

Snabbstartsguide

för

WeGrill One

Smart Trådlös Termometer

Innehåll i förpackningen

- 1 x WeGrill One
- 1 x temperatursensor för WeGrill
- 2 x AAA 1,5V batterier
- 1 x Snabbstartsguide



Garanti: 2 år från inköpsdatum. Tillverkad i Kina och importerad till EU av EET Group A/S.

Vänligen observera att alla produkter och varumärken som nämns och representeras är registrerade varumärken som tillhör respektive ägare. WeGrill är ett varumärke från EET Group A/S.

Ladda ner appen

Sök och ladda ner kostnadsfria WeGrill APP i din smart phone



Kom igång

- Öppna lådan och kontrollera att alla delar finns och är intakta, om inte kontakta butiken där du köpte den.
- Sätt i 2 AAA-batterier i Batteriluckan på baksidan av WeGrill One. Vänligen observera beskrivningen inuti för en korrekt isättning av batterierna.
- Anslut temperatursensorn till CH1 eller CH2 uttaget
- Tryck på touchknappen på WeGrill One.
- När de 3 orangefärgade lamporna börjar blinka öppnar du WeGrill-appen och trycker på anslutningsikonen.
- Från menyn (BLE) väljer du WeGrill One
- När lampan växlar över till ett fast sken, är enheten ansluten och redo att börja användas.



Börja tillagningen

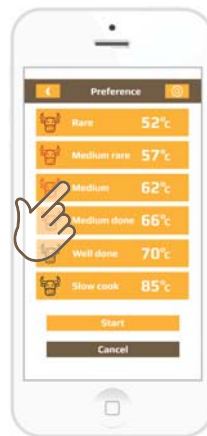
- WeGrill-appen har tre tillagningslägen baserade på typ av kött, önskad tid eller temperatur.
- Tryck på Välj Recept på kanal 1 eller 2 för att ange tillagnings-sätt.



- Select the desired recipe based on meat type, or set time or target temperature manually.
- Välj önskat recept baserat på typ av kött, eller ställ in tid eller temperatur manuellt.



- När typ av recept/kött är valt kan du ställa din tillagningspreferens från förinställningarna.
- Tryck på Start för att påbörja tillagningen
- Tryck på Avbryt för att återställa



- Medan du tillagar maten kan du övervaka aktuell temperatur och tillagningens utveckling.
- För att ändra tillagnings-sätt eller temperaturinställning under tillagningen, tryck på Recept på kanalen för komma in i recept-menyn.
- En ljudsignal hörs när maten har uppnått rätt temperatur.



Användartips

- kom alltid ihåg att låta ditt kött vila efter tillagningen för att försäkra att köttet blir saftigt och mört.
- WeGrill One har ett integrerat magnetfäste.
- Extra WeGrill temperatursensorer kan köpas separat.

Varning

- Montera aldrig WeGrill One direkt på en varm yta då det kommer skada produkten. Utsidan på en ugnslucka ska normalt fungera bra om luckan är isolerad. Men locket på en grill är för varm.
- Temperatursensorn är inte diskmaskinsäkra. Handtvätta sensorn och använd en disktrasa om så behövs. Blötlägg inte kabeln eller kontakten.
- Placera inte sensorn direkt i lågorna, sensorn kommer förstöras om den utsätts för mer än 300°C.
- Sensorn fungerar upp till 300°C vid stickprovskontroller, och upp till 250°C vid en långvarig övervakning.
- Det gula silikonskalet på sensorn är värmetåligt men kommer fortfarande bli väldigt varm. Var noga med att använda tänger eller grillhandskar när du vidrör sensorn under tillagningen.