



GEBRUIKERSHANDLEIDING

BBQ GURU

UltraQ

NL

powered by Monolith Grill GmbH

KLAAR VOOR JOUW BBQ GURU?



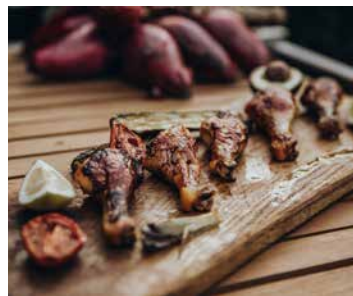
#bbqguru

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 _____ **ULTRAQ FUNCTIES**
- 03 _____ **PREMIUM PROBES**
- 04 _____ **VARIABLE LUCHTDOORSTROMING (DEBIET)**
- 05 _____ **5-IN-1 HOUDER MET MAGNEET**
- 06 _____ **VISUELE REAL-TIME PIT STATUS**
- 07 _____ **HANDMATIGE BEDIENING**
- 08 _____ **VERBINDEN MET BLUETOOTH**
- 09 _____ **GEbruik VAN DE MOBIELE APP**
- 10 _____ **WI-FI AFSTANDSBEDIENING SETUP**
- 11 _____ **AANSTEKEN**
- 12 _____ **TROUBLE SHOOTING**
- 13 _____ **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 retailaanbiedingen van BBQ Guru; (iii) Artikelen die zijn gebruikt, gewijzigd of versleten danwel beschadigd zijn; (iv) cadeaubonnen; (v) diensten.

UltraQ 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 (zulks 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 ULTRAQ 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 controleert je barbecue en 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 automobiervoeding.
- WLAN functie. Neem de UltraQ op in je thuisnetwerk, zodat je je barbecue vanaf overal kunt besturen of controleren.



03 PREMIUM PROBES

De bij de UltraQ 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.



i 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.

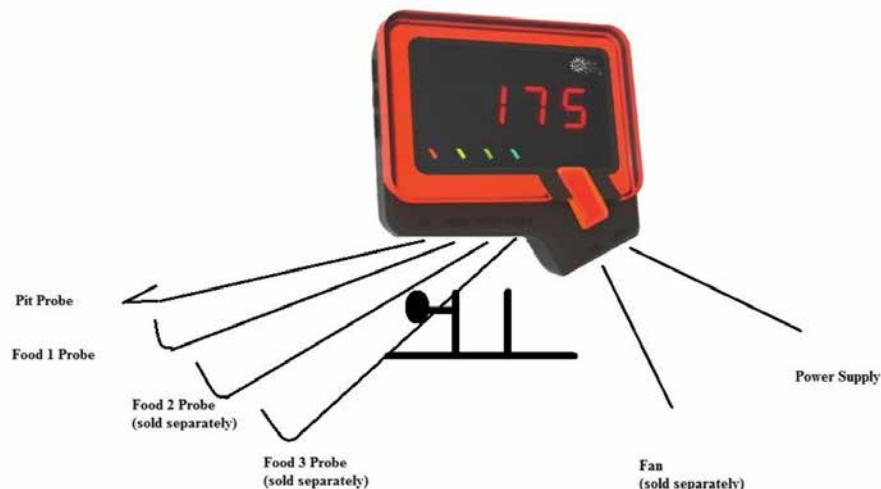
04 VARIABELE LUCHTDOORSTROMING

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

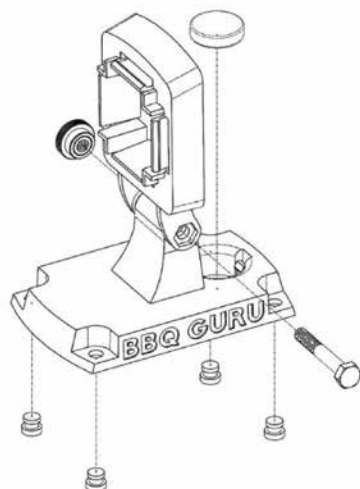
De UltraQ dient stabiel in de houder te worden geplaatst. De regelaar kan in elke richting worden gedraaid en door de kartelmoer vast te draaien in elke

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

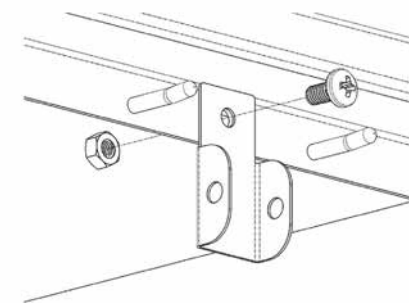


STAP 1 Montage van de houder

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.

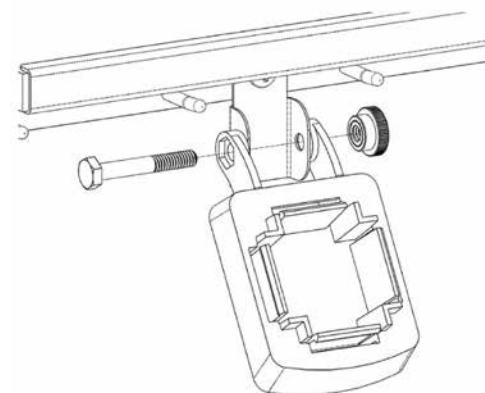


LET OP: De extra metalen houder die wordt gebruikt om de controller te bevestigen aan de zijtafel wordt alleen meegeleverd bij Monolith barbecues met onderstel. Deze montage vereist de kruiskopschroef, de zeskantmoer en de bovenste bedieningsbeugel van de 5-in-1 houder, alsmede de zeskantbout en de kartelmoer 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 UltraQ 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 9 „DE MOBILE 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.



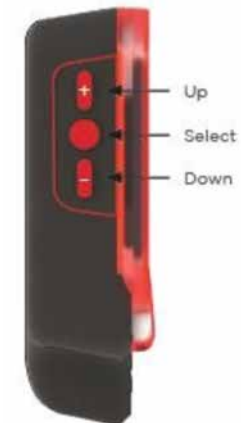
Als de pit temperatuur hoger is dan de ingestelde temperatuur, dan pulseert de buitenste lichtring continue rood. Het temperatuur afwijkingsbereik is ongeveer 3 graden Celsius. Verdere informatie of om het afwijkingsbereik te wijzigen vind je in hoofdstuk 09 DE MOBILE APP GEBRUIKEN onder stap 4 „Alarm”.

Wanneer de UltraQ 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 UltraQ 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 HANDMATIGE BEDIENING

De UltraQ kan ook worden gebruikt zonder verbinding te maken via een bluetooth apparaat of Wi-Fi verbinding.

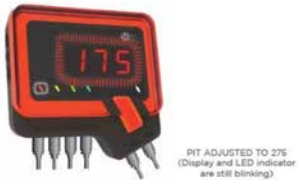
STAP 1 Instellen van de pit temperatuur

1. Zodra de controller is gestart, wordt de pittemperatuur weergegeven. De standaardwaarde is 120°C (250°F).



2. Aan de linkerkant van de bediening bevinden zich drie knoppen. Om de gewenste temperatuur in te stellen houd je de SELECT knop 2 seconden ingedrukt. Het digitale display knippert dan.

3. Als je op de UP- of DOWN-knop drukt terwijl het display knippert wordt de gewenste temperatuur met 1° aangepast. Door de UP- of DOWN-knop ingedrukt te houden verandert de gewenste temperatuur gedurende 4 seconden telkens met 1° en verhoogt of verlaagt vervolgens in stappen van 5°.



4. Bij de gewenste temperatuur druk je op de SELECT-knop om de temperatuur op te slaan.

STAP 2 Instellen van de kerntemperatuur

De kerntemperaturen zijn ingesteld op een standaardwaarde van 85°C (185°F). Elke probe aansluiting heeft een bijbehorend controlelampje.

- Food 1 - geel
- Food 2 - groen
- Food 3 - blauw

Druk op de SELECT-knop om over te schakelen van de ingestelde pit temperatuur naar de food probe 1 temperatuur. Houdt de SELECT-knop gedurende 2 seconden ingedrukt. Druk vervolgens op de UP- en DOWN-knoppen om de gewenste kerntemperatuur in te stellen. Volg daarbij dezelfde instructies als bij het instellen van de pittemperatuur.

Herhaal de bovenstaande stappen om nog extra food probes in te stellen.

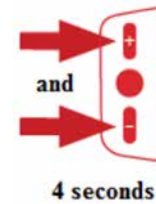


OPMERKING: De controller is in de vorm van een Q gemaakt. Het wat bolle uiteinde van de Q licht op in dezelfde kleur als de probe led, waardoor gemakkelijk te herkennen is welke temperatuur er op dat moment wordt getoond.

OPMERKING: Als er geen enkele probe is aangesloten laat het display „---“ zien.

STAP 3 De scan modus gebruiken

1. De controller geeft telkens één temperatuur aan. Om het scannen van alle temperaturen mogelijk te maken houd je de DOWN-knop gedurende 2 seconden ingedrukt.



2. De controller doorloopt alle vier de temperaturen met intervallen van 2 seconden. De respectievelijke kleur van elke probe led is dezelfde als die van het ietwat verhoogde uiteinde van de Q terwijl op het display de daarbij behorende temperatuur wordt getoond. De buitenste ring van de Q toont altijd de actuele pit status aan.



Current pit temperature displayed



Current food 1 temperature displayed



Current food 2 temperature displayed



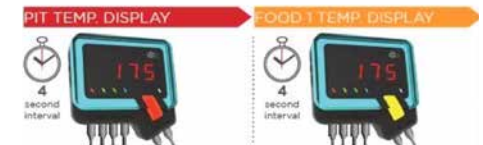
Current food 3 temperature displayed

STAP 4 Visuele real-time pit status

1. De buitenste ring van de controller licht op verschillende manieren op om in een oogopslag de actuele status van de overruimte te zien.



2. Als de pit temperatuur onder het gewenste bereik ligt, brandt de buitenste ring continu blauw. De verhoging van de Q blijft effen rood.



08 VERBINDEN MIT BLUETOOTH

3. Wanneer de scanmodus wordt geactiveerd terwijl de pittemperatuur stijgt, of wanneer het display door op de SELECT-knop te drukken wordt omgeschakeld naar andere meetwaarden, blijft de buitenste ring continu blauw, maar zal de kleur van de verhoging van de Q veranderen in overeenstemming met de respectievelijke kleur van de probe. Zodra de pittemperatuur zich binnen het ingestelde gebied bevindt zal de buitenste ring continu rood blijven. De standaardafwijking van het ingestelde gebied is ongeveer 1-2°C (25°F).



4. Als de pittemperatuur zich binnen het ingestelde gebied bevindt en de ventilator draait, dan zullen de boven- en onderkant van de led ring continu rood zijn, terwijl de linker- en rechterkant rood pulseren.



5. Als de pittemperatuur zich boven het ingestelde gebied bevindt, geeft het display „HI” aan. De buitenste led ring pulseert dan continu rood om een visuele waarschuwing te geven.



OPMERKING: Het wijzigen van het ingestelde gebied staat beschreven in paragraaf 09: De mobiele app gebruiken, stap 4 „Alarm”.

STAP 5 Alarm en waarschuwing

1. Als de pittemperatuur boven het ingestelde gebied ligt, klinkt er een alarm

OPMERKING: Druk elke keer dat het alarm afgaat op een willekeurige knop om het uit te schakelen en de alarm status te wissen. Het uitschakelen van akoestische alarmen staat beschreven in paragraaf 11: mobiele app.

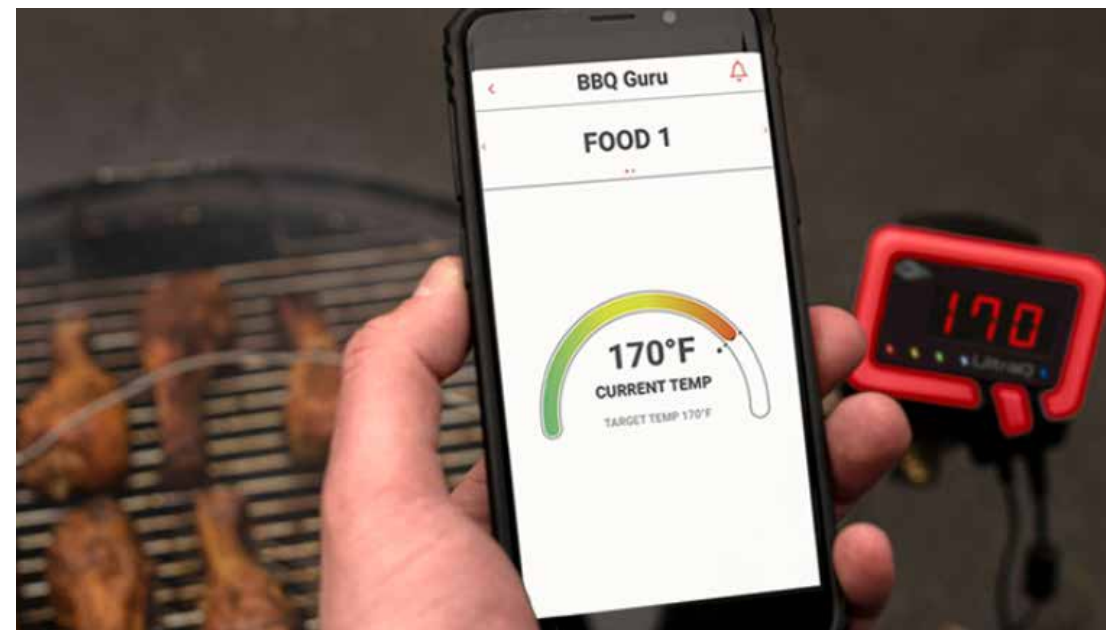


2. Als de UltraQ is aangesloten op de voeding, maar er geen pit probe is aangesloten, geeft het display „—” aan en knippert de buitenste led ring snel. Het akoestische alarm gaat niet af. Dit is een veiligheidsfunctie, waardoor ook de ventilator niet draait niet.

STAP 1 Verbinden met bluetooth

1. Als de UltraQ 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 UltraQ 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.



09 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

1. 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

1. 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 temperatuurverschijding plaats.

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

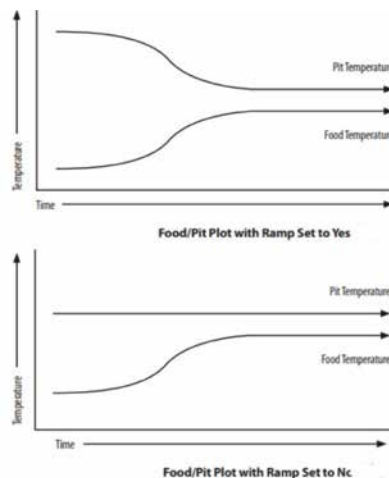
STAP 3

RampMODE - gepatenteerd door BBQ Guru

1. 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

1. 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 UltraQ 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 + of - 1-2 °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 waarden.

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° en 10°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 °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 alarmeren 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 alarmeren geven.

STAP 8 Geavanceerde opties

In het gebruikersmenu bevinden zich geavanceerde opties voor de UltraQ. De controle kan worden afgekoppeld, opnieuw gestart en bijgewerkt. Volg de instructies in de app om deze taken uit te voeren.

10 WI-FI AFSTANDBEDIENING SETUP

Enmaals geconfigureerd met Wi-Fi, kan de UltraQ vanaf elk apparaat met een internetverbinding bewaakt en gewisseld worden.

Hierdoor worden de volgende extra functies ontgrendeld:

- E-mail- en sms-waarschuwingen
- Live grafieken van de werkende barbecue
- Het delen van recepten en foto's via sociale media
- Opgeslagen gegevens zien van eerdere acties.

1. DE ULTRAQ MET DE WI-FI VERBINDEN

Log in met een bestaand „Share My Cook Account” of klik op de optie om een account aan te maken. Als je een nieuw account hebt aangemaakt, moet de gebruiker het account verifiëren voordat hij het via de app kan gebruiken.

Volg de aanwijzingen om je gewenste WiFi-netwerk te kiezen en je wachtwoord in te voeren. Zodra de Wi-Fi-verbinding tot stand is gebracht, licht het LED display rechtsonder paars op.

OPMERKING: als de controller via bluetooth en Wi-Fi verbonden is met een ander apparaat, licht het LED-display paars op. Als de controller met Wi-Fi maar niet met bluetooth verbonden is, knippert het lampje afwisselend rood en paars.

Als er een fout optreedt tijdens het koppelingsproces, zal de app je vragen om het opnieuw te proberen.

2. AFSTANDBEDIENING MOGELIJKHEDEN

Zodra de UltraQ met succes is verbonden met een Wi-Fi netwerk, kan hij worden gecontroleerd en aangestuurd vanaf elk apparaat waarop de apps van Apple of Google zijn geïnstalleerd.

De UltraQ kan worden bewaakt en aangestuurd, terwijl individuele „Cooks” ter beoordeling kunnen worden opgenomen. Social sharing functies maken een eenvoudig posten mogelijk via de platformen Facebook en Twitter.

11 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 UltraQ 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 UltraQ 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.



12 TROUBLE SHOOTING

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 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 UltraQ 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 TEMPERATUURWAARDEN EN / OF HET SCHERM LIJKT BEVROREN.

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

DE PIT TEMPERATUUR STIJGT BOVEN 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 doordringen en bij het vuur komen. Activeer de Open Lid detectie functie. Hierdoor kan de UltraQ 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 UltraQ 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 continu 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.

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 UltraQ 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 aangeeft, dan is deze mogelijk ook defect of is 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 roestvrijstalen 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.

13 CONTACT BBQ GURU

DE FOOD TEMPERATUUR KLOPT NIET.

Het is normaal dat thermometers van diverse merken 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.

The BBQ Guru

powered by Monolith Grill GmbH

Frida-Schröder-Straße 56
49076 Osnabrück

0541 / 2019 640
info@bbq-guru.eu
bbq-guru.eu

OMGEVING:

Temperatuur:

5°C tot 40°C / 41°F tot 104°F

Relatieve luchtvochtigheid:

80%,

Hoogte, niet-condenserend:

2000 meter / 1,24 mijl

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)

Controller voedingsspanning:

12VDC, 3,5 A, 42W

Configuratie:

Muur plug-in

Wi-Fi module:

Bevat zendermodule FCC ID: 2ADHKATWINC1500 en 2AA9B04 met radio typegoedkeuring voor VS (FCC), Canada (IC), Europa (ETSI), Korea (KC) en Japan (ARIB) 2,4 GHz, IEEE Std. 802.11b / b, g, n[™] en WiFi®-gecertificeerd (WFA ID: WFA16869)

De Wi-Fi-componenten in dit product zijn gecertificeerd onder Wi-Fi 802.11 met WPA2[™] en WPA[™] Systeem interoperabiliteit ASD model testplan met test engine voor IEEE 802.11b-, n- en g-apparaten). Overige 2.4GHz-apparaten, zoals draadloze telefoons en draadloze netwerkapparaten kunnen storingen van de UltraQ storen veroorzaken en een betrouwbare verbinding voorkomen.

Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de oorzaak van de storing vast te stellen en te bepalen welke apparaten uitgeschakeld dienen te worden of uit het netwerk verwijderd.

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