

Quick start guide

for

WeGrill One

Smart Wireless Thermometer

Hva er i esken

- 1 x WeGrill One
- 1 x Temperatursensor (probe) til WeGrill
- 2 x AAA 1,5V batterier
- 1 x Quick start guide



Garanti: 2 år fra kjøpsdato. Produsert i Kina og importert til EU av EET Group A/S.

Vær oppmerksom på at alle produkter og merker nevnt og representert er registrerte varemerker for sine respektive eiere. WeGrill er et varemerke fra EET Group A/S

Last ned WeGrill-appen

Søk og last ned WeGrill-appen gratis på din smarttelefon.

WeGrill-appen er tilgjengelig for iOS- og Android smarttelefoner.



Kom i gang

- Åpne emballasjen og kontroller at alle deler er tilstede og intakt. Om noe mangler eller er defekt kan du kontakte salgsstedet der du kjøpte enheten.
- Sett 2 stk. AAA-batterier i batterirommet på baksiden av WeGrill One. Vennligst følg illustrasjonen for korrekt plassering.
- Plugg temperatursensoren inn i CH1- eller CH2-kontakten.
- Trykk på berøringsknappen på WeGrill One.
- Når de 3 oransje lysene begynner å blinke, åpne WeGrill-appen på smarttelefonen din og trykk på tilkoblingsikonet.
- Velg WeGrill One fra (BLE) menyen.
- Når lyset skifter til et konstant lys, er enheten tilkoblet og klar til bruk.



Begynn mat-tilberedningen

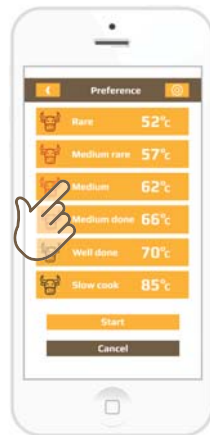
- WeGrill-appen har tre matlagingsmodi basert på kjøtttype, ønsket tid eller temperatur.
- Trykk på "Velg Oppskrift" på kanal 1 eller 2 for å gå inn på en tilberedningsmodus.



- Velg ønsket oppskrift basert på kjøtttype, eller angi tid eller ønsket temperatur manuelt.
- Velg innstillinger for å skifte mellom °C/°F og språk.



- Når oppskrift/kjøtttype er valgt, kan du angi tilberedningsmåte fra forhåndsinnstillingene.
- Trykk på Start for å begynne tilberedningen.
- Trykk Avbryt for å gå tilbake.



- Mens maten tilberedes kan du overvåke temperaturen og fremgangen.
- For å endre tilberedningsmåte eller temperaturinnstilling under matlagingen trykk på "Oppskrift" på kanalen for å gå inn i oppskriftsmenyen.
- Et lydsignal vil bli gitt når maten har nådd angitt temperatur.



Brukertips

- Husk alltid å la kjøttet hvile etter steking, for mørt og saftig resultat.
- WeGrill One har et integrert magnetisk monteringsfeste.
- Ekstra WeGrill-temperatursensorer kan kjøpes separat.

Advarsel

- Monter aldri WeGrill One direkte på en varm overflate, det kan skade produktet. Montering på utsiden av en stekeovn vil vanligvis gå fint hvis ovnsdøren er isolert, men lokket til en grill vil være for varmt.
- Temperatursensorene bør ikke vaskes i oppvaskmaskin. Håndvask temperatursensoren og bruk en skuresvamp om nødvendig. Ikke bløtlegg ståltråden eller pluggen.
- Ikke utsett temperatursensoren for flammer, sensoren vil ødelegges om den utsettes for høyere temperatur enn 300° C.
- Temperatursensoren virker i opp til 300° C ved stikkprøver, og opp til 250° C for langvarig overvåking.
- Det gule silikonrøret på temperatursensoren er varmebestandig, men kan fortsatt bli varmt. Pass på å bruke tang eller grillhansker ved berøring av temperatursensoren eller ledningen under matlagingen.