

## Připojení

1 x WeGrill One  
1 x sonda WeGrill  
2 x AAA 1,5V baterie  
1 x rychlý návod



Záruka : 2 roky od data nákupu. Vyrobeno v Číne. Dovozce do EU EETGroupA/S.

Upozorňujeme, že všechny výrobky a značky zmíněné jsou zastoupeny registrované ochranné známky majetkem příslušných vlastníků . WeGrill je ochranná známka společnosti EET Group A/S.

## Stažení aplikace

Vyhledejte a stahujte bezplatnou WeGrill aplikaci na váš chytrý telefon



Otevřete krabici a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti přítomny a neporušené, není-li obraťte se na obchod, kde jste ho koupili

- Vložte 2 AAA baterie do portu baterie na zadní straně WeGrill One. Dbejte prosím kresby uvnitř pro správné umístění
- Zapojte sondu do CH1 nebo CH2 zásuvky
- Stiskněte dotykové tlačítko na WeGrill One
- Led diody začnou blikat, otevřete aplikaci a potvrďte propojení
- Z nabídky vyberte WeGrill One



## Rychlý návod

pro

# WeGrill One

Chytrý bezdrátový teploměr

## Začínáme

WeGrill App má 3 režimy vaření na základě typu masa, požadovaný čas nebo teplotu.

Stiskněte tlačítko "Vyberte recept" na Channel 1 nebo 2 pro vstup do režimu vaření



Vyberte požadovaný recept založený na druhu masa, nebo ve stanoveném čase, nebo požadovanou teplotu nastavte ručně

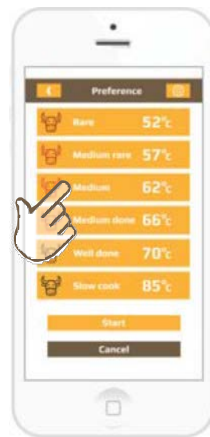
Vyberte nastavení pro změnu mezi °C / °F a nastavte jazyk



Je-li recept / druh masa zvolené, můžete nastavit své preference vaření z předvoleb

Stiskněte Start pro začátek vaření

Stiskněte Cancel pro ukončení



Při vaření můžete sledovat aktuální teplotu a průběh

Chcete-li změnit režim pečení, nebo teplotu nastavení během vaření stiskněte tlačítko recept pro vstup do menu receptů

Zvukový signál zazní, pokud potravina dosáhla správné teploty



## Uživatelské typy

Vždy mějte na paměti, maso nechte odpočinout po grilování, aby bylo šťavnaté a jemné.

WeGrill One má integrovaný magnetický držák

WeGrill sondy lze zakoupit samostatně

## Varování

Nikdy nepokládejte WeGrill One přímo na horký povrch, protože by došlo k poškození produktu. Na vnější straně grilu, nebo na dvířkách trouby bude fungovat dobře, ale víko grilu je příliš horké.

Teplotní sondy nemyjte v myčce. Nemáčejte ocelový drát a konektor.

Neokládejte sondu přímo do plamenů, pokud je vystavena na více než 300 °C dojde k poškození.

Sonda krátkodobě dokáže sledovat teplotu až do 300 stupňů celsia. Pro dlouhodobé použití doporučujeme teplotu do 250 stupňů.

Žlutá silikonová ochrana na sondě je tepelně odolná, ale po grilování bude stále horká. Je nutné použít kleště, nebo rukavice, pro vyjmutí sondy.