



CookPerfect

- Simple perfection

Kurzanleitung für CookPerfect Comfort

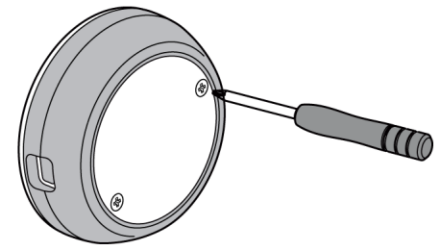
1



Download der kostenlosen
CookPerfect App



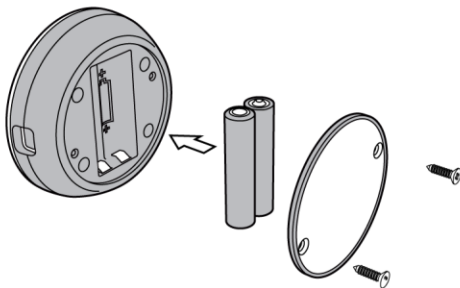
2



Vorbereitung

- Lösen Sie die beiden Schrauben der Batteriefachabdeckung.

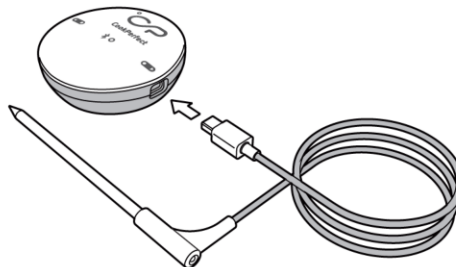
3



Einlegen der Batterien

- Legen Sie die beiden mitgelieferten AAA Batterien ein.
- Achten Sie dabei auf die korrekte Polarität der Batterien (+/- Markierung)!
- Schließen Sie das Batteriefach.

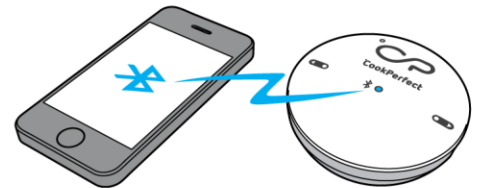
4



Anstecken des intelligenten Fleischthermometers

- Der Empfänger wird aktiviert, wenn der Sensor verbunden wird und sucht nach einem Bluetooth-Gerät.
- Die mittlere LED blinkt blau.
- Die Sensor LED blinkt langsam grün.

5

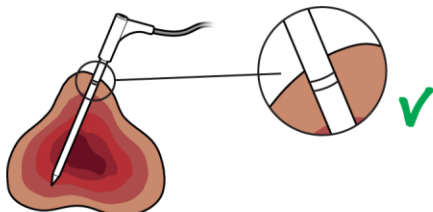


Starten der App und Verbindung per Bluetooth

- Wenn eine Verbindung hergestellt ist, leuchtet die mittlere LED dauerhaft blau.
- Weitere Informationen erhalten Sie unter www.cookperfect/support, dort finden Sie auch Videos über die Verwendung der CookPerfect App.

Einfache Anleitung für perfekt gegartes Fleisch:

6

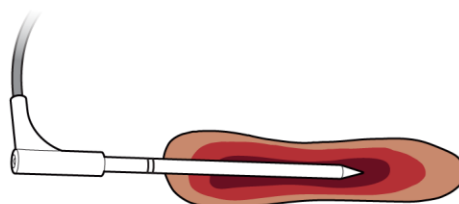


3 einfache Schritte für die Berechnung der Kerntemperatur des Fleisches:

- Stechen Sie den Sensor in das Fleisch (mindestens bis zur Markierung).
- Platzieren Sie den Sensor an der dicksten Stelle im Fleisch.
- Wichtig: der Sensor darf nicht durch das Fleisch hindurch gestochen werden.



- Bei dünnem Fleisch wie beispielsweise Hühnerfilets oder dünnen Steaks können Sie das intelligente Thermometer auch waagrecht ansetzen wie ein normales Thermometer; es funktioniert trotzdem.
- Die Markierung des Sensors muss beim Einstechen nicht unbedingt beachtet werden.



7

Sicherheitshinweise

8

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Anleitung aufmerksam durch. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelndem Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, unter Aufsicht oder nach ausführlicher Anleitung in der Benutzung des Geräts.

Kinder sollten beaufsichtigt und angewiesen werden, nicht mit dem Gerät zu spielen. Sensoren dürfen nur mit der Hand gespült werden. Vermeiden Sie eine Verunreinigung der Sensoren mit Öl/Marinade, da sie sich sonst in Brand setzen könnten. Der Sensor darf nicht in Wasser oder Flüssigkeiten verwendet werden. Die maximale Temperatur des Sensors beträgt 300 Grad. Höhere Temperaturen können den Sensor beschädigen. Der Empfänger darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Geben Sie den Empfänger nicht in einen Mikrowellenherd, Backofen, Grill oder andere Heizgeräte.

Der Betrieb unterliegt den beiden folgenden Bedingungen:

- (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen.
- (2) Dieses Gerät muss empfangene Störungen vertragen können; dies gilt auch für Störungen, die unerwünschte Betriebsweisen des Gerätes verursachen können.

EG-Konformitätserklärung

CookPerfect ApS erklärt hiermit, dass das folgende Zubehör die einschlägigen und relevanten Bestimmungen der EU-Richtlinie 2014/53/EU erfüllt.

Modellname: CookPerfect Comfort.
Markenname: CookPerfect.
Produkttyp: Intelligentes Fleischthermometer

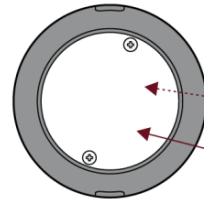
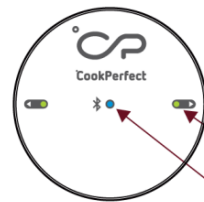
Angewandte Standards gemäß entsprechender EU-Richtlinie:

ETSI EN 301 489-1 V2.2.1(2017-03)
ETSI EN 301 489-17V3.2.0(2017-Q3)
ETSI EN 300 328V2.1.1(2016-11)

EN 62479:2010
EN 60950-1: 2006+A11: 2009+A1: 2010+A12: 2011+A2:2013

TMC171101102-E
TMC171101102-S
TMC171101102-R
TMC171101102-H

9



Produktübersicht

Empfänger

Sensor LED

Mittlere LED

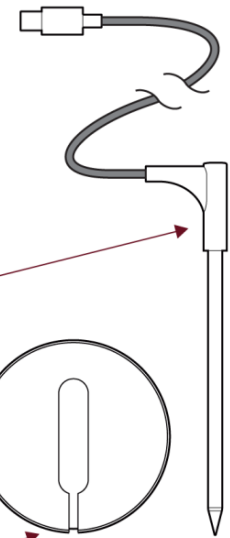
Sensor

Magnetisches Unterteil

Batterien

Batteriefachabdeckung

Halter für Sensor



10

Beschreibung der LED-Anzeige



Mittlere LED:

- Blinklicht blau: Der Empfänger befindet sich im Paarungsmodus - er sucht 2 Minuten lang nach einem Mobilgerät, ehe er in den Schlafmodus wechselt.
- Dauerlicht blau: Der Empfänger ist mit einem Mobilgerät verbunden.



Sensor-LED:

- Langsames grünes Blinklicht: Thermometer erkannt.
- Schnelles grünes Blinklicht: Zieltemperatur bis auf $< 5^\circ$ erreicht.
- Dauerlicht grün: Zieltemperatur erreicht.

Phasen:

Der Empfänger wird aktiviert, wenn das intelligente Fleischthermometer angeschlossen wird (2 Minuten lang vollständig aktiviert). Wenn der Empfänger in den Schlafmodus wechselt (das Thermometer ist noch am Empfänger angesteckt), sucht der Empfänger einmal pro Minute nach einem Mobilgerät (blaue LED blinkt einmal), um Batterieleistung zu sparen. Wenn kein Sensor mit dem Empfänger verbunden ist, sucht der Empfänger nicht nach einem Mobilgerät.

CookPerfect berechnet den optimalen Garzeitpunkt für das Fleisch. Das berechnete „Ende der Garzeit“ wird 5 Minuten nach Beginn des Zubereitungs Vorgangs angezeigt.

11



CookPerfect

- *Simple perfection*