

1. Sicherheitshinweise
2. Eingeschränkte Garantie
3. DIGIQ Besonderheiten
4. Sensoren
  - 4.1. Kerntempersensur
5. Eigenschaften des Gebläses
  - 5.1. Gebläse Klappeinstellung
6. Tastenfunktionen
  - 6.1. Tastentöne
  - 6.2. Stummschaltung des Piepers mit beliebiger Taste
7. Einschalten
  - 7.1. Wiederherstellungsfunktion bei Stromunterbrechung mit internem Speicher
8. Die Anzeige
  - 8.1. Statusanzeige des Gebläses
    - 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 für die Garkammer oder der Feuerkammer
  - 8.5. Scan Modus
9. Einstellung der Sollwerte
10. Einstellungsmenü
  - 10.1. Alarmabweichung des Sollwertes
  - 10.2. RAMP (Kochen und Halten)
  - 10.3. Piepser Lautstärke
  - 10.4. Erkennung eines offenen Deckels
    - 10.4.1. Erkennung des offenen Deckels Überschusseliminator
11. Adaptive Steuerungsstrategie
  - 11.1. Diagnosen
12. Anschlüsse
13. Anheizen
  - 13.1. Eliminierung großer Temperaturschwankungen in der Feuerkammer
  - 13.2. Löschen der Feuerkammer
14. Kalibrierung
  - 14.1. Kalibrierung der Null (Low-End-Temperatur)
  - 14.2. Kalibrierung der Messspanne (High-End-Temperatur)
  - 14.3. Speicherung der Kalibrierungswerte
15. Kontakt zu BBQ Guru

## 1. SICHERHEITSWARNUNGEN

### INSTALLATION / SICHERHEITSHINWEISE:

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



**WARNUNG:** 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.



**WARNUNG:** 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 Weiden 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.



**WARNUNG:** 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 Falschbedienung führen. DIES 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.

**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.



**WARNUNG:** ES GIBT HEIÙE 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 zu Verletzungen 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

Der BBQ GURU garantiert, dass dieses Produkt frei von Fehlern in Verarbeitung und Material ist. Dies gilt für einen Zeitraum von 90 Tagen ab dem Kaufdatum.

Sollte das Gerät eine Fehlfunktion aufweisen, schicken Sie es zurück. Das Gerät wird bei Defekt kostenfrei repariert oder ersetzt.

Es gibt keine Teile an diesem Gerät, die von dem Benutzer gewartet werden müssen. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt 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.

Der 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 Besonderheiten

- Digitale „Blaze Red“-LED-Anzeige mit hoher Intensität
- Robuste, gepanzerte Hochtemperaturfeuerkammer und Kerntemperatursonden
- Steuert und überwacht die Temperaturen in der Feuerkammer und der Gerichte
- Echtzeitregelalgorithmus für die Feuerkammer für eine bessere Stabilität und Genauigkeit
- Öffnungssensor des Deckels reagiert um Temperaturschwankungen zu minimieren
- Exklusiver „low and slow“ RAMP-Modus, der die Temperatur in der Feuerkammer senkt, wenn sich die Speisen dem End-Sollwert erreichen, so dass das Essen nie übergrillt / übergart wird
- Durchblätterbare Display-Meldungen zur Statusanzeige und zu gewählten Einstellungen
- Akustische Alarmoption wenn die Gerichte fertig sind
- Einstellbarer Alarm, der ertönt, wenn die Temperatur von der Voreinstellung abweicht
- Einstellbare Piepserlautstärke
- Displays in Fahrenheit oder Celsius
- Messbereich von 0-250°C/32-475°F mit einer Genauigkeit von +/- 2 Grad
- Läuft auf 100-240V AC (für den weltweiten Einsatz) oder 12V DC für den mobilen Einsatz

## 4. Sonden

Die mit dem DIGIQ gelieferten Sonden sind robuste Edelstahl-Präzisions-Thermo-Elemente. Diese sind keine Low-Cost-Temperaturleiter 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 Sensoren 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 werden und sind unter [www.thebbqguru.eu](http://www.thebbqguru.eu) lieferbar. Es wird empfohlen, eine Reihe von Ersatzsonden für den Fall unvorhergesehener Notfälle bereit zu halten.

HINWEIS: Schieben Sie die Sonden ganz in die Steuerung. Stecken Sie den Stecker in die Anschlüsse, bis er sicher eingerastet ist. Wenn Die Sonden nicht fest eingesteckt sind, können Temperaturwerte sporadisch falsch aufgenommen werden und die DIGIQ wird die Feuerkammer nicht genau steuern. Die Temperatur könnte 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 Kerntemperatursensor

Wenn die Kerntemperatursonde nicht verwendet wird, sollte diese 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 Kerntemperatursonde kann auch links eingesteckt bleiben, aber sollte dann aber nicht in die Speisen eingeführt werden.

## 5. Eigenschaften des Gebläses

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

### 5.1 Gebläse Klappeneinstellung

Der verstellbare Dämpfer kann vollständig geschlossen werden, um das Feuer zu ersticken oder kann mit einer kleinen Öffnung eingestellt werden, um dann kalt zu räuchern. Die 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 eine schnelle Inbetriebnahme oder für 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  $\frac{3}{4}$  für Kalträuchern.


## 6. Tastenfunktion

Food – Zeigt wenn gedrückt die Anzeige der Kerntemperatur  
PIT – Zeigt wenn gedrückt die Anzeige der Temperatur in der Feuerkammer  
UP – Zeigt wenn gedrückt die Anzeige der Sollwert-Höchsttemperatur  
DOWN – Zeigt wenn gedrückt die Anzeige der Sollwert Niedrigtemperatur  
FOOD + PIT – Wenn beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden schaltet das Gerät ein oder aus  
UP + DOWN – Zeigt wenn beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden das SETUP-Menü  
PIT + UP – Wenn beide Tasten gedrückt werden wird der Scan-Modus aufgerufen  
PIT + DOWN – Wenn beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden wird der Diagnose-Modus aufgerufen

### 6.1 Tastentöne

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

## 7. Einschalten

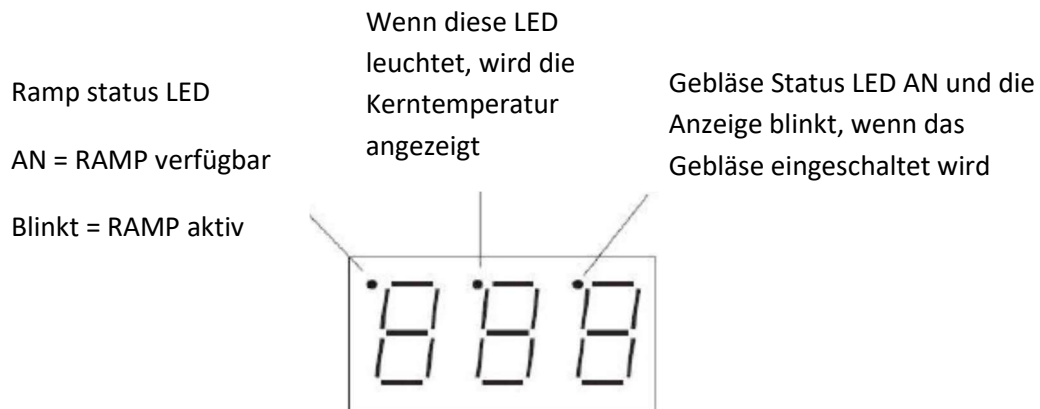
Nach dem Einschalten zeigt das DIGIQ  um das Display zu testen. Anschließend wird die Versionsnummer angezeigt.

### 7.1 Wiederherstellungsfunktion bei Stromunterbrechung mit internem Speicher

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

## 8. Die Anzeige

Das dreistellige LED-Display hat drei Statusanzeigen.



### 8.1 Status Anzeige des Gebläses

Die Gebläsestatusanzeige und das Flimmern der Gebläseanzeige wird helfen 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. Wenn sich das Gebläse einschaltet, blinkt die Kontrollleuchte am Gebläse einmal pro Sekunde und die Gebläse Status Anzeige am Steuergerät schaltet sich ein. Wenn der Feuerkammer die Hitze ausgeht, wird das Gebläse fast die ganze Zeit laufen.

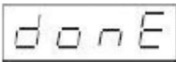
#### 8.1.1 Bestimmung der Ausgabeleistung mit Hilfe der Kontroll-LED am Gebläse

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

Blinkmodell	Ausgang %
nichts	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
Blinkt kontinuierlich	100


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

## 8.2 Signal „ESSEN FERTIG“

Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht oder die Temperatur sich dem eingestellten Sollwert nähert, wird das Display  anzeigen und ein Signalton wird ertönen.


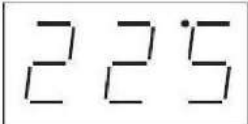


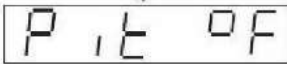
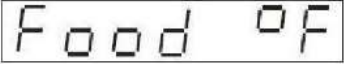

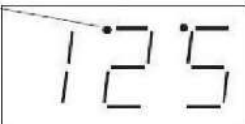
## 8.3 Temperaturen außerhalb des Messbereiches

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

das Display: .

## 8.4 Temperaturanzeige für die Garkammer oder der Feuerkammer





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

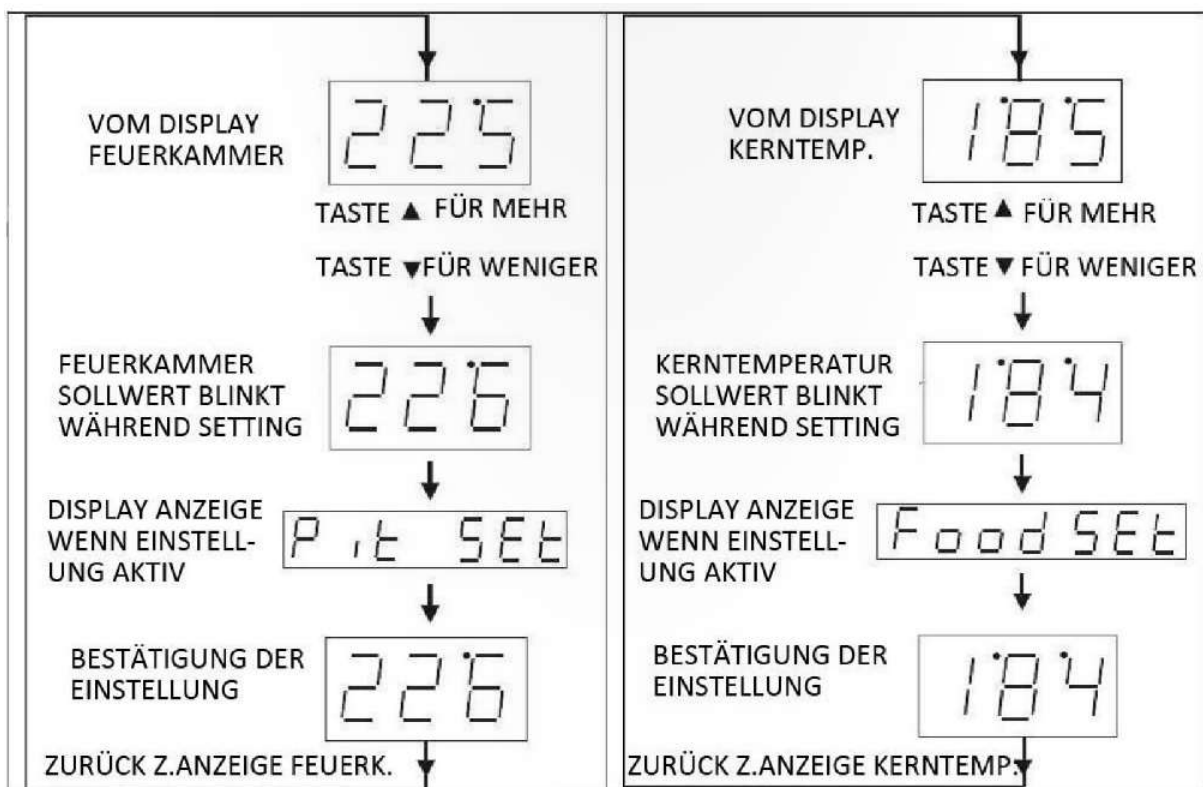
Feuerkammer Temperatur anzeigen lassen:	Kerntemperatur anzeigen lassen:
<p>Kerntemperatur </p>	<p>Feuerkammer Temp. </p>
<p>für Anzeige Feuerk. - Taste </p>	<p>für Anzeige Kerntemp. - Taste </p>
<p>Display Anzeige </p>	<p>Display Anzeige </p>
<p>Kerntemp. LED AUS</p>	<p>Kerntemp. LED AN</p>
<p>Zeigt Feuerk. Temp. </p>	<p>Zeigt Kerntemperatur </p>

## 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 Feuerkammertemperatur etwa 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.

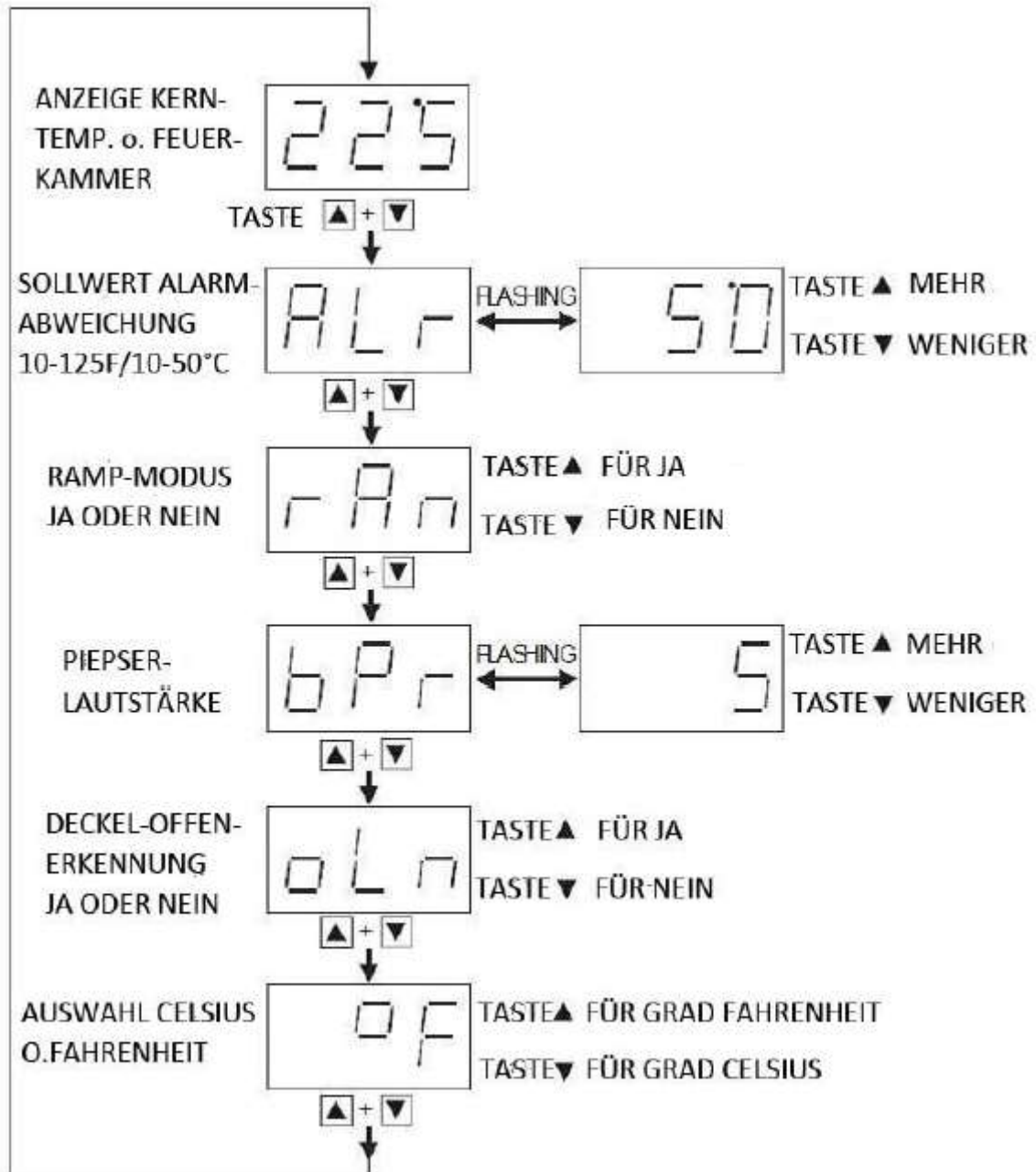
## 9. Einstellen der Sollwerte

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 „UP“  oder „DOWN“  Taste.



## 10. Setup Menü

Drücken Sie die Tasten „UP“ und „DOWN“  $\blacktriangle + \blacktriangledown$  gleichzeitig, um das Setup Menü aufzurufen. Die Anzeigen sind unten in der Reihenfolge angezeigt, wenn Sie die Tasten „UP“ und „DOWN“  $\blacktriangle + \blacktriangledown$  erneut drücken. Wenn der Punkt „F/C select“ (Fahrenheit oder Celsius auswählen) erreicht wurde, springt das Display beim nächsten Drücken der „UP“ und „DOWN“ Tasten  $\blacktriangle + \blacktriangledown$  wieder zur Anzeige der Feuerkammertemperatur.





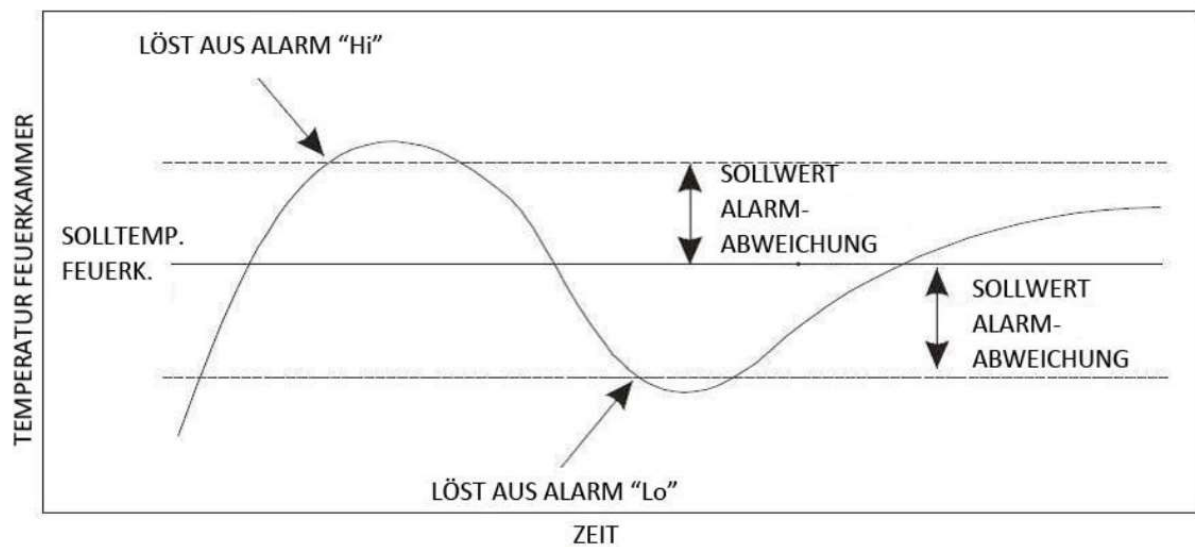
## 10.1 Alarmabweichung des Sollwertes

Wenn die Temperatur in der Feuerkammer über dem eingestellten Sollwert für die Alarmabweichung liegt, wird der Alarm ausgelöst und die Anzeige blinkt **Hi**.

Falls die Temperatur unter den niedrigsten Sollwert der Alarmabweichung fällt, 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 °F / 10-50°C und die Werkseinstellung beträgt 50°F also 10°C.

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



## 10.2 RAMP

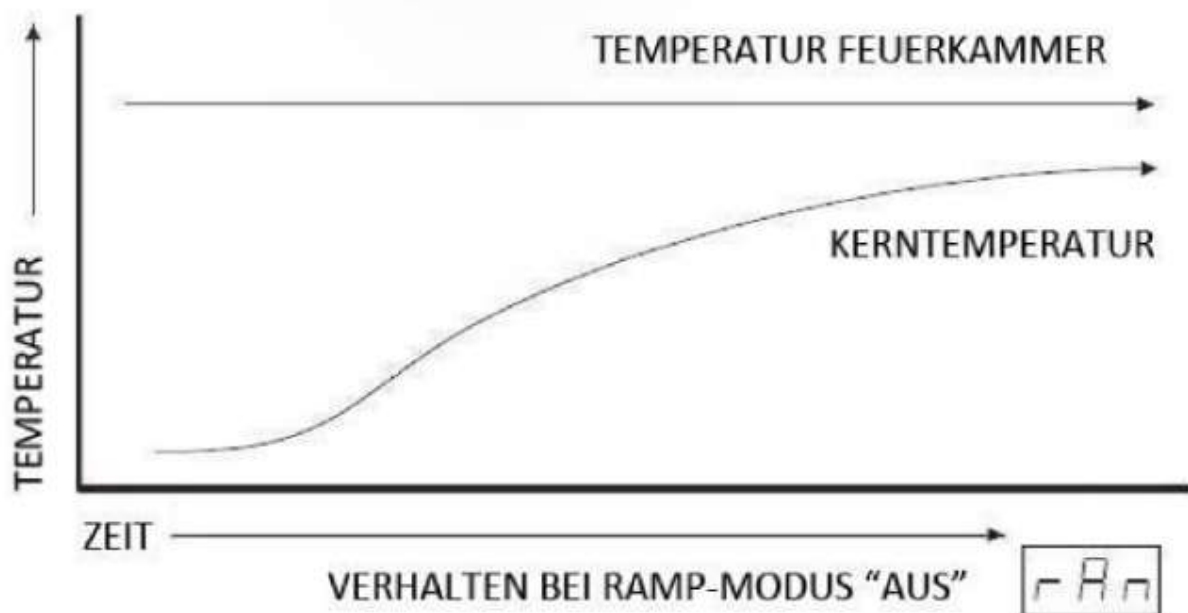
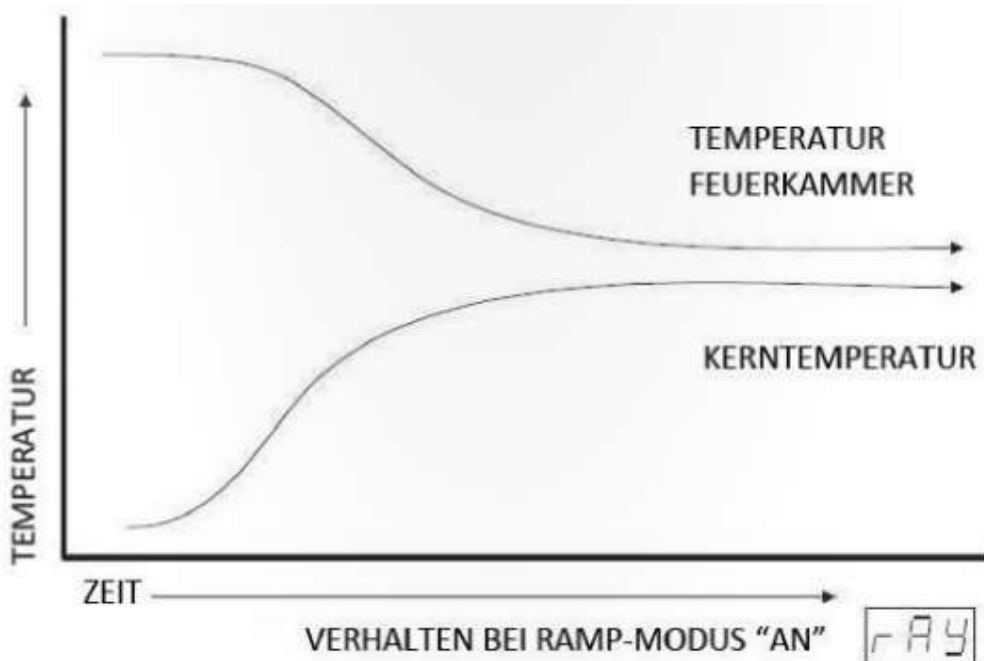
rAy

Steht die Einstellung für den RAMP-Modus auf `rAy` (ramp yes), ist der „LOW & Slow“ – Modus aktiviert. Diese Einstellung wird für langsames Garen bei niedrigen Temperaturen benutzt. So werden die Speisen nicht übergart. Diese Besonderheit senkt ganz langsam die Temperatur der Feuerkammer auf die eingestellte Kerntemperatur, sobald die Kerntemperatur in die Nähe von 30 Grad kommt. Die Steuerung wird die Temperatur in der Feuerkammer etwas oberhalb des Kerntemperatur – Sollwertes halten, solange genug Brennmaterial vorhanden ist.

rAn

Die Werkseinstellung ist `rAn` (RAMP no), also muss der RAMP-Modus erst aktiviert werden um ihn zu benutzen.

HINWEIS: Wenn diese Funktion benutzt wird kann die Feuerkammer auch heißer gestartet werden als normal um die Garzeit zu reduzieren und die Speisen dennoch nicht zu übergaren. Wenn der Kerntempersensord nicht angeschlossen ist und der RAMP-Modus eingeschaltet ist, leuchtet zwar die LED, es findet aber kein RAMPING statt.



### 10.3 Piepser Lautstärke



Die Lautstärke des Piepsers kann zwischen 0 und 10 gewählt werden. Die „0“ bedeutet „aus“, „1“ ist ein leiser Piepton 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 Ton zuordnen.

### 10.4 Erkennung eines offenen Deckels

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 . Wenn es Probleme mit überschüssigen Luftströmungen in der Feuerkammer gibt deaktivieren Sie diese Funktion. 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 auf, die ca. 20 Minuten anhält. So werden Temperaturspitzen vermieden.

## 11. Adaptive Steuerstrategie

DIGIQ's adaptive Steuerungsstrategie wurde entwickelt, um mit vielen Geräten arbeiten zu können während der Controller kontinuierlich lernt, 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 die Steuerung 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 Temperaturschwankungen um die 20 Grad haben selten eine Auswirkung auf die Speisen.

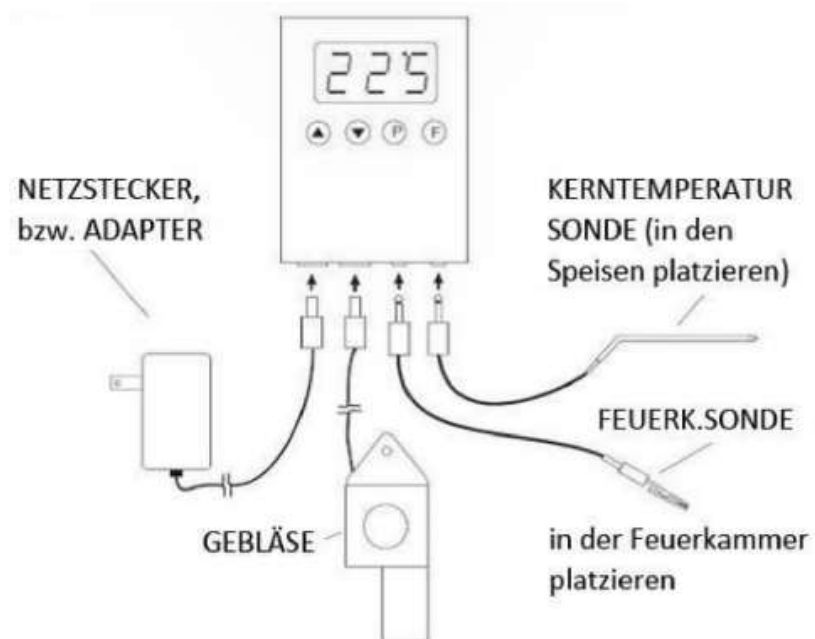
## 11.1 Diagnose

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 97-103 Grad wechseln. Die Steuerung des DIGIQ ist so programmiert, dass sie bei Abweichung von mehr als 5 Grad vom Sollwert eingreift.

Wenn der Diagnose-Modus durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „DOWN“ und „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 trenne Sie es vom Strom.

## 12. Anschlüsse

Von links nach rechts: Eingang Strom, Gebläse-Ausgang, Kerntemperatursonde, Feuerkammersonde für das unten stehende Diagramm:



## 13. Anfeuern

Stapel Sie die Holzkohle zu einer Pyramide (schmal an der Spitze) in der Feuerkammer, 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 könnten sonst Hitzespitzen und Flambbildung entstehen.

### 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 Gebläseklappen 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 etwas 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 Neukalibrierung 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 °F / 100°C)

Benötigte Materialien:

- Eis (Crushed Eis ist am besten)
- Wasser
- 2 Styroporbecher
- DIGIQ Steuerung
- DIGIQ Kerntemperatursonde
- DIGIQ Stromversorgung

Stecken Sie die Kerntemperatursonde und den Netzteilstecker in das DIGIQ. Schließen Sie den Strom noch nicht an!

### 14.1 Kalibrierung der NULL (Low-End-Temperatur)


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

Die Anzeige wird wechseln zwischen  und der Temperatur-Anzeige für die Kerntemperatursonde. 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 Kerntemperatursonde 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 (Highendtemperatur)

Drücken und halten Sie die „UP“ und „DOWN“ Tasten bis ein Signalton ertönt. Der Bildschirm wird zwischen  und der Temperatur der Kerntemperatursonde wechseln.

Füllen Sie den zweiten Becher mit kochendem Wasser. Führen Sie die Kerntemperatursonde 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 werden die Einstellungen des Gerätes gespeichert und es ausgeschaltet.

## Kontakt BBQ GURU

THE BBQ GURU  
Therm-Omega-Tech, Inc.  
357 Ivyland Road  
Warminster PA. 18974-2205  
1-800-288-GURU