



CookPerfect

- Simple perfection

Guide de démarrage rapide

CookPerfect Comfort

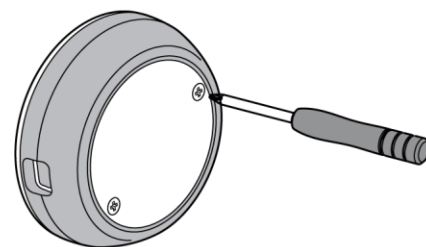
1



Téléchargez l'application gratuite
CookPerfect



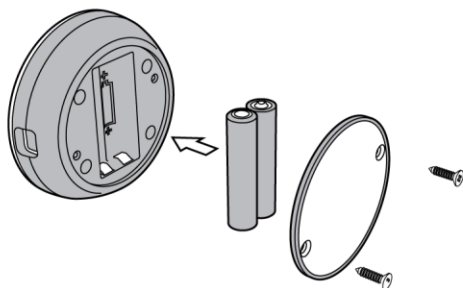
2



Préparation de l'installation

- Retirez le couvercle arrière en dévissant les 2 vis.

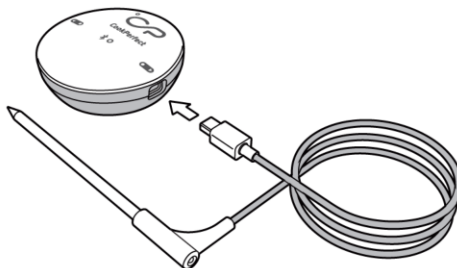
3



Insérez des piles

- Insérez les 2 piles AAA fournies.
- Veillez à respecter la polarité +/- des piles !
- Remettez le couvercle arrière.

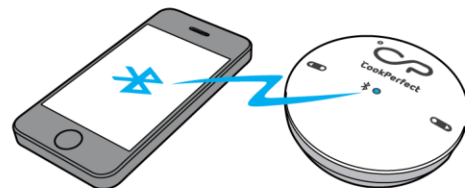
4



Branchez le thermomètre à viande intelligent

- Le récepteur sort de veille lorsque le capteur est connecté et recherche un périphérique Bluetooth.
- La LED centrale clignote en bleu.
- La LED du capteur clignote lentement en vert.

5

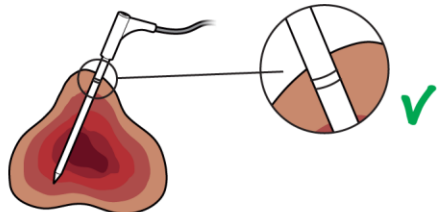


Lancez l'application et effectuez la connexion via Bluetooth

- Une fois la connexion établie, la LED centrale est bleue fixe.
- Pour plus d'informations, notamment des vidéos sur l'utilisation de l'application CookPerfect, rendez-vous sur www.cookperfect/support.

Conseils simples pour obtenir une viande parfaite :

6



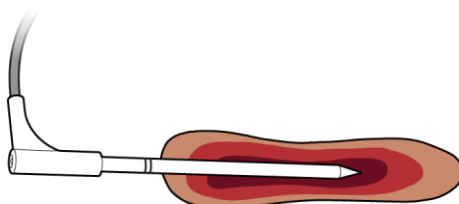
3 étapes simples pour un calcul précis de la température à cœur de la viande :

- Placez le capteur dans la viande sur ou à travers la marque du capteur.
- Placez le capteur à l'endroit le plus épais de la viande.
- Il est important de ne pas transpercer la viande.



7

- Pour une viande fine comme un filet de poulet ou un steak fin, vous pouvez placer le thermomètre intelligent à l'horizontale comme vous le feriez avec un thermomètre normal et cela fonctionnera comme prévu.
- Il n'est pas important de placer le capteur sur la marque.



8

Consignes de sécurité :

Lisez attentivement le manuel d'instructions avant utilisation. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions. Les enfants doivent être surveillés et informés de ne pas jouer avec l'appareil.

Les capteurs ne peuvent être nettoyés qu'à la main. Évitez l'huile / la marinade sur les capteurs car cela peut causer des flammes et brûler les capteurs. Le capteur ne doit pas être utilisé dans de l'eau ou des liquides. La température maximale du capteur est de 300 degrés. Les températures supérieures à la limite peuvent endommager le capteur. NE PAS immerger le récepteur dans de l'eau ou des liquides en général. NE PAS mettre le récepteur dans un four à micro-ondes, des fours, des grils et d'autres éléments chauffants.

L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

- (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris des interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Déclaration de conformité CE :

CookPerfect ApS confirme par la présente que l'accessoire suivant est conforme à toutes les exigences pertinentes et essentielles selon la directive de l'UE (2014/53/EU)

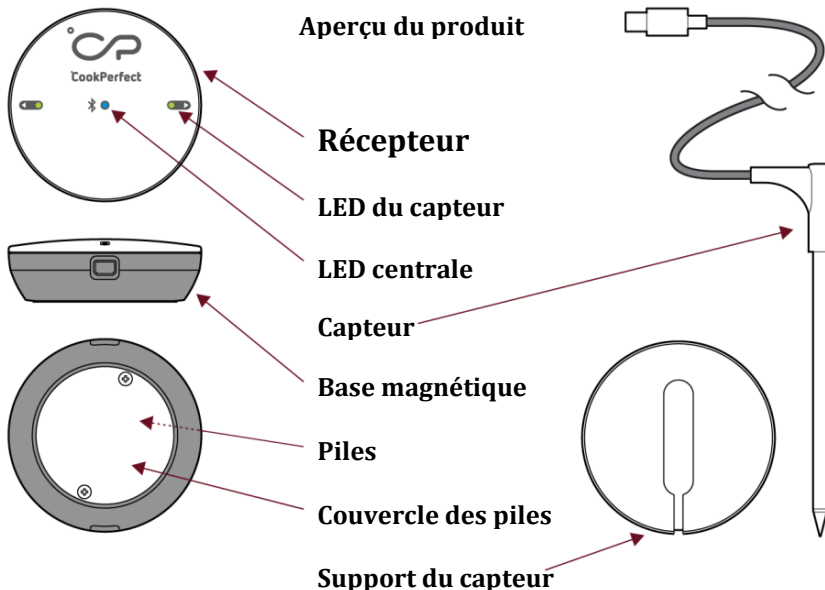
Nom du modèle : CookPerfect Comfort.
Marque : CookPerfect.
Type de produit : Thermomètre à viande intelligent.

Normes appliquées selon la directive de l'UE correspondante :

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



Signification des LED

LED centrale :



- Bleue clignotante : Le récepteur est en mode d'appairage - recherche un appareil mobile pendant 2 min avant de passer en mode veille.
- Bleue fixe : Le récepteur est appairé à un appareil mobile.

LED du connecteur :



- Verte à clignotement lent : Le thermomètre est détecté.
- Verte à clignotement rapide : La température cible est à moins de 5°C.
- Verte fixe : La température cible a été atteinte.

Phases :

Le récepteur sort de veille en connectant le thermomètre à viande intelligent (complètement hors veille pendant 2 min). Si le récepteur passe en mode veille (le thermomètre est toujours branché sur le récepteur), le récepteur recherche un appareil mobile une fois par minute (la LED bleue clignote une seule fois) afin d'économiser les piles. Si aucun capteur n'est connecté au récepteur, le récepteur ne recherche jamais d'appareil mobile.

Le CookPerfect calcule quand la viande sera prête à être servie. Le calcul du « Temps de fin » s'affiche 5 minutes après le début de votre activité de cuisson !



CookPerfect

- *Simple perfection*