



Smart Grilling & Smoking Thermometer
Bluetooth®

Manual de usuario



1 Preparando su Sonda GrillEye® Termómetro para carne Pro-Grade y termómetro ambiental



Cuidado!
Muy Caliente

- 1 **Envoltorio para sonda**
Desenrolle el cable
- 2 **Grilling**
Introducir la sonda en las piezas de carne
- 3 **Smoking**
Enganche el dispositivo junto a la parrilla



2 Preparando su dispositivo GrillEye® Dispositivo para parrilla Smart Bluetooth®

- 1 **Temperatura actual y temperatura objetivo**
- 2 **6 indicadores de sonda activos**
- 3 **Botón de emparejamiento**
- 4 **Alarma**
- 5 **Compartimento de pilas**
- 6 **Interruptor ON/OFF**

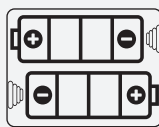


3 Descargue la aplicación GrillEye® Disponible en iOS y Android



Requiere un dispositivo compatible con
Bluetooth® Smart.

4 Inserte las pilas 2 pilas AA (incluidas)



Asegúrese de que ha
colocado las pilas tal y
como se muestra
(con el polo negativo hacia el muelle)



5 Encienda el dispositivo Deslice el interruptor de encendido/apagado

Deslice el interruptor a la
posición de encendido (ON).



El OJO se encenderá y un LED
blanco parpadeará, indicando
que el dispositivo está listo
para conectarse.



Con el fin de ahorrar energía, el dispositivo se
apagará automáticamente tras 4 minutos de inactividad.
Para encender, presione el botón principal para 3".

6 Ejecute la aplicación GrillEye®

Disponible en iOS y Android

Siga las instrucciones indicadas en la aplicación



! No olvide de activar el **Bluetooth®** en tu dispositivo móvil.

Indicaciones de seguridad

Uso y mantenimiento

Sonda para Carne y Clip de Temperatura Ambiente



- ⚠ Cuidado! Mui caliente.
- 🔥 No exponerlo directamente al fuego.
- 🚫 Manténgase fuera del alcance de los niños.
- 🕒 Cuando esté en uso, las agarraderas pueden estar calientes. Tenga cuidado.

Dispositivo Inteligente GrillEye® para Parrilla



- 🔥 Evite la exposición prolongada al calor.
- ✂ No intente abrirlo o modificarlo.
- 📶 Requiere un dispositivo con **Bluetooth® Smart**.

7 Conecte las sondas

Puede empezar a ahumar y asar a la parrilla



CONSEJOS para una experiencia profesional

Asando a la parrilla y ahumando con GrillEye®

- 🌡 Asegúrese de que ha configurado el dispositivo para que muestre la **temperatura en °C o °F** a través de la configuración de la aplicación GrillEye®.
- 🔪 El dispositivo GrillEye® está equipado con **6 puertos** para controlar hasta 6 temperaturas distintas, empleando la sonda para carne Pro-Grade GrillEye® y el clip para temperatura ambiente.
- 🌞 El dispositivo muestra la temperatura de cada sonda conectada durante 5 segundos antes de pasar a la siguiente, permitiéndole ver lo que se está cocinando aun si no tiene su móvil.
- 🍖 Inserta la sonda en la carne tal y como se muestra para obtener la temperatura desde su propio centro.



Disposiciones generales

G&C Ltd® ofrece una garantía limitada por defectos de fabricación, conforme a las leyes y los reglamentos del país de distribución. Para consultas relativas a esta cuestión, por favor póngase en contacto con su distribuidor local. Puede siempre contactarnos enviando un correo electrónico 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.

Certificados del producto: www.grilleye.com/certificates

