



Smart Grilling & Smoking Thermometer
Bluetooth®

Mode d'emploi



1 Mise en route de votre sonde GrillEye®
Thermomètre pour contrôle température
pendant la cuisson et fumage



Mise en garde!

La poignée de la sonde peut
devenir chaude pendant son utilisation



Emballage de la sonde
Enlever avant usage

Déruez le fil



Grillage

Insérer la sonde dans la viande



Fumeur

Attacher au grill avec l'attache fournit



2 Préparation de votre appareil GrillEye®
Dispositif de grillage intelligent Bluetooth®

Température en temps réel et
par sonde utilisé



6x Indicateurs de sonde active

Bouton d'appariement

Alarme Haut-parleur

Compartment des piles

Bouton ON / OFF



5 Mettez l'appareil sous tension
Faites glisser l'interrupteur d'alimentation

Faites glisser l'interrupteur
sur la position ON.

Le "EYE" s'allume et une LED
blanche clignote, indiquant
que l'appareil est prêt à se
connecter.



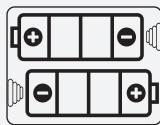
Pour l'économie d'énergie, l'appareil s'éteint
automatiquement si inactif pendant plus de 4'.
**Pour la remise en route, appuyez sur le bouton
principal pendant 3".**

3 Téléchargez l'application GrillEye®
Disponible pour iOS et Android



Nécessite un périphérique Bluetooth Smart activé

4 Insérer des piles
2 piles AA (fournies)



Veillez à placer les piles
comme indiqué
(pôle négatif face au connecteur
de la batterie à ressort)



6 Lancez l'application GrillEye®

Disponible pour iOS et Android

Suivez les instructions affichées dans l'application



! N'oubliez pas de mettre en marche le Bluetooth® sur votre mobile.

Consignes de sécurité

Utilisation et entretien

GrillEye® Sonde de viande et clip ambiant



⚠ Mise en garde! La sonde peut devenir chaude pendant l'utilisation.

🔥 Ne pas exposer directement au feu.

🚫 Garder loin des enfants.

🚫 Ne pas plonger sous l'eau. Ne convient pas au lave-vaisselle.

GrillEye® Smart Grilling Device



🔥 Éviter l'exposition prolongée à la chaleur.

✂ N'essayez pas d'ouvrir ou de modifier.

📶 Nécessite un périphérique Bluetooth® Smart activé.

7 Connecter les sondes

Commencer à griller et à fumer



Conseils pour une expérience professionnelle

Griller et fumer avec GrillEye®

🌡 Assurez-vous que l'appareil affiche la **température en °C ou °F** à partir des réglages de l'application GrillEye®.

🍷 L'appareil GrillEye® est équipé de **6 ports** pour surveiller jusqu'à 6 températures de cuisson ou fumage différentes à l'aide de la sonde de viande GrillEye® et de la pince à température ambiante pro-grade.

🕒 L'appareil affiche la température de chaque sonde connectée pendant 5" et les cycles suivante vous permettant de voir ce qui se passe, même sans votre mobile.

🍖 Insérez la sonde dans la viande, comme indiqué pour obtenir des affichages des température au cœur de la viande pour la cuisson souhaiter.



Dispositions générales

G&C Ltd® offre une garantie limitée contre les défauts de fabrication, selon les lois et règlements du pays de distribution. Pour les demandes de renseignements connexes, veuillez contacter votre revendeur local. Vous pouvez toujours nous contacter en envoyant un courriel à: 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.

Certificats du produit sur: www.grilleye.com/certificates

