

Guida Rapida

per

WeGrill One

Termometro Wireless Intelligente

Cosa è compreso nella confezione

- 1 x WeGrill One
- 1 x Sonda per WeGrill
- 2 x Batterie AAA 1,5V
- 1 x Guida Rapida



Garanzia: 2 anni dalla data di acquisto. Prodotto in Cina ed importato nell'Unione Europea da EET Group A/S.

Tutti i prodotti ed i marchi menzionati e rappresentati sono marchi registrati dei loro rispettivi proprietari. WeGrill è un marchio di EET Group A/S.

Scaricate la APP

Scaricate l'apposita APP WeGrill, gratuita, sul vostro smartphone

App WeGrill è disponibile per iOS e per smartphone Android



WeGrill App available for IOS and Android Smartphones

Per Iniziare

- Aprite la confezione e controllate che tutte le parti siano presenti ed integre. Diversamente contattate il negozio dove avete effettuato l'acquisto.
- Inserite le 2 batterie AAA nell'apposito vano della parte retrostante di WeGrill One. Seguite lo schema interno per il corretto posizionamento.
- Inserite la sonda nel connettore CH1 o CH2
- Premete il pulsante di WeGrill One
- Quando le tre luci arancioni lampeggiano aprite la APP WeGrill e premete l'icona per la connessione.
- Selezionate dal menu (BLE) WeGrill One
- Quando i LED passano ad 1 sola luce costante, il vostro dispositivo è pronto per l'utilizzo.



Iniziare a cucinare

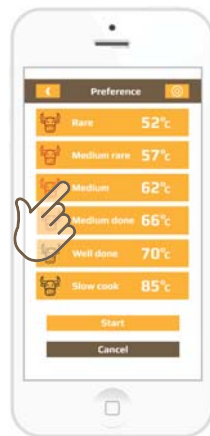
- L'App WeGrill ha 3 modalità di cottura basate su: tipo di carne, tempo di cottura, temperatura.
- Premete Seleziona la Ricetta, sul canale 1 o 2, per entrare in modalità cottura.



- Selezionate la ricetta desiderata basandovi sul tipo di carne o impostate il tempo oppure indicate manualmente la temperatura.
- Impostate la scala tra °C e °F; selezionate il linguaggio



- Dopo aver scelto la ricetta/tipo di carne, potete selezionare la preferenza di cottura dalle preimpostazioni
- Premete Inizio per cominciare a cucinare
- Premete Annulla per reimpostare



- Mentre cucinate potete controllare la temperatura corrente e l'andamento.
- Per cambiare la modalità o la temperatura durante la cottura, premete Seleziona la Ricetta, nel canale utilizzato, ed entrate nel menu.
- Un segnale audio avviserà che il cibo ha raggiunto la temperatura desiderata.



Consigli di utilizzo

- Lasciate sempre riposare la carne dopo la cottura perché sia tenera e succosa.
- WeGrill One ha un supporto magnetico integrato.
- Si possono acquistare, separatamente, altre sonde per WeGrill.

Warning

- Non appoggiate WeGrill One direttamente su superfici calde, rischiate di danneggiare il prodotto. La parte esterna della porta del forno solitamente è isolata, mentre il coperchio della griglia è molto caldo.
- Le sonde non vanno messe in lavastoviglie. Si consiglia di lavarle a mano; utilizzare una spugnetta abrasiva se necessario. Non immergete in acqua il cavo o la presa.
- Do not put the probe directly into flames, the sensor will break if exposed to more than 300 °C.
- Non mettete la sonda direttamente sulla fiamma. Il sensore si può rompere se esposto a temperature superiori a 300°C.
- La sonda funziona sino a 250°C con controllo continuo e sino a 300°C con controlli saltuari.
- Il rivestimento giallo, in silicone, sulla sonda è resistente al calore ma si può surriscaldare. Assicuratevi di utilizzare pinze o guanti quando toccate la sonda o il cavo durante la cottura.