



Dies ist eine Übersetzung des Original-Manuals aus dem Englischen als Service für unsere Kunden.
Die Originale findet Ihr unter <http://www.bbqguru.com/products/bbq-manuals.html>

DigiQ DX2 USER'S GUIDE Rev. 1.04 for Ver. 9.0 Firmware

1. SICHERHEITSHINWEISE
2. EINGESCHRÄNKTE GARANTIE (bitte unseren Hinweis beachten)
3. DigiQ EIGENSCHAFTEN
4. FÜHLER
 - 4.1. KERNTEMPERATURFÜHLER
5. EIGENSCHAFTEN GEBLÄSE
 - 5.1. GEBLÄSE KLAPPENEINSTELLUNG
6. TASTENFUNKTIONEN
 - 6.1. TASTENTÖNE
 - 6.2. STUMMSCHALTUNG DES PIEPSERS MIT BELIEBIGER TASTE
7. EINSCHALTEN
 - 7.1. WIEDERHERSTELLUNGSFUNKTION BEI STROMUNTERBRECHUNG MIT INTERNEM SPEICHER
8. DIE ANZEIGE
 - 8.1. GEBLÄSE STATUS ANZEIGE
 - 8.1.1. Bestimmung der Ausgabe-Leistung mit Hilfe der Kontroll-LED am Gebläse
 - 8.2. SIGNAL „ESSEN FERTIG“
 - 8.3. TEMPERATUREN AUSSERHALB DES MESSBEREICHES
 - 8.4. TEMPERATURANZEIGE GARKAMMER ODER FEUERKAMMER
 - 8.5. SCAN MODUS
9. EINSTELLUNG DER SOLLWERTE
10. SETUP MENÜ
 - 10.1. ALARM ABWEICHUNGEN SOLL
 - 10.2. RAMP (KOCHEN UND HALTEN)
 - 10.3. PIEPSER LAUTSTÄRKE
 - 10.4. DECKEL OFFEN ERKENNEN
 - 10.4.1 DECKEL OFFEN ERKENNEN-ÜBERSCHUSS-ELIMINATOR
11. ADAPTIVE STEUERSTRATEGIE
 - 11.1. DIAGNOSE
12. VERBINDUNGEN
13. FEUER MACHEN
 - 13.1. ELIMINIERUNG GROSSER TEMPERATURSCHWANKUNGEN IN DER FEUERKAMMER
 - 13.2. LÖSCHEN DER FEUERKAMMER
14. KALIBRIERUNG
 - 14.1. ABGLEICH DER NULL (Low-End-Temperatur)
 - 14.2. KALIBRIERUNG DER MESSSPANNE (HIGH-END-TEMPERATUR)
 - 14.3. SPEICHERN DER KALIBRIERUNGSWERTE
15. KONTAKT ZU BBQ GURU



1. SICHERHEITSHINWEISE

INSTALLATION / Sicherheitshinweise:

LESEN UND VERSTEHEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOLLSTÄNDIG VOR DER INSTALLATION ODER BENUTZUNG DIESES PRODUKTS!

ACHTUNG: FEUERGEFAHR, BRANDGEFAHR

Auch hochwertige Elektronik kann fehlschlagen, wenn zum Beispiel das Gebläse ständig läuft, führt das zu sehr hohen Temperaturen! Kräftige Schübe vom Gebläse kann die Temperatur in der Feuerkammer wesentlich höher steigen lassen als der natürliche Luftzug. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Öffnung der Feuerkammer und bei der Platzierung des Gebläses.

Kontrollieren Sie immer die Drähte der Sonden auf Schäden, die bewirken könnten, dass das Gebläse ständig läuft, wodurch die Feuerkammer übermäßig heiß werden kann.

ACHTUNG: FEUERGEFAHR, BRANDGEFAHR

FLAMMEN, FUNKEN ODER GLUT KÖNNEN DURCH ÖFFNUNGEN IHRES GERÄTES NACH DRAUSSEN GELANGEN!

Sorgen Sie für eine sichere Entfernung der Feuerkammer zu brennbaren Gegenständen wie Gebäuden, Mauern, Lösemittel, Autos, Benzin, Holzpfähle, Möbel, etc. und seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Feuerkammer. Ein Stück Glut, welches herausfällt oder aus der Feuerkammer ausgestoßen wird, kann durch einen leichten Wind in eine Garage oder in anderes Objekt geblasen werden wie zum Beispiel Trümmerfelder, Wälder oder Wiesen und leicht die Ursache für ein Feuer sein. Haben Sie einen Feuerlöscher und Wasserversorgung stets in der Nähe der Feuerkammer. Falls der Ofen auf einer Holz- oder anderen brennbaren Oberfläche, wie einer Terrasse verwendet wird, muss das Gerät auf einer nicht brennbaren Unterlage stehen, die für diesen Zweck bestimmt ist.

ACHTUNG: FEUERGEFAHR, BRANDGEFAHR

Auch hochwertige Elektronik kann versagen und die Temperatur falsch anzeigen. Verwenden Sie eine redundante Temperaturanzeige als Backup-Temperatursensor für die Überprüfung der Temperatur in Ihrer Feuerkammer.

WARNUNG: Rauch kann verbrennen, wenn Sauerstoff zugeführt wird und kann SCHWERE VERBRENNUNGEN verursachen. Seien Sie IMMER vorsichtig beim Öffnen des Deckels oder der Tür der Feuerkammer.

WARNUNG: Halten Sie Ihr Steuergerät trocken !! Wenn die Steuerung nass wird, kann dies Schäden in der Elektronik verursachen und zu Falschbedienungen führen. Das kann gefährliche Situationen auslösen.

WARNUNG: Ofen- Brände können entstehen, wenn Flüssigkeiten verschüttet ODER wenn Flächen im Inneren des Ofens oder andere Arbeitsflächen die Zündtemperaturen von FETTEN und Ölen erreichen!! Gießen Sie niemals Wasser direkt in ein solches Feuer, spritzen Sie niemals Wasser in ein solches Feuer. Reduzieren Sie die Temperatur durch Kühlung des Feuers im Feuerraum mit einem Wasserspray. Schließen Sie die Tür zwischen Garraum und Feuerraum während es dampft, um das Feuer zu ersticken. Wiederholen Sie diesen Vorgang nach Bedarf, um das Feuer in der Feuerkammer unter Kontrolle zu bekommen.



BBQ-LADEN.DE

Kauft! Grillt! Seid Glückliche!

HINWEIS: Ofen-Brände können weitgehend vermieden werden, wenn die Feuerkammer während oder zwischen den Kochvorgängen sauber und frei von Fett-Ablagerungen gehalten werden. Das Wechseln von Auffangwannen während eines Kochzyklus hilft, brennbare Fette in der Feuerkammer zu minimieren. Halten Sie Gartemperaturen niedrig genug, um eine Entzündung zu vermeiden.

HINWEIS: Es gibt heiße Oberflächen auf allen Teilen der Grillgeräte vor, während und nach dem Kochen!! Tragen Sie Schutzkleidung, vor allem an der Feuerkammer, oder bei dem Versuch, einen Brand zu löschen, und benutzen Sie einen feuerfesten Behälter für Asche. Seien Sie bereit, Ihre lokale Feuerwehr im Fall einer Notfall-Situation zu rufen.

ACHTUNG: Brandgefahr ist immer vorhanden, auch unter den besten Bedingungen. Sorgen Sie kontinuierlich und vorsorglich für Sicherheit.

WARNUNG: STROMSCHLAGGEFAHR, HOCHSPANNUNG !!

Die Stromversorgung für dieses Produkt beträgt 120 oder 240 V Netzspannung. Diese Spannung kann Verletzungen verursachen oder zum Tod führen. HALTEN SIE DAS NETZTEIL VON WASSER UND VOM BODEN FERN. BERÜHREN SIE NIEMALS DIE STROMVERSORGUNG, WENN SIE NASS IST.

2. EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Hinweis vom BBQ-Laden: Diese Klausel haben wir der Vollständigkeit halber mit übersetzt. Es gelten natürlich die deutschen Gewährleistungsbestimmungen. Fragen Sie gerne bei uns nach.

Die BBQ-GURU garantiert, dass dieses Produkt frei von Fehlern in Verarbeitung und Material für einen Zeitraum von 90 Tagen ab dem Kaufdatum.

Sollte das Gerät Fehlfunktionen zeigen, schicken Sie es zurück. Bei Defekt, wird es kostenfrei repariert oder ersetzt.

Es gibt keine Teile an diesem Gerät, die von Ihnen gewartet werden müssen. Die Garantie erlischt wenn das Produkt Anzeichen von Manipulationen oder Feuchtigkeitsschäden aufweist oder wenn es übermäßiger Hitze, Korrosion oder sonstigen Missbrauch ausgesetzt wird.

Komponenten, die dem Verschleiß oder der Beschädigung durch Missbrauch ausgesetzt sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

BBQ-GURU haftet nicht für Schäden oder Verluste die sich aus Fehlbedienung, Installation oder Verwendung dieses Produkts ergeben. Die BBQ-GURU Haftung darf bei Bruch der Vereinbarung den bezahlten Kaufpreis nicht überschreiten.

3. DigiQ EIGENSCHAFTEN

- Digitale "Blaze Red"-LED-Anzeige mit hoher Intensität
- Robuste, gepanzerte Hochtemperatur-Feuerkammer- und Kerntemperatur-Sonden
- Steuert die Temperatur in der Feuerkammer und überwacht die Temperatur der Speisen
- ständig laufender lernfähiger adaptiver Regelalgorithmus für die Feuerkammer für eine bessere Stabilität und Genauigkeit
- erkennt die Öffnung des Deckels, und reagiert um Temperaturschwankungen zu minimieren
- Exklusiver RAMP-Modus, welcher die Temperatur in der Feuerkammer senkt, wenn sich die Speisen dem End-Sollwert nähern, so dass Essen nie übergrillt / übergart wird
- Durchblätterbare Display-Meldungen zur Statusanzeige und zu gewählten Einstellungen
- Akustische Alarm Option wenn die Speisen fertig sind



- Einstellbarer Alarm, welcher ertönt, wenn die Temperatur zu hoch oder zu niedrig von der Voreinstellung abweicht
- Einstellbare Piepser Lautstärke
- Displays in Grad Fahrenheit oder C
- 32-475 Grad F Bereich mit +/- 2 Grad F Genauigkeit (0-250 °C)
- Läuft auf 100-240V AC (für den weltweiten Einsatz) oder 12V DC für mobilen Einsatz

4. SONDEN

Die mit dem DigiQ gelieferten Sonden sind robuste Edelstahl-Präzisions-Thermo-Elemente. Diese sind keine Low-Cost-Temperatur-Leiter wie bei billigeren Monitoren. Die Thermodrähte haben ein Schutzgeflecht und eine Feuchtigkeit und Rauch abweisende Teflon-Isolierung, welche für Temperaturen bis zu 500 Grad F (260 °C) geeignet ist. Die Fühler können unter dem Deckel der Feuerkammer oder durch eine kleine Öffnung geführt werden, ohne eine große Lücke zu hinterlassen, durch welche zusätzliche Luft zugeführt werden könnte.

Knicken Sie die Kabel nicht und lassen Sie sie nicht in Kontakt mit Flammen kommen. Bewahren Sie sie ordentlich gerollt auf. Die Sonden können durch den Benutzer ausgetauscht und sind zu beziehen unter www.thebbqguru.eu. (auch unter www.bbq-laden.de) Es wird empfohlen, eine Reihe von Ersatz-Sonden für den Fall unvorhergesehener Notfälle bereit zu halten.

HINWEIS: Schieben Sie die Sonden in die Steuerung. Stecken Sie den Stecker in die Anschlüsse, bis er sicher einrastet. Wenn die Sonden nicht fest eingesteckt sind, können Temperaturwerte sporadisch falsch aufgenommen werden und der DigiQ wird die Feuerkammer nicht genau steuern. Die Temperatur könnte also auch zu niedrig abgelesen werden, obwohl sie in Wirklichkeit zu hoch ist.

HINWEIS: Die Sonde für die Feuerkammer muss in die Feuerkammer für die richtige Temperaturregelung gestellt werden. Wenn sich die Sonde nicht in der Feuerkammer befindet, kann es dazu führen, dass das Gebläse ständig läuft und die Feuerstelle übermäßig heiß wird.

4.1. KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Wenn die Kerntemperatur-Sonde nicht verwendet wird, sollte sie ausgesteckt werden, bevor die Stromversorgung des DigiQ eingeschaltet wird, nicht während des Betriebs. Dies wird dem DigiQ ermöglichen, seinen Alarmbetrieb zu konfigurieren, um falsche Temperatur-Alarme in den Speisen zu verhindern. Die Kerntemperatur-Sonde kann auch links eingesteckt bleiben, aber dann nicht in die Speisen eingeführt werden.

5. EIGENSCHAFTEN GEBLÄSE

Alle Gebläse sind mit einem verstellbaren Dämpfer und einer Aluminium-Düse ausgestattet. Das Gebläse-Gehäuse ist aus rostfreiem Stahl für eine saubere, dauerhafte und langlebige Oberfläche.

5.1. GEBLÄSE KLAPPENEINSTELLUNG

Der verstellbare Dämpfer wird vollständig geschlossen, um das Feuer zu ersticken oder mit einer kleinen Öffnung dafür eingestellt, kalt zu räuchern. Diese Funktion ermöglicht Feineinstellungen damit auch ein natürlicher Luftzug genutzt werden kann, während das Gebläse nicht arbeitet. Tests auf verschiedenen Einstellungen werden empfohlen. Öffnen Sie die Dämpfer voll für die schnelle Inbetriebnahme oder für das Grillen bei hohen Temperaturen. Öffnen Sie den Dämpfer auf die Hälfte



für kleinere Herde oder für niedriges und langsames kochen. Schließen Sie den Dämpfer zu mindestens 3/4 für Kalträuchern.

6. TASTENFUNKTIONEN

FOOD – Drücken für Anzeige der Kerntemperatur

PIT – Drücken für Anzeige der Temperatur in der Feuerkammer

UP – Drücken für Anzeige Sollwert Höchsttemperatur

DOWN – Drücken für Anzeige Sollwert Niedrigtemperatur

FOOD + PIT – beide Tasten gleichzeitig drücken um das Gerät ein- oder auszuschalten

UP + DOWN – beide Tasten gleichzeitig drücken, um das SETUP-Menü zu öffnen

PIT + UP – Drücken für Aufruf des Scan-Modus

PIT + DOWN – Drücken für Aufruf des Diagnose-Modus

6.1 TASTENTÖNE

Wenn die „beeper intensity“, also die Lautstärke des Piepsers größer ist als „0“, wird jeder Tastendruck einen Bestätigungston auslösen. Um den Piepser auszuschalten, stellen Sie die „beeper intensity“ im Menü auf „0“.

6.2 STUMMSCHALTUNG DES PIEPSER MIT BELIEBIGER TASTE

Jedes Mal, wenn der Piepser ertönt, drücken Sie eine beliebige Taste um ihn zum Schweigen zu bringen und die Alarmbedingung zu löschen. Um den Piepser ganz abzuschalten, setzen Sie die „beeper intensity“ im Menü auf „0“

7. EINSCHALTEN

Nach dem Einschalten zeigt das DigiQ



um das Display zu testen. Anschließend wird die Versionsnummer angezeigt.

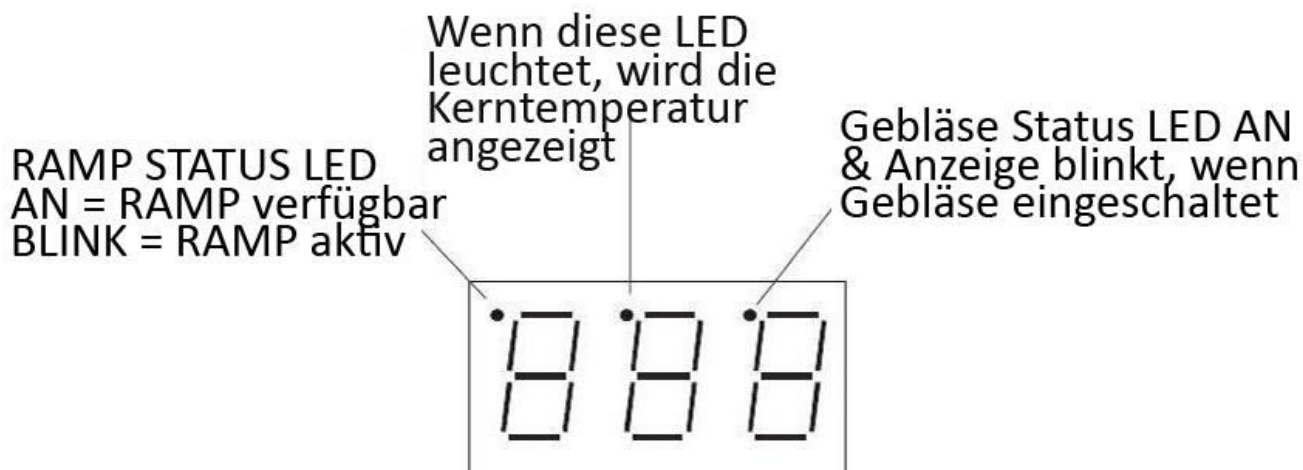
7.1. WIEDERHERSTELLUNGSFUNKTION BEI STROMUNTERBRECHUNG MIT INTERNEM SPEICHER

Wenn es während des Koch- / Grill-Vorgangs eine kurze oder anhaltende Stromunterbrechung gibt, wird das DigiQ automatisch neu starten und die Feuerkammer mit des Einstellungen weiter kontrollieren, die ursprünglich gesetzt wurden.



8. DIE ANZEIGE

Das dreistellige LED-Display des DigiQ hat drei Statusanzeigen



8.1. GEBLÄSE STATUS ANZEIGE

Die Gebläse Status Anzeige und das Flimmern der Gebläse-Anzeige hilft festzustellen, wie das Feuer gesteuert wird. Ist ausreichend Brennstoff und Hitze in der Feuerkammer, wird das Gebläse sanft pusten um das Feuer mit ausreichend Sauerstoff zu versorgen. Schaltet sich das Gebläse ein, blinkt die Kontrollleuchte am Gebläse einmal pro Sekunde und die Gebläse Status Anzeige am Steuergerät schaltet sich ein. Geht der Feuerkammer die Hitze aus, wird das Gebläse fast die ganze Zeit laufen.

8.1.1 Bestimmung der Ausgabe-Leistung mit Hilfe der Kontroll-LED am Gebläse

Die Gebläse-Kontrolle ist so ausgelegt, dass die Ausgangsleistung durch die Häufigkeit des Blinkens ermittelt werden kann. Dazu folgende Tabelle:

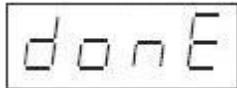
Blink Pattern	Output %
None	0
...(1 Blink) → (Pause) → (1 Blink) → (Pause)...	10
...(2 Blinks) → (Pause) → (2 Blinks) → (Pause)...	20
...(3 Blinks) → (Pause) → (3 Blinks) → (Pause)...	30
...(4 Blinks) → (Pause) → (4 Blinks) → (Pause)...	40
...(5 Blinks) → (Pause) → (5 Blinks) → (Pause)...	50
...(6 Blinks) → (Pause) → (6 Blinks) → (Pause)...	60
...(7 Blinks) → (Pause) → (7 Blinks) → (Pause)...	70
...(8 Blinks) → (Pause) → (8 Blinks) → (Pause)...	80
...(9 Blinks) → (Pause) → (9 Blinks) → (Pause)...	90
Continuously Blinking	100



HINWEIS: Wenn die Ausgabe-Leistung des Gebläses für eine längere Zeit bei 80-100% liegt, sollte Brennstoff nachgefüllt werden. Ist die Ausgabe-Leistung für längere Zeit bei 10% und die Temperatur schwankt, schließen Sie die Dämpfer ein wenig für eine bessere Kontrolle.

8.2. SIGNAL „ESSEN FERTIG“

Wenn die gewünschte Kerntemperatur bzw. der eingestellte Sollwert erreicht ist, wird das Display



anzeigen und ein Signalton ertönt.

8.3 TEMPERATUREN AUSSERHALB DES MESSBEREICHES

Liegt die Temperatur unter 32 F (0 °C) oder oberhalb von 485 Grad F (250 °C) in den Speisen oder in der Feuerkammer, dann zeigt das Display:



8.4 TEMPERATURANZEIGE GARKAMMER ODER FEUERKAMMER

Das DigiQ kann entweder die Kerntemperatur in den Speisen anzeigen, oder die Temperatur in der Feuerkammer. Der Standwert zeigt die Temperatur der Feuerkammer.

Feuerkammer Temperatur anzeigen lassen:	Kerntemperatur anzeigen lassen:
Kerntemperatur	Feuerkammer Temp.
für Anzeige Feuerk. - Taste	für Anzeige Kerntemp. - Taste
↓	↓
Display Anzeige	Display Anzeige
↓	↓
Kerntemp. LED AUS	Kerntemp. LED AN
Zeigt Feuerk. Temp.	Zeigt Kerntemperatur

8.5 SCAN MODUS

Das Drücken der Tasten „PIT“ + „UP“ ruft den SCAN MODUS auf. Im SCAN MODUS wechselt die Anzeige der Kerntemperatur und die Anzeige der Feuerkammer-Temperatur etwas alle 4 Sekunden. Um den SCAN MODUS auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Strom. Wenn beim Scannen ein

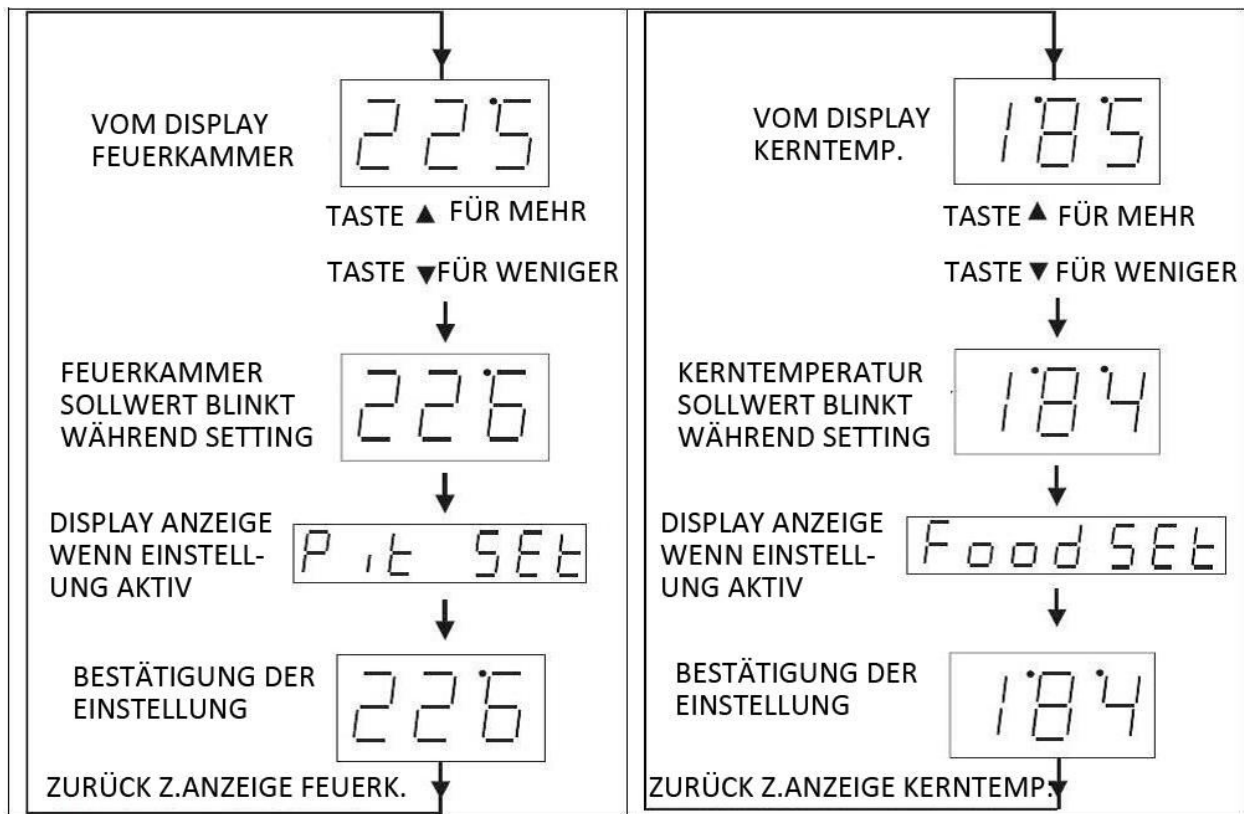


Alarm auftritt, zeigt das Display die Temperatur, welche den Alarm verursacht hat. Dies erfolgt so lange, bis der Alarmgrund nicht mehr vorliegt oder bis der Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste quittiert wird. Durch Drücken der UP- oder DOWN-Taste kann der Sollwert der angezeigten Temperatur geändert werden.

9 EINSTELLEN DER SOLLWERTE

Um den Sollwert für die Temperatur der Feuerkammer anzuzeigen, drücken Sie auf die „UP“- oder „DOWN“-Taste, während die Temperatur für die Feuerkammer angezeigt wird. Um den Sollwert für die Feuerkammer einzustellen, drücken Sie einfach die Taste „UP“ oder „DOWN“.

Um den Sollwert für die Kerntemperatur anzuzeigen, drücken Sie auf die UP- oder DOWN – Taste, während die Kerntemperatur angezeigt wird. Um den Sollwert für die Kerntemperatur einzustellen, drücken Sie einfach die Taste UP oder DOWN.



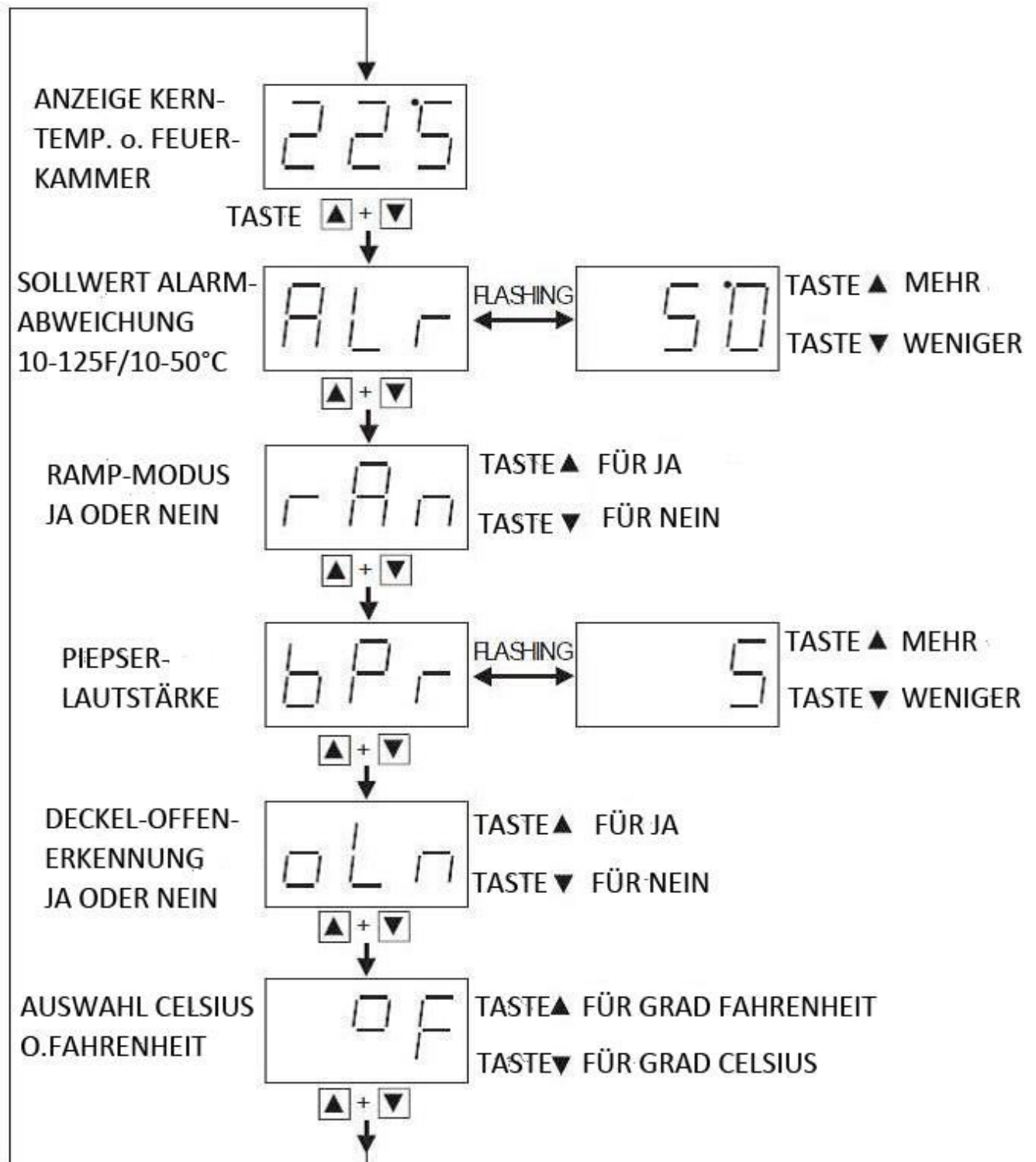
10 SETUP MENÜ

Drücken Sie die Tasten „UP“ & „DOWN“ gleichzeitig um das Setup Menü aufzurufen. Die Bildschirme sind unten in der Reihenfolge angezeigt, wenn Sie die Tasten „UP“ & „DOWN“ erneut drücken. Wenn der Punkt „F/C select“ (Fahrenheit oder Celsius auswählen) angezeigt wurde, springt das Display beim nächsten Drücken wieder zur Anzeige der Feuerkammer-Temperatur.



BBQ-LADEN.DE

Kauft! Grillt! Seid Glückliche!





10.1 ALARMABWEICHUNG SOLLWERT

Liegt die Temperatur in der Feuerkammer über dem eingestellten Sollwert für die Alarmabweichung,

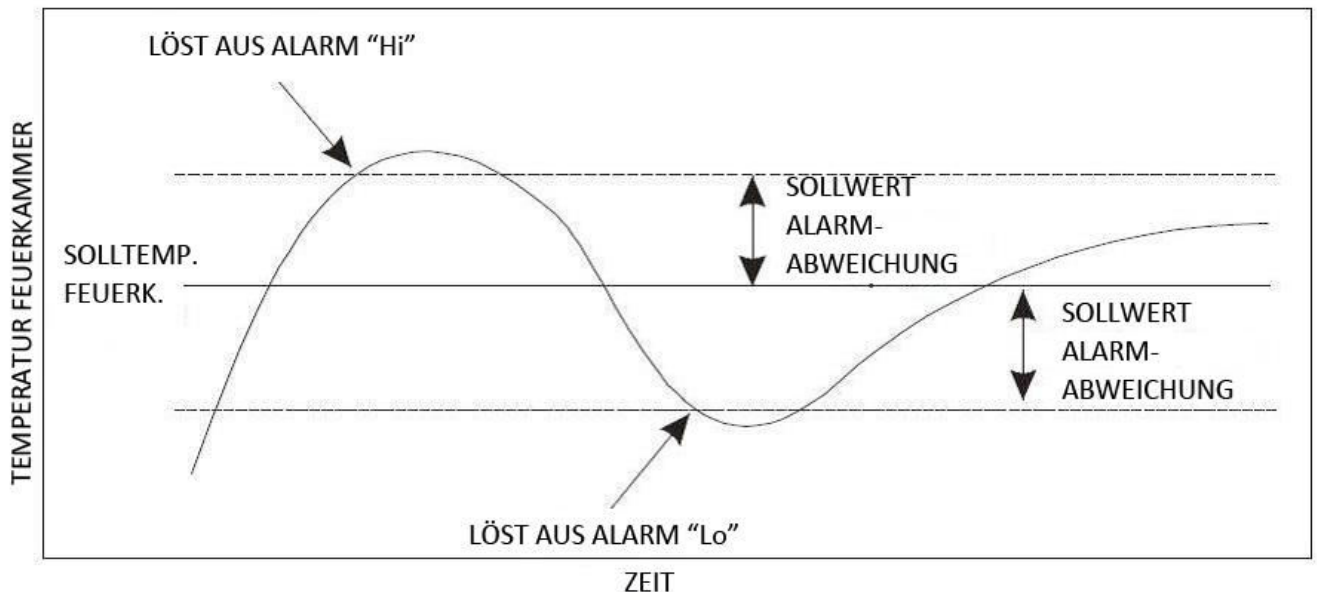
H i

wird Alarm ausgelöst und die Anzeige blinkt. Fällt die Temperatur unter den niedrigeren Sollwert der Alarmabweichung, wird der Alarm ausgelöst und es blinkt die Anzeige

Lo

Der Alarm ertönt nicht, wenn das Gerät das erste Mal eingeschaltet wird und die Feuerkammer noch kalt ist. Er wird erst dann aktiv, wenn sich die Temperatur dem Sollwert nähert. Die Alarmabweichung ist einstellbar von 20 bis 125 Grad F / 10-50 °C. Die Werkseinstellung ist 50°F also 10 °C.

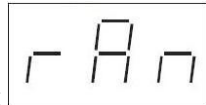
Wenn die RAMP-Funktion eingeschaltet und die Steuerung gerade aktiv ist, wird der Alarm nur ausgelöst, wenn der LOW-Alarm aktiviert ist und die Temperatur der Feuerkammer 20 Grad unter die Solltemperatur der Speisen fällt.



10.2 RAMP

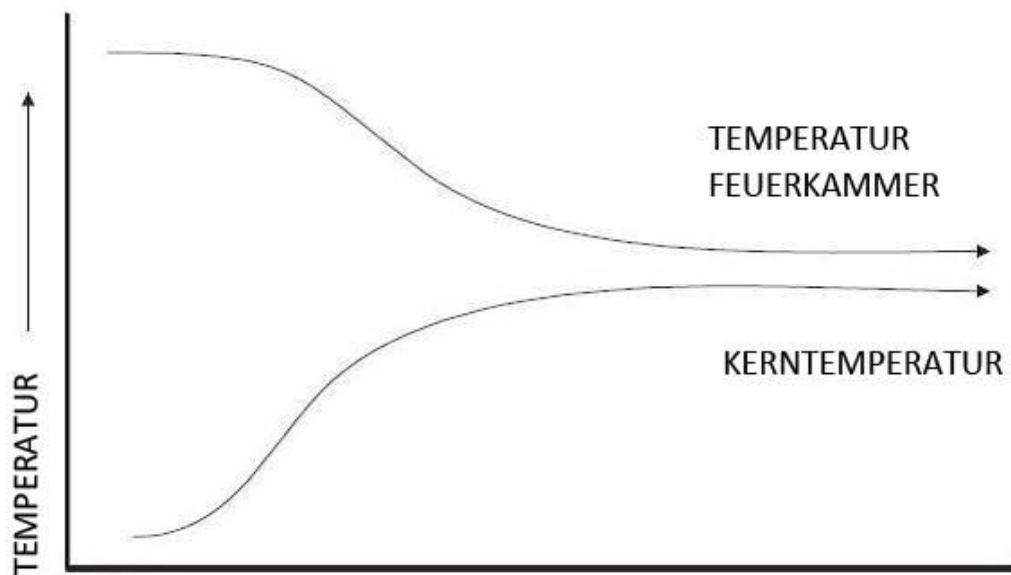
rAy

Steht das Setting für den RAMP-Modus auf rAy (ramp yes), ist der „LOW & SLOW“-Modus aktiviert. Diese Option wird benutzt für langsames Garen bei niedrigen Temperaturen. So werden die Speisen nicht übergart. Der RAMP-Modus senkt ganz langsam die Temperatur der Feuerkammer auf die eingestellte Kerntemperatur, sobald die Kerntemperatur in die Nähe des Sollwertes kommt. Der Controller wird die Temperatur in der Feuerkammer etwas oberhalb des Kerntemperatur – Sollwertes halten, solange genug Brennmaterial vorhanden ist.

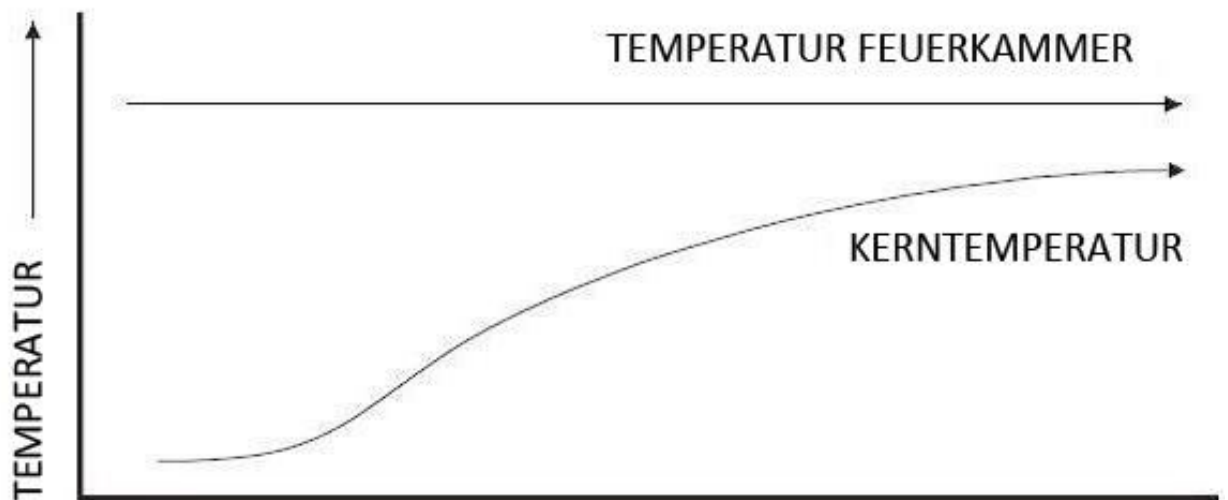


Die Werkseinstellung ist `r A n` (ramp no). Der RAMP-Modus muss also erst aktiviert werden, um ihn zu benutzen.

HINWEIS: Mit dieser Funktion kann die Feuerkammer auch heißer gestartet werden als normal um die Garzeit zu reduzieren und die Speisen dennoch nicht zu übergaren. Wenn der Kerntemperatur-Fühler nicht angeschlossen ist und der RAMP-Modus ist eingeschaltet, leuchtet zwar die LED, es findet aber kein Ramping statt.



VERHALTEN BEI RAMP-MODUS "AN" `r A y`



VERHALTEN BEI RAMP-MODUS "AUS" `r A n`



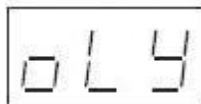
10.3 PIEPSER LAUTSTÄRKE



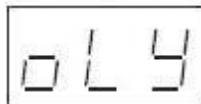
Die Lautstärke des Piepsers kann zwischen 0 und 10 gewählt werden. Die „0“ bedeutet „aus“, „1“ ist ein leiser Piep mit langen Pausen, „10“ ist ein häufiges, lautes Piepen. Die Werkseinstellung ist „4“. Falls Sie mehrere Feuerkammern betreiben, kann diese Funktion genutzt werden um die einzelnen Feuerstellen zu unterscheiden. Sie können so jeder Feuerkammer einen einzigartigen Ton zuordnen.

10.4 DECKEL OFFEN ERKENNEN

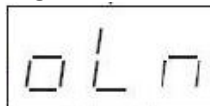
Diese Funktion ermöglicht eine schnelle Wiederherstellung der Temperatur, nachdem der Deckel geöffnet wurde.



Wenn diese Funktion aktiv ist (open lid yes) bemerkt das DigiQ das Öffnen des Deckels. Mit der Öffnung des Deckels ist ein Temperaturabfall verbunden. Dies könnte das Gebläse zu starker Erhitzung des Brennstoffs führen, so dass ein Überschuss erzeugt wird, wenn der Deckel wieder geschlossen ist. Dieser Modus erkennt die Deckelöffnung und bremst das Gebläse für diese Zeit. Es wird immer ein Hitzeüberschuss nach dem Öffnen vorhanden sein, selbst wenn das Gebläse ausgeschaltet ist, da dem Brennstoff Sauerstoff zugeführt wird.



Die Werkseinstellung ist (Modus AN). Deaktivieren Sie diese Funktion, wenn es Probleme mit überschüssigen Luftströmungen in der Feuerkammer gibt. Für das Abschalten dieser



Funktion, setzen Sie die Einstellung auf (open lid no). Um Fehlalarme zu vermeiden, wird der Alarm nicht ertönen, wenn die Temperatur fällt, während der Deckel offen ist.

10.4.1 DECKEL OFFEN ERKENNEN-ÜBERSCHUSS-ELIMINATOR

Wenn „DECKEL OFFEN ERKENNEN“ aktiviert ist, wird die Rate, mit der die Temperatur wieder steigt, begrenzt, um Überschüsse zu vermeiden. Dabei geht der Controller von einer typischen Starttemperatur von 120 °C aus, die ca. 20 Minuten anhält. So werden Temperaturspitzen vermieden.

11 ADAPTIVE STEUERSTRATEGIE

DigiQ's Adaptive Control Strategy (Adaptive Steuerstrategie) wurde entwickelt, um mit vielen Geräten arbeiten zu können. Der Controller lernt kontinuierlich, was die Feuerkammer macht und welche äußeren Faktoren eine Rolle spielen, wie zum Beispiel die Außentemperatur, Höhe der Holzkohle, Dämpfereinstellungen und vieles mehr. Damit das DigiQ sich richtig einstellt und später auch richtig regeln kann, sollte die Temperatur in der Feuerkammer nicht schwanken und der Deckel muss



geschlossen sein. Wenn der Deckel häufig, vor allem beim Start geöffnet wird, kann die Steuerung keinen Sollwert ermitteln und halten. Der Deckel sollte also für 10-20 Minuten geschlossen bleiben und die Temperatur stabil sein. Dann kann sich der Controller einregeln. Sollte der Deckel für 20-30 Minuten geschlossen sein und die Temperatur schwankt um mehr als 10 Grad, sollte der Dämpfer des Lüfters dichter geschlossen werden. Die Feuerkammer kann ein paar Grad höher oder niedriger laufen aufgrund von verschiedenen Bedingungen, aber der Controller wird sie wieder auf den Sollwert bringen. Kurzfristige Temperatur-Schwankungen um die 20 Grad haben selten Auswirkungen auf die Speisen.

11.1 Diagnose

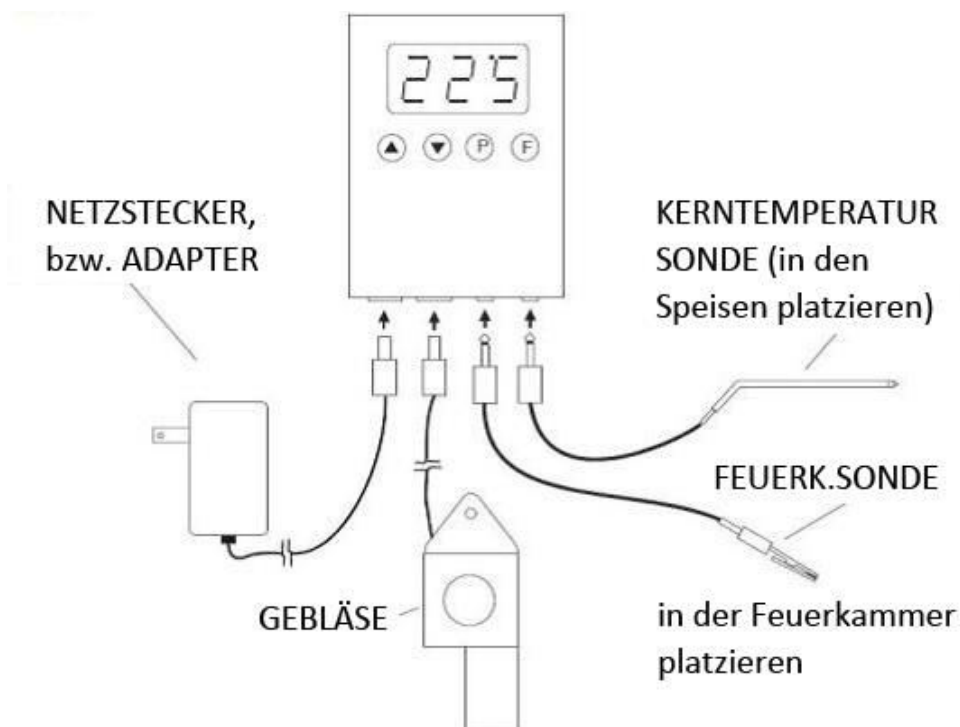
Luftströmungen in Grill oder BBQ Smoker lassen ein empfindliches und genaues Gerät wie den DigiQ Temperaturen sehr schnell lesen. Wenn der Sollwert zum Beispiel auf 100 °C eingestellt ist, kann die Anzeige sehr schnell zwischen 97,98,99,100,101,102,103 Grad wechseln. Die Steuerung des DigiQ ist so programmiert, dass sie bei Abweichungen von mehr als 5 Grad vom Sollwert eingreift.

Wenn der Diagnose-Modus durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „DOWN“ + „PIT“ aktiviert wird, können sie eine genaue, aktuelle Temperatur sehen. Wenn der Controller eine Berechnung durchführt, hören Sie ein Tonsignal. Dies wird auch vom technischen Support zur Fehlersuche verwendet.

Um den Diagnose-Modus zu verlassen, schalten Sie das Gerät kurz aus. Wenn die Temperatur in der Feuerkammer ständig um mehr als 10 Grad schwankt, versuchen Sie bitte das DigiQ neu zu starten. Dazu halten Sie bitte die Tasten „PIT“ und „FOOD“ gedrückt oder trennen Sie es vom Strom.

12 Verbindungen

Von links nach rechts: Eingang Strom, Gebläse Ausgang, Kerntemperatur-Sonde, Feuerkammer-Sonde





13 FEUER MACHEN

Stapeln Sie in der Feuerkammer Holzkohle zu einer Pyramide, schmal an der Spitze, breit und groß an der Unterseite. Zünden Sie die Pyramide an der Spitze an. Überhitzen Sie die Kohle nicht oder starten das Feuer an der Unterseite. Es könnte sonst Hitzespitzen und Flammbildung kommen.

13.1 ELIMINIERUNG GROSSER TEMPERATURSCHWANKUNGEN IN DER FEUERKAMMER

Normalerweise wird das DigiQ für eine präzise Steuerung die Luftzufuhr über das Gebläse einstellen. Einstellungen an den Dämpfern sollten nicht nötig sein. Es kann dennoch zu Überhitzungen, zu Temperaturspitzen und größeren Temperaturschwankungen (+/- 10Grad) kommen. Um dies zu vermeiden, kann der Luftstrom durch Anpassungen der Gebläse-Klappen verringert werden. Versuchen Sie den Dämpfer um die Hälfte der aktuellen Einstellung zu schließen. Die Feuerkammer sollte sich innerhalb von 10 – 15 Minuten stabilisieren.

13.2 LÖSCHEN DER FEUERKAMMER

Wenn Brennstoff übrig ist, kann dieser wieder verwendet werden. Schließen Sie alle geöffneten Klappen, entfernen Sie das Gebläse und verschließen Sie die Adapteröffnung mit dem KILL PLUG. Dies wird das Feuer in 30-45 Minuten löschen

14 KALIBRIERUNG

Das DigiQ ist bereits ab Werk kalibriert, eine Neu-Kalibrierung sollte nicht erforderlich sein. Die folgende Kalibrierung ist im Lieferumfang enthalten, wenn falls es nötig sein sollte. Dieses Verfahren stützt sich auf die genauen Phasenwechsel-Temperaturen von Wasser am Gefrierpunkt (32 ° F / 0°C) und dem Siedepunkt (212 Grad F / 100°C).

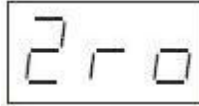
Benötigte Materialien:

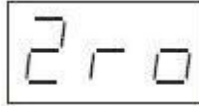
- Eis (crushed ist am besten)
- Wasser
- 2 Styroporbecher
- DigiQ Controller
- DigiQ Kerntemperatur-Sonde
- DigiQ Stromversorgung

Stecken Sie die Kerntemperatur-Sonde und den Netzteil-Stecker in das DigiQ. Schließen Sie den Strom noch nicht an!

14.1 ABGLEICH DER NULL (Low-End-Temperatur)

Drücken und Halten Sie „UP“ und „DOWN“ und schalten Sie den Strom ein. Nach etwa einer Sekunde piept das Gerät. Lassen Sie die Tasten los.



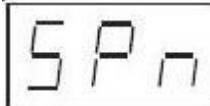
Die Anzeige wird wechseln zwischen  und der Temperatur-Anzeige für die Kerntemperatur-Sonde. Lassen Sie das DigiQ in diesem Zustand für 15-20 Minuten

Füllen Sie einen der Isolierbecher mit einem Eis / Wasser Gemisch. Nehmen Sie 75% Eis und 25% Wasser. Führen Sie die Kerntemperatur-Sonde bis zum Boden der Tasse und rühren Sie das Eis-Wasser-Gemisch mit der Sonde um. Mit der „UP“ oder „DOWN“ – Taste stellen Sie nun die Temperatur auf 0°C oder 33°F.

HINWEIS: Die Anzeige aktualisiert sich alle 3 Sekunden. Wenn Sie also um 2 Grad erhöhen müssen, drücken Sie 2-mal die Taste „UP“. Sie werden 2 Piepser hören.

14.2 KALIBRIERUNG DER MESSSPANNE (HIGH-END-TEMPERATUR)

Drücken und halten Sie die „UP“ + „DOWN“ Tasten, bis ein Signalton ertönt. Der Bildschirm wird zwischen



und der Temperatur der Kerntemperatur-Sonde wechseln.

Füllen Sie den zweiten Becher mit kochendem Wasser. Führen Sie die Kerntemperatur-Sonde bis zum Boden der Tasse und rühren Sie vorsichtig um. Stellen Sie mit der „UP“ oder „DOWN“ – Taste die Temperatur auf dem Display auf 211 °F (100°C)

14.3 SPEICHERN DER KALIBRIERUNGSWERTE

Um die Kalibrierung zu speichern, drücken und halten Sie die Tasten „PIT“ und „FOOD“. Dadurch wird das Gerät ausgeschaltet und die Kalibrierung gespeichert.

15. KONTAKT BBQ GURU

The BBQ Guru EU.
PALM BBQ Corp.,
Rheinische Str. 17,
45770 Marl,
Fon 02365 / 9732 660,
Fax 02365 / 9732 665,
Mail: Info@BBQGuru.eu

Ein Service von



Der BBQ-Laden
Berta-von-Suttner-Allee 2
21614 Buxtehude
Tel. 04161 7542543
der-laden@bbq-laden.de