




Smart Grilling & Smoking Thermometer
Bluetooth®

Guida Utente



1 Preparazione della sonda GrillEye® Termometro Pro-Grade Meat e Ambient

 **Attenzione! Quando è in uso, il manico potrebbe risultare molto caldo.**

1 Fascia per sonda
si prega di rimuovere prima dell'uso!
Disfare il cavo

2 Grigliare
Inserire nella carne

3 Affumicare
Attaccare alla griglia



Gamma: -50 a 300 °C (±0,5 °C), Limite: 380 °C

2 Preparazione del dispositivo GrillEye® Dispositivo Griglia Smart Bluetooth®

1 Temperatura attuale e desiderata

2 6 indicatori attivi della sonda

3 Pulsante accoppiamento

4 Allarme speaker

5 Vano batterie

6 Interruttore ON/OFF

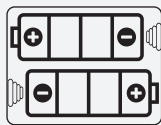


3 Scaricare l'app di GrillEye® Disponibile per iOS e Android



Necessita un dispositivo Bluetooth Smart abilitato.

4 Inserire le batterie 2 batterie AA (incluse)



Assicurarsi di inserire le batterie come mostrato (polo negativo rivolto verso il connettore della sorgente della batteria)



5 Accendere il dispositivo Far scorrere l'interruttore

Far scorrere l'interruttore su ON.



L'OCCHIO si accenderà e una luce LED bianca inizierà a lampeggiare, avvisando che il dispositivo è pronto a connettersi.

protezione schermo antigraffio



Per motivi di risparmio di energia, il dispositivo si spegnerà automaticamente se inattivo per più di 4'. Per accendere, premere il pulsante principale per 3''.

6 Lancia l'app GrillEye®

Disponibile per iOS e Android

Seguire le istruzioni mostrate nell'app







! Non dimenticare di attivare il **Bluetooth®** sul proprio dispositivo mobile. Istruzioni dettagliate sull'utilizzo dell'applicazione inclusa in: www.grilleye.com/support

Istruzioni per la sicurezza

Uso e manutenzione




Sonda per la Carne (Meat Probe) e Clip per l'ambiente (Ambient Clip) GrillEye®



-  Non mettere a contatto diretto col fuoco.
-  Tenere fuori dalla portata dei bambini.
-  **Attenzione!** Quando è in uso, il manico potrebbe risultare molto caldo.
-  Non immergere in acqua. Non lavare in lavastoviglie. Pulire con un panno umido insaponato.

Dispositivo Smart Grilling di GrillEye®



-  Evitare esposizione prolungata al caldo.
-  Non provare ad aprire o fare modifiche.
-  Necessita un dispositivo **Bluetooth® Smart** abilitato.

7 Connettere le sonde

Iniziare a grigliare e affumicare



CONSIGLI per un'esperienza a livello professionale

Grigliare e Affumicare con GrillEye®

-  Assicurarsi di impostare il dispositivo per visualizzare la **temperatura in °C o °F** nelle impostazioni dell'app di GrillEye®.
-  Il dispositivo GrillEye® è fornito di **6 porte** per controllare fino a 6 diverse temperature utilizzando la sonda per la carne (Pro-Grade Meat) il clip della temperatura ambiente (Ambient Clip) di GrillEye®.
-  Il dispositivo mostra la temperatura di ogni sonda connessa per 5 secondi e ruota fino alla prossima, permettendo così di vedere cosa si sta cucinando anche senza telefonino.
-  Inserire la sonda nella carne come mostrato, così da poter misurare la temperatura proprio al cuore.



Clausole generali

G&C Ltd® offre una garanzia limitata contro difetti di fabbricazione, secondo le leggi e normative del paese di distribuzione. per ulteriori informazioni relative alla garanzia, visitare il sito www.grilleye.com/warranty oppure inviare un'email a: 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.

Certificati del prodotto in: www.grilleye.com/certificates

