

Guide de démarrage

pour

WeGrill One

Thermomètre intelligent sans fil

Ce qu'il a dans la boîte

- 1 x WeGrill One
- 1 x sonde pour WeGrill
- 2 x batteries AAA 1,5V
- 1 x guide de démarrage



Garantie : 2 ans à partir de la date d'achat. Fabriqué en Chine et importé dans l'UE par EET Group A/S.

Veuillez noter que tous les produits et marques mentionnés et représentés dans ce guide sont déposés par leurs propriétaires respectifs. WeGrill est une marque déposée appartenant à EET Group A/S.

Télécharger l'application

Recherchez et téléchargez l'application WeGrill sur votre smart phone



Démarrer

- A l'ouverture de la boîte, vérifiez que toutes les pièces sont présentes et intactes. Si ce n'est pas le cas, contactez le vendeur.
- Insérez les 2 batteries AAA dans l'emplacement batterie à l'arrière de l'appareil WeGrill One. Aidez-vous des dessins sur le boîtier.
- Branchez la sonde dans les prises CH1 ou CH2.
- Appuyez sur le bouton tactile du WeGrill One.
- Quand les 3 lumières orange clignotent, ouvrez l'application WeGrill et appuyez sur l'icône de connexion.
- A partir du menu, sélectionnez WeGrill One.
- Quand les lumières deviennent blanches, l'appareil est connecté et prêt à l'emploi.



Commencer à cuisiner

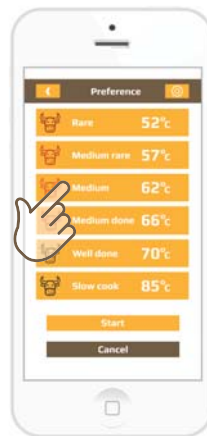
- L'application WeGrill propose 3 modes de cuisson à utiliser en fonction du type de viande, du temps consacré et de la température.
- Appuyez sur sélectionner une recette 1 ou 2 pour entrer le mode de cuisson.



- Sélectionnez la recette désirée en fonction du type de viande, du temps et de la température manuellement.
- Sélectionnez les paramètres pour passer de °C à °F et choisissez le langage.



- Une fois la recette et le type de viande sélectionnés, vous pouvez choisir votre préférence de cuisson.
- Appuyez sur démarrer pour commencer la cuisson.
- Appuyez sur annuler pour réinitialiser.



- Pendant la cuisson, vous pouvez surveiller la température et la progression.
- Pour changer le mode de cuisson ou la température pendant la cuisson, appuyez sur recette en cours pour entrer dans le menu recette.
- Un avertissement sonore retentira quand la nourriture aura atteint la bonne température.



Astuces

- Souvenez-vous de toujours laisser la viande reposer après la cuisson afin qu'elle soit moelleuse, tendre et juteuse.
- Le WeGrill One est composé d'une monture magnétique.
- Les sondes supplémentaires WeGrill peuvent être achetées séparément.

Avertissements

- Ne placer jamais le WeGrill One directement sur une surface chaude au risque d'endommager le produit. L'extérieur d'un couvercle de four fonctionne bien tant que la porte est isolée mais le couvercle d'un grill est trop chaud.
- Les sondes de température ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle. Lavez les sondes à la main en utilisant une paille de fer si nécessaire. Ne faites pas tremper le fil métallique ou la prise.
- Ne mettez pas la sonde directement dans les flammes car le capteur ne résiste pas à plus de 300 °C.
- La sonde fonctionne jusqu'à une température de 300 °C de manière ponctuelle, et jusqu'à 250 °C en utilisation prolongée.
- Le tube en silicone jaune de la sonde résiste à la chaleur mais reste brûlant. Assurez-vous donc d'utiliser des gants quand vous touchez la sonde.