



CookPerfect

- Simple perfection

Hurtigguide for CookPerfect Comfort

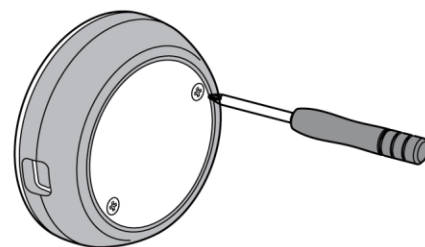
1



Last ned appen CookPerfect gratis



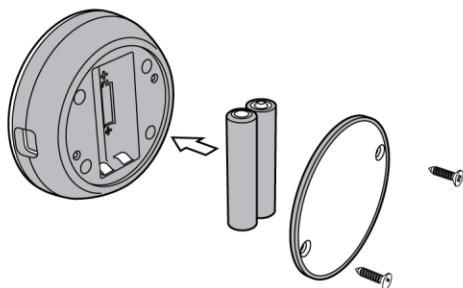
2



Klargjøring før oppsett

- Fjern bakdekslet ved å løse de to skruene.

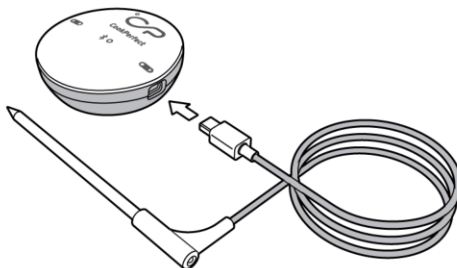
3



Sett inn batterier

- Sett inn de to AAA-batteriene som medfølger.
- Sørg for at batteriene settes inn riktig med hensyn til +/-!
- Skru fast dekslet.

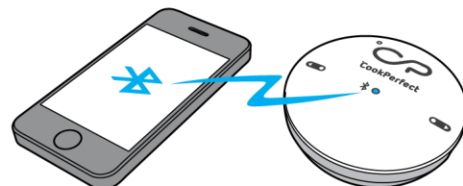
4



Plugg inn det intelligente kjøtt-termometeret

- Mottakeren slås på når sensoren kobles til og søker etter en Bluetooth-enhet.
- LED-lampen i midten blinker blått.
- LED-lampen for sensoren blinker sakte grønt.

5

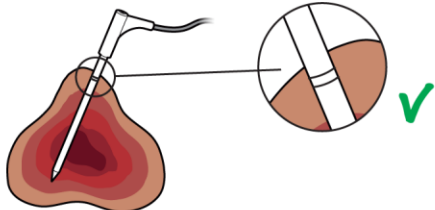


Start appen, og koble deg til via Bluetooth

- Når koblingen er opprettet, vil den midterste LED-lampen lyse blått.
- Gå til www.cookperfect/support for mer informasjon, inkludert videoer om hvordan du bruker CookPerfect-appen.

6

Enkel veiledning for perfekt steking:

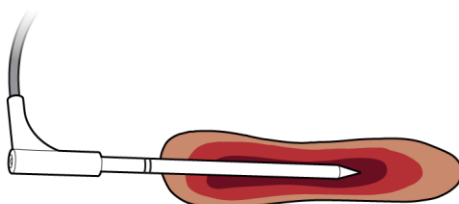


3 enkle trinn for nøyaktig beregning av kjøttets kjernetemperatur:

- Plasser sensoren i kjøttet til eller forbi merket på sensoren.
- Plasser sensoren der hvor kjøttet er tykkest.
- Det er viktig å ikke stikke helt gjennom kjøttet.



- For tynn kjøtt, slik som kyllingfilet eller en tynn biff, kan du plassere det intelligente termometeret horisontalt, slik du ville gjort med et vanlig termometer. Det vil da fungere som det skal.
- Her er det ikke viktig å plassere sensoren helt til merket.



7

8

Sikkerhetsinstruksjoner:

Les bruksanvisningen nøye før bruk. Apparatet skal ikke brukes av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller kognitiv evne eller manglende erfaring, med mindre dette skjer under tilsyn eller veiledning.

Barn må holdes under oppsyn, og få beskjed om at de ikke skal leke med apparatet. Sensorene kan bare rengjøres for hånd. Unngå marinade/olje på sensoren, da dette kan føre til flammer som brenner sensoren. Sensoren skal ikke brukes i vann eller væske. Maksimal temperatur for sensoren er 300 grader. Temperaturer over denne grensen kan skade sensoren. Mottakeren SKAL IKKE settes i vann eller annen væske. Mottakeren SKAL IKKE plasseres i mikrobølgeovn, ovn, grill eller andre varmeelementer

Bruk er underlagt følgende betingelser:

- (1) dette apparatet må ikke skape interferens
- (2) dette apparatet må godta all annen interferens, inkludert interferens som kan føre til at apparatet ikke fungerer som det skal.

EU Samsvarserklæring:

CookPerfect ApS bekrefter hermed at følgende tilbehør overholder alle gjeldende og grunnleggende krav i henhold til EU-direktivet (2014/53/EU)

Modellnavn: CookPerfect Comfort.
Merkenavn: CookPerfect.
Produkttype: Intelligent kjøtt-termometer.

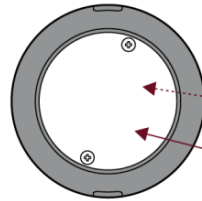
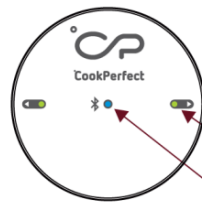
Gjeldende standarder i henhold til tilsvarende EU-direktiv:

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

9



Produktoversikt

Mottaker

Sensor LED-lampe

Midtre LED-lampe

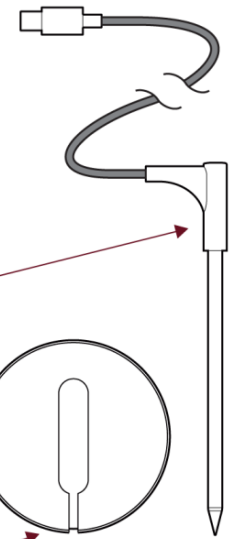
Sensor

Magnetisk sokkel

Batterier

Batterideksel

Holder for sensor



10

Hva LED-lampene betyr

Midtre LED-lampe:



- Blinkende blått: Mottakeren er i paringsmodus - den søker etter en mobil enhet i 2 min, før det går inn i hvilemodus.
- Blått: Mottakeren er parett med en mobil enhet.

LED-lampe for tilkobling:



- Blinker sakte grønt: Termometeret har blitt oppdaget.
- Blinker raskt grønt: Måltemperaturen er nesten nådd (<math><5^\circ</math> gjenstår).
- Grønt: Måltemperaturen er nådd.

Faser:

Mottakeren slår seg på når det intelligente kjøtt-termometeret kobles til (fullt påslått i 2 min.) Hvis mottakeren går inn i hvilemodus (termometeret er fortsatt koblet til mottakeren), vil den søke etter en mobil enhet én gang i minuttet (blå LED-lampe blinker én gang) for å spare batteriene. Hvis ingen sensor er koblet til mottakeren, vil ikke mottakeren søke etter en mobil enhet.

Cookperfect beregner når kjøttet vil være klart til servering. Beregningen av "Tidspunkt klart" vil bli vist i 5 minutter etter at du har startet tilberedelsen!

11



CookPerfect

- *Simple perfection*