

Guía de inicio rápido

Para

WeGrill One

Pequeño termómetro inalámbrico

¿Qué hay en la caja?

- 1 x WeGrill One
- 1 x Sonda para WeGrill
- 2 x AAA 1,5V pilas
- 1 x Guía de inicio rápido



Garantía: 2 años de garantía desde la fecha de compra. Fabricado en China e importado dentro de la EU por EET europarts Group A/S.

Por favor, tenga en cuenta que todos los productos, marcas mencionados y presentados son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. WeGrill es una marca de EET Group A/S.

Descargue la APP

Busca y descarga gratuitamente la APP WeGrill en tu Smart phone



Empezar

- Abra la caja y compruebe que todas las partes están presentes e intactas, si no es así, por favor, póngase en contacto con la tienda donde lo compró.
- Inserta las 2 AAA pilas en la parte trasera de WeGrill one. Por favor fíjese en los dibujos para colocarlas correctamente.
- Conecte la sonda en la toma CH1 o CH2
- Pulse el botón táctil en WeGrill One
- Cuando las 3 luces naranjas comiencen a parpadear, abra la APP WeGrill y pulse el icono de conexión.
- Desde el (BLE) menú selecciona WeGrill One
- Cuando la luz cambie a 1 luz constante, tu dispositivo está conectado y listo para usar.



Comenzar a cocinar

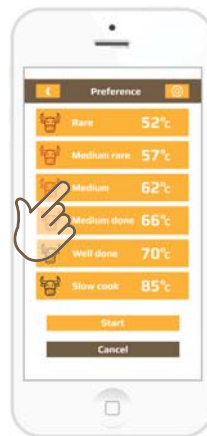
- La APP WeGrill tiene 3 modos de cocción en función del tipo de carne, tiempo deseado o temperatura.
- Pulse seleccionar en el canal de la receta 1 o 2 para entrar en el modo de cocción.



- Seleccione la receta deseada en función del tipo de carne, o el tiempo o la temperatura de destino manualmente.
- Seleccione la configuración para cambiar entre °C/°F y el idioma



- Cuando la receta/tipo de carne es elegido se puede configurar sus preferencias de cocción entre los valores prefijados.
- Pulse iniciar para empezar la cocción.
- Pulse cancelar para reiniciar.



- Mientras se cocina se puede controlar la temperatura y el progreso actual.
- Para cambiar el modo de cocción o ajuste de la temperatura durante la cocción de la receta presione receta en el canal y entra al menú de recetas.
- Una señal acústica sonará cuando la comida ha alcanzado la temperatura adecuada.



Consejos para los usuarios

- Siempre recuerde que debe dejar descansar la carne después de la cocción para asegurar que esté húmeda, tierna y jugosa.
- WeGrill One tiene integrado un montaje magnético.
- Sondas WeGrill pueden ser compradas por separado

Advertencias

- Nunca monte WeGrill One directamente sobre una superficie caliente ya que podría dañar el producto. En el exterior de una tapa de horno puede funcionar correctamente si la tapa está bien aislada, pero la tapa de una parrilla es demasiado caliente.
- Las sondas de temperatura no son aptas para el lavavajillas. Lavase a mano con una bayeta de lavado si es necesario. No mojar el alambre de acero o el enchufe.
- No poner la sonda directamente en el fuego, el sensor se romperá si supera más de 300 °C.
- La sonda funciona hasta 300 °C para un control rápido y hasta 250 °C para un seguimiento prolongado.
- El tubo de silicona de color Amarillo en la sonda es resistente al calor, pero se mantendrá caliente. Asegúrese de usar pinzas o guantes de parrilla al tocar la sonda o el cable durante la cocción.