



**Bedienungsanleitung DigiQ DX2**

**Vers. 1.05 für Firmware Vers. 9.0**

## **Bedienungsanleitung DigiQ DX2 Vers. 1.05 für Firmware Vers. 9.0**

1. Sicherheitshinweise
2. Gewährleistung
3. Funktionen des DigiQ
4. Temperatursonden
  - 4.1 Gargutsonde
5. Gebläse
  - 5.1 Dämpfereinstellung
6. Tastenbedienung
  - 6.1 Tastentöne
  - 6.2 Ausstellen des Lautstärkesignals
7. Inbetriebnahme
  - 7.1 Interne Speicherung bei Unterbrechung der Stromzufuhr
8. Display
  - 8.1 Gebläseanzeige
    - 8.1.1 Gebläselaufzeit anhand des Alarmsignals bestimmen
  - 8.2 FOOD DONE Mitteilung
  - 8.3 Über-/unterhalb des Temperaturbereichs
  - 8.4 Gargut- oder Ofentemperaturanzeigen
  - 8.5 Scan-Modus
9. Einstellen der Temperatursollwerte
10. Einstellungsmenü
  - 10.1 Alarm für Temperaturabweichungen
  - 10.2 Temperaturanstieg (Garen und Temperatur halten)
  - 10.3 Piepser-Lautstärke
  - 10.4 Deckelanzeige
    - 10.4.1 Deckelsensorik - Überhitzungsschutz
11. Adaptive Kontrollstrategie
  - 11.1 Einrasten des Sollwertes
12. Kabelverbindungen
13. Den Ofen anheizen
  - 13.1 Starke Temperaturschwankungen im Ofen verhindern
14. Kontakt BBQ GURU
15. Gebläsedämpfer/Schieberegler
16. Universalwinkel aus rostfreiem Stahl
17. Fehlerdiagnose

## **1. Sicherheitshinweise**

**INSTALLATION/ SICHERHEITSHINWEIS: BITTE LESEN UND VERSTEHEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG KOMPLETT VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DIESES PRODUKTES!**

**ACHTUNG: BRAND- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!!** Auch qualitativ hochwertige elektronische Teile können versagen und für **KONSTANTES LAUFEN DES GEBLÄSES UND EXTREM HOHE TEMPERATUREN** sorgen! Gebläse können die Garraumtemperatur höher steigen lassen als der natürliche Luftzug. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie sich entscheiden, das Gebläse auszutauschen. Überprüfen Sie immer auch die Kabel der Temperatursonden auf Beschädigungen, denn auch diese können dafür sorgen, dass das Gebläse permanent läuft und die Garraumtemperatur extrem ansteigt.

**ACHTUNG: BRAND- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!! FLAMMEN, FUNKEN UND GLUT KÖNNEN BEIM ÖFFNEN DES GARRAUMDECKELS AUSTRETEN UND FÜR FEUER SORGEN!!**

Stellen Sie das Grillgerät in sicherer Entfernung zu brennbaren Materialien auf und seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Garraumdeckels. Glut, Funken etc. können herausfallen und ein Feuer entfachen. Sorgen Sie dafür, dass Ihr Grillgerät auf einer feuerfesten Unterlage steht und ein Feuerlöscher und Wasser griffbereit stehen.

**ACHTUNG: BRAND- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!!**

Auch qualitativ hochwertige elektronische Teile können versagen und dafür sorgen, dass eine falsche Temperatur abgelesen wird. Verwenden Sie ein zweites, unabhängiges Thermometer, um die Temperaturangaben dieses Gerätes zu überprüfen.

**ACHTUNG: HALTEN SIE DIE KONTROLLEINHEIT TROCKEN!!**

Sollte die Kontrolleinheit feucht oder nass werden, kann dies zu Defekten oder Fehlfunktionen führen.

**ACHTUNG: EIN FEUER IM GARRAUM KANN ENTSTEHEN, WENN SIE FETTE UND ÖLE IN DEN AUFGEHEIZTEN GARRAUM SPRÜHEN!!**

Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Fett/Öl. Sollte sich in Ihrem Garraum ein Fettbrand entzünden, löschen Sie das Feuer in der Brennkammer durch langsames Aufsprühen von Wasser bis das Feuer erstickt und schließen Sie alle Öffnungen um das Feuer zu ersticken.

**HINWEIS:** Ein Feuer im Garraum kann verhindert werden, wenn Sie ihn sauber halten und ausgetretenes Fett zwischen den Benutzungen entfernen. Außerdem kann es helfen, wenn sie die Tropfschalen während des Garens austauschen oder leeren. Achten Sie darauf, die Gartemperatur nicht zu hoch steigen zu lassen, damit sich kein Fett entzünden kann.

**ACHTUNG: DIE OBERFLÄCHEN UND TEILE DES GRILLGERÄTES WERDEN BEI DER BENUTZUNG EXTREM HEIß!!**

Achten Sie bei der Benutzung Ihres Grillgerätes auf das Tragen von Schutzkleidung und Handschuhen, um Verbrennungen zu vermeiden. Entleeren Sie außerdem ihre Feuerbox nur in dafür geeignete Behälter.

**ACHTUNG: HOCHSPANNUNG, GEFAHR EINES STROMSCHLAGES!!** Dieses Gerät wird mit 120-240V mit Strom versorgt. DIESE SPANNUNG KANN VERLETZUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN: HALTEN SIE DAS NETZTEIL FERN VON FEUCHTIGKEIT UND LEGEN SIE ES NICHT AUF DEM BODEN AB, WO ES ZU PFÜTZENBILDUNG KOMMEN KÖNNTE. BERÜHREN SIE NIEMALS EIN FEUCHTTES NETZTEIL!!

## **2. BBQ GURU Garantie/ Gewährleistung**

Gültig ab dem 01. Januar 2014

Gewährleistung für Kontrolleinheit und Zubehör

DigiQ DX2, CyberQ Wifi und PartyQ Kontrollen (2 Jahre Garantie)

BBQGURU garantiert, dass dieses Produkt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist und garantiert eine Gewährleistung von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät während der Garantizeit Fehler aufweisen, kontaktieren Sie [support@bbqguru.eu](mailto:support@bbqguru.eu), um eine Return Material Authorization (RMA= Rücksendeerlaubnis) Nummer zu erhalten und an die Firma zurückzuschicken. Im Falle eines Defekts wird das Gerät kostenlos repariert oder ersetzt (nach dem Ermessen von BBQ Guru). Es befinden sich keine Teile an diesem Gerät, die vom Benutzer selbst gewartet werden müssen.

Bei Eingriffen oder Veränderungen am Gerät, dem Aussetzen des Gerätes von Feuchtigkeit oder extremer Hitze oder Korrosion, ist jede Haftung und Gewährleistung ausgeschlossen. Gerätekomponenten mit starker Abnutzung oder Schäden durch unsachgemäße Nutzung fallen nicht unter die Gewährleistung.

BBQGURU haftet nicht für jeglichen Schaden oder Verlust, der als Folge der Installation oder des Gebrauchs des Gerätes auftritt. BBQGURUs Haftung für jegliche Garantieverletzung beschränkt sich auf den Kaufpreis von E. & E.O.

Sollten die Kontrolleinheit, die Sonden oder das Gebläse nach Ablauf der Garantie nicht richtig funktionieren, können wir ggf. telefonisch oder per Email Hilfestellung leisten. Sollte sich herausstellen, dass Ihr Gerät bei der Nutzung funktionsunfähig wurde, werden wir Ihnen raten, das Gerät zu ersetzen.

Ofen-/Gargutsonden, Gebläse, Netzteile und anderes Zubehör (**90 Tage Garantie**). BBQGURU garantiert, dass diese Produkte frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind und garantiert eine Gewährleistung von **90 Tagen** ab Kaufdatum.

Rückgabe- /Erstattungskriterien

Allen zurückgegebenen Artikeln muss der originale Kaufbeleg, die originalen Dokumente, Bedienungsanleitung, das gesamte Zubehör (inklusive Sonden, Kontrolleinheit und weiteres

Zubehör) und die Originalverpackung beigelegt werden. Bei Nichteinhalten kann es zur Verzögerung der Bearbeitung Ihrer Rückerstattung kommen.

BBQGURU akzeptiert folgende Teile nicht als einfache Rücksendung: (i) Teile, die personalisiert oder verändert wurden; (ii) Sonderposten, die nicht im Einzelhandel erstanden wurden; (iii) Teile, die benutzt, verändert oder benutzt/beschädigt wurden; (iv) Gutscheine/Geschenkkarten; (v) Dienstleistungen. Die Produkte müssen in einem Zustand sein, in dem sie weiter verkauft werden können.

### **3. DIGIQ Merkmale**

- digitale „Red Blaze“ Anzeige
- robuste, geschützte Garraum- und Garguttemperatursonden
- überwacht die Garraumtemperatur und zeichnet die Garguttemperatur auf
- lernfähiger Echtzeitalgorithmus für eine bessere Kontrolle und Stabilität der Garraumtemperatur
- Deckelsensorik für minimale Störung des Garprozesses beim Öffnen des Deckels
- exklusiver low-and-slow-annäherungs-Modus, der beim Erreichen der Zieltemperatur des Garguts für eine Anpassung der Garraumtemperatur sorgt, damit Ihr Gericht nicht übergart
- wählbare Anzeigen für verschiedene Statusindikatoren
- optionaler Alarmton, wenn Ihr Gargut die gewünschte Temperatur erreicht
- einstellbarer Alarmton für Abweichungen der Garraumtemperatur
- einstellbare Intensität der Warntöne
- Anzeige wählbar in °C/°F, Messbereich von 0-245°C/ 32-475°F, 1°C Messtoleranz
- Stromversorgung mit 100-240 VaC oder 12V DC für automobiler Versorgung

### **4. Temperatursonden**

Die mit dem DgiQ gelieferten Temperatursonden sind robuste Präzisionsthermoelemente aus Edelstahl. Es handelt sich nicht um billige Thermistoren wie in günstigen Geräten. Die Kabel der Sonden sind mit einem Schutzgeflecht aus wasser- und rauchbeständigem Teflon umschlossen, welches Temperaturen bis zu 260°C standhält. Die Kabel können unter dem Garraumdeckel oder einer anderen kleinen Öffnung nach außen geführt werden, ohne dass zu große Spalten entstehen durch die Außenluft eindringen könnte.

Achten Sie darauf, die Kabel nicht zu knicken, zu hohen Temperaturen über 260°C auszusetzen oder direkt mit Feuer in Kontakt zu bringen. Dies würde sie zerstören. Sollten die Sonden einer zu hohen Temperatur ausgesetzt werden, tritt rosanes Silikon aus und das Kabel wird steif. In diesem Fall sind die Sonden defekt und müssen ausgetauscht werden!

Ersatztemperatursonden können Sie auf der Internetseite [www.bbqguru.eu](http://www.bbqguru.eu) nachbestellen. Es ist ratsam, einen Satz neuer Sonden parat zu haben, sollte ein Defekt auftreten.

**HINWEIS:** Achten Sie auf das korrekte Einstöpseln des Steckers in die Kontrolleinheit, ansonsten kann keine genaue Ablesung der Temperatur erfolgen und der DigiQ wird die

Garraumtemperatur nicht halten können. Dies kann auch zu einer extrem überhöhten Garraumtemperatur führen.

HINWEIS: Die Garraumsonde muss korrekt innerhalb des Garraumes angebracht sein, um das gewünschte Ergebnis zu gewährleisten. Andernfalls kann die falsch abgelesene Temperatur zu einer Erhöhung der Garraumtemperatur führen.

#### **4.1 Gargutsonde**

Sollte die Gargutsonde nicht verwendet werden, sollten Sie sie ausstöpseln, bevor der DigiQ an die Stromversorgung angeschlossen wird. Der DigiQ wird so keine unerwünschten Messergebnisse liefern. Die Gargutsonde kann auch angeschlossen bleiben, wenn sie nicht in das Gargut gesteckt wird.

### **5. Gebläse**

Alle Gebläseeinheiten sind mit einem einstellbaren Dämpfer und einer Düse aus Aluminium ausgestattet. Das Gehäuse ist aus Edelstahl hergestellt, um eine saubere, widerstandsfähige und dauerhafte Oberfläche zu gewährleisten.

#### **5.1 Dämpfereinstellung**

Der regulierbare Dämpfer kann komplett geschlossen werden, um das Feuer zu löschen, oder auf eine kleine Öffnung eingestellt werden, um mit niedrigen Temperaturen zu garen. Mit dem Dämpfer können feine Regulierungen vorgenommen werden, die besonders aufgrund der äußeren Lufttemperatur, die die Gartemperatur im ausgeschalteten Bläserzyklus beeinflusst, notwendig sind. Das Testen verschiedener Einstellungen wird empfohlen. Öffnen Sie den Dämpfer vollständig, um schnell aufzuheizen oder unter hoher Temperatur zu garen. Schließen Sie den Dämpfer zur Hälfte bei kleineren Grills oder für langsames und niedriges Garen. Schließen Sie den Dämpfer um drei Viertel zur Kalträucherung.

### **6. Tastenbedienung**

FOOD - zeigt die Temperatur des Garguts (einmal drücken)

PIT - zeigt die Temperatur im Innenraum (einmal drücken)

UP - stellt den Sollwert der Temperatur hoch

DOWN - stellt den Sollwert der Temperatur runter

FOOD + PIT - stellt die Unit an oder aus, wenn beide Tasten gehalten werden

UP + DOWN - startet das Einstellungs Menü, wenn beide Tasten gehalten werden

PIT + UP - ruft den Scan Modus auf

PIT + DOWN - ruft den Diagnose Modus auf

#### **6.1 Tastentöne**

Wenn die Lautstärkeintensität über 0 eingestellt wird, erzeugt jeder Tastendruck ein Bestätigungssignal. Bei einer Einstellung auf 0 ertönt kein Signal.

#### **6.2 Ausstellen des Lautstärkesignals**

Wenn ein Signal ertönt, kann dieses mit jeder beliebigen Taste ausgestellt werden. Setzen Sie den Alarm zurück. Im Menü kann der Alarm ausgeschaltet werden, indem er auf die Intensität 0 gestellt wird.

## 7. Inbetriebnahme

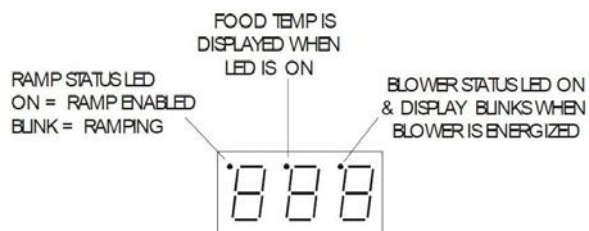
Bei Stromzufuhr wird in der Anzeige **888** eingeblendet, um das Display zu prüfen. Danach wird die Versionsnummer angezeigt.

### 7.1 Interne Speicherung bei Unterbrechung der Stromzufuhr

Sollte es eine kurze oder anhaltende Unterbrechung der Stromzufuhr während der Garzeit geben, startet der DigiQ automatisch neu und fährt mit der Kontrolle des Grills mit denselben Einstellungen fort.

## 8. Display

Das DigiQ Dreipunkt-LED-Display hat drei Statusanzeigen.



1. LED leuchtet: Anstieg aktiviert, LED blinkt: steigt an
2. Gartemperatur wird angezeigt, wenn die LED leuchtet
3. LED leuchtet für den Status des Gebläses und die Anzeige blinkt, wenn das Gebläse Strom hat

### 8.1 Gebläseanzeige

Die Gebläseanzeige und das Alarmsignal helfen dabei herauszufinden, wie das Feuer im Innern kontrolliert wird. Wenn sich genug Brennstoff im Ofen befindet, erzeugt das Gebläse sanfte Luftstöße, um das Feuer behutsam zu entfachen. Wenn das Gebläse an ist, blinkt das Display im Ein-Sekunden-Takt und die Gebläseanzeige ist eingeschaltet. Wenn der Ofen keinen Brennstoff mehr hat, fällt das Gebläse in einen dauerhaften Betrieb.

#### 8.1.1 Gebläselaufzeit anhand des Alarmsignals bestimmen

Mit Hilfe des Alarmsignals (Blinken im Display) kann die prozentuale Luftzufuhr durch das Gebläse berechnet werden, indem man das Blinken zählt:

Blinkabstand	Luftzufuhr in %
Kein Blinken	0
... 1 x Blinken --> (Pause) ---> 1 x Blinken ---> (Pause) ...	10
... 2 x Blinken --> (Pause) ---> 2 x Blinken ---> (Pause) ...	20
... 3 x Blinken --> (Pause) ---> 3 x Blinken ---> (Pause) ...	30
... 4 x Blinken --> (Pause) ---> 4 x Blinken ---> (Pause) ...	40
... 5 x Blinken --> (Pause) ---> 5 x Blinken ---> (Pause) ...	50
... 6 x Blinken --> (Pause) ---> 6 x Blinken ---> (Pause) ...	60

... 7 x Blinken --> (Pause) ---> 7 x Blinken ---> (Pause) ...	70
... 8 x Blinken --> (Pause) ---> 8 x Blinken ---> (Pause) ...	80
... 9 x Blinken --> (Pause) ---> 9 x Blinken ---> (Pause) ...	90
Anhaltendes Blinken	100

Tipp: Wenn die Luftzufuhr für eine längere Zeit 80-100% beträgt, könnte der Ofen kein Brennmaterial mehr haben. Wenn die Luftzufuhr für längere Zeit um die 10% beträgt und die Temperatur schwankt, schließen Sie den Gebläsedämpfer ein wenig zur besseren Kontrolle.

## 8.2 FOOD DONE Mitteilung

Wenn die Garguttemperatur die Garguteinstellung erreicht oder übersteigt, zeigt das Display DONE an und der Piepser geht an.

## 8.3 Über-/unterhalb des Temperaturbereichs

Wenn die Temperatur unter 0°C sinkt oder über 250°C steigt, zeigt das Display dies an.

## 8.4 Gargut- oder Ofentemperaturanzeigen

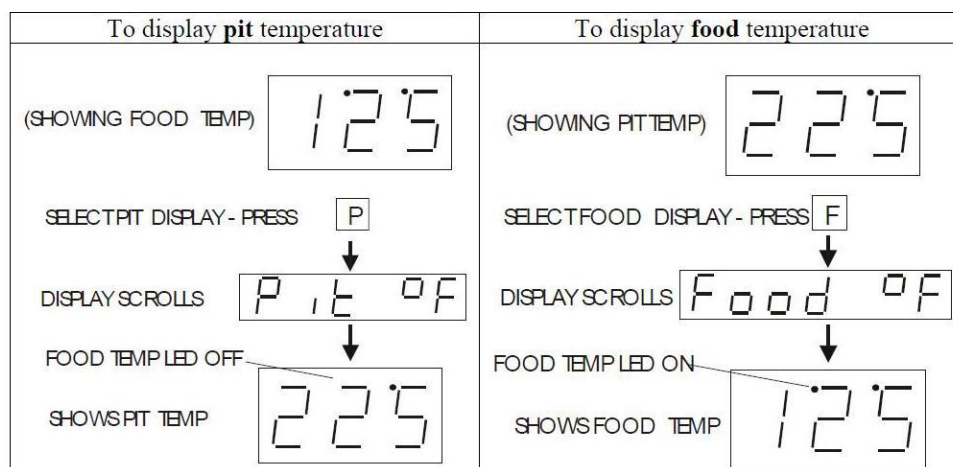
Der DigiQ kann entweder die Gargut- oder Ofentemperatur anzeigen. Automatisch wird die Ofentemperatur angezeigt.

Ofentemperatur anzeigen lassen

Display zeigt die Garguttemperatur --> drücken Sie die Pit-Taste --> scrollen Sie zur Anzeige PIT OF --> die Gargut-LED ist ausgeschaltet und zeigt die Ofentemperatur an

Garguttemperatur anzeigen lassen

Display zeigt die Ofentemperatur --> drücken Sie die FOOD-Taste --> scrollen Sie zur Anzeige FOOD OF --> die Gargut-LED ist angeschaltet und zeigt die Garguttemperatur



## 8.5 Scan-Modus

Durch das gleichzeitige Drücken der PIT + UP Tasten gelangen Sie in den Scan-Modus. In diesem Modus wechselt die Displayanzeige alle vier Sekunden zwischen der Anzeige der

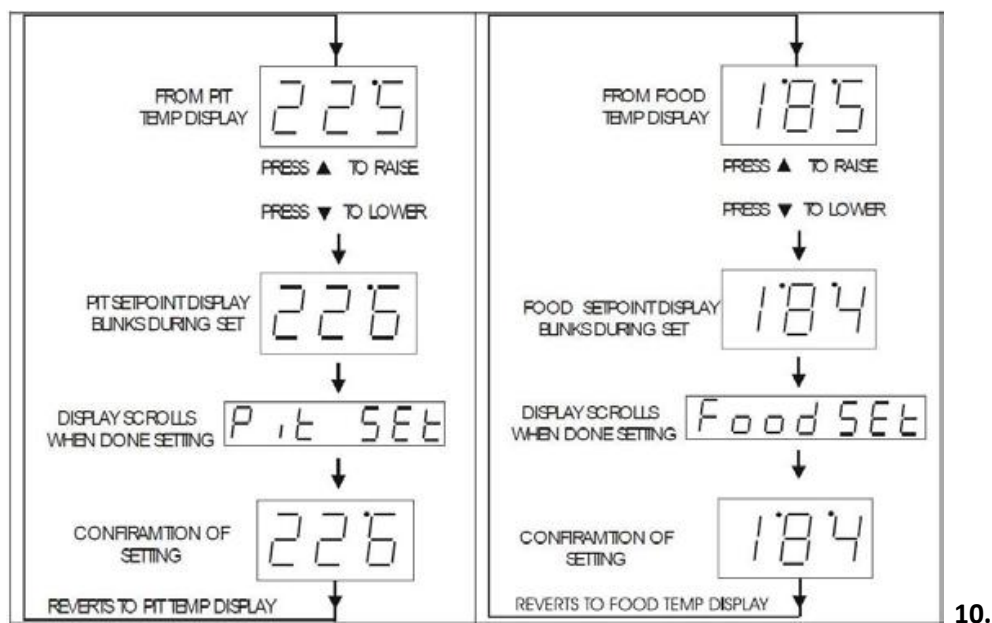


Garguttemperatur und der Ofentemperatur. Um den Scan-Modus auszuschalten, ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose. Wenn während des Scannens ein Alarmsignal ertönt, zeigt das Display die Temperatur, die der Grund des Alarms ist, an bis die Ursache des Alarms behoben ist oder eine beliebige Taste gedrückt wurde. Das Drücken der UP und DOWN Tasten verändert den Sollwert, der auf dem Display angezeigt wird.

## 9. Einstellen der Temperatursollwerte

Um den Sollwert des Ofens anzuzeigen, drücken Sie die UP und DOWN Tasten, während die Ofentemperatur angezeigt wird. Drücken Sie nun die Tasten UP oder DOWN, um die Ofentemperatur einzustellen.

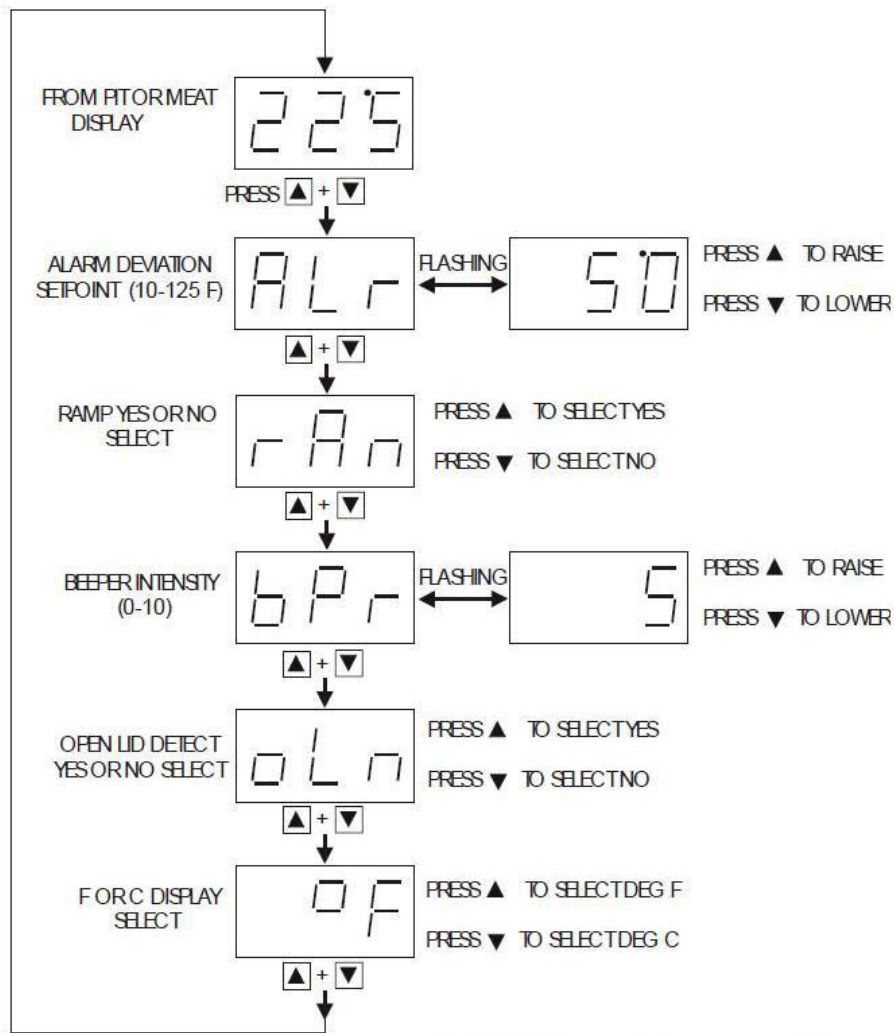
Um den Sollwert des Garguts anzuzeigen, drücken Sie die UP und DOWN Tasten, während die Garguttemperatur angezeigt wird. Drücken Sie nun die Tasten UP oder DOWN, um die Garguttemperatur einzustellen.



10.

## Einstellungsmenü

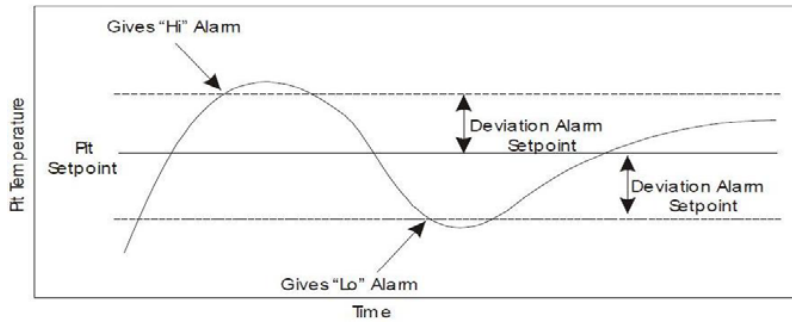
Drücken Sie die UP und DOWN Tasten gleichzeitig, um in das Einstellungsmenü zu gelangen. Die Displays unten werden in der Reihenfolge angezeigt, in der sie auf dem Display auftauchen, wenn Sie die UP und DOWN Tasten drücken. Wenn Sie die F/C Auswahl erreichen und die UP und DOWN Tasten nochmals gleichzeitig drücken, gelangen sie wieder zur Ausgangsanzeige.



### 10.1 Alarm für Temperaturabweichungen

Wenn die Temperatur des Ofens vom „Hi“-Sollwert (eingestellte Höchsttemperatur) nach oben abweicht, setzt der Alarm ein und das Display blinkt mit dem Kürzel „Hi“. Wenn die Temperatur des Ofens vom „Lo“-Sollwert (eingestellte Mindesttemperatur) abweicht, setzt der Alarm ebenfalls ein und das Display blinkt mit dem Kürzel „Lo“. Der Alarm springt nicht an, wenn zuerst die Kontrolle angeheizt wird und der Ofen kalt ist. Der Alarm springt nur an, sobald sich die Temperatur dem Sollwert der Ofentemperatur nähert. Die Abweichung der Temperatur ist von 20-125 F einstellbar, die Werkseinstellung liegt bei 50 F (10°C).

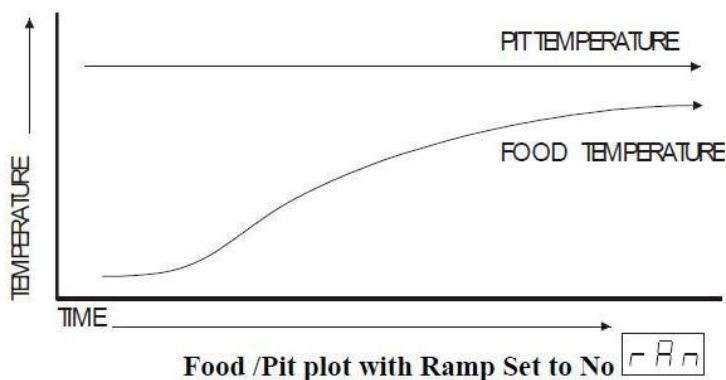
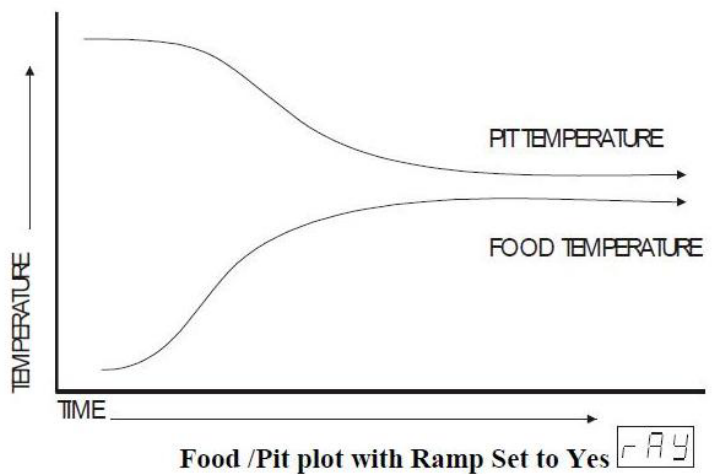
Wenn die Anstiegsfunktion angeschaltet ist und der Ofen aktiv aufheizt, geht der Alarm für den „Lo“-Sollwert nur dann an, wenn die Ofentemperatur 20 Grad unter der eingestellten Temperatur für das Gargut sinkt.



## 10.2 Temperaturanstieg (Garen und Temperatur halten)

Wenn der Anstieg im Menü auf „rAY“ (ramp yes) eingestellt ist, ist der niedrige und langsame Anstiegsmodus aktiviert. Dieser Modus wird für langsames Garen verwendet, damit das Gargut nicht überkocht. Mit dieser Einstellung wird die Temperatur des Ofens nach und nach auf den Sollwert der Gargutstemperatur verringert, wenn das Gargut mit 30 Grad gegart wird. Die Kontrolle hält die Ofentemperatur so lange leicht über dem Sollwert des Garguts wie Brennstoff im Ofen ist.

Die Werkseinstellung liegt bei „rAN (ramp no). Der Temperaturanstiegsmodus muss demnach erst aktiviert werden. Beachten Sie: Wenn Sie diesen Modus aktivieren, kann die Ofentemperatur zu Beginn höher als normal eingestellt werden, um die Garzeit zu verringern und das Gargut nicht zu zerkochen. Wenn das Gargut nicht verbunden ist und der Temperaturanstiegsmodus aktiviert ist, leuchtet zwar die Anzeige (LED) für den Temperaturanstieg aber es findet keine Regelung statt.



### **10.3 Piepser-Lautstärke**

Die Piepser-Lautstärke kann von 0-10 eingestellt werden. 0 ist aus, 1 ist ein kurzes, unregelmäßiges Zwitschern und 10 ist ein regelmäßiges, lautes Piepen. Die Werkeinstellung liegt bei 4. Es bietet sich an, unterschiedliche Signalstufen bei mehreren Öfen einzustellen, wenn man diese durch individuelle Piep-Intensität unterscheiden möchte.

### **10.4 Deckelanzeige**

Mit dieser Einstellung können Sie schnell wieder zu dem Temperatursollwert gelangen, nachdem Sie den Deckel geöffnet hatten. Wenn die Einstellung auf „oLY“ (open lid yes) steht, ist die Funktion eingeschaltet. Wird der Deckel geöffnet, sinkt die Temperatur. Dies kann dazu führen, dass das Gebläse das Brenngut überhitzt und damit zu einer Überhitzung im Innenraum führen, wenn der Deckel wieder geschlossen wird. In dieser Einstellung erkennt das Gerät, wenn der Deckel geöffnet ist, und fährt das Gebläse während dieser Zeit runter. Eine leichte Erhitzung im Innenraum wird immer stattfinden, auch wenn das Gebläse ausgeschaltet ist, da es trotzdem Sauerstoff an das Brenngut leitet. Die Werkeinstellung liegt bei „oLY“. Stellen Sie die Funktion aus, wenn es Probleme mit dem Luftausstoß im Ofen gibt. Um die Funktion auszuschalten, stellen sie sie auf „oLN“ (open lid no). Der Alarm wird nicht angehen, wenn der Deckel geöffnet ist und die Temperatur fällt.

#### **10.4.1 Deckelsensorik - Überhitzungsschutz**

Wenn die Funktion „oLY“ eingestellt ist, wird der Temperaturanstieg runter geregelt, um eine Überhitzung zu vermeiden. Es findet ein typischer Start bis zu einer Temperatur von 120 °C mit einer Zeit von 20 Minuten statt, um eine Überfeuerung zu vermeiden.

## **11. Adaptive Kontrollstrategie**

Die adaptive Kontrollstrategie des DigiQ ist so konzipiert, dass sie mit einer Vielzahl von Öfen einsetzbar ist und kontinuierlich lernt, wie sich der Ofen verhält und sich so mehreren Faktoren wie z.B. äußere Temperatur, Menge an Kohle, Gebläse, etc. anpasst. Damit die Kontrollstrategie lernen kann, muss der Deckel geschlossen bleiben, damit keine Temperaturschwankungen entstehen. Wenn der Deckel zu oft geöffnet wird, vor allem beim Anheizen, kann die Kontrolle den Temperatursollwert nicht einhalten. Wenn der Deckel ca. 10-20 Minuten geschlossen bleibt, stabilisiert sich die Temperatur, nachdem die Kontrolle sich angepasst hat. Wenn der Deckel für 20-30 Minuten geschlossen bleibt und die Temperatur +/- 10 °C schwankt, muss das Gebläse weiter geschlossen werden. Die Temperatur im Ofen kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren ein paar Grad höher oder tiefer sein. Die Kontrollstrategie sorgt dafür, dass die Temperatur wieder zu dem Sollwert gelangt. Eine Ofentemperatur von 20 °C mehr oder weniger hat meist keinen Einfluss auf die Qualität des Garguts.

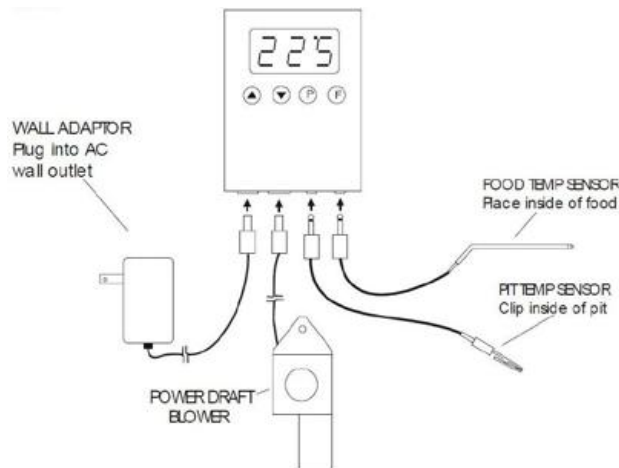
### **11.1 Einrasten des Sollwertes**

Luftströmungen im Grill oder Smoker können dazu führen, dass der DigiQ die Temperaturen schnell und sprunghaft liest, da es sich um ein sehr sensibles und genaues Gerät handelt (z.B.

106, 107, 106, 108, 107, 109 etc. wenn der Sollwert des Ofens bei 108 °C liegt). Die DigiQ Kontrolle ist so eingestellt, dass sie bei der Sollwerttemperatur des Ofens einrastet, wenn sich die Temperatur bei +/- 5 °C des Sollwertes aufhält.

## 12. Kabelverbindungen

Von links nach rechts: Stromzufuhr, Gebläseanschluss, Ofentempersensor (an der Innenseite des Ofens anbringen), Garguttempersensor (im Gargut befestigen)



## 13. Den Ofen anheizen

Stapeln Sie die Kohle in dem Ofen wie eine Pyramide, oben spitz zulaufend, unten breit aufgestellt. Entzünden Sie das Feuer, indem Sie einige Kohlestücke an der Spitze anzünden. Überfeuern Sie die Kohle nicht oder zünden sie am Boden an. Dadurch könnte es zu einer Überfeuerung des Ofens oder einer zu hohen Temperatur zu Beginn kommen.

### 13.1 Starke Temperaturschwankungen im Ofen verhindern

Normalerweise ist der DigiQ in der Lage, die Luftzufuhr mit dem Gebläse zu steuern, sodass keine zusätzlichen Ofenklappen notwendig sind. Sollte der Ofen zu Beginn überfeuert worden sein oder das Feuer wurde zu groß gebaut, können große Temperaturschwankungen (+/- 10°C oder mehr) auftreten. Um diesen entgegenzuwirken, vermindern Sie die Luftzufuhr, indem Sie den Dämpfer einstellen. Schließen Sie den Dämpfer auf die Hälfte der aktuellen Öffnung. Damit sollte sich die Ofentemperatur innerhalb von 10-15 Minuten stabilisieren.

### 13.2 Die Glut löschen

Wenn nach dem Garen noch Brenngut übrig sein sollte, halten Sie dieses fest, indem Sie alle offenen Dämpferöffnungen schließen, das Gebläse entfernen, die Öffnung der Luftzufuhr mittels Stopfen verschließen. Dadurch wird das Feuer innerhalb von 30-45 Minuten von allein ausgehen.

#### **14. Kontakt BBQ GURU**

BBQ GURU Europe GmbH

Rheinsische Str. 17

45770 Marl , Germany

[www.bbqguru.eu](http://www.bbqguru.eu)

[customerservice@bbqguru.eu](mailto:customerservice@bbqguru.eu)

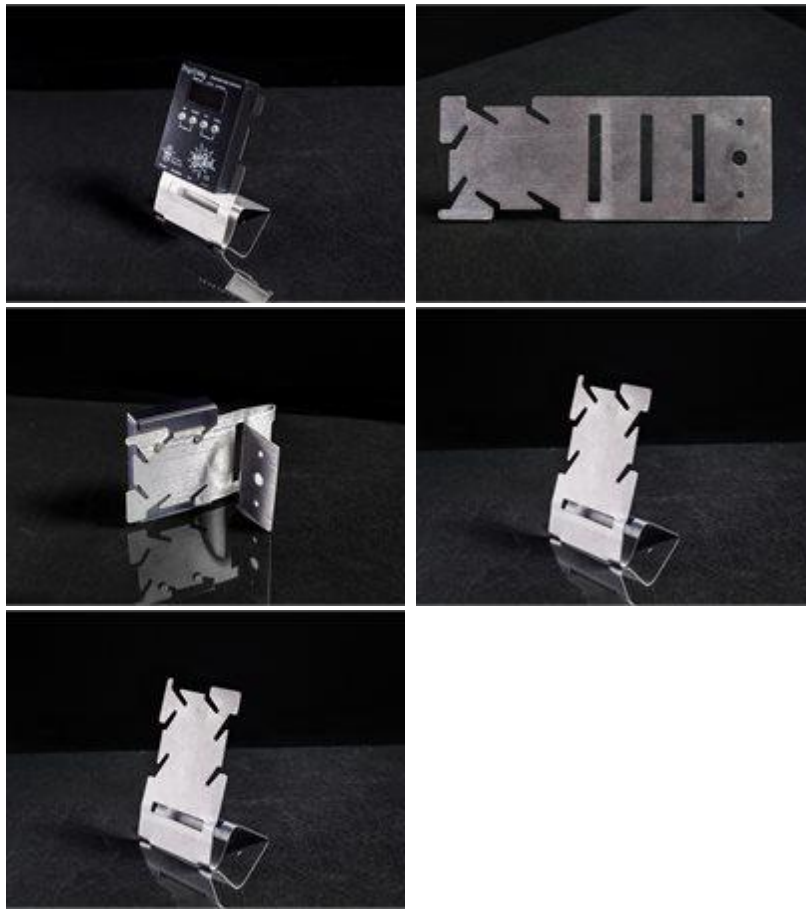
#### **15. Gebläsedämpfer/Schieberegler**

Bei diesen größeren Gebläsen können natürliche Schwankungen die Temperaturen beeinflussen, während das Gebläse ausgestellt ist. Unterschiedliche Einstellungen sollten ausprobiert werden. Als Faustregel gilt, den Dämpfer bei mittelgroßen Öfen halb offen zu lassen, bei großen Öfen komplett offen zu lassen. Bei kleinen Kesseln reicht eine Drittel Öffnung für das Garen bei 107 °C-135 °C. Schließen Sie den Dämpfer komplett, wenn Sie die Glut ersticken wollen. Den externen Dämpfer Ihres Grills können Sie so benutzen, wie Sie es kennen. Wenn die Temperatur den Sollwert übersteigt und das Gebläse springt nicht an, schließen sie den oberen Dämpfer/Schieber vorsichtig. Der Dämpfer am Gebläse kann ebenfalls langsam geschlossen werden.



## 16. Universalwinkel aus rostfreiem Stahl

Formen und knicken Sie den Winkel so, wie Sie ihn benötigen.



## 17. Fehlerdiagnose

Fehler		Grund	Lösung	
Mein GURU startet nicht, bzw. das Display zeigt nichts an.	Mein GURU bekommt keinen Strom.	Es kommt kein Strom an der Kontrolleinheit an.	Stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr vernünftig angeschlossen ist.	
			Stellen Sie sicher, dass die Steckdose, an der der GURU angeschlossen ist, auch Strom hat.	
			Die Stromzufuhr könnte beschädigt sein oder der POWER JACK der Kontrolleinheit könnte beschädigt sein.**	
	Mein GURU ist am Stromnetz angeschlossen und der Alarm und/oder der Ventilator laufen, aber auf dem Display ist nichts zu sehen.	Es kommt nicht genügend Strom an, um das Display zum Laufen zu bringen.	Probieren Sie eine andere Steckdose aus und prüfen Sie, ob das Display funktioniert.	
Ihr Netzteil könnte beschädigt sein.**				
Das Display ist beschädigt.				
Mein Grill erreicht bzw. bleibt nicht bei der Temperatur, die ich eingestellt habe.	Mein GURU ist angeschlossen und funktioniert, aber mein Grill erreicht nicht die eingestellte Temperatur.	Alte Kohle oder Asche könnten die freien Stellen in Ihrem Feuerrost blockieren und so den Luftstrom vom Feuer fernhalten.	Stellen Sie sicher, dass Sie die gesamte alte Kohle entfernt haben, sodass die Luft ohne Hindernis zum Feuer gelangen kann.	
			Der Ventilator bringt nicht genügend Luft zum Feuer.	Ihr Ventilator hat einen verschiebbaren Dämpfer. Stellen Sie sicher, dass dieser nicht komplett geschlossen ist.
				Stellen Sie sicher, dass das Gebläse vernünftig angeschlossen ist und dass er läuft. Sollte das Gebläse trotz korrekten Anschlusses nicht laufen, ist es beschädigt oder der Fehler liegt bei der Kontrolleinheit.**
				Das Gebläse läuft nicht bzw. macht keine Geräusche.
Möglicherweise befindet sich Schmutz in dem Gebläse und blockiert es. Trennen Sie das Gebläse vom Strom, entfernen Sie den Schmutz und prüfen, ob das Gebläse nun läuft.	Stellen Sie sicher, dass das Gebläse nicht geschmolzen ist. Wenn das Gebläse nach dem Garen am Ofen gelassen wird, kann heiße Luft durch das Gebläse wieder zurückwandern und die Plastikventilatoren schmelzen. Sollte dies der Fall sein, müssen Sie das Gebläse ersetzen ( <a href="http://www.bbqguru.eu">www.bbqguru.eu</a> ).	Die Deckelsensorik ist eingeschaltet,		



			<p>was dazu führt, dass der GURU erst die eingeströmte Luft kalkuliert bevor das Gebläse wieder angestellt wird. In diesem Fall warten Sie bis das Gebläse wieder anspringt oder stellen Sie die Deckelsensorik aus.</p> <p>In dem Gebläse könnte sich Eis gebildet haben. Dies passiert, wenn es kalt ist und Kondenswasser aus dem Innern des Grills in das Gebläse zurückläuft. Während des ausgeschalteten Zustands gefriert das Wasser. Entfernen Sie das Gebläse und lassen es auftauen. Es sollte wieder normal funktionieren.</p>
Mein Grill erreicht bzw. bleibt nicht bei der Temperatur, die ich eingestellt habe.	Mein GURU geht über die eingestellte Ofentemperatur hinaus.	Es gelangt zu viel Luft an das Feuer und die Ofentemperatur wird überhitzt.	Schließen Sie den Schieber am Gebläse zur Hälfte und warten Sie 5-10 Minuten, ob die Ofentemperatur wieder zu der gewünschten Temperatur absinkt.
			Schließen Sie den Schieber an Ihrem Grill auf eine Viertel oder Achtel Öffnung und warten Sie 5-10 Minuten, ob sich die Temperatur des Ofens senkt.
			Untersuchen Sie Ihren Grill an der Ofenstelle auf Öffnungen, durch die Luft an das Feuer gelangen könnte. Günstige Grills benötigen häufig zusätzliche Dichtungen, um den Luftstrom im Grill zu regulieren/unterbinden. Die Dichtungen führen zur mehr Effizienz, sodass der Grill weniger Kohle benötigt.
			Stellen Sie sicher, dass die Deckelsensorik eingeschaltet ist. Dadurch kann der GURU erkennen, ob Sie den Deckel öffnen und die Temperatur daraufhin absinkt. Wenn Sie die Sensorik ausschalten, geht der GURU davon aus, dass die Temperatur von alleine sinkt und schaltet das Gebläse an, während der Deckel geöffnet ist, was zu einer Überhitzung führt.
		Mein Gebläse läuft durch, obwohl die Ofentemperatur über dem eingestellten Sollwert liegt.	<p>Ziehen Sie die Kontrolleinheit heraus und verbinden Sie sie erneut, um einen Neustart herbeizuführen. Das Gebläse sollte wieder normal laufen.</p> <p>Wenn der Neustart nicht zum gewünschten Ergebnis führt, könnte ein defektes Relais in dem Gebläse oder der Kontrolleinheit der Grund sein.**</p>
Die angezeigte Ofentemperatur ist falsch.	Die Anzeige der Ofentemperatur auf dem GURU unterscheidet sich von der auf dem Grill selbst.	Es ist normal, dass die Temperatur auf dem Deckel höher ist, als auf dem Rost.	Die bei den Grills mitgelieferten Thermometer sind oft nicht so genau wie der GURU. Ignorieren Sie die Anzeige des Grillthermometers.
		Wenn die Ofentemperatursonde zu nah an dem Gargut platziert wird, zeigt sie eine geringere Temperatur an, da sich um das	Entfernen Sie die Sonde um 7-10 cm von dem Gargut.

		Gargut herum eine kühle Luftblase bildet.	
		Möglicherweise ist die Ofensonde beschädigt und liest nicht korrekt ab.	Tausche Sie den Einsteckplatz der Ofensonde mit der Gargutsonde. Sollte die Gargutsonde korrekt ablesen, ist die Ofensonde defekt. Sollte die Gargutsonde ebenfalls falsch ablesen, kann diese ebenfalls defekt sein oder der Fehler liegt bei der Kontrolleinheit.**
		Die Ofensonde zeigt fälschlicherweise einen sehr hohen Wert an. (meistens im Bereich von 400 Grad)	Das Kabel der Ofensonde ist möglicherweise defekt.**
		Die Kontrolleinheit könnte falsch geeicht oder beschädigt sein.	Sie können versuchen, die Kontrolleinheit neu einzustellen (Anleitung findet sich im handbuch), allerdings ist es sehr selten, dass sie falsch kalibriert sind. In den meisten Fällen handelt es sich um eine defekte Sonde.
	Das Display zeigt für die Ofentemperatur „---“ an.	Sollte dieses Symbol angezeigt werden, gibt es ein Problem mit der Ofensonde.	Stellen Sie sicher, dass sich die Sonde komplett im Innenbereich des Ofens befindet.
			Stecken Sie die Ofensonde in Buchse für die Gargutsonde. Sollte keine Temperatur angezeigt werden, ist die Ofensonde defekt. Wenn die angezeigte Temperatur korrekt ist, gibt es ein Problem mit der Kontrolleinheit.**
		Das Kabel der Ofensonde hat kleine, harte, rötliche Beulen an der Außenseite des Geflechts.	Die Ofensonde ist durch direkte Flamme oder zu hoher Temperatur geschmolzen. Sie müssen sie ersetzen. ( <a href="http://www.bbqguru.eu">www.bbqguru.eu</a> )
Die angezeigte Garguttemperatur ist nicht korrekt.	Die Anzeige der Garguttemperatur auf dem GURU unterscheidet sich von einem anderen Thermometer.	Es ist üblich, dass unterschiedliche Thermometer unterschiedlicher Hersteller um wenige Grade voneinander abweichen.	Testen Sie ihr anderes Thermometer sowohl im kochenden als auch im Eiswasser. Möglicherweise ist das handelsübliche Thermometer nicht richtig kalibriert.
		Die Garguttemperatur ist um 15-20 °C heißer als auf meinem anderen Thermometer.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Gargutsonde richtig im Gargut positioniert haben. Wenn von der Sonde zu viel aus dem Gargut hinausragt, wird diese mehr die Ofentemperatur als die Garguttemperatur messen.
		Die Gargutsonde zeigt fälschlicherweise einen sehr hohen Wert an. (meistens im Bereich von 400°C)	Das Kabel der Gargutsonde ist möglicherweise defekt.**
	Das Display zeigt für die Garguttemperatur „---“ an.	Sollte dieses Symbol angezeigt werden, gibt es ein Problem mit der Gargutsonde.	Stellen Sie sicher, dass die Sonde richtig in der Gargut-Buchse steckt. Stecken Sie die Gargutsonde in die Buchse der Ofensonde. Sollte kein Wert angezeigt werden, ist die Sonde defekt. Wenn die angezeigte Temperatur korrekt ist, gibt es ein Problem mit der

			Kontrolleinheit.**
		Das Kabel der Gargutsonde hat kleine, harte, rötliche Beulen an der Außenseite des Geflechts.	Die Gargutsonde ist durch direkte Flamme oder zu hoher Temperatur geschmolzen. Sie müssen sie ersetzen. (www.bbqguru.eu)

\*\* Schicken Sie bitte eine Email an [support@bbqguru.eu](mailto:support@bbqguru.eu), wenn Sie Hilfe bei Problemen oder zusätzliche Informationen zur Gewährleistung/Rückerstattung benötigen.