

Co znajduje się w pudełku



- 1 x WeGrill One
- 1 x Sonda do WeGrill
- 2 x Baterie AAA 1,5V
- 1 x Przewodnik szybkiego startu

Przewodnik szybkiego startu do **WeGrill One** Inteligentny bezprzewodowy termometr

Gwarancja: 2 lata od daty zakupu. Wyprodukowano w Chinach.
Import do EU przez EET Group A/S.

Wszystkie wspomniane produkty i marki są zarejestrowanymi znakami handlowymi ich właścicieli. WeGrill to znak towarowy EET Group A/S.

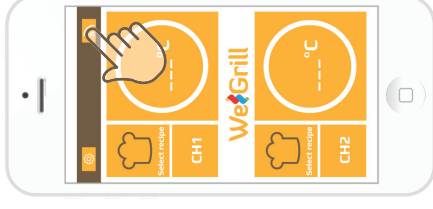
Aplikacja

Znajdź w sklepie darmową aplikację i zainstaluj na swoim smartfonie.



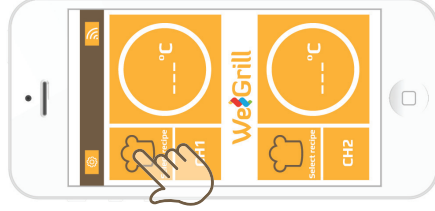
Rozpoczęcie pracy

- Otwórz pudełko i sprawdź, znajdują się w nim wszystkie elementy w nienaruszonym stanie. Jeśli nie, skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Umieść dwie baterie AAA pod kłapką znajdującą się na spodzie WeGrill One. Zwróć uwagę na symbole wewnątrz, ułatwiające poprawne ułożenie.
- Umieść sondę w gnieździe CH1 or CH2.
- Naciśnij ikonkę na WeGrill One.
- Gdy zobaczysz trzy migające pomarańczowe diody, uruchom aplikację WeGrill i wybierz ikonkę połączenia.
- Z listy urządzeń wybierz WeGrill One.
- Gdy dioda WeGrill będzie świecić stałym światłem twoje urządzenie jest połączone i gotowe do użycia.

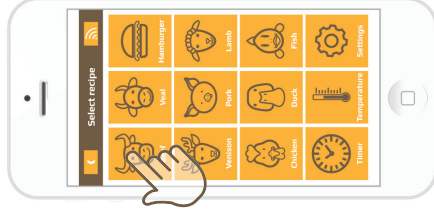


Zacznij gotowanie

- Aplikacja WeGrill działa w trzech trybach, bazujących na rodzaju mięsa, pożądanym czasie lub temperaturze.
- Kliknij "Wybierz przepis" na CH1 lub CH2, aby przejść do wyboru trybu gotowania.



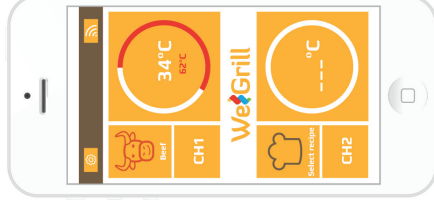
- Wybierz pożądaný przepis na podstawie rodzaju mięsa lub wybierz zadany czas lub temperaturę.
- Wybierz "Ustawienia", aby zmieniáć między °C/°F i językami.



- Kiedy wybrany jest przepis lub rodzaj mięsa, możesz wybrać swoje preferencje gotowania z listy.
- Wciśnij "Start", aby rozpocząć gotowanie.
- Wciśnij "Anuluj", aby przerwać.



- Podczas gotowania możesz monitorować aktualną temperaturę i progres.
- Aby zmieniáć tryb gotowania lub ustawienia temperatury podczas gotowania, wybierz "Przeplis", aby wejść do menu przepisu.
- Kiedy jedzenie osiągnie właściwą temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał audio.



Wskazówki

- Pamiętaj, aby mięso odpoczywało po przyrządzeniu. Dzięki temu będzie kruche i soczyste.
- WeGrill posiada wbudowany uchwyt magnetyczny.
- Dodatkowe sondy do WeGrill można kupić osobno.

Ostrzeżenia

- Nigdy nie montuj urządzenia na gorących powierzchniach, ponieważ to uszkodzi produkt. Zewnętrzna strona drzwiczek od piekarnika będzie dobrym miejscem, o ile jest dobrze izolowana, natomiast pokrywa grilla będzie już za gorąca.
- Sond nie można myć w zmywarce. Najlepiej myć je ręcznie lub używając gąbki. Nie należy moczyć przewodów i wtyczki.
- Nie wkładaj sondy bezpośrednio do ognia. Sensor uszkodzi się przy temperaturze wyższej niż 300°C.
- Sonda działa przy miejscowym sprawdaniu temperatury do 300°C oraz przy dłuższym monitorowaniu temperatury do 250°C.
- Żółta silikonowa tubka na sondzie jest odporna na temperaturę, ale może się nagrzewać. Używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu sondy lub przewodów podczas gotowania.