



Pro-grade Meat Thermometer & Ambient Probe



Προσοχή!

Η λαβή καίει κατά τη χρήση

**Αφαιρέστε το
wrap πριν τη χρήση**

1

Ξεδιπλώστε το καλώδιο

2

Συνδέστε το βύσμα στη
συσκευή Smart Grilling

3

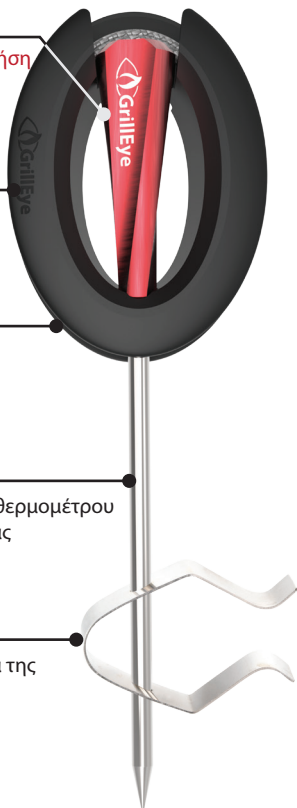
ΨΗΣΙΜΟ (grilling)

Καρφώστε τη μύτη του θερμομέτρου
μέχρι το μέσον στο κρέας

4

ΚΑΠΝΙΣΜΑ (smoking)

Τοποθετήστε στη σχάρα της
ψησταριάς



Redefining Innovation

www.grilleye.com

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κατά τη χρήση, η λαβή του θερμομέτρου ενδέχεται να καίει.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε γάντια.



Μην εκθέτετε τη συσκευή απευθείας στη φωτιά.

Το GrillEye® probe είναι φτιαγμένο ώστε να αντέχει σε θερμοκρασίες μέχρι 380° C, ωστόσο απευθείας έκθεσή του στη φωτιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη.



Κρατήστε το μακριά από παιδιά.
Η μύτη του θερμομέτρου είναι αιχμηρή.



Μη βυθίζετε το θερμομέτρο μέσα σε νερό.
Μην το καθαρίζετε σε πλυντήριο πιάτων.

Για το καθάρισμα χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί, εμποτισμένο με καθαριστικό πιάτων.



Για τα πιστοποιητικά του προϊόντος επισκεφθείτε το:

www.grilleye.com/certificates

