



CookPerfect

- Simple perfection

Lynguide til CookPerfect Comfort

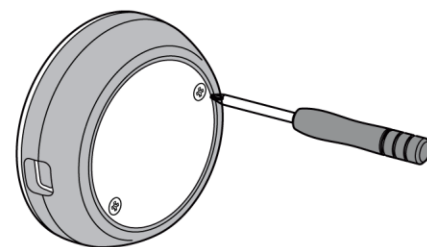
1



Download gratis CookPerfect App



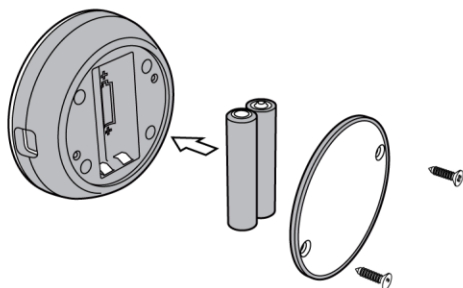
2



Forbereder konfiguration

- Fjern bagdækslet ved at løsne de to skruer.

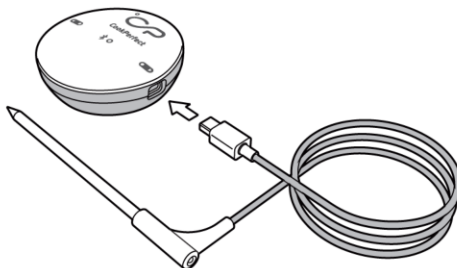
3



Isæt batterier

- Isæt de to medfølgende AAA-batterier.
- Sørg for, at batterierne vender korrekt (+/-)!
- Sæt bagdækslet tilbage.

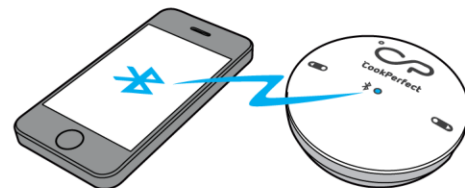
4



Tilslut det intelligente kødtermometer

- Modtageren vækkes, når sensoren er blevet tilsluttet, og begynder at søge efter en Bluetooth-enhed.
- Den midterste LED blinker blåt.
- LED-indikatoren for sensor blinker langsomt grønt.

5

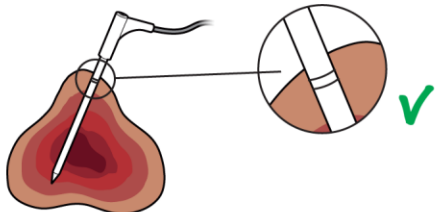


Kør app'en, og opret forbindelse via Bluetooth

- Når der oprettes forbindelse, begynder den midterste LED-indikator at lyse blåt.
- Gå til www.cookperfect/support for at få yderligere oplysninger og se videoer om, hvordan du bruger CookPerfect App.

Enkle retningslinjer i forhold til at opnå det perfekte måltid:

6



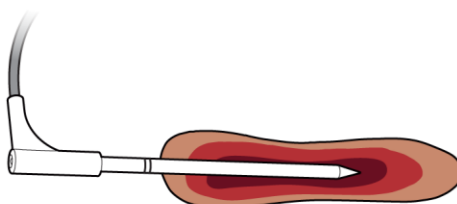
Tre enkle trin til nøjagtig beregning af kødets kerntemperatur:

- Placer sensoren i kødet eller igennem mærkningen på sensoren.
- Placer sensoren på den tykkeste del af kødet.
- Det er vigtigt ikke at stikke igennem kødet.



7

- Til tyndt kød såsom kyllingefilet eller tynde bøffer kan du placere det intelligente termometer vandret på samme måde, som du ville gøre med et almindeligt termometer.
- Placering af sensoren på mærkningen er ikke vigtig.



8

Sikkerhedsinstruktion:

Læs omhyggeligt instruktionsmanualen før brug. Dette apparat må ikke betjenes af børn eller personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de overvåges eller har fået instruktioner i brug.

Børn skal overvåges og instrueres i ikke at lege med apparatet.

Sensorerne må kun vaskes i hånden.

Undgå, at der kommer olie/marinade på sensorerne, eftersom det kan forårsage ild og brandskader på sensorerne.

Sensoren må ikke bruges i vand eller væsker. Sensorens maksimumstemperatur er 300 grader. Temperaturer over grænsen kan beskadige sensoren. UNDGÅ generelt at nedsænke modtageren i vand eller væske. UNDGÅ at placere modtageren i mikroovne, i ovne, på grillriste eller andre varmelegemer.

Betjening af enheden er underlagt følgende to betingelser:

- (1) Denne enhed må ikke forårsage skadelig interferens, og
- (2) Denne enhed skal acceptere enhver form for skadelig interferens, herunder interferens, der kan forårsage uønsket drift.

9 EU-overensstemmelseserklæring:

CookPerfect ApS bekræfter hermed, at følgende tilbehør er i overensstemmelse med alle gældende og grundlæggende krav tilhørende EU-direktiv (2014/53/EU)

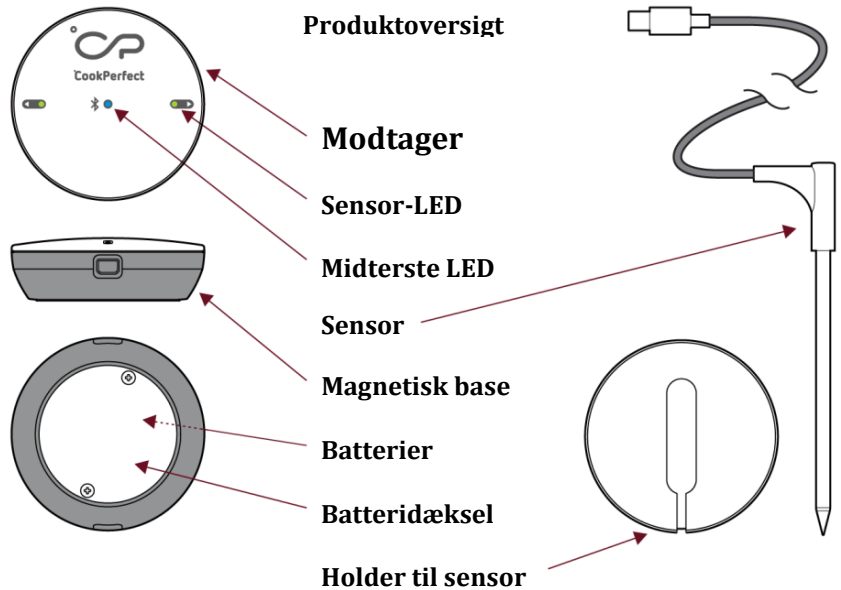
Modelnavn: CookPerfect Comfort.
Varenavn: CookPerfect.
Produkttype: intelligent kødtermometer.

Gældende standarder iht. det tilsvarende EU-direktiv:

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



Produktoversigt

10

Det betyder LED-indikatorerne

Midterste LED:



- Blinker blå: Modtageren er i parringstilstand – søger efter mobilenheder i 2 minutter og overgår derefter til sleep-tilstand.
- Konstant blå: Modtageren er parret med en anden mobilenhed.

LED-indikator for forbindelse:



- Blinker langsomt grønt: termometer registreret.
- Blinker hurtigt grønt: Måltemperaturen er <math>< 5^\circ</math> væk.
- Konstant grønt: Måltemperaturen er nået.

Faser:

Modtageren vækkes ved at tilslutte det intelligente kødtermometer (helt vågen i 2 minutter). Hvis modtageren overgår til sleep-tilstand (termometeret er stadig tilsluttet modtageren), søger modtageren efter mobilenheder én gang i minuttet (den blå LED-indikator blinker) for at spare batteri. Hvis der ikke er sluttet en sensor til modtageren, vil modtageren aldrig søge efter mobilenheder.

CookPerfect beregner, hvornår kødet er klart til servering. Beregningen af "Tid ved afslutning" vises 5 minutter efter, du har påbegyndt din tilberedningsaktivitet!

11



CookPerfect

- Simple perfection