwindet die knusprige Kruste und das Fleisch schmeckt eher gekocht als gebraten.

Die Ruhezeit beträgt je nach Größe und Fleischabschnitt zwischen 10 und 20 Minuten.

Schokolade für Überzüge und Ähnliches

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schokolade aus dem Wasserbad heben, sobald sie 45 °C erreicht hat, und auf die ideale Verarbeitungstemperatur von 27 °C abkühlen lassen.

Um eine glänzende Oberfläche zu erzielen, Zartbitter- und Vollmilchschokolade noch um etwa 10 % Kakaobutter (oder gewöhnliche Butter) ergänzen.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Diese Richtlinie fordert, dass elektrische und elektronische Altgeräte eingesammelt und zum Teil recycelt werden. Elektrische und elektronische Geräte, die mit dem Zeichen für Abfallwirtschaft (Dänemark) gekennzeichnet sind, müssen auf einem kommunalen Wertstoffhof abgegeben werden.

Elektrische und elektronische Geräte (EEE) enthalten Materialien, Teile und Substanzen, die gefährlich für die Umwelt und gesundheitsschädlich sein können, wenn diese elektrischen und elektronischen Abfallprodukte (WEEE) nicht richtig entsorgt werden. Geräte, die mit der durchgekreuzten Mülltonne gekennzeichnet sind, sind elektrische und elektronische Geräte. Diese durchgekreuzte Mülltonne bedeutet, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht im Restmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt entsorgt werden müssen.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Zu diesem Zweck betreiben alle Gemeinden Wertstoffhöfe, auf denen elektrische und elektronische Altgeräte kostenlos abgegeben werden können oder die diese direkt aus den Haushalten abholen. Nähere Informationen erhalten Sie beim Abfallwirtschaftsbetrieb Ihrer Stadt.

Benutzer von elektrischen und elektronischen Geräten dürfen Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten nicht im Restmüll entsorgen. Die Benutzer müssen die kommunalen Entsorgungsregelungen einhalten, um die Belastung der Umwelt in Verbindung mit der Entsorgung von Müll von elektrischen und elektronischen Geräten zu senken und die Möglichkeiten für die Wiederverwendung und das Recycling von Müll aus elektrischen und elektronischen Geräten auszunutzen.



DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Cook 'N Time cooking thermometer

Cooking thermometer with probe, timer and digital clock. Pre-programmed temperatures for four types of red meat and poultry as well as the melting temperature for chocolate. The cooking thermometer displays the selected setting, the actual probe temperature as well as the target temperature, and beeps when the target temperature has been reached. The current time is displayed continuously, while the timer can easily be set using the rotating disc to beep once the required time has elapsed.

Made of brushed aluminium and plastic.
Dimensions: Ø 7.7 cm x H 2.7 cm / 6.5 cm.
Uses two AAA batteries (not included).

Includes the following:

- Cook 'N Time unit including clip.
- Probe with cord.
- Instructions for use.

Before use 3 4

- Open the battery compartment on the back of Cook 'N Time.
- Use the left slider switch to set temperature in degrees Celsius or Fahrenheit (left/right position).
- Use the right slider switch to set 12-hour or 24-hour clock (left/right position).
- Insert two AAA batteries and close the battery compartment.

Set the clock 1

- Press the top button twice to set the clock.
- The display will now flash "hours and minutes". First, set the hours – and then the minutes.
 - a. Slowly rotate the outer ring anticlockwise to reduce the time by one hour/minute. When the desired hours or minutes are displayed, press the top button to set.
 - b. Slowly rotate the outer ring clockwise to increase the time by one hour/minute. When the desired hour or minute is displayed, press the top button to set.
 - c. By quickly rotating the outer ring, it is possible to adjust the clock by 5-minute intervals.

Using the timer 1

- Press the top button once to set the timer.
 - a. Slowly rotate the outer ring anticlockwise to reduce the time by 5-second intervals. Press the top button to OK the time and start the timer.
 - b. Slowly rotate the outer ring clockwise to increase the time by 5-second intervals. Press the top button to set the time and start the timer.
 - c. By quickly rotating the outer ring, it is possible to adjust the timer by 5-minute intervals.
- Stop the alarm by pressing the top or bottom button, or by rotating the outer ring in any direction.
- The timer can be set for a maximum of 23 hours, 59 minutes and 59 seconds.
- The timer function will automatically switch off and revert to the clock function if the timer is not started within 5 minutes.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

- It is always possible to see what the actual time is when using the timer.
- To exit the timer mode, press and hold down the top button for 1 second, and Cook 'N Time will then display the current time and reset.

Using the cooking thermometer **1**

- Connect the probe to the Cook 'N Time unit.
- Press the bottom button once to set the cooking thermometer.
- Rotate the outer ring anticlockwise or clockwise to choose the setting.
 - a. Select SET TEMPERATURE to select the temperature yourself.
 - b. Select pre-programmed temperatures for four types of red meat, poultry and chocolate: poultry – pork – beef – veal – lamb – chocolate.
 - c. For beef, veal and lamb, select one of the following: well done – medium – rare.

The ideal temperature for each of the above meats is based on recommendations from the National Culinary Team of Denmark.

- Press the bottom button to confirm your selection – and the cooking thermometer will be activated. However, it will not be activated if you have selected SET TEMPERATURE (see below).
 - a. If SET TEMPERATURE has been selected, the target temperature will flash. Rotate the outer ring to set the desired temperature. Then press the bottom button to set.

- b. Rotate the outer ring anticlockwise slowly/fast to reduce the temperature setting by 1 degree/10 degree intervals.
- c. Rotate the outer ring clockwise slowly/fast to increase the temperature setting by 1 degree/10 degree intervals.

- Press the bottom button to confirm your selection – and the cooking thermometer will be activated. Insert the probe into the meat/poultry.
- The display will now show the selected setting, the actual probe temperature and the target temperature as well as the current time.
- If desired, hook the cooking thermometer onto the oven door using the clip on the back of the thermometer.
- Stop the alarm by pressing the top or bottom button, or by rotating the outer ring in any direction.
- If the temperature remains below 30°C/86°F more than 30 minutes, the cooking thermometer will automatically switch off.
- To exit the thermometer mode, press and hold down the bottom button for 1 second, and Cook 'N Time will then display the current time and reset.

Using the cooking thermometer for **1** melting chocolate

- Connect the probe to the Cook 'N Time unit.
- Press the bottom button once to set the cooking thermometer.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

- Rotate the outer ring anticlockwise or clockwise to choose the setting.
 - a. Select pre-programmed temperatures for melting chocolate: CHOCOLATE.
- Press the bottom button to confirm your selection – and the cooking thermometer will be activated.
- Insert the probe into the chocolate (which is being heated in a double boiler).
- The display will now show the selected setting, the actual probe temperature and the target temperature as well as the current time.
- The alarm will beep when the chocolate has reached its melting temperature (45°C/113°F). When you remove the chocolate from the heat source, it will quickly cool down to its ideal working temperature, which is 27°C/81°F. If the chocolate is lumpy or difficult to work with, repeat the process.
- Stop the alarm by pressing the top or bottom button, or by rotating the outer ring in any direction.

Using the cooking thermometer and timer simultaneously

- It is possible to use the cooking thermometer and timer simultaneously. The alarm produces two different sounds:
 - a. The timer alarm is four beeps per second.
 - b. The cooking thermometer alarm is two beeps per second.

Using the probe

- The tip of probe must sit in the middle of the meat, and must not touch any bones or fat pockets.

- When measuring the temperature of poultry, insert the probe into the thigh – not the breast.

Cooking temperatures and resting periods

Cook 'N Time preprogrammed settings			
	Med. rare	Med.	Well done
Meat type			
Poultry	75°C/167°F		
Pork	70°C/158°F		
Beef	60°C/140°F	64°C/147°F	70°C/158°F
Veal	62°C/144°F	65°C/149°F	70°C/158°F
Lamb	65°C/149°F	70°C/158°F	75°C/167°F
Chocolate	45°C/113°F		
Source	The Danish Culinary Team		

Disclaimer: The above is a generic guide for cooking temperatures recommended by the National Culinary Team of Denmark. Always follow the temperatures stated in your recipe or the instructions from your butcher.

The best way for meat to rest is covered with a sheet of aluminium foil or a tea towel. Let it rest on a rack with a tray underneath. If you enclose the meat completely while it is resting, it will not retain its crispy skin, and it will taste as if it has been boiled rather than roasted.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

The resting time is 10-20 minutes, depending on the size and type of cut.

Chocolate for dipping, coating etc.

Melt the chocolate in a double boiler. When the chocolate has reached 45°C/113°F, remove the chocolate from the double boiler, after which it will quickly cool down to its ideal working temperature, which is 27°C/81°F. It is recommended that you add approx. 10% cocoa butter (alternatively ordinary butter) to plain and milk chocolate in order to achieve a glossy finish.

Disposal

This appliance is labelled in accordance with the European Waste Electrical and Electronic Equipment Directive 2002/96/EC. Under current legislation, waste electrical and electronic equipment (WEEE) must be collected and parts of the products must be recycled. Electrical and electronic equipment carrying the WEEE label must be taken to a municipal recycling centre.

Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances which may be hazardous to human health and the environment if the WEEE waste is not disposed of correctly. Electrical and electronic products carry the crossed-out wheelee bin label below. The crossed-out wheelee bin symbolises that WEEE waste must not be disposed of together with general unsorted household waste, but must be collected separately.

For this purpose, local authorities have established collection schemes whereby WEEE waste may be taken free of charge by citizens to household waste recycling centres or approved authorised treatment facilities (AATFs) – or collected directly from households. For more information, contact your local authority's environment and planning department.

Users of electrical and electronic equipment must not dispose of WEEE waste with their normal household waste. They must use the local collection schemes to reduce the impact on the environment from the disposal of WEEE waste.



DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Termómetro de cocina Cook 'N Time

Termómetro de cocina con sonda que incorpora temporizador y reloj digital. Temperaturas preprogramadas para 5 tipos de carne y aves, así como temperatura de fusión del chocolate. El termómetro de cocina muestra la configuración seleccionada, la temperatura del momento y la temperatura final, y avisa cuando esta ha sido alcanzada. La hora se visualiza en todo momento y el temporizador se regula fácilmente con el dial para avisar cuando el tiempo ha pasado.

Fabricado en aluminio cepillado y material sintético.
Medidas: Ø 7,7 cm, A 2,7 cm / 6,5 cm.
Utiliza 2 pilas AAA no incluidas.

Incluye las piezas siguientes:

- Termómetro de cocina Cook 'N Time con colgador incluido.
- Sonda con cable.
- Guía del usuario.

Antes de usar **3** **4**

- Abra la tapa del compartimento para pilas situado en la base del Cook 'N Time.
- Mediante el botón selector de la izquierda elija entre grados Celsius (posición izquierda) o Fahrenheit (posición derecha).
- Mediante el botón selector de la derecha elija el formato de la hora: 12 horas (posición izquierda) o 24 horas (posición derecha).
- Coloque 2 pilas tipo AAA y cierre la tapa del compartimento.

Ajuste del reloj **1**

- Para ajustar la hora, presione dos veces el botón superior.
- Los dígitos de hora y minutos parpadearán en la pantalla. Ajuste primero la hora y, a continuación, los minutos.
 - a. Gire lentamente el anillo exterior en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir una hora/un minuto. Cuando alcance la hora o los minutos deseados, presione el botón superior para aceptar.
 - b. Gire lentamente el anillo exterior en el sentido de las agujas del reloj para incrementar una hora/un minuto. Cuando alcance la hora o los minutos deseados, presione el botón superior para aceptar.
 - c. Para avanzar a intervalos de 5 minutos, gire rápidamente el anillo exterior.

Uso del temporizador **1**

- Para ajustar el temporizador, presione una vez el botón superior.
 - a. Gire lentamente el anillo exterior en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el tiempo a intervalos de 5 segundos. Presione el botón superior para aceptar e iniciar el temporizador.
 - b. Gire lentamente el anillo exterior en el sentido de las agujas del reloj para incrementar el tiempo a intervalos de 5 segundos. Presione el botón superior para aceptar e iniciar el temporizador.
 - c. Para avanzar a intervalos de minutos, gire rápidamente el anillo exterior.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

- Pare la alarma presionando el botón superior o inferior, o bien girando el anillo exterior en cualquier sentido.
- La duración máxima programable del temporizador es de 23 horas, 59 minutos y 59 segundos.
- Si transcurren 5 minutos sin que se ponga en marcha el temporizador, se desactivará la configuración del mismo y se regresará al reloj.
- Se puede visualizar la hora en todo momento mientras se usa el temporizador.
- Para salir del modo temporizador, volver al reloj del Cook 'N Time y restablecer los ajustes, pulse y mantenga presionado durante 1 segundo el botón superior.

Uso del termómetro de cocina **1**

- Conecte la sonda al termómetro Cook 'N Time.
- Para configurar el termómetro de cocina, presione una vez el botón inferior.
- Gire el anillo exterior en sentido contrario a las agujas del reloj o en el sentido de estas para elegir el programa.
 - a. Seleccione SET TEMPERATURE para establecer su propia configuración de temperatura.
 - b. Seleccione entre las temperaturas preprogramadas para 5 tipos de carne y aves: poultry – pork – beef – veal – lamb – choco.
 - c. Para los programas beef, veal y lamb, elija entre med. rare, medium y well done.

Explicación de los términos en inglés: poultry (aves), pork (carne de cerdo), beef (carne de vaca), veal (carne de ternera), lamb (carne de cordero), chocolate (chocolate). Med. rare (poco hecha), medium (al punto), well done (muy hecha).

La temperatura ideal para los tipos de carne y aves anteriores está basada en las recomendaciones de Det Danske Kokkelandshold (la Agrupación Culinaria Nacional Danesa).

- Presione el botón inferior para confirmar la selección, momento en que iniciará el programa del termómetro de cocina. Particularidades del programa SET TEMPERATURE (ver más abajo):
 - a. Si ha seleccionado SET TEMPERATURE, la temperatura final parpadeará. Gire el anillo exterior hasta obtener la temperatura deseada. A continuación, presione el botón inferior.
 - b. Gire el anillo exterior en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la temperatura: a intervalos de 1 grado (girando lentamente) o 10 grados (girando rápidamente).
 - c. Gire el anillo exterior en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura a intervalos de 1 grado (girando lentamente) o 10 grados (girando rápidamente).
- Presione el botón inferior para confirmar la selección, momento en que iniciará el programa del termómetro de cocina.
- Inserte la sonda en la carne o ave.
- La pantalla mostrará el programa seleccionado, la temperatura del momento y la temperatura final, junto con la hora.
- Si lo desea, cuelgue el termómetro de cocina en el mango de la puerta del horno, girando el gancho de la parte trasera de aquel a la posición de uso.
- Pare la alarma presionando el botón superior o inferior, o bien girando el anillo exterior en cualquier sentido.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

- Si la temperatura es inferior a 30°C durante más de 30 minutos, el termómetro de cocina se desactivará automáticamente.
- Para salir del modo termómetro de cocina, volver al reloj del Cook 'N Time y restablecer los ajustes, pulse y mantenga presionado.

Uso del termómetro de cocina para recubrimientos de chocolate **1**

- Conecte la sonda al termómetro Cook 'N Time.
- Para configurar el termómetro de cocina, presione una vez el botón inferior.
- Gire el anillo exterior en sentido contrario a las agujas del reloj o en el sentido de estas para elegir el programa.
 - a. Seleccione temperaturas preprogramadas para fusión de chocolate: CHOCOLATE.
- Presione el botón inferior para confirmar la selección, momento en que iniciará el programa del termómetro de cocina.
- Inserte la sonda en el chocolate (que se calienta a baño María).
- La pantalla mostrará el programa seleccionado, la temperatura del momento y la temperatura final, junto con la hora.

- La alarma suena cuando el chocolate ha alcanzado la temperatura de fusión, 45°C. Retire el chocolate de la fuente de calor y enfríelo rápidamente hasta que este alcance la temperatura ideal de trabajo, 27°C. Si se forman grumos o el chocolate es difícil de trabajar, repita el proceso.
- Pare la alarma presionando el botón superior o inferior, o bien girando el anillo exterior en cualquier sentido.

Uso simultáneo del termómetro de cocina y el temporizador

- El termómetro de cocina y el temporizador pueden utilizarse conjuntamente. La alarma suena del siguiente modo:
 - a. El temporizador emite 4 pitidos por segundo.
 - b. El termómetro de cocina emite 2 pitidos por segundo.

Uso de la sonda

- La sonda del termómetro de cocina debe situarse en el centro de la carne y no debe entrar en contacto con huesos o cúmulos de grasa.
- En el ave la temperatura debe medirse en el muslo, no en la pechuga.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Temperaturas de asado y tiempos de reposo

Ajustes preprogramados de Cook 'N Time			
	Med. rare	Med.	Well done
Tipo de carne			
Aves	75		
Cerdo	70		
Vaca	60	64	70
Ternera	62	65	70
Cordero	65	70	75
Chocolate	45		
Fuente	Agrupación Culinaria Nacional Danesa		

Aviso legal: los valores recogidos en la tabla anterior son las temperaturas genéricas e indicativas recomendadas por Det Danske Kokkelandshold (la Agrupación Culinaria Nacional Danesa). Siga siempre las indicaciones de temperatura de la receta correspondiente o las instrucciones de su carnicero.

La carne reposa mejor cubierta con un papel de estaño o un paño de cocina. Déjela reposar sobre una bandeja colocada encima de una parrilla. Si se cubre completamente la carne durante el tiempo de reposo, la superficie ya no estará crujiente y el sabor será más a carne cocida que a carne asada.

El tiempo de reposo oscila entre 10 y 20 minutos, dependiendo del tamaño y el corte de la pieza.

Chocolate para recubrimiento y similares

El chocolate se funde a baño María. Cuando este alcance los 45°C de temperatura, se retira y seguidamente se deja enfriar rápidamente hasta la temperatura de trabajo ideal, 27°C. Se recomienda añadir aproximadamente un 10% de manteca de cacao (o bien mantequilla común) al chocolate negro y al blanco para obtener una superficie brillante.

Desecho

Este aparato está marcado en conformidad con las disposiciones de la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Waste Electric Electronic Equipment). La legislación exige la recogida de aparatos eléctricos y electrónicos, así como la reutilización de componentes de los mismos. Los aparatos eléctricos y electrónicos marcados con el símbolo de gestión de residuos deben entregarse en un centro de reciclaje municipal.

Los aparatos eléctricos y electrónicos (EEE) contienen materiales, componentes y sustancias que pueden ser peligrosas y dañinas para la salud de las personas y para el medio ambiente si los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) no se eliminan correctamente. Los productos marcados con el siguiente símbolo, un contenedor de basura tachado, son aparatos eléctricos y electrónicos. El contenedor de basura tachado indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos no deben desecharse junto con la basura doméstica, sino que deben recogerse por separado.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Para este fin todos los municipios han establecido sistemas de recogida que permiten a los ciudadanos entregar gratuitamente los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos en centros de reciclaje u otros puntos de recogida, o bien mediante servicios puerta a puerta. Puede solicitar más información en el servicio de gestión de residuos municipal.

Los usuarios de aparatos eléctricos y electrónicos no podrán desechar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos junto con la basura doméstica. Los usuarios deberán hacer uso de los sistemas de recogida municipales para reducir el impacto medioambiental producido por la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos y aumentar las posibilidades de reutilización, reciclaje y aprovechamiento de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Thermomètre de cuisson Cook 'N Time

Thermomètre à pique, minuteur et horloge numérique. Températures préprogrammées pour cinq types de viande et volaille et température de fonte pour le chocolat. Le thermomètre de cuisson affiche le paramètre sélectionné, la température actuelle et la température finale et sonne lorsque cette dernière est atteinte. L'heure est affichée en permanence. Facile à régler en tournant le cadrant, le minuteur sonne une fois le temps écoulé.

Fabriqué en aluminium brossé et en ABS. Dimensions: Ø 7,7 cm et H 2,7 cm / 6,5 cm.
Requiert 2 piles AAA non incluses.

Pièces incluses:

- Unité Cook 'N Time avec crochet.
- Pique avec fil.
- Mode d'emploi.

Avant toute utilisation **3** **4**

- Ouvrez le couvercle du logement des piles à l'arrière du Cook 'N Time.
- Sélectionnez le bouton coulissant gauche pour afficher les degrés en Celsius ou Fahrenheit (position gauche ou droite).
- Sélectionnez le bouton coulissant droit pour afficher l'heure en format 12 heures ou 24 heures (position gauche ou droite).
- Insérez deux piles AAA et fermez le couvercle.

Réglage de l'horloge **1**

- Appuyez sur le bouton supérieur pour régler l'horloge.
- Le texte « heures et minutes » clignote sur l'écran. Réglez d'abord les heures, ensuite les minutes.
 - a. Tournez doucement la bague extérieure dans le sens antihoraire pour réduire d'une heure ou d'une minute. Une fois le nombre d'heures ou de minutes souhaité atteint, appuyez sur le bouton supérieur pour valider.
 - b. Tournez doucement la bague extérieure dans le sens horaire pour augmenter d'une heure ou d'une minute. Une fois le nombre d'heures ou de minutes souhaité atteint, appuyez sur le bouton supérieur pour valider.
 - c. Tournez rapidement la bague extérieure pour régler l'heure par intervalle de 5 minutes.

Utilisation du minuteur **1**

- Appuyez une fois sur le bouton supérieur pour régler le minuteur.
 - a. Tournez doucement la bague extérieure dans le sens antihoraire pour réduire le temps par intervalle de 5 secondes. Appuyez sur le bouton supérieur pour valider le temps et démarrer le minuteur.
 - b. Tournez doucement la bague extérieure dans le sens horaire pour augmenter le temps par intervalle de 5 secondes. Appuyez sur le bouton supérieur pour valider le temps et démarrer le minuteur.
 - c. Tournez rapidement la bague extérieure pour régler l'heure par intervalle de plusieurs minutes.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

- Pour arrêter l'alarme, appuyez sur le bouton supérieur ou inférieur ou tournez la bague extérieure dans un sens quelconque.
- Durée maximum réglable sur le minuteur: 23 heures 59 minutes 59 secondes.
- Le réglage du minuteur s'éteint automatiquement et le Cook 'N Time revient à l'horloge si le minuteur n'est pas réenclenché dans les cinq minutes.
- Il est possible à tout moment de consulter l'heure pendant que le minuteur est utilisé.
- Pour quitter le mode minuteur, appuyez sur le bouton supérieur et maintenez-le enfoncé pendant 1 seconde. Le Cook 'N Time revient alors à l'horloge et remet les réglages à zéro.

Utilisation du thermomètre 1

- Insérez la pique dans l'unité Cook 'N Time.
- Appuyez une fois sur le bouton inférieur pour régler le thermomètre de cuisson.
- Tournez la bague extérieure dans le sens antihoraire ou dans le sens horaire pour sélectionner un paramètre.
 - a. Sélectionnez SET TEMPERATURE pour personnaliser le réglage de la température.
 - b. Sélectionnez les températures préprogrammées pour cinq types de viande et de volaille: poultry – pork – beef – veal – lamb – choco.
 - c. Pour les paramètres « beef », « veal » et « lamb », sélectionnez l'une des options suivantes: Med.Rare – Medium – Well Done.

Explication du texte en anglais: Poultry (volaille), pork (porc), beef (bœuf), veal (veau), lamb (agneau), chocolate (chocolat). Med. Rare (saignant), Medium (moyen), Well Done (à point).

La température idéale pour les types de viande et de volaille ci-dessus se base sur les recommandations de l'équipe nationale des grands cuisiniers danois.

- Appuyez sur le bouton inférieur pour valider votre sélection et le thermomètre se met en marche. Sauf en cas de sélection du paramètre SET TEMPERATURE (cf. ci-après).
 - a. En cas de sélection du paramètre SET TEMPERATURE, la température finale clignote. Tournez la bague extérieure jusqu'à ce que vous obteniez la température souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton inférieur.
 - b. Tournez la bague extérieure dans le sens antihoraire (lentement/doucement) pour réduire la température par intervalle de 1 degré ou 10 degrés.
 - c. Tournez la bague extérieure dans le sens horaire (lentement/doucement) pour augmenter la température par intervalle de 1 degré ou 10 degrés.
- Appuyez sur le bouton inférieur pour valider votre sélection et le thermomètre se met en marche.
- Enfoncez la pique dans la viande ou la volaille.
- L'écran affiche le paramètre sélectionné, la température actuelle et la température finale ainsi que l'heure.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez suspendre le thermomètre à la poignée de la porte du four en dépliant le crochet situé à l'arrière.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

- Pour arrêter l'alarme, appuyez sur le bouton supérieur ou inférieur ou tournez la bague extérieure dans un sens quelconque.
- Si la température est inférieure à 30°C pendant plus de 30 minutes, le thermomètre s'éteint automatiquement.
- Pour quitter le mode thermomètre, appuyez sur le bouton inférieur et maintenez-le enfoncé pendant 1 seconde. Le Cook 'N Time revient alors à l'horloge et remet les réglages à zéro.

Utilisation du thermomètre pour le chocolat fondant **1**

- Insérez la pique dans l'unité Cook 'N Time.
- Appuyez une fois sur le bouton inférieur pour régler le thermomètre de cuisson.
- Tournez la bague extérieure dans le sens antihoraire ou dans le sens horaire pour sélectionner un paramètre.
 - a. Sélectionnez les températures préprogrammées pour la fonte du chocolat: CHOCOLATE.
- Appuyez sur le bouton inférieur pour valider votre sélection et le thermomètre se met en marche.
- Immergez la pointe de la pique dans le chocolat (chauffé au bain-marie).
- L'écran affiche le paramètre sélectionné, la température actuelle et la température finale ainsi que l'heure.

- L'alarme retentit lorsque le chocolat atteint sa température de fonte à 45°C. Sortez le chocolat du bain-marie et laissez-le rapidement refroidir jusqu'à la température de travail idéale de 27°C. Si le chocolat forme de petits grumeaux ou s'avère difficile à manipuler, répétez la procédure.
- Pour arrêter l'alarme, appuyez sur le bouton supérieur ou inférieur ou tournez la bague extérieure dans un sens quelconque.

Utilisation simultanée du thermomètre et du minuteur

- Il est possible d'utiliser le thermomètre et le minuteur en même temps. L'alarme est différente:
 - a. L'alarme du minuteur émet 4 bips par seconde.
 - b. L'alarme du thermomètre émet 2 bips par seconde.

Utilisation de la pique

- La pointe du thermomètre doit être enfoncée au milieu de la viande et ne peut pas toucher les os ou les poches de graisse.
- Sur la volaille, relevez la température dans la cuisse, pas dans le blanc de la poitrine.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

DK

DE

GB

ES

FR

JP

Températures de cuisson et temps de repos

Ajustes preprogramados de Cook 'N Time			
	Med. rare	Med.	Well done
Type de viande			
Volaille	75		
Porc	70		
Bœuf	60	64	70
Veau	62	65	70
Agneau	65	70	75
Chocolat	45		
Source	Équipe nationale des grands cuisiniers danois		

Avis de non-responsabilité: Les températures de cuisson indiquées sont les températures génériques indicatives recommandées par l'équipe nationale des grands cuisiniers danois. Veuillez toujours à respecter les températures indiquées dans la recette suivie ou les consignes de votre boucher.

Pour la viande rouge, il est préférable de la laisser reposer sous une feuille de papier alu ou sous un torchon. Laissez-la reposer sur une grille, posée sur un bac ou un plateau. Si vous enveloppez complètement la viande pendant qu'elle repose, la surface croustillante disparaîtra et la viande présentera davantage un goût de bouilli.

Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes selon la taille du morceau de viande et le type de découpe.

Chocolat fondant et autres ingrédients semblables

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dès que le chocolat atteint 45°C, sortez-le du bain-marie et laissez-le rapidement refroidir à la température de travail idéale de 27°C.

Il est recommandé d'ajouter environ 10 % de beurre de cacao (ou de beurre normal) au chocolat noir et au chocolat au lait afin d'obtenir une surface brillante.

Mise au rebut

Cet appareil porte la marque de conformité aux dispositions de la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vertu de cette législation, les appareils électriques et électroniques doivent faire l'objet d'une collecte et leurs pièces doivent être réutilisées. Les appareils électriques et électroniques dotés du symbole illustrant la gestion des déchets doivent être déposés dans une déchetterie municipale.

Les équipements électriques et électroniques (EEE) contiennent des matériaux, des composants et des substances qui peuvent être dangereux et nocifs pour la santé humaine et l'environnement si les déchets de ces équipements (DEEE) ne sont pas correctement éliminés. Les produits dotés du symbole ci-dessous avec la poubelle barrée sont qualifiés d'équipements électriques et électroniques. Le symbole rappelle que les déchets des équipements électriques et électroniques ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers non triés, mais qu'ils doivent faire l'objet d'une collecte sélective.

DK

DE

GB

ES

FR

JP

À cette fin, toutes les municipalités ont mis en place des systèmes de collecte, soit permettant aux citoyens de déposer leurs déchets d'équipements électriques et électroniques gratuitement dans des déchetteries ou autres centres de collecte, soit prévoyant la collecte des déchets directement au domicile des citoyens. Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser au service technique de votre municipalité.

Les utilisateurs d'équipements électriques et électroniques ne peuvent pas éliminer les déchets de tels équipements avec leurs déchets ménagers. Les utilisateurs sont tenus d'appliquer les systèmes de collecte municipaux existants afin de réduire l'impact environnemental de l'élimination des déchets de leurs équipements électriques et électroniques et de renforcer les possibilités de réutilisation, de recyclage et de valorisation de tels déchets.



DK

DE

GB

ES

FR

JP

Cook 'N Time (クックNタイム) 温度計

プローブ、タイマー、デジタル時計付きの料理用温度計。4種類の赤身肉や鶏肉の設定済温度、チョコレートを溶かす際の設定済温度。料理用温度計には、温度設定、現在のプローブ温度、目的の温度が表示され、希望温度に達するとピーというアラーム音が鳴ります。現在時刻も常に表示されます。必要な温度に到達するとピーというアラーム音が鳴ります。タイマーは回転ノブを使用して簡単に設定できます。

艶消しアルミニウム・プラスチック製大きさ：直径 7.7 cm x 高さ 2.7 cm / 6.5 cm. AAAバッテリー (同梱していません) 2本使用。

同梱物:

- ・ Cook 'N Time 本体クリップ付き。
- ・ コード付きプローブ。
- ・ 使用説明書。

ご使用の前に **3** **4**

- ・ Cook 'N Timeの裏面にあるバッテリー部を開きます。
- ・ 左スライドスイッチを使用して、摂氏または華氏 (左/右位置) を設定します。
- ・ 右スライドスイッチを使用して、12時間または24時間 (左/右位置) を設定します。
- ・ AAAバッテリーを2つ挿入し、バッテリー部を閉じます。

時計の設定 **1**

- ・ 時計を設定するには上部ボタンを2回押します。
- ・ 現在の「時間と分」がフラッシュ表示されます。最初に時間を設定し、次に分を設定します。
 - 1時間/1分ごとに時間を戻すには、外輪を反時計回りにゆっくり回します。希望の時間または分まできたら、上部ボタンを押して設定します。
 - 1時間/1分ごとに時間を進めるには、外輪を時計回りにゆっくり回します。希望の時間または分まできたら、上部ボタンを押して設定します。
 - 外輪を早く回すことで、5分間隔で時計を調整することもできます。

タイマーの使用 **1**

- ・ 時計を設定するには上部ボタンを1回押します。
 - 5秒間隔で時間を戻すには外輪を反時計回りにゆっくり回します。上部ボタンを押して時間を設定すると、タイマーがスタートします。
 - 5秒間隔で時間を進めるには外輪を時計回りにゆっくり回します。上部ボタンを押して時間を設定すると、タイマーがスタートします。
 - 外輪を早く回すことで、5分間隔でタイマーを調整することもできます。
- ・ 上部ボタンや下部ボタンを押す、またはどちらかの方向に外輪を回すとアラームはストップします。
- ・ タイマーは、最大23時間、59分、59秒まで設定できます。
- ・ タイマー機能は自動でスイッチがオフになります。タイマーを5分以内にスタートさせない場合は時計機能に戻ります。
- ・ タイマーを使用中に現在の時刻を見ることができます。
- ・ タイマーモードを終了するには、1秒間上部ボタンを長押ししてください。Cook 'N Time に現在の時刻が表示され、リセットされます。

料理用温度計の使用 1

- ・ Cook 'N Time 本体へプローブを接続します。
- ・ 料理用温度計を設定するには上部ボタンを1回押します。
- ・ 設定を選択するには、外輪を反時計回りまたは時計回りに回します。
 - a. 希望の温度を選択するには、温度の設定を選択します。
 - b. 赤身肉4種類、鶏肉、チョコレート用の設定済温度を選択します:
鶏肉 – 豚肉 – 牛肉 – 子牛肉 – 羊肉 – チョコレート
 - c. 牛肉、子牛肉、羊肉用には、ウェルダン、ミディアム、ミディアムレアの中から1つ選択できます。

デンマークのナショナルカリナリーチームも、設定済温度を活用して、4種類の赤身肉や鶏肉、チョコレートを溶かす際の温度を確認することを推奨しています。

- ・ 下部ボタンを押して選択を確定してください。料理用温度計が有効になります。ただし、温度の設定 (下記参照) を選択した場合、料理用温度計は有効になりません。
 - a. 温度の設定を選択した場合、目的温度が点灯します。希望温度を設定するには、外輪を回します。次に、下部ボタンを押して設定します。
 - b. 1°Cずつ温度を下げるには外輪を反時計回りにゆっくり回します。10°Cずつ温度を下げるには反時計回りに早く回します。
 - c. 1°Cずつ温度を上げるには外輪を時計回りにゆっくり回します。10°Cずつ温度を上げるには時計回りに早く回します。
- ・ 下部ボタンを押して選択を確定してください。料理用温度計が有効になります。
- ・ 肉/鶏肉へプローブを差し込みます。
- ・ 選択した設定、実際のプローブ温度、目的の温度、現在の温度が表示されます。

- ・ 必要に応じて、温度計の裏面のクリップを使用して、オープン
のドアへ料理用温度計をかけることもできます。
- ・ 上部ボタンや下部ボタンを押す、またはどちらかの方向に外輪
を回すとアラームはストップします。
- ・ 30分経過しないうちに温度が30°C以下に下がった場合、
料理用温度計のスイッチは自動でオフになります。
- ・ 温度計モードを終了するには、1秒間下部ボタンを長押しして
ください。Cook 'N Time に現在の時刻が表示され、リセット
されます。

チョコレート溶解用の料理用温度計の使用 1

- ・ Cook 'N Time に現在の時刻が表示され、リセットされます。
- ・ 料理用温度計を設定するには上部ボタンを1回押します。
- ・ 設定を選択するには、外輪を反時計回りまたは時計回りに回
します。
 - a. チョコレートの溶解用の設定済温度を選択します: チョコ
レート。
- ・ 下部ボタンを押して選択を確定してください。料理用温度計
が有効になります。
- ・ (湯煎で溶かしている) チョコレートにプローブを挿入します。
- ・ 選択した設定、実際のプローブ温度、目的の温度、現在の温度
が表示されます。
- ・ チョコレートが溶解温度45°Cに到達すると、ピーというアラーム
音が鳴ります。チョコレートを湯煎から外し、27°Cの最適な
調理温度まで素早く冷めます。チョコレートがまだ固まっ
ている場合、この手順を繰り返します。
- ・ 上部ボタンや下部ボタンを押す、またはどちらかの方向に外輪
を回すとアラームはストップします。

DK

DE

GB

ES

FR

JP

料理用温度計とタイマーを同時に使用する場合

- 料理用温度計とタイマーは同時に使用することができます。
アラーム音には2種類あります。
 - タイマーの場合、1秒間に4回のアラーム音が鳴ります。
 - 料理用温度計の場合、1秒間に2回のアラーム音が鳴ります。

プローブの使用について

- プローブは、骨や脂肪部分に触れないように、肉の中心に差し込んでください。
- 鶏肉の温度を計る場合、胸部分ではなくもも部分へプローブを差し込みます。

料理用温度計と保存時間

Cook 'N Time 設定済温度 (°C)			
	ミディアム レア	ミディアム	ウェルダン
赤身肉			
鶏肉	75		
豚肉	70		
牛肉	60	64	70
子牛肉	62	65	70
羊肉	65	70	75
チョコレート	45		
ソース	デンマークのナショナルカルナ リーチーム		

DK

DE

GB

ES

FR

JP

免責条項：上記は、デンマークのナショナルカルナリーチームが推奨する料理用温度計の取扱説明書です。レシピにある温度、または精肉店で指示された温度に必ず従ってください。

解凍後に肉を保存する場合、アルミホイルまたはふきんで覆ってください。トレイにのせて保存してください。保存中に肉を完全に包んでしまうと、表面の新鮮さが失われ、焼いた場合でもゆでたような味になることがあります。

サイズやカット方法により、保存時間は10～20分間です。

DK

DE

GB

ES

FR

JP

ディップやコーティング用のチョコレート

湯煎でチョコレートを溶かします。チョコレートが45℃になったら、湯煎から外します。その後、最適な調理温度、27℃まで素早く冷まします。

艶出し仕上げにするには、プレーンチョコレートやミルクチョコレートに約10%のココアバター（または普通のバターでも可）を入れてください。

廃棄方法

本温度計は、電気・電子機器廃棄物に関する欧州連合指令2002/96/ECに従い分類されています。電気・電子機器廃棄物 (WEEE)。

は、現行法に従い廃棄し、各部品はリサイクルするようにしてください。WEEEラベル付きの電気・電子機器は、地方自治体のリサイクルセンターまでお持ち込みください。

電気・電子機器 (EEE)

には、適切に廃棄されない場合、人体や環境へ悪影響を及ぼすような原料、コンポーネント、物質が含まれています。電気・電子機器は、バツのある車輪付き容器マークのあるゴミ箱へ入れてください。WEEE廃棄物と一般家庭用ゴミは分別し、バツのある車輪付き容器マークのあるゴミ箱と一緒に捨てないようにしてください。詳細については、地域の環境および計画部の担当者にお問い合わせください。

電気・電子機器を廃棄する場合、一般家庭用ゴミと電気・電子機器廃棄物を一緒に捨てないようにしてください。WEEE廃棄物の廃棄による環境への影響を少なくするために、お住まいの地域の廃棄方法に従ってください。





Clock



Timer



Cooking
thermometer



poultry



pork



beef



veal



lamb



chocolate



eva solo

www.evasolo.com