



GEBRUIKERSHANDLEIDING

# BBQ GURU

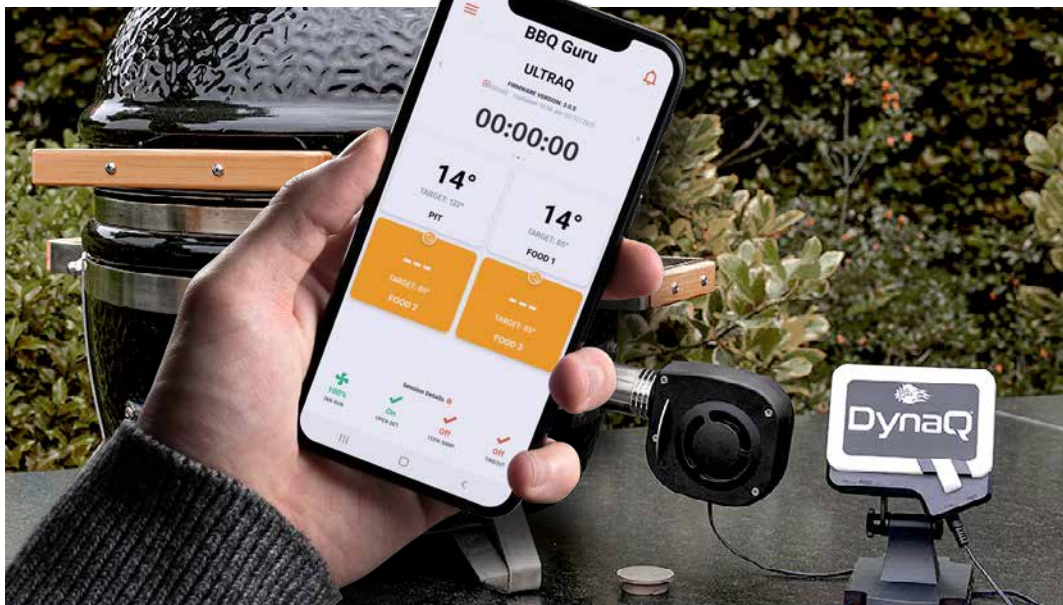
DynaQ

NL

powered by Monolith Grill GmbH



# KLAAR VOOR JOUW BBQ GURU?



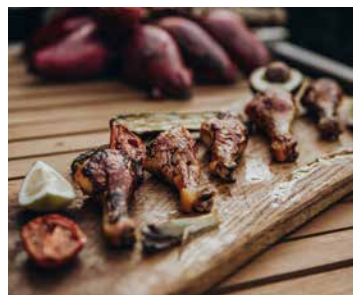
#bbqguru

Laat je inspireren!  
Volg en link ons op:

 BBQ Guru Europa

 App Download

 BBQ Guru USA



NL

## INHOUDSOPGAVE

- 01 \_\_\_\_\_ BBQ GURU BEPERKTE GARANTIE & RETOUR / REPARATIE
- 02 \_\_\_\_\_ DYNAQ FUNCTIES
- 03 \_\_\_\_\_ PREMIUM PROBES
- 04 \_\_\_\_\_ VARIABLE LUCHTDOORSTROMING (DEBIET)
- 05 \_\_\_\_\_ 5-IN-1 HOUDER MET MAGNEET
- 06 \_\_\_\_\_ VISUELE REAL-TIME PIT STATUS
- 07 \_\_\_\_\_ VERBINDEN MET BLUETOOTH
- 08 \_\_\_\_\_ GEBRUIK VAN DE MOBIELE APP
- 09 \_\_\_\_\_ AANSTEKEN
- 10 \_\_\_\_\_ TROUBLE SHOOTING
- 11 \_\_\_\_\_ CONTACT BBQ GURU





# VOOR JOUW ZEKER- HEID!

## LET OP!

Lees en begrijp deze gebruikershandleiding eerst volledig voordat je dit product aansluit of gebruikt.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



### BRANDGEVAAR, RISICO OP BRANDWONDEN!

Houd de barbecue op veilige afstand van brandbare objecten zoals gebouwen, muren, oplosmiddelen, auto's, brandstoffen, houten palen en meubels en open je barbecue voorzichtig. Gloeiende houtskool die gevallen is of door de barbecue is uitgeworpen kan in een garage, bos of weiland brand veroorzaken. Bewaar een brandblusser in de buurt van de barbecue en houdt een blusdeken gereed.



### BRANDGEVAAR!

Plaats de barbecue niet op brandbare ondergronden.



### EXPLOSIEGEVAAR!

Barbecuebranden kunnen ontstaan als er vloeistoffen worden gemorst of als vet vlam vat! Blus een vetbrand nooit met water. Sluit de barbecue en de luchttoevoer!



### ELECTRICITEIT / HOOGSPANNING!

De voeding werkt op het 240V netwerk. Deze spanning kan letsel veroorzaken of tot de dood leiden. Houd de voeding uit de buurt van water. Raak de voeding nooit aan als deze nat is. Gebruik de voeding niet als deze zichtbaar beschadigd is.



### LET OP!

Het openen van de controller of enige verandering of modificatie kan leiden tot een storing van het apparaat. Tegelijkertijd vervalt daardoor de garantie.

## 01 BBQ GURU BEPERKTE GARANTIE & RETOUR / REPARATIE

Bij alle retour- of omruilzendingen moet de originele factuur zijn bijgevoegd, evenals de accessoires en de complete originele fabrieksverpakking. Als dit niet volledig is, kan dit de terugbetaling of de omruil vertragen.

Artikelen moeten in een staat verkeren die wederverkoop mogelijk maakt. BBQ Guru accepteert de volgende artikelen niet als retourzending: (i) Artikelen die zijn gepersonaliseerd of die zijn aangepast; (ii) Speciale bestellingen, tenzij ze deel uitmaken van de retailsaanbiedingen van BBQ Guru; (iii) Artikelen die zijn gebruikt, gewijzigd of versleten danwel beschadigd zijn; (iv) cadeaubonnen; (v) diensten.

DynaQ bedieningselementen en ventilatoren (2 jaar beperkt garantie). BBQ Guru garandeert dat dit product voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum vrij is van fabricage- en materiaalfouten.

Mocht een product binnen de garantieperiode defect raken, bezorg je dan een RMA-formulier volgens bovenstaande instructies. Als het apparaat defect is wordt het kosteloos gerepareerd of vervangen (zults naar ter beoordeling van BBQ Guru).

Deze garantie vervalt als het apparaat tekenen vertoont van manipulatie of het is blootgesteld aan vocht, overmatige hitte, corrosie of ander misbruik, inclusief gebruik met apparatuur die niet gemaakt is door BBQ Guru. Componenten met overmatige slijtage of schade als gevolg van misbruik vallen niet onder de garantie.

BBQ Guru is niet verantwoordelijk voor enige schade of verliezen welke veroorzaakt worden door de installatie of het gebruik van dit product.

## 02 DYNAQ FUNCTIES

- Brengt een verbinding tot stand met je bluetooth geschikte apparaat om via de BBQ Guru-app rechtstreeks toegang te krijgen tot de temperatuur.
- De patent-pending LED Q-lichtring toont in één oogopslag in real-time de status van de barbecue en de ventilator.
- Het fulltime adaptieve besturingsalgoritme van Smart Cook leert de barbecue kennen voor een nog betere stabiliteit en nauwkeurigheid.
- De pit probe meet de temperatuur in de barbecue. De controller regelt de temperatuur tot het bereiken van de vooraf ingestelde food probe temperatuur.
- Detecteert een open deksel om temperatuurschommelingen te minimaliseren.
- De „RampMODE“ verlaagt de barbecue temperatuur om overcooking te voorkomen.
- Toepassingsbereik van 0 tot 180 graden Celsius.
- 5-in-1 houder met magneet.
- De status is zichtbaar vanuit elke hoek.
- Werkt met 110-240 VAC voor wereldwijd gebruik of 12 VDC voor gebruik met automobiëlevoeding.



## 03 PREMIUM PROBES

De bij de DynaQ meegeleverde probes zijn gemaakt van een precisie roestvast staal thermomateriaal. De probe kabels hebben een stevige gevlochten afscherming met een rookwerende teflonisolatie die geschikt is voor stationaire temperaturen tot 180C. Voorkom het knikken van de kabels en laat ze niet met directe vlammen in contact komen (hot-spots). Alleen met de hand afwassen. De probes kunnen door de gebruiker vervangen worden. Houd voor onvoorziene noodsituaties een reserveset achter de hand.



## LET OP

1. Steek de stekkers van de probes volledig in de controller en duw deze zover aan tot ze hoorbaar en fysiek vergrendeld zijn. Als de probes niet goed zijn aangesloten kan dit leiden tot het aangeven van onjuiste temperatuurwaarden en regelt de DynaQ de temperatuur niet nauwkeurig. Dit kan ervoor zorgen dat de barbecue „uitgaat“.
2. Boven elke probe aansluiting bevindt zich een LED indicatielampje. Als een probe bij het inschakelen van de DynaQ op de juiste manier in de controller gestoken is, maar de LED toch niet brandt, dan duidt dit erop dat de probe beschadigd of defect is en de temperatuur niet correct wordt weergegeven.
3. De pit probe moet zich ten behoeve van een correcte temperatuurregeling in de barbecue bevinden en in de buurt van het barbecue oppervlak. Als de probe zich niet in de barbecue bevindt kan er geen goede besturing plaatsvinden. Dit kan ertoe leiden dat de ventilator continue draait en de barbecue overmatig heet wordt.
4. Bij sommige keramische barbecues komt een specifieke situatie voor die leiden kan tot een vroegtijdig uitvallen van de probes. Als je een deflector gebruikt is het aan te bevelen om de probe kabels naar buiten te voeren via de ventilatiekap. De warmte die in de ruimte tussen de base en de deflector opstijgt is intens en geconcentreerd. Wanneer de kabel aan deze warmte wordt blootgesteld kan dat snel leiden tot een beschadiging. Bij keramische barbecues raden we aan de BBQ Guru's alleen te gebruiken voor low and slow jobs. Een probe zal, mits goed verzorgd, naar verwachting 2 tot 3 jaar goed functioneren. Pas in het algemeen op met hot-spots.

## 04 VARIABLE LUCHTDOORSTROMING

Het ventilatorsysteem maakt gebruik van een variabele luchtdoorstroming (debiet), zodat de hoeveelheid zuurstof die aan het vuur wordt toegevoegd fijn gedoseerd de temperatuur verhoogt of verlaagt om zo de ingestelde temperatuur te behouden. Alle ventilatoren zijn voorzien van een instelbare „demper“ en een aluminium mondstuk. De „demper“ (schuifklep) kan volledig gesloten worden om de houtskool te doven. Met de fijnafstelling van de demper kunnen temperatuursinvloeden die veroorzaakt worden door treklicht op het moment dat de ventilator uitgeschakeld is worden gecorrigeerd. Zet de „demper“ voor een snelle start van de barbecue helemaal open. Bij gebruik met kleinere barbecues en low and slow jobs dien je de „demper“ half tot tweederde te sluiten.

## 05 5-IN-1 HOUDER MET MAGNEET

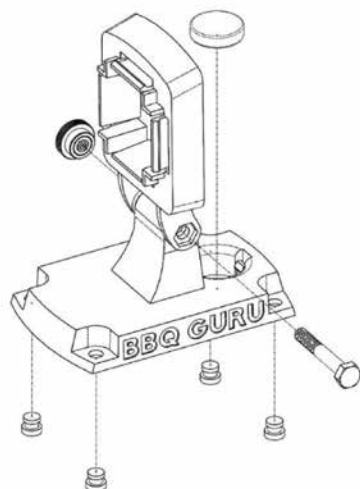
De DynaQ dient stabiel in de houder te worden geplaatst. De regelaar kan in elke richting worden gedraaid en door de kartelmoer vast te draaien in elke

gewenste hoek worden vergrendeld. De controller dient tegen weersinvloeden beschermd te worden!

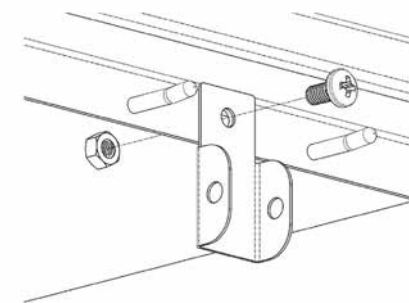


### STAP 1 Montage van de houder

1. Bevestig de voet met de meegeleverde zeskantbout en de kartelmoer aan de bovenliggende houder.
2. Druk vanaf de onderkant van de voet de rubberen dopjes in de daarvoor bestemde gaten om te voorkomen dat de voet kan wegglijden.
3. Klik de controller in de houder.
4. Kantel de houder in de gewenste hoek en draai de kartelmoer aan, zodat de houder in de gekozen positie blijft staan.

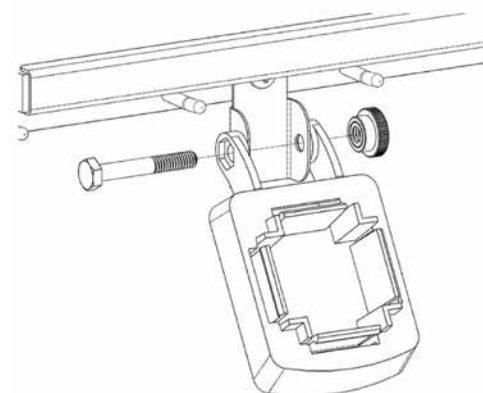


**LET OP:** De extra metalen houder die wordt gebruikt om de controller te bevestigen aan de zijtafel wordt alleen meegeleverd bij Monolith barbecues met onderstel. Deze montage vereist de kruiskopschroef, de zeskantmoer en de bovenste bedieningsbeugel van de 5-in-1 houder, alsmede de zeskantbout en de kartelmoer die bij de levering van de controller zijn inbegrepen.



### STAP 2 Bevestiging aan de Monolith barbecue

1. Bevestig de plaatstalen houder aan de linker zijtafel door de kruiskopschroef door het bestaande gat in het metalen frame onder de zijtafel te steken en deze met de meegeleverde moer vast te draaien.
2. Bevestig de controller houder met behulp van de zeskantbout en de kartelmoer van de 5-in-1 houder aan de metalen houder.
3. Klik de controller vast in de houder met het „staartje” van de Q diagonaal naar rechts wijzend.
4. Kantel de houder in de gewenste hoek en draai de kartelmoer op de zeskantschroef aan zodat de houder in de gekozen positie blijft staan.





## 06 VISUELE REAL-TIME PIT STATUS

Als je de DynaQ de eerste keer gebruikt, sluit dan eerst de pit probe aan. Sluit vervolgens de food probe en de ventilator aan voordat je de controller van stroom voorziet. De bijbehorende LEDs boven de probe connectoren branden om aan te geven dat

een probe aangesloten is. Als je een probe aansluit en de bijbehorende LED brandt niet, druk dan de stekker geheel in de connector zodat hij goed ingeklikt is. Als het indicatielampje dan nog steeds niet brandt, kan dat erop duiden dat je probe defect is.



De buitenste ring van de controller licht op verschillende manieren op om je in één oogopslag de actuele barbecue status te laten zien.

Wanneer je je barbecue voor het eerst opwarmt brandt de Q-vormige buitenring blauw.

Als de barbecue temperatuur in de buurt komt van de ingestelde temperatuur, verandert de kleur van de buitenring van blauw naar rood. Verdere informatie hierover vind je in hoofdstuk:

**08 DE MOBIELE APP GEBRUIKEN** bij stap 5 „Adaptieve controller strategie voor Smart Cook“.



Als de pit temperatuur in de buurt van de ingestelde temperatuur ligt en de ventilator blaast, dan blijven de boven- en onderkant van de buitenste Q-ring continue rood terwijl de linker- en rechterkant rood pulseren.

**TIP:** Als de barbecue al enkele uren aan staat en het pulseren van de zijkanten vaker of constanter start kan mogelijk extra houtskool nodig zijn. Wanneer de temperatuur schommelt en de zijkanten niet of nauwelijks pulseren, sluit dan de „demper“ (schuifklep) van de ventilator een beetje.



Als de pit temperatuur hoger is dan de ingestelde temperatuur, dan pulseert de buitenste lichtring continue rood. Het temperatuur afwijkingsbereik is ongeveer 3 graden Celsius. Verdere informatie of om het afwijkingsbereik te wijzigen vind je in hoofdstuk **08 DE MOBIELE APP GEBRUIKEN** onder stap 4 „Alarm“.

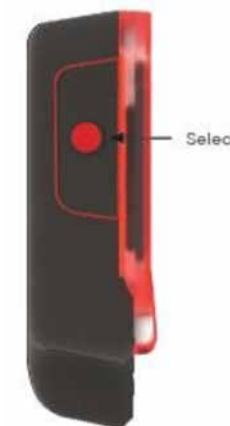


Wanneer de DynaQ is aangesloten is op de voeding, maar er geen pit probe is aangesloten, knippert de buitenring snel. Dit is een veiligheidsfunctie die ervoor zorgt dat de ventilator alleen draait als er een pit probe is aangesloten.

Druk op de afgebeelde SELECT-knop om een van de visuele waarschuwingen uit te schakelen.

**AANWIJZING:** Indien op enig moment een korte of aanhoudende stroomonderbreking is opgetreden, start de DynaQ automatisch opnieuw op en controleert de barbecue met dezelfde instellingen als voor de onderbreking.

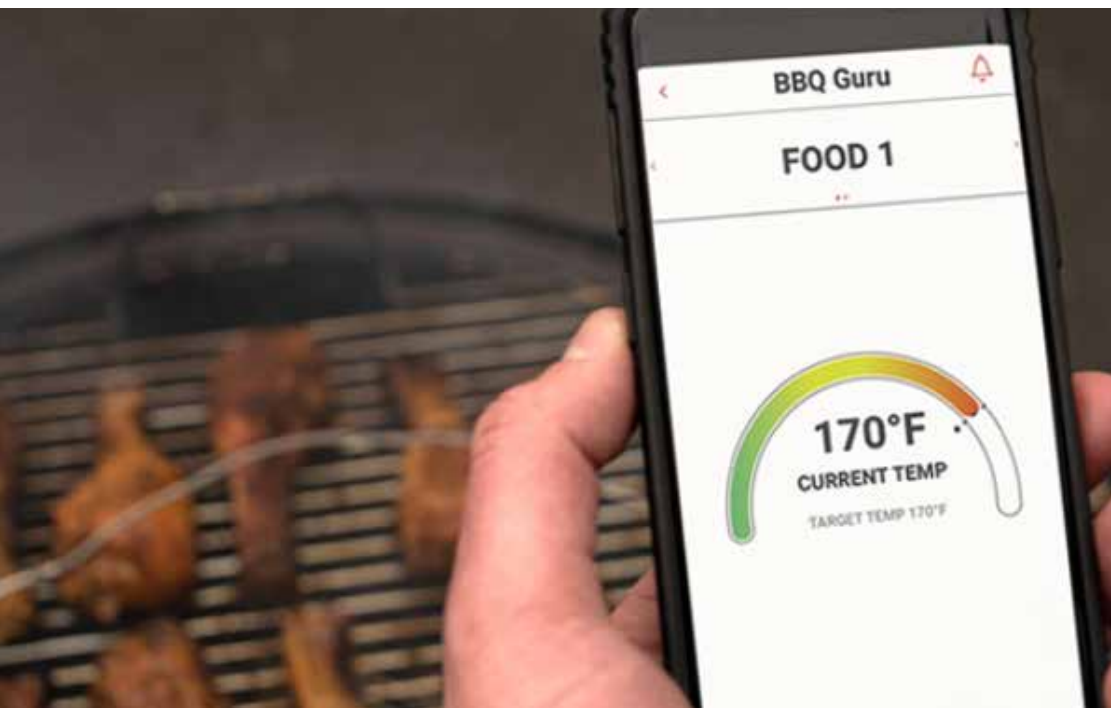
**AANWIJZING:** Om de controller te resetten naar de fabrieksinstellingen houd je de knop aan de linkerkant van de controller gedurende 2 seconden ingedrukt.



## 07 VERBINDEN MET BLUETOOTH

### STAP 1 Verbinden met bluetooth

1. Als de DynaQ niet verbonden is met een toestel knippert de blauwe bluetooth LED indicator langzaam. Controleer de bluetooth-instelling van je smartphone of tablet om te zien of deze geactiveerd is.
2. Als je toestel succesvol met de DynaQ gekoppeld en verbonden is, zal de bluetooth LED indicator permanent blauw branden. Als er bij het verbinden een fout optreedt, zie je een melding in de app. Je wordt dan gevraagd om een nieuwe poging te doen.



## 08 GEBRUIKEN VAN DE MOBIELE APP

Zoek in Google Play of de Apple Store de „BBQ Guru“ app op en installeer deze. Open na de installatie de app en volg de instructies. Je wordt gevraagd om je controller een naam naar jouw keuze te geven zodat je deze van andere controllers kunt onderscheiden.

### STAP 1

Bewaken en instellen van de temperatuur

Raak op het hoofdscherm de betreffende temperatuurwaarden aan om de gewenste pit- en de kerntemperatuur in te stellen. De standaard temperatuur voor de pit is ingesteld op 120°C, die voor de food op 85°C. Zolang de controller zich binnen het bluetoothbereik bevindt laat de app altijd de waarde van de gewenste temperatuur zien onder die van de werkelijke temperatuur. De temperatuur kan in het instellingen menu naar keuze worden ingesteld in °C of °F.

### STAP 2

„OpenLid“ (open deksel) functie

Deze functie maakt een snel herstel mogelijk van de ingestelde temperatuur na openen van de deksel. De „open deksel“ detectie is standaard ingeschakeld op ON. Wanneer de deksel wordt geopend, daalt de temperatuur, wat er toe leiden kan dat de ventilator de kolen oververhit. De controller herkent wanneer de deksel of de deur open zijn. In dat geval minimaliseert het de output van de ventilator.

**OPMERKING:** Als de deksel of de deur van de barbecue geopend en gesloten worden, vindt er altijd een kleine temperatuursoverschrijding plaats.

Om deze functie te deactiveren schakel je de OpenLid functie in de controllerinstellingen van het menu uit.

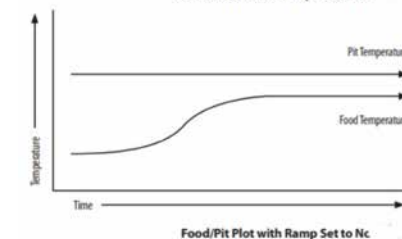
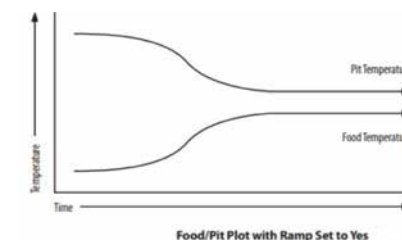
### STAP 3

RampMODE - gepatenteerd door BBQ Guru

Als de „RampMODE“ is geactiveerd, zal worden voorkomen dat het voedsel overgaar wordt. Deze functie verlaagt de ingestelde pit temperatuur

**TIP:** Om de „RampMODE“ correct te kunnen laten werken dient de ingestelde pit temperatuur minimaal 1°C boven de gewenste kerntemperatuur van het voedsel te liggen.

**OPMERKING:** Als er geen food probe is aangesloten terwijl de „RampMODE“ is ingeschakeld, is de „RampMODE“ inactief.





**STAP 4** Alarm

Wanneer de temperatuur van de barbecue uitkomt boven de ingestelde afwijking ten opzichte van de gewenste temperatuur, wordt er door de app een alarm aangegeven. De alarmafwijking is instelbaar. Verander de alarmafwijking via de gebruikersinstellingen in het menu.

**STAP 5** Adaptieve controller strategie voor Smart Cook

De adaptieve Cook-controllerstrategie is ontworpen om te werken met een groot aantal verschillende barbecues, waarbij continu geleerd wordt hoe de barbecue werkt. Daarbij zich aan veel factoren aan te passen, inclusief omgevingstemperatuur, hoeveelheid houtskool, demperinstellingen en meer. Om ervoor te zorgen dat de DynaQ goed werkt en bepaalt hoe deze zich moet aanpassen, heeft de barbecue een constante temperatuur nodig. De deksel of de deur moet gesloten blijven. Als de deksel of de deur vaak worden geopend, vooral bij het opstarten, kan niet worden verwacht dat de controller de gewenste ingestelde waarde vasthoudt.

Als de deksel ongeveer 10 tot 20 minuten gesloten blijft, wordt de temperatuur stabiel nadat de controller zich heeft aangepast. De besturing is aangepast. Wanneer de deksel minimaal 20 tot 30 minuten gesloten blijft en de temperatuur nog steeds aanzienlijk stijgt of zakt ( $\pm 10^\circ\text{C}$  of meer), dient de ventilator-demper verder gesloten te worden.

**OPMERKING:** De temperatuur van de barbecue kan als gevolg van verschillende omstandigheden een paar graden omhoog of omlaag lopen, de controller brengt deze weer terug naar de gewenste waarde. Barbecue temperaturen van  $+ \text{ of } - 1-2^\circ\text{C}$  hebben zelden invloed op de kwaliteit van het voedsel. Met de Smart-Cook functie kun je de adaptieve algoritme met 4 settings, waarvan 1 standaard instelling en 3 vooraf ingestelde opties aanpassen aan jouw specifieke barbecue.

**1. Standaardinstelling 1:** Deze instelling is ideaal voor kleine en middelgrote barbecues dunwandig, traditionele Weber watersmokers en kleine rokers. Deze versie van het algoritme is het populairst voor typische barbecues en maakt gebruik van gemiddelde waardes.

**2. Standaardinstelling 2:** Deze instelling is ideaal voor geïsoleerde barbecues die zeer efficiënt zijn, zoals een Monolith, andere keramische barbecues of de Weber Summit. Hierbij werkt de ventilator minder lang op 100% sterkte.

**3. Standaardinstelling 3:** Deze instelling is ideaal voor niet-geïsoleerde barbecues of barbecues met meerdere gaarruimtes (grote smoker) die minder temperatuurstabiel zijn zoals b.v. de Weber Smokey Mountain of een gewone horizontale smoker. Bij instelling 3 werkt de ventilator langer op 100%. De Smart Cook-functie is te wijzigen door het kiezen van optie 1, 2 of 3 in de gebruikersinstellingen van het menu.

**4. Standaardinstelling 4:** Dit is een individueel aanpasbare instelling om het algoritme aan te passen ten behoeve van speciale situaties. Als deze optie is geselecteerd, word je door de app gevraagd om een cyclustijd van tussen 5 en 12 seconden en een bandbreedte van tussen  $0^\circ$  en  $10^\circ\text{C}$  in te geven (de zogeheten proportionale band). De Smart Cook-functie kan via de controller instellingen in het menu worden gewijzigd.

**STAP 6** Countdown Timer

De app is voorzien van een countdown timer waarbij je kunt kiezen uit drie verschillende opties wanneer de timer is afgelopen.

1. Raak op het hoofdscherm van de app de timer aan om de uren, minuten en seconden in te stellen. Selecteer op dezelfde pagina in de app ook de gewenste time-out actie.
2. Geen actie (standaard): als de timer is afgelopen verandert er niets aan de manier waarop de controller je barbecue regelt.
3. Vasthouden: wanneer de timer is afgelopen, houdt de controller de temperatuur op een bepaalde door jou ingestelde gewenste waarde vast. De standaardwaarde is  $93^\circ\text{C}$ . De controller houdt de ingestelde temperatuur net zo lang vast totdat je deze verandert of het kookproces stopt.
4. Alarm: wanneer de timer is afgelopen stuurt de app een signaal om je te waarschuwen.

**STAP 7** Verdere opties

Er zijn nog veel meer instellingen die gewijzigd kunnen worden of in de controller instellingen van het menu kunnen worden in- of uitgeschakeld. De gebruikershandleiding is ook te vinden in het menu van de BBQ Guru app.

1. Wanneer het apparaat voor de eerste keer verbinding maakt met bluetooth, word je gevraagd deze een naam te geven. De naam kan verderop in deze sectie worden gewijzigd. Vanaf hier kun je ook de LEDs of de akoestische alarmen uitschakelen of de scanmodus activeren.
2. Er zijn extra opties beschikbaar om het akoestisch alarm van de controller aan te passen, iets wat bijzonder belangrijk is wanneer je je in een situatie bevindt waarbij meerdere controllers tegelijkertijd in gebruik zijn en je deze dus van elkaar kunt onderscheiden.
3. Er zijn twee instellingen die je akoestisch alarm onderscheiden van het standaard geluid: het alarm-sigitaal en de duur van de signaaltoon. De duur van de signaaltoon is het aantal pieptonen waarmee de controller binnen een tijdsbestek van 10 seconden piept, en welke van 0 tot 9 kan worden ingesteld. De standaardwaarde is 5. De duur van het alarm-sigitaal is de duur van elke signaaltoon, deze kan ingesteld worden van 0 tot 3. De standaardwaarde is 1.

**OPMERKING:** Als een van de waarden is ingesteld op 0, zal de controller geen akoestische alarmen geven.



## 09 AANSTEKEN

Het juiste aansteken van de barbecue en de juiste keuze van de houtskool is cruciaal voor een goede controle, in het bijzonder bij het barbecueën op lage temperaturen. Verhit de barbecue niet te sterk, daar dit er toe kan leiden dat de barbecue bij de start te heet wordt.

Normaal gesproken kan de DynaQ de luchtstroom van de ventilator naar behoefte aanpassen om een precieze controle te garanderen, zodat het instellen van de demper niet noodzakelijk is.

**OPMERKING:** *Breng de barbecue eerst handmatig op de gewenste bedrijfstemperatuur en sluit dan pas de DynaQ aan.*

Mocht je na het barbecueën nog houtskool over hebben gehouden, sluit dan de barbecue luchtdicht af zodat je de houtskool de volgende keer kunt gebruiken.

## 10 TROUBLE SHOOTING

### IK WIL MIJN DYNAQ GEBRUIKEN, MAAR MIJN BLUETOOTH TOESTEL HEB IK VERLOREN / IS DEFECT / IS NIET BESCHIKBAAR.

Na het inschakelen van de controller wordt de temperatuur automatisch geregeld aan de hand van de laatst gebruikte instellingen. Je kunt dan de instellingen gebruiken van je vorige sessie of de controller terugzetten naar de fabrieksinstellingen door de knop aan de linkerkant gedurende 10 seconden ingedrukt te houden. Zodra de controller opnieuw wordt aangezet, start deze automatisch met de standaard controller pit temperatuur van 120°C.

### DE MOBIELE BBQ GURU-APP WORDT OP MIJN TOESTEL NIET GEOPEND.

Controleer in Google Play of de Apple Store of er een update beschikbaar is voor de app. Download de update, installeer deze en probeer het opnieuw. Als er geen update beschikbaar is, verwijder dan de app en download deze opnieuw. Als het probleem dan nog aanhoudt kun je contact opnemen met [service@bbq-guru.eu](mailto:service@bbq-guru.eu) om de details van je probleem, het model van je apparaat en het platform waarop je het uitvoert te laten weten.

### MIJN APPARAAT KAN GEEN VERBINDING MAKEN MET DE MOBIELE APP

Zorg ervoor dat voordat je opnieuw verbinding probeert te maken de bluetooth op je toestel geactiveerd is en de bluetooth led op de DynaQ knippert. Neem, als deze niet knippert, direct contact op met de BBQ Guru klantenservice. Als deze wel knippert, start dan de app opnieuw op en probeer nogmaals de verbinding tot stand te brengen. Je moet je bevinden binnen het bluetooth bereik van de controller, hetgeen een directe zichtsafstand is van ca. 15m.

### DE TEMPERATUURAANDUIDINGEN EN/OF HET BEELDSCHERM LIJKEN BEVROREN.

Zodra je buiten het bluetooth bereik bent van de DynaQ, kan deze niet meer in real-time worden ontvangen.

### DE TEMPERATUUR VAN DE GAARRUIMTE STIJGTBOVEN DE INGESTELDE WAARDE.

Controleer de barbecue om er zeker van te zijn deze rond de firebox of vuurhaard goed gesloten is en er geen plaatsen zijn waar lucht kan binnendringen en bij het vuur komen. Activeer de Open Lid detectie functie. Hierdoor kan de DynaQ herkennen of de barbecue geopend is en of de pit temperatuur vanzelf daalt en laat de ventilator draaien bij geopende deksel of deur, waardoor de pit temperatuur stijgt. Als de functie uitgeschakeld is, detecteert de DynaQ automatisch dat de pit temperatuur vanzelf daalt, en laat de ventilator draaien met geopende deksel open of deur, waardoor de pit temperatuur stijgt. Als de ventilator continue blijft draaien, trek dan de stekker uit het stopcontact en schakel daarna de controller weer in om opnieuw op te starten. De ventilator kan dan normaal draaien. Neem, als dat niet het geval is, direct contact op met [service@bbq-guru.eu](mailto:service@bbq-guru.eu).

### DE PIT TEMPERATUUR KLOPT NIET

Het is normaal dat de temperatuur in de dome van een barbecue hoger is dan op het rooster. De thermometer die bij de meeste barbecues worden meegeleverd zijn lang niet zo nauwkeurig als de DynaQ probes. Als de pit probe zich te dicht bij het voedsel bevindt, kan een lagere temperatuur worden afgelezen welke veroorzaakt wordt door de koele dampen van het voedsel. Plaats de pit probe op 8 tot 10 cm afstand van het voedsel. De pit probe kan beschadigd zijn en geeft de verkeerde waarde aan. Vervang de pit probe door een food probe in de zelfde aansluiting te steken. Wanneer de food probe dan de juiste waarde aangeeft is de pit probe defect.





Als de food probe ook de verkeerde waarde aan-geeft, dan is deze mogelijk ook defect of is een er een probleem met de controller zelf. Neem direct contact op met **service@bbq-guru.eu**. Als de probe kabel aan de buitenkant van de gevlochten roest-vrijstalen afscherming kleine roodachtige bultjes vertoont, dan begint de siliconen isolatie te smelten omdat de probekabel aan direct vuur of te hoge temperaturen werd blootgesteld. Koop een nieuwe probe via [www.bbq-guru.eu](http://www.bbq-guru.eu).

#### DE FOOD TEMPERATUUR KLOPT NIET.

Het is normaal dat thermometers van diverse mer-ken verschillende temperatuurwaardes aangeven, deze zouden normaal gesproken echter binnen een paar graden dienen te liggen. Plaats je niet-BBQ Guru product in kokend water en ijswater om de juistheid te controleren. Controleer of de probe met het dikste gedeelte zich volledig in het voedsel bevindt. Wanneer er teveel van de probe bloot ligt wordt de temperatuur te hoog aangegeven. Wanneer er zich in het voedsel een bot bevindt, zorg er dan voor dat deze op geen enkele plek door de probe wordt geraakt. Als de probe kabel aan de buitenkant van de gevlochten roestvrijstalen afscherming kleine roodachtige bultjes vertoont, dan begint de siliconen isolatie te smelten omdat de probe kabel aan direct vuur of te hoge temperaturen werd blootgesteld. Koop een nieuwe probe op [store.bbqguru.eu](http://store.bbqguru.eu).

## 11 CONTACT BBQ GURU

#### The BBQ Guru

powered by Monolith Grill GmbH

Frida-Schröder-Straße 56  
49076 Osnabrück

0541 / 2019 640  
[info@bbq-guru.eu](mailto:info@bbq-guru.eu)  
[bbq-guru.eu](http://bbq-guru.eu)

#### Controller voedingsspanning:

12VDC, 3,5 A, 42W

#### Configuratie:

Muur plug-in

#### OMGEVING:

##### Temperatuur:

5°C tot 40°C / 41°F tot 104°F

##### Relatieve luchtvochtigheid:

80%,

##### Hoogte, niet-condenserend:

2000 Meter / 1,24 Meilen

##### Isolatiewaarde:

IP53

##### Nauwkeurigheid:

bei 1,2 °C (5°C bis 40 °C omgeving), bei 2,8 °C  
(40 °C bis 180 °C / 104 °F bis 473 °F omgeving)

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.





2020 © THE BBQ GURU  
Frida-Schröer-Straße 56 | 49076 Osnabrück  
info@bbq-guru.eu | bbq-guru.eu