



Smart Grilling & Smoking Thermometer
Bluetooth®

Bedienungsanleitung



1 Vorbereitung Ihres GrillEye®-Sensors Pro-Grade Fleisch- und Umgebungsthermometer



Vorsicht!

Bei Verwendung kann sich der Griff erhitzen.

1

Fühlerhalterung

Bitte vor Gebrauch entfernen!

Kabel entrollen

2

Grillen

In Fleisch einführen

3

Smoken

An Grill anschließen



Skala: -50 to 300 °C (±0,5 °C), Max. Limit: 380 °C

2 Vorbereitung Ihres GrillEye®-Geräts Smart Bluetooth®-Grillgerät

1

Aktuelle und Zieltemperatur

2

6 x aktive Sensoranzeigen

3

Kopplungsbutton

4

Alarmlautsprecher

5

Batteriefach

6

AN/AUS-Schalter



5 Das Gerät einschalten Den AN/AUS-Schalter betätigen

Den Schalter in Position AN bringen.



Das EYE leuchtet auf, und eine weiße LED beginnt zu blinken; dies zeigt an, dass das Gerät Verbindungsbereit ist.

Display
Schutzfolie



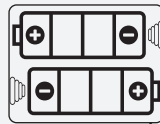
Zum Energiesparen schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn es länger als 4 Minuten nicht genutzt wird. **Um das Gerät auf, drücken Sie die Haupttaste für 3 "**

3 Die GrillEye®-App herunterladen Erhältlich für iOS und Android



Erfordert ein Bluetooth Smart-fähiges Gerät.

4 Batterien einlegen 2 x AA-Batterien (im Lieferumfang)



Darauf achten, dass die Batterien wie zu sehen eingelegt sind

(Negativpol zum Federstecker)



6 Die GrillEye®-App öffnen

Erhältlich für iOS und Android

Den Anweisungen in der App folgen



! **Bluetooth®** auf Ihrem Mobilgerät einschalten.
Detaillierte Anleitung zum Gebrauch der App hier:
www.grilleye.com/support

Sicherheitshinweise

Nutzung und Wartung



GrillEye® Fleischsensor- und Umgebungs-Clip

- 🔥 Nicht direkt dem Feuer aussetzen.
- 🚫 Von Kindern fernhalten.
- 🚫 Nicht in Wasser eintauchen. Nicht spülmaschinengeeignet.
- ⚠️ Bei Verwendung kann sich der Griff erhitzen. Vorsicht walten lassen.

GrillEye® Smart-Grillgerät



- 🔥 Längere Hitzeaussetzung vermeiden.
- 🚫 Nicht öffnen oder verändern.
- 📶 Erfordert ein Bluetooth Smart-fähiges Gerät.

7 Die Sensoren verbinden

Beginnen Sie mit dem Grillen und Smoken



TIPPS für professionelle Erfahrung

Grillen und Smoken mit dem GrillEye®

- 🌡️ Das Gerät zur Anzeige der **Temperatur in °C oder °F** in den Einstellungen der GrillEye®-App einrichten.
- 🔪 Das GrillEye®-Gerät ist mit 6 Anschlüssen zur Überwachung von 6 verschiedenen Temperaturen mit dem Pro-Grad GrillEye® Fleischsensor- und Umgebungstemperatur-Clip ausgestattet.
- 🕒 Das Gerät zeigt die Temperatur jedes verbundenen Sensor 5 Sekunden lang an und wechselt zum nächsten; somit können Sie auch ohne Ihr Handy sehen, was wann kocht.
- 🍖 Die Sensoren wie zu sehen in das Fleisch einsetzen, um die richtige Kerntemperatur zu ermitteln.



Allgemeine Hinweise

G&C Ltd® bietet eine beschränkte Gewährleistung gegen Herstellungsfehler gemäß den Gesetzen und Bestimmungen des Vertrieberlandes. Informationen zur Gewährleistung finden Sie hier: www.grilleye.com/warranty oder schreiben Sie uns eine Mail an: support@grilleye.com

Operation of the device is subject to the following conditions (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of this device.

Apple®, the Apple logo, iPad®, iPhone®, and iPod® touch are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc. The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG Inc. Android® and Google Play are trademarks of Google Inc. iGrill® and other trademarks and trade names are those of their respective owners.

Let GrillEye® keep a watchfull **eye** on your grill or smoker, while you relax with your friends and family.

Produktzertifikate in: www.grilleye.com/certificates

