



## **PartyQ USER'S GUIDE**

**Rev. 1.1 for Ver. 1.0 Firmware**

## Bedienungsanleitung PartyQ Vers. 1.1 für Firmware Vers. 1.0

1. Sicherheitshinweise
2. Gewährleistung
3. Funktionen des PartyQ
4. Installation und Bedienung
5. Gargutsonde
6. Display, Tasten und Netzschalter
  - 6.1 Tastenbedienung
  - 6.2 Gebläse/Temperaturanzeige
  - 6.3 Ober-/unterhalb des Sollwertes
7. Anheizen
  - 7.1 Interne Speicherung bei Unterbrechung der Stromzufuhr
8. Sollwert einstellen
9. Einstellungsmenü
10. Adaptive Kontrollstrategie
11. Den Ofen anheizen/abkühlen lassen
  - 11.1 Den Ofen wirkungsvoll anheizen
  - 11.2 Den Ofen abkühlen lassen/Die Einheit entfernen
12. Kontakt BBQ GURU
13. 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. Rufen Sie im Notfall die Feuerwehr.

**VORSICHT:** Bei Feuer besteht immer ein Risiko. Treffen Sie Vorkehrungen!

**WICHTIG:** Drehen Sie den Hals des PartyQ nicht mehr als 360°. Sie könnten die Einheit beschädigen.

## **2. Gewährleistung**

BBQ GURU 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.

BBQ GURU haftet nicht für jeglichen Schaden oder Verlust, der als Folge der Installation oder des Gebrauchs des Gerätes auftritt. BBQ GURUs Haftung für jegliche Garantieverletzung beschränkt sich auf den Kaufpreis.

Sollten die Kottrolleinheit, 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 (**2 Jahre Garantie**). THE BBQ GURU garantiert, dass diese Produkte frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind und garantiert eine Gewährleistung von **2 Jahre** 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.

THE BBQ GURU 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. Funktionen des PartyQ**

- großes dreiteiliges LCD-Display
- zweifarbige LED-Anzeige für schnelles Temperaturablesen
- robuste, geschützte Garraumtemperatursonde für hohe Temperaturen
- lernfähiger Echtzeitalgorithmus für eine bessere Kontrolle und Stabilität der Garraumtemperatur
- Anzeige wählbar in °C/°F
- Messbereich von 0-245°C/ 32-475°F
- Stromversorgung mit 4AA Batterien

### **4. Installation und Bedienung**

**Schritt 1:** Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung und setzen Sie 4AA Batterien (im Lieferumfang enthalten) ein. Achten Sie dabei auf die Pole.

**Schritt 2:** Sollten Sie bereits einen BBQ GuruAdapter besitzen oder Ihr Grill einen benötigen, stellen Sie sicher, dass der Adapter richtig angebracht wurde. Verbinden Sie den Gebläseschlauch mit der Öffnung am Adapter so, dass das BBQ Guru-Logo nach oben zeigt.

[Bild]

**Schritt 3:** Befestigen Sie die Ofensonde an der Oberfläche innerhalb Ihres Ofens und betätigen Sie den Netzwerkschalter. Stellen Sie den Temperatursollwert mit den Pfeiltasten ein.

## **5. Ofentemperatursonde**

Die mit dem PartyQ gelieferte Temperatursonde ist ein robustes Präzisionsthermoelement aus Edelstahl. Es handelt sich nicht um einen billigen Thermistoren wie in günstigen Geräten. Das Kabel der Sonde ist mit einem Schutzgeflecht aus wasser- und rauchbeständigem Teflon umschlossen, welches Temperaturen bis zu 260°C standhält. Das Kabel kann 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, das Kabel nicht zu knicken oder in Kontakt mit Feuer kommen zu lassen. Lagern Sie es aufgerollt. Tauchen Sie das Kabel nicht in Wasser.

**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.

## **6. Display, Tasten und Netzschalter**

### **6.1 Tastenbedienung**

UP - stellt den Temperatursollwert hoch

DOWN - stellt den Temperatursollwert runter

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

### **6.2 Gebläse/Temperatur LED**

Im Laufe der Zeit werden Sie lernen, sich auf die Gebläseanzeige und dessen Kontrolle zu verlassen. Wenn genügend Kohle im Ofen ist und alle anderen Werte stabil sind, wird das Gebläse nur ab und zu anspringen und das Feuer anheizen (vorsichtige Luftzufuhr). Sollte die Kohle weniger werden, läuft das Gebläse beinahe durchgehend.

### **6.3 Ober-/unterhalb des Sollwertes**

Sollte die Temperatur unterhalb von 0° oder oberhalb von 245° gehen, zeigt das Display „---“ an. Auch bei einem Defekt der Sonde wird dies angezeigt.

## **7. Anheizen**

Beim Einschalten zeigt der PartyQ .8.8.8, um das Display zu testen, dann die Versionsnummer, z.B. U01.

WICHTIGER HINWEIS: Der ‚low battery‘-Hinweis wird immer angezeigt, sobald die Einheit an den Stromkreis angeschlossen wird und anheizt. Dies bedeutet nicht, dass die Batterie leer ist. Das Display rebootet und testet alle Anzeigen, indem es verschiedene Anzeigen durchgeht. Sollte während des Garvorgangs das ‚low battery‘-Symbol angezeigt werden, wechseln Sie bitte die Batterien.

### **7.1 Interne Speicherung bei Unterbrechung der Stromzufuhr**

Sollte es eine kurze oder anhaltende Unterbrechung der Stromzufuhr während der Garzeit geben, startet der PartyQ automatisch neu und fährt mit der Kontrolle des Grills mit denselben Einstellungen fort, sobald Sie die Batterien ausgetauscht haben. Die Einstellungen bleiben dank der internen Speicherung erhalten.

## **8. Den Sollwert einstellen**

Nutzen Sie die UP- und DOWN-Tasten, um den Temperatursollwert einzustellen. Das Display blinkt während der Einstellung. Nach 4 Sekunden zeigt das Display wieder die aktuelle Temperatur des Ofens an.

[Bild]

## **9. 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 das Display ADJ (adjustment=Adaptierung, Übernahme) anzeigt und die UP- und DOWN-Tasten erneut gedrückt werden, blinkt das Display und die Ofentemperatur wird wieder angezeigt.

[Bild]

## **10. Adaptive Kontrollstrategie**

Die adaptive Kontrollstrategie des PartyQ 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. 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. Den Ofen anheizen/abkühlen lassen**

### **11.1 Den Ofen wirkungsvoll anheizen**

Der Aufbau der Feuerstelle ist wichtig für eine spätere, gute Kontrolle; besonders beim Garen mit niedrigen Temperaturen. Entzünden Sie das Feuer, indem sie etwas Kohle oben anzünden. Überfeuern Sie die Kohle nicht oder zünden Sie sie nicht unten an. Dies könnte zur Überfeuerung führen. Etwas Überhitzung zu Beginn ist normal. Es könnte einige Zeit dauern, bis sich das Feuer stabilisiert hat.

### **11.2 Den Ofen abkühlen lassen/ die Einheit entfernen**

Sollte Brennstoff nach dem Grillvorgang übrig sein, sparen Sie diesen, indem Sie einfach den Dämpfer komplett schließen. Entfernen Sie die PartyQ-Kontrolle von dem unteren Dämpfer.

**WARNUNG:** Die PartyQ-Einheit muss nach jedem Grillen entfernt werden, damit sie nicht überhitzt.

Während die Kontrolle das Gebläse steuert, hilft die zirkulierende Luft dabei, den Ventilator ebenfalls zu kühlen. Wenn Sie die Kontrolle an dem Grill lassen, kann die erhitzte Luft nirgendwo austreten, außer durch das Gebläse zurück. Dadurch können die Ventilatorenblätter schmelzen.

Wenn der PartyQ an einem BBQ-Adapter angeschlossen wird, entfernen Sie einfach die Kontrolle und platzieren den Reservestöpsel in dem Adapterzugang.

**ACHTUNG:** AM GESAMTEN GRILL BEFINDEN SICH HEIÙE OBERFLÄCHEN NACH DER BENUTZUNG!! Tragen Sie Schutzkleidung, wenn Sie die Kontrolle vom Grill entfernen.

## **12. Kontakt BBG 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)



### 13. 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 Sie neue Batterien eingesetzt haben. Stellen Sie sicher, dass die Batterien richtig sitzen.
		Das Display ist eingefroren.	Extreme Temperaturen können dazu führen, dass das LCD oder LED-Display einfriert. Die Kontrolleinheit funktioniert noch, allerdings können sie dies nicht auf dem Display sehen. Lassen Sie die Kontrolleinheit sich aufwärmen. Das Display sollte wieder normal funktionieren.
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.	Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Größe des Ventilator benutzen. Diese sollte auf Ihren Grill abgestimmt sein. Stellen Sie sicher, dass die Batterien geladen sind. Wenn Sie leer sind oder kurz davor, könnten Sie nicht mehr genügend Energie aufbringen.
		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.
Die Deckelsensorik ist eingeschaltet, 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.			
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.			
Mein Grill erreicht bzw.	Mein GURU geht über die	Es gelangt zu viel Luft an das Feuer und die Ofentemperatur	Schließen Sie den Schieber am Gebläse zur Hälfte und warten Sie 5-10 Minuten,

bleibt nicht bei der Temperatur, die ich eingestellt habe.	eingestellte Ofentemperatur hinaus.	wird überhitzt.	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 so das Gebläse anschalten während der Deckel geöffnet ist, was zu einer Überhitzung führt.
		Mein Gebläse läuft durch, obwohl die Ofentemperatur über dem eingestellten Sollwert liegt.	Ziehen Sie die Kontrolleinheit heraus und verbinden Sie sie erneut, um einen Neustart herbeizuführen. Das Gebläse sollte wieder normal laufen. Wenn der Neustart nicht zum gewünschten Ergebnis führt, könnte ein defektes Relais in dem Gebläse oder der Kontrolleinheit der Grund sein.**
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 Gargut herum eine kühle Luftblase bildet.	Entfernen Sie die Sonde um 7-10 cm von dem Gargut.
		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	Sie können versuchen, die Kontrolleinheit neu einzustellen

		sein.	(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.
		Das Kabel der Ofensonde hat kleine, harte, rötliche Beulen an der Außenseite des Geflechts.	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.** Die Ofensonde ist durch direkte Flamme oder zu hoher Temperatur geschmolzen. Sie müssen sie ersetzen.

\*\* 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.