

# GrillEye Pro Plus - Test af det nye WiFi - Bluetooth grilltermometer

(Dette indlæg indholder reklame\*)

GrillEye Pro Plus Grilltermometer er efterfølgeren til den kendte [GrillEye Grilltermometer](#). GrillEye Pro plus kommer ultimo September til Danmark. Jeg har dog allerede haft fornøjelsen at teste det over de seneste seks uger, stor tak til [TBS Grillshop\\*](#) for det. TBS Grillshop er hovedimportør af GrillEye termometer i Danmark. Om den holder det deres udvikler lover? Kan du læse mere om i denne Grilltermometer test af den nye **Grill Eye Pro Plus**.



GrillEye Pro Plus

## GrillEye Pro Plus

Er allerede andengeneration grilltermometer fra [Firmaet G&C\\*](#), som har 2016 lanceret deres første GrillEye Bluetooth Grilltermometer på marked. Som allerede dengang har vist at de Grilltermometer kan gøres bedre. Om min test af den

tideliger [GrillEye Termometer kan du læse her.](#)

<https://boemsen.com/test-af-grill-eye-termometer/>

Ved siden af en del forbedringer og forandringer er den største forskelle mellem de to modeller at den ny GrillEye Pro Plus har en Hybrid-Wireless-Connectivity, som betyder at den automatisk skifter mellem din WiFi og Bluetooth netværk derhjemme. Og lige nøjagtigt på grund af denne funktion udnytter du den maksimale rækkevide på denne Grilltermometer. Den ny GrillEye Pro Plus udligner ved hjælp af WiFi den svaghed "rækkevide" af din Bluetooth forbindelse optimalt.



GrillEye & GrillEye Pro Plus

Det ser lovende ud for det er allerede en kæmpe fremskridt hvis man tænker på at de fleste grilltermometer kun har Bluetooth. Og hvis de har en Cloud funktion så de kan tilgås fra WiFi så skal man bruge en host i form af en tablet eller en ekstra mobil. Mange Grilltermometer producenter lover en rækkevide op til 100meter. Men hvis vi er helt ærligt virker det kun i teorien eller på en åben mark. For for det meste benytter man et Grilltermometer jo i og rundt om huset, som har en del væge, som kan reducere rækkeviden til nogen få meter, i de værste tilfælde enda til en forbindelses afbrud. Selvom den tidligere GrillEye

allerede haft en god rækkevide. Sætter GrillEye nu med deres ny Hybrid teknologi nye rammer for hvordan en Grilltermometer skulle fungere. Så længe du opholder dig indenfor dit WLAN netværks rækkevide, vil du ikke opleve nogen forbindelses afbrydelser længer. Denne Grilltermometer styres lige som dennes forgænger også via en App fra din Mobil.

## **Unboxing GrillEye Pro Plus Grilltermometer**

Denne termometer kommer inklusive to temperaturspyd, men man kan tilslutte i alt 8 temperatursonder. Indpakning er i ca. sammen størrelse som den tidligere GrillEye.

## **Leveringsomfang og tekniske data GrillEye Pro Plus**

- Dennes Hybrid-Wireless skifter mellem Bluetooth og WiFi og opnår dermed en nærmest grænseløst rækkevide.
- Der følger to temperaturspyd med den ny GrillEye Pro Plus
- Der kan tilsluttes op til 8 temperaturføler denne Grilltermometer.
- Den har en 2,7-tommers matrixdisplay med adaptivt display system (A.D.S.), som er let læselige pga. dennes aktive matrix både i mørke eller i fuld sollys.
- Et lithium-ion USB-batteri med 2500 mAh som holder strøm på op til 48 timer.
- Nem styring via GrillEye Pro App som findes til Android eller iOS-enheder.
- Dennes måleområde er mellem -50 ° C og 300 ° C (+ -0,5 ° C)
- Temperaturfølerenes varme modstandsdygtighed er maks. 380 ° C
- 360 ° drejbart plastik hus, med en magnet, som gøre det lette at placere den ved grillen.

## **Optik og Førsteindtryk - GrillEye Pro Plus**

GrillEye Pro Plus giver et førsteklasses indtryk. Men når alt kommer til alt som ved mange andre grilltermometer er det hele lavet af plastik. Som dog skal siges

det er godt forarbejdet her. Dennes vægt er 240gram. Dennes 360 ° drejbare hus med dennes magnet som har en god modstands kraft når den drejes, så den ikke flytter sig af sig selv. Termometeret kan således fastgøres individuelt ved hjælp af dennes magnetfod, og displayet kan indstilles let. Magnetens styrke er velvalgt, og termometeret holder sikkert på en magnetisk metaloverflade. Sammenlignet med forgængerens design er der sket meget, og det nye GrillEye Grilltermometer er meget mere stilfuldt.

De medfølgende temperatursensorer har en kabellængde på 115cm, hvilket - jeg syntes - er velvalgt. Metaldækslet i slutningen af føleren passer meget godt i hånden og er godt forarbejdet, for at håndtere den når den er varmt giver den en god overflade så man nemt kan gribe den med grillhandsker på.



GrillEye Pro Plus har i alt tilslutningsmulighed for 8 temperaturføler

For at undgå kabelkaos, er der en en gummi holder med i leveringsomfanget og som forhindrer en kabelbrud, når den opbevares. Leveringsomfanget for to sensorer + metalklemmer til fastgørelse til grillen kan samtidig overvåge temperaturen i grillen og kød temperaturen. Man kan tilslutte op til 8 temperaturføler så du kan enten overvåge flere kernetemperatur af dit mad i grill - Som for eksempel ved større smoker, kan designet ofte forårsage temperaturforskelle på 10-50 grader - eller du måler cookboksens temperatur med en spyd og op til 7 forskellige stykker kød på en gang.



GrillEye Pro Plus & Pulled Pork på Traeger Timberline 1300

## **Instruktioner til Ibrugtagning og Installation af GrillEye Pro Plus APP**

**GrillEye Pro Plus** bliver leveret med et opladet batteri og er dermed umiddelbart klar til brug. Hvis termometeret skulle vær tomt, kan du nemt oplade det via et medfølgende USB-opladerkabel, hvilket betyder, at du ikke skal skifte batterier i fremtiden.

Efter jeg haft downloadet den 15,88 MB store nye GrillEyePro App (Playstore eller iTunes Store). Tog forbindelsen mellem termometer og smartphone omkring et minut og var selvforklarende (du skal bruge din Wi-Fi-adgangskode til dit hjemmenetværk)

### **GrillEye Pro Plus - Opsætning trin for trin**



### Nem WiFi opsætning - GrillEye Pro Plus

1. Åbn app på din smartphone, nu siger appen "tilslut og aktiver", og du skal tænde termometeret på siden.
2. Sørg for, at Bluetooth og WiFi er aktiveret på telefonen, og det korrekte WLAN er valgt fra den viste liste, og bekræft derefter ved at indtaste adgangskoden.
3. Din ny GrillEye Pro Plus er nu klar til brug efter et par klik.

Sproget er forudindstillet til engelsk, som let kan ændres i indstillingerne til dansk. Skifte fra ° C til ° F kan uden problemer foretages via appen, ved levering er ° C allerede forudindstillet. Du kan også vælge at aktivere eller deaktivere en alarmtone på din smartphone eller termometer, hvis den ønskede temperatur er nået eller der opstår en forbindelsesfejl.



Forudindstillede temperaturer - GrillEye Pro Plus

For hver type kød også fisk er der forudindstillede madlavningstemperaturer, som garanter at du altid rammer den rigtige kernetemperaturer. Disse kan suppleres og omprogrammeres efter dine egne præferencer. Du kan også indtaste dine egne temperaturer under punktet "CUSTOM", som også kan vises som en temperaturkurve i en graf.

## Rækkevide af det nye GrillEye Pro Plus

Som jeg allerede nævnt i starten har den nye GrillEye Pro Plus en hybrid trådløs forbindelse. Denne teknologi skifter mellem Wi-Fi og Bluetooth for maksimal forbindelsesstabilitet.

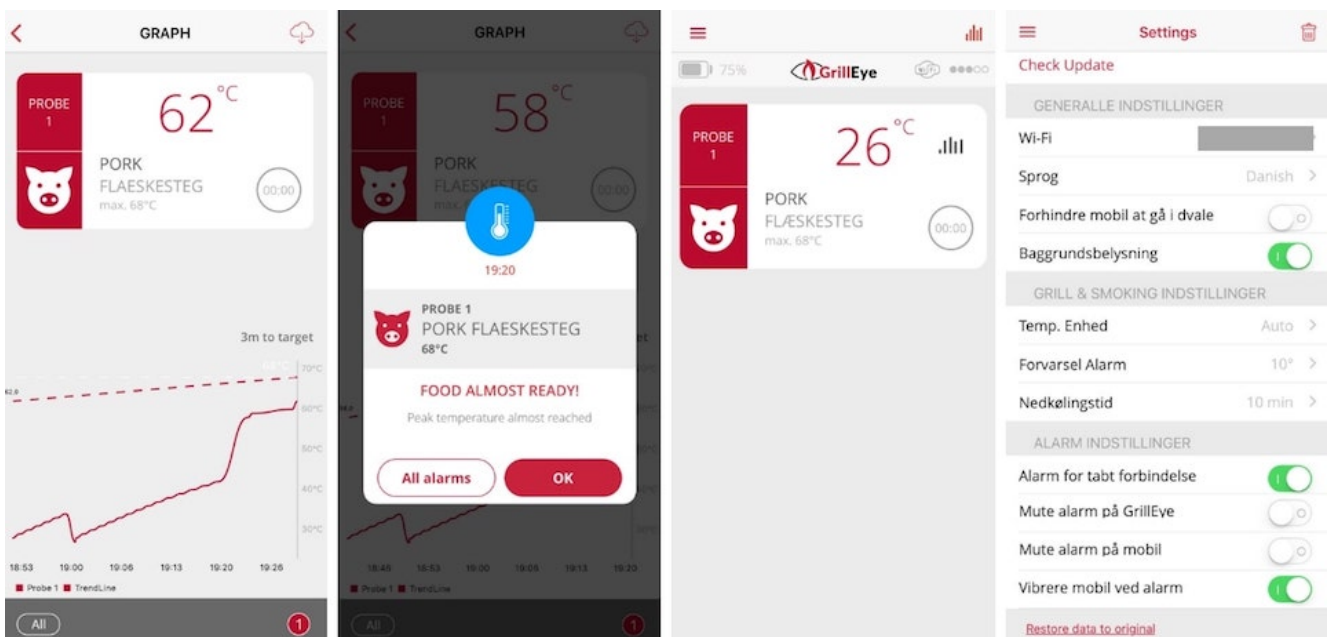
### Bluetooth Rækkevide

Området er angivet med 100 meter udendørs, jeg har prøvet at teste det udne hjælpe middel og det virker til at de 100 meter passer meget fint. Også forbindelsen fra haven ind til stuen virkede fint uden forbindelsen blev afbrudt ( sammen hus side).

# Grill Eye Pro's WiFi forbindelse

Hvis du har aktiveret Bluetooth og WiFi, vælger enheden automatisk forbindelsen via WLAN. Mit WLAN er så stærk at jeg kan nå alle steder i haven og i huset uden at miste forbindelse, haft jeg absolut ingen forbindelsesfejl og dermed en permanent og 100% overvågning af mit grillmad.

## Nøjagtigheden af GrillEye Pro Plus Grilltermometeret i praksis



Den samme test, som jeg laver med hvert nyt termometer, er at bringe vand i en elkedel til kog, og stiller alle prober i vandet. På denne måde kontrollerer jeg, om alle sensorer viser det samme resultat, og om de angivne 100 grader virkelig er 100 grader, og det var det. Derudover har jeg testet grilltermometeret i praksis på grillen. Ved måling af en flæskestegs kernetemperatur skulle GrillEye Pro advare ved 10 grader Celsius, inden den ønskede kernetemperatur var nået, og også når den ønskede temperatur er nået. Det fungerer også ordentligt.

## Advarsel fra grilltermometer

Som ved forgængerenheden kan alarmen aktiveres eller deaktiveres, både på enheden og på mobiltelefonen. Fks. når alarmen starter midt om natten, vil det kun gå udover konen ved siden af dig (som kan være slem nok). Og ikke halvdelen af nabolaget. Derudover kan du aktivere at den kun skal vibrere under alarmen



går og dermed gør den sig diskret bemærkbart.



Flæskesteg på Kuglegrill & GrillEye Pro Plus

## Fordele og Ulemper ved GrillEye Pro Plus

### Fordele:

- Meget højt rækkevide på grund af hybrid-wireless (Bluetooth & WiFi).
- Solidt og værdifuldt håndværk Nem at læse, selv i solskin takket være det adaptive displaysystem (A.D.S.).
- Den indbygget magnet garanterer en god standhaftighed ved grillen.
- Kan tilsluttes op til 8 termometerspyd.
- Selv programmerbare temperatur programmer.
- Enkelt opladning via USB-kabel, den indbygget Batteri holder op til 48 timer.
- APP er nem at bruge, der kan installeres hurtigt.
- Enhedsopdatering via WLAN-netværket.
- Temperaturspydets temperaturet vises op til 300°C, og er varmebestandig op til 380°C.

## Ulemper:

- Den optager ingen data når forbindelsen til appen er afbrudt.
- Ingen Cloud funktion som mange andre udbydere har.

Den eneste lille "fejl" jeg har fundet frem til er at optagelserne ikke fortsættes i tilfælde af en mobiltelefonen kommer udenfor rækkevide. Som nemt kan undgås ved en Cloud funktion. På grund af den nye teknologi vil der sandsynligvis ikke opstå forbindelsesfejl, så længe WLAN eller Bluetooth-netværket er stabilt. Men hvis din telefon slukker på grund af manglende batteri, kan du ikke hente dataene fra dette tidspunkt. Det samme gælder hvis du forlader din WiFi zone fks. hvis du skal ud og handle. Eller smutter over til naboen. Fordi optagelsen kun finder sted i mobiltelefonen ikke i GrillEye Pro+. Ikke desto mindre gemmes dataene i appen, indtil forbindelsen går tabt. For mig er der ingen reel ulempe, men du skal i det mindste have det i tankerne.



## Konklusion - Grill Eye Pro+:

Takket værre dennes hybrid trådløs teknologi er tiderne endelig overstået hvor man mister forbindelsen på grund af Bluetooth-forbindelsesproblemer. GrillEye

Pro+ er udelukkende fremstillet i Europa. Dennes selvforklarende og nem brugbare app, giver et værdifuldt indtryk. Derudover gør den simpelthen, hvad den skal, og overfører de målte værdier pålidelig og ukompliceret. Efter de tests jeg har lavet kan jeg helt klart anbefale dette termometeret.



Denne testede GrillEye Pro+ Grilltermometer er stillet til rådighed af [TBSGrillShop\\*](#) inden lancering i Danmark Oktober 2018.

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).”