

DE



# BBQ GURU DYNAQ

MANUALE D'USO

---





 **MONOLITH**




## #monolithbbq

Lasciati ispirare!  
Seguici e metti like su:

 Monolith Grill

 monolithbbq

 Monolith Grill



## join the club!

Unisciti subito al nostro esclusivo gruppo Facebook "Monolith Owners Club". Da e per i griller.

Ti aspettiamo!



## INDICE

- 1 \_\_\_\_\_ **GARANZIA LIMITATA DI BBQ GURU E  
RESO/RIPARAZIONE**
- 2 \_\_\_\_\_ **FUNZIONI DEL DYNAQ**
- 3 \_\_\_\_\_ **SENSORE PREMIUM (LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE)**
- 4 \_\_\_\_\_ **FLUSSO D'ARIA VARIABILE**
- 5 \_\_\_\_\_ **SUPPORTO MAGNETICO BREVETTATO 5 IN 1**
- 6 \_\_\_\_\_ **STATO DELLA CAMERA DI COTTURA SEMPRE SOTTO  
CONTROLLO IN TEMPO REALE**
- 7 \_\_\_\_\_ **CONNESSIONE TRAMITE BLUETOOTH**
- 8 \_\_\_\_\_ **UTILIZZO DELL'APP MOBILE**
- 9 \_\_\_\_\_ **ACCENSIONE**
- 10 \_\_\_\_\_ **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**
- 11 \_\_\_\_\_ **CONTATTI DI BBQ GURU**



**PER  
LA TUA  
SICU-  
REZZA**



## ATTENZIONE!

**Leggere e comprendere completamente il presente Manuale d'uso prima di installare o utilizzare questo prodotto.**

## PRECAUZIONI DI SICUREZZA



### PERICOLO DI INCENDIO E USTIONI!

Mantenere il barbecue a una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come edifici, pareti, solventi, automobili, carburante, picchetti di legno e mobili e prestare attenzione al momento dell'apertura del barbecue. La caduta o l'espulsione di braci può incendiare garage, boschi o prati. Tenere un estintore o una coperta antincendio in prossimità del barbecue.



### PERICOLO D'INCENDIO:

Non posizionare il barbecue su superfici infiammabili.



### PERICOLO DI ESPLOSIONE

Eventuali versamenti di liquidi o grasso incendiato possono provocare ustioni! Non spegnere mai un incendio di grasso con acqua. Spegnerne il barbecue e chiudere l'alimentazione dell'aria!



### ELETTRICITÀ/ALTA TENSIONE!

L'alimentatore necessita di una rete da 240 V CA. Questa tensione può causare lesioni, anche mortali. Tenere l'alimentatore lontano dall'acqua. Non toccare mai l'alimentatore se è bagnato. Non utilizzare l'alimentatore se è visibilmente danneggiato.



### ATTENZIONE:

L'apertura del termoregolatore o l'implementazione di eventuali modifiche/alterazioni possono comportare il guasto del dispositivo; allo stesso modo, si invalida la garanzia.

### 01 GARANZIA LIMITATA DI BBQ GURU E RESO/RIPARAZIONE

Per tutti i resi o i cambi, sono necessari la fattura originale, gli accessori e l'imballaggio originale del produttore. In caso contrario, la procedura di rimborso o cambio potrebbe subire ritardi.

Gli articoli devono essere in una condizione che ne consenta la rivendita. BBQ Guru non accetta il reso di:  
(i) articoli che sono stati personalizzati o alterati; (ii) ordini speciali, a meno che non facciano parte dell'offerta al dettaglio di BBQ Guru; (iii) articoli che sono stati utilizzati, alterati, usurati o danneggiati; (iv) buoni regalo; (v) servizi.

Per elementi di comando e ventole del DynaQ (garanzia limitata di 2 anni). BBQ Guru garantisce il prodotto come esente da difetti di fabbricazione e di materiale per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto.

Per sensori, alimentatore e altri accessori (garanzia limitata di 90 giorni), BBQ Guru garantisce questi prodotti come esenti da difetti di fabbricazione e di materiale per un periodo di 90 giorni dalla data di acquisto.

Se un prodotto si guasta entro il periodo di garanzia, richiedere un modulo RMA conformemente alle istruzioni di cui sopra. Eventuali difetti saranno corretti o il prodotto sarà sostituito a titolo gratuito (a discrezione di BBQ Guru).

Questa garanzia non sarà valida se il dispositivo mostra segni di manomissione o è stato esposto a umidità, calore eccessivo, corrosione o altri usi impropri, incluso l'uso insieme a dispositivi non prodotti da BBQ Guru. I componenti con eccessiva usura o danni dovuti a uso improprio non sono coperti dalla garanzia.

**BBQ Guru non è responsabile per eventuali danni o perdite che potrebbero derivare dall'installazione o dall'uso di questo prodotto.**



### 02 FUNZIONI DEL DYNAQ

- La connessione al dispositivo con Bluetooth abilitato permette l'accesso diretto alla temperatura tramite l'app BBQ Guru
- L'anello luminoso a LED a 15 colori in attesa di brevetto mostra a colpo d'occhio lo stato del barbecue e della ventola in tempo reale.
- L'algoritmo di controllo adattivo di Smart Cook apprende ogni grigliata per offrire stabilità e precisione ulteriormente migliorate.
- Il sensore per alimenti e camera di cottura, lavabile in lavastoviglie, controlla il barbecue regolando la temperatura fino al raggiungimento del valore preimpostato del sensore per alimenti
- Rileva l'apertura del coperchio in modo da ridurre al minimo le oscillazioni di temperatura
- La "RampMODE" brevettato abbassa la temperatura del barbecue per evitare una cottura eccessiva
- Intervallo di applicazione da 0 a 246 gradi Celsius
- Controllo magnete 5 in 1 in attesa di brevetto
- Consente la visualizzazione da qualsiasi angolazione
- Funzionamento con 110-240 V CA per l'uso in tutto il mondo o 12 V CC per l'uso con la corrente dell'automobile



### 03 SENSORE PREMIUM (LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE)

I sensori forniti con **DynaQ** sono realizzati in materiale termico di precisione in acciaio inossidabile. Il cablaggio della termocoppia comprende una treccia corazzata con isolamento in Teflon resistente all'umidità e al fumo, progettata per temperature stazionarie fino a 260 gradi. Evitare di attorcigliare i fili e non permettere il contatto con la fiamma diretta. Possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. I sensori possono essere sostituiti dal griller. Tenere a disposizione un set di riserva per eventuali imprevisti.



**NOTA:**

Inserire completamente i sensori nel termoregolatore. Far scorrere le spine nelle prese fino a quando scattano in posizione. Se i sensori non sono collegati saldamente, potrebbero risultare valori di temperatura errati e DynaQ non controllerà la temperatura. Potrebbero saltar via dal barbecue.

**NOTA:**

Sopra ogni presa del sensore è presente una spia a LED. Se un sensore è collegato saldamente alla presa con il DynaQ acceso, ma il LED non si accende, significa che il sensore è danneggiato o difettoso e la temperatura non sarà visualizzata correttamente.

**NOTA:**

Il sensore di temperatura della camera di cottura deve essere posizionato all'interno del barbecue in prossimità dell'area della griglia per un corretto controllo della temperatura. Se

questo sensore non si trova nel barbecue, il controllo non sarà affidabile. Ciò può causare il funzionamento costante della ventola e il surriscaldamento del barbecue.

**NOTA:**

Alcune griglie in ceramica presentano una situazione speciale che può portare a un guasto precoce dei sensori. Se si utilizza un deflettore, far passare i cavi della sonda sulla valvola di scarico. Il calore che sale attraverso l'intercapedine tra la parete esterna e il deflettore è intenso e concentrato. Se il cavo è esposto a questa fonte di calore, può danneggiarsi rapidamente. Con i barbecue in ceramica, si consiglia di utilizzare i prodotti Guru solo per cotture basse e lente. Se si presta la giusta attenzione, un sensore può funzionare per 2 o 3 anni.



## IT DynaQ® - MANUALE D'USO



### 04 FLUSSO D'ARIA VARIABILE

Il sistema di soffiaggio utilizza una portata variabile per controllare con precisione la quantità di ossigeno aggiunta al fuoco, aumentando o diminuendo la temperatura per mantenere il valore di riferimento della temperatura specificato.

Tutte le ventole sono dotate di "regolatore di flusso" e bocchetta in alluminio.

Il "regolatore di flusso" (sotto forma di sportello scorrevole) può essere chiuso completamente per spegnere la brace.

Questa funzionalità permette di effettuare regolazioni precise in base alle correnti d'aria che influiscono sulla temperatura del barbecue durante il ciclo di spegnimento della ventola.

Aprire completamente il "regolatore di flusso" per un rapido avvio. Chiudere da metà a due terzi il "regolatore di flusso" per barbecue più piccoli o cotture lente e a bassa temperatura.

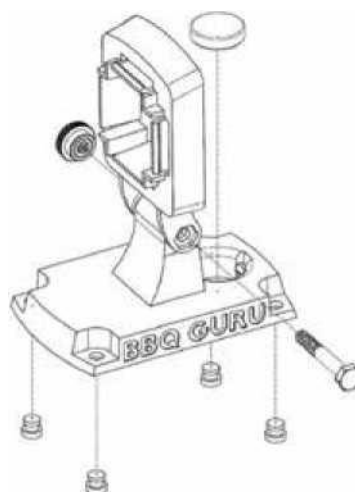
### 05 SUPPORTO MAGNETICO DEL TERMOREGOLATORE BREVETTATO 5-1

Il **DynaQ** deve essere posizionato in una posizione stabile nel supporto. Il regolatore può essere ruotato in qualsiasi direzione e bloccato in qualsiasi angolazione desiderata serrando il dado zigrinato. Il termoregolatore deve essere protetto da condizioni meteorologiche avverse!



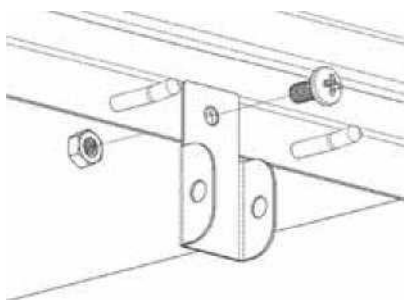
#### FASE 1 Montaggio del supporto

1. Fissare la piattaforma di appoggio inferiore al supporto del termoregolatore superiore con la vite esagonale e il dado zigrinato in dotazione.
2. Dal lato inferiore della piattaforma di appoggio inferiore, premere i piedini in gomma nei fori per evitare che scivoli.
3. Inserire il regolatore nel supporto del termoregolatore superiore.
4. Ruotare il supporto del termoregolatore superiore all'angolazione desiderata e serrare il dado zigrinato per mantenere il supporto nella posizione scelta.



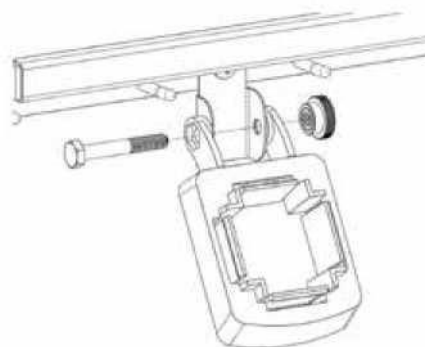
## IT DynaQ® - MANUALE D'USO

**Nota:** Il supporto aggiuntivo necessario per fissare il termoregolatore al tavolino laterale è incluso solo nella dotazione del barbecue Monolith, nel telaio. Questo componente richiede una vite a croce, un dado esagonale e il supporto del termoregolatore superiore del supporto magnetico 5 in 1, una vite esagonale e un dado zigrinato, inclusi nella fornitura del termoregolatore.



### FASE 2 Installazione sul barbecue MONOLITH

1. Fissare il supporto in lamiera al ripiano laterale sinistro inserendo la vite a croce nel foro presente nella guida del tavolino laterale inferiore e serrando il dado in dotazione.
2. Fissare il supporto del termoregolatore superiore al supporto in lamiera con la vite a testa esagonale e il dado zigrinato del supporto magnetico 5 in 1.
3. Agganciare il regolatore alla Q-Tail diagonalmente a destra sul supporto del termoregolatore superiore.
4. Inclinare il supporto del termoregolatore superiore all'angolazione desiderata e serrare il dado zigrinato sulla vite esagonale per mantenere il supporto nella posizione scelta.



## 06 STATO DELLA CAMERA DI COTTURA SEMPRE SOTTO CONTROLLO IN TEMPO REALE

Al primo utilizzo del **DynaQ**, collegare prima il sensore della camera di cottura. Collegare quindi le sonde per alimenti e la ventola prima di alimentare il termoregolatore. I LED corrispondenti si accendono sopra le prese della sonda per indicare il collegamento del sensore.

Se si collega un sensore e l'indicatore a LED corrispondente non si accende, inserire completamente la spina nella presa fino a quando scatta in posizione. Se la spia continua a non accendersi, potrebbe indicare che la sonda è difettosa.

L'anello esterno del termoregolatore si illumina in diversi modi per mostrare a colpo d'occhio lo stato attuale del barbecue.



Quando si porta il barbecue a temperatura per la prima volta, l'anello luminoso a forma di Q si accende con luce blu fissa.

Quando la temperatura del barbecue sale nell'intervallo della strategia Smart Cook, l'anello esterno passa da luce blu a luce rossa. L'intervallo di temperatura parte da 0 gradi Celsius fino alla temperatura impostata. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione **08 UTILIZZO DELL'APP MOBILE**, punto 5 "Strategia di controllo adattivo per Smart Cook"



## IT DynaQ® - MANUALE D'USO



Se la temperatura della camera di cottura rientra nell'intervallo della strategia e la ventola è in funzione, la parte superiore e inferiore dell'anello Q esterno avranno una luce rossa fissa, mentre i lati sinistro e destro lampeggeranno con luce rossa.

**SUGGERIMENTO:** *Se il barbecue è in funzione da diverse ore e i lati iniziano a lampeggiare più frequentemente o in modo più costante, potrebbe essere necessaria dell'altra carbonella. Se la temperatura oscilla e i lati non lampeggiano per nulla o lampeggiano solo raramente, chiudere leggermente il "regolatore di flusso" (sportello scorrevole).*

Se il **DynaQ** è collegato all'alimentazione, ma non è collegata alcuna sonda della camera di cottura, l'anello esterno lampeggia velocemente. Questa è una funzione di sicurezza, per cui la ventola non funziona se non viene utilizzata una sonda nella camera di cottura.

Per cancellare uno di questi avvisi visivi, premere il pulsante SELECT mostrato di seguito.

**NOTA:** *Se in qualsiasi momento si verifica un'interruzione dell'alimentazione breve o prolungata, il dispositivo si riavvierà automaticamente e continuerà a controllare la temperatura utilizzando le stesse impostazioni precedenti all'interruzione.*

**NOTA:** *Per il ripristino alle impostazioni di fabbrica, consultare la sezione **08 UTILIZZO DELL'APP MOBILE**.*



Se la temperatura della camera di cottura è superiore alla temperatura impostata, l'anello luminoso lampeggerà con luce rossa fissa. L'intervallo di deviazione della temperatura è di circa 3 gradi Celsius. Per ulteriori informazioni o per modificare l'intervallo di deviazione, consultare la sezione **08 UTILIZZO DELL'APP MOBILE**, punto 4 "Allarme".

Se il DynaQ è collegato all'alimentazione, ma non è collegata alcuna sonda della camera di cottura, l'anello esterno lampeggia velocemente. Questa è una funzione di sicurezza, in modo che la ventola funzioni solo quando è collegato un sensore della camera di cottura.

Premere il pulsante SELECT mostrato di seguito per eliminare uno di questi avvisi visivi.

**NOTA:** *Se in qualsiasi momento si verifica un'interruzione dell'alimentazione breve o prolungata, DynaQ si riavvierà automaticamente e continuerà a controllare il barbecue utilizzando le stesse impostazioni precedenti all'interruzione.*

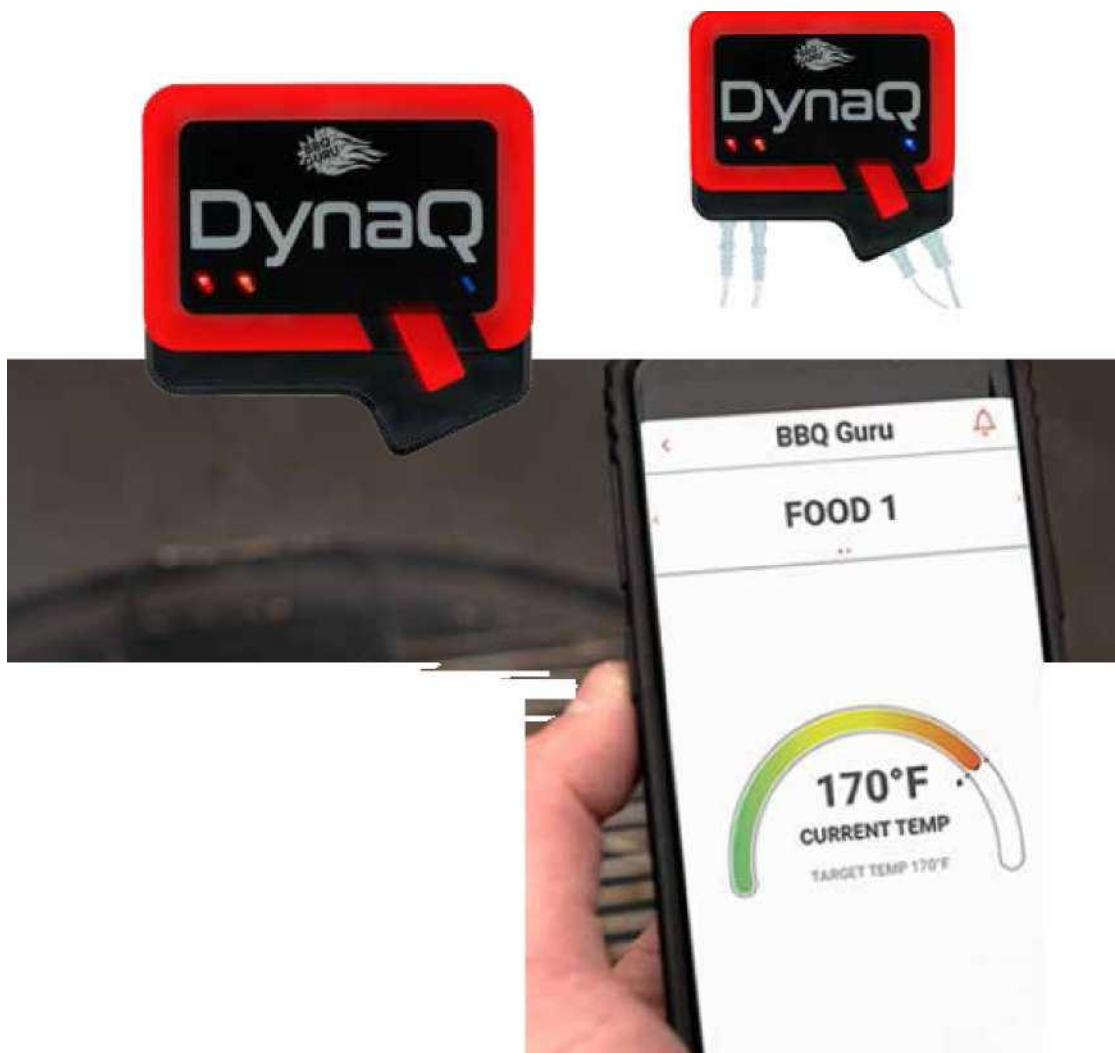
**NOTA:** *Per ripristinare il termoregolatore alle impostazioni di fabbrica, tenere premuto il pulsante sul lato sinistro del termoregolatore per 2 secondi*

## 07 CONNESSIONE TRAMITE BLUETOOTH

### FASE 1 Connessione tramite Bluetooth

1. Quando il **DynaQ** non è collegato a un dispositivo, l'indicatore a LED blu per la connettività lampeggia lentamente.  
Controllare l'impostazione Bluetooth sul proprio smartphone/tablet per verificare che sia attivata.

2. Se il dispositivo è stato accoppiato/collegato correttamente a DynaQ, la spia a LED del Bluetooth si illumina con luce blu fissa.  
Se si verifica un errore durante la connessione, compare una notifica nell'app; verrà richiesto di riprovare.



## 08 UTILIZZO DELL'APP MOBILE

Cercare "BBQ Guru" su Google Play o nell'Apple Store e installare l'app BBQ Guru. Al termine dell'installazione, aprire l'app e seguire le istruzioni. Verrà chiesto di assegnare un nome al termoregolatore in modo da distinguerlo dagli altri.

### **FASE 1** Monitoraggio e impostazione della temperatura

1. Toccare i valori di temperatura corrispondenti nella schermata principale per impostare le temperature della camera di cottura e al cuore desiderate. La temperatura standard per la camera di cottura è 120 °C, la temperatura al cuore standard è 85 °C. Finché il termoregolatore si trova all'interno della portata del Bluetooth, l'applicazione mostra sempre la temperatura finale desiderata al di sotto del valore della temperatura effettiva. La temperatura può essere visualizzata in °C e °F dalle impostazioni nel menu.

### **FASE 2** Funzione "OpenLid" (coperchio aperto)

1. Questa funzione permette di ripristinare rapidamente il valore di riferimento della temperatura dopo l'apertura del coperchio. Il rilevamento del "coperchio aperto" è impostato su ON per impostazione predefinita. Quando si apre il coperchio, la temperatura si abbassa, il che può causare la combustione eccessiva dei carboni da parte della ventola. Il termoregolatore riconosce l'apertura del coperchio o dello sportello. In questo caso, riduce al minimo le prestazioni della ventola.

**NOTA:** Quando si apre e si chiude il coperchio o lo sportello del barbecue, avviene sempre un certo superamento della temperatura.

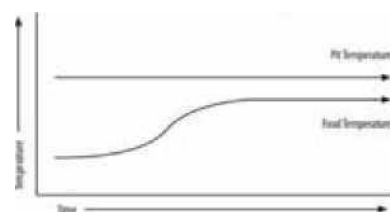
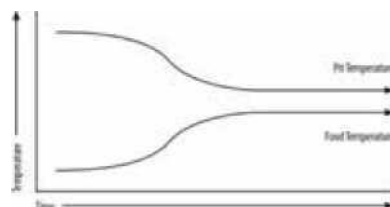
Per disattivare questa funzione, disattivare Open Lid nelle impostazioni del termoregolatore.

### **FASE 3** RampMODE - brevettata da BBQ GURU

1. Se la "RampMODE" è attivata, si può prevenire la cottura eccessiva degli alimenti. Questa funzione abbassa la temperatura della camera di cottura

**SUGGERIMENTO:** Affinché la "RampMODE" funzioni correttamente, il valore di riferimento della temperatura della camera di cottura deve essere superiore di oltre 1 °C alla temperatura al cuore desiderata.

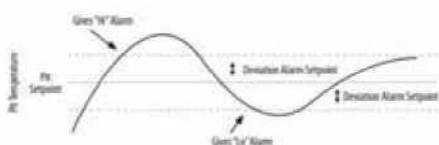
**NOTA:** Se non è collegata alcuna sonda mentre la "RampMODE" è attivata, questa modalità sarà disattivata



# IT DynaQ® - MANUALE D'USO

## FASE 4 Allarme

1. Se la temperatura del barbecue si discosta dal valore di riferimento per la deviazione dell'allarme, nell'applicazione verrà visualizzato un allarme. La deviazione dell'allarme è regolabile. Modificare la deviazione dell'allarme dalle impostazioni utente.



## FASE 5 Strategia di controllo adattivo per Smart Cook

La strategia di controllo adattivo della cottura di **DynaQ** è progettata per funzionare con una varietà di barbecue diversi, imparando continuamente il modo in cui lavora, così da adattarsi a molti fattori tra cui temperatura ambiente, quantità di carbonella, regolazione del flusso e altro ancora.

Affinché **DynaQ** funzioni correttamente e determini come adattarsi di conseguenza, il barbecue ha bisogno di una temperatura costante. Il coperchio o lo sportello devono rimanere chiusi. Se il coperchio o lo sportello vengono aperti frequentemente, soprattutto all'inizio, non ci si può aspettare che il termoregolatore mantenga il valore di riferimento.

Se il coperchio viene lasciato chiuso per circa 10-20 minuti, la temperatura si stabilizza una volta che il termoregolatore si è adattato. Se il coperchio rimane chiuso per almeno 20-30 minuti e la temperatura continua a salire e scendere notevolmente ( $\pm 10$  °C o più), chiudere di più il regolatore di flusso della ventola.

**NOTA:** Il barbecue può salire o scendere di alcuni gradi in base a varie condizioni, ma il termoregolatore riporterà la temperatura al valore di riferimento. Incrementi o cali di temperatura di 1-2 °C raramente influiscono sulla qualità del cibo. Con la funzione **Smart Cook**, è possibile adattare l'algoritmo adattivo al barbecue specifico con 3 opzioni preimpostate.

- 1. Smart Cook Setting 1:** Impostazione predefinita. Questa impostazione è ideale per barbecue di piccole e medie dimensioni (pareti sottili), tradizionali affumicatori ad acqua Weber e piccoli affumicatori. Questa versione dell'algoritmo è la più popolare per i barbecue più usati e utilizza valori medi.
- 2. Smart Cook Setting 2:** Questa impostazione è ideale per barbecue isolati molto efficienti, come Monolith, altri barbecue in ceramica o Weber Summit. In questo caso la ventola lavora al 100% per un minor periodo di tempo.
- 3. Smart Cook Setting 3:** Questa impostazione è ideale per barbecue non isolati o con più camere di cottura (affumicatori di grandi dimensioni), meno stabili alla temperatura, come Weber Smokey Mountain o comuni affumicatori Horizontal. Con l'impostazione 3, la ventola funziona al 100% per un periodo di tempo maggiore. Per modificare la funzione **Smart Cook**, selezionare l'opzione 1, 2 o 3 dalle impostazioni utente.
- 4. Smart Cook Setting 4:** Questa è un'impostazione personalizzabile per adattare l'algoritmo a situazioni speciali. Se si seleziona questa opzione, l'app chiederà di inserire un tempo di ciclo compreso tra 5 e 12 secondi e un intervallo proporzionale compreso tra 0 e 10°C. La funzione **Smart Cook** può essere modificata tramite le impostazioni del termoregolatore.



## IT DynaQ® - MANUALE D'USO

### **FASE 6** Timer con conto alla rovescia

L'applicazione viene creata con un timer per il conto alla rovescia e sono disponibili tre diverse opzioni tra cui scegliere una volta scaduto il timer.

1. Nella schermata principale dell'app, toccare il timer per impostare ore, minuti e secondi. Selezionare l'azione desiderata allo scadere del timer nella stessa pagina.
2. Nessuna azione (impostazione predefinita): allo scadere del timer, non verrà modificato il modo in cui il termoregolatore regola il barbecue.
3. Mantenimento al caldo: allo scadere del timer, il termoregolatore mantiene la temperatura su un certo valore di riferimento impostato. Il valore standard è 93 °C. Il termoregolatore mantiene la temperatura di mantenimento fino a quando non la si modifica o si termina il processo di cottura.
4. Allarme: allo scadere del timer, l'applicazione invierà una notifica.

### **FASE 7** Funzioni aggiuntive

Sono disponibili molte altre impostazioni che possono essere regolate, attivate o disattivate nelle impostazioni del termoregolatore. Il menu dell'applicazione BBQ Guru comprende inoltre il manuale d'uso.



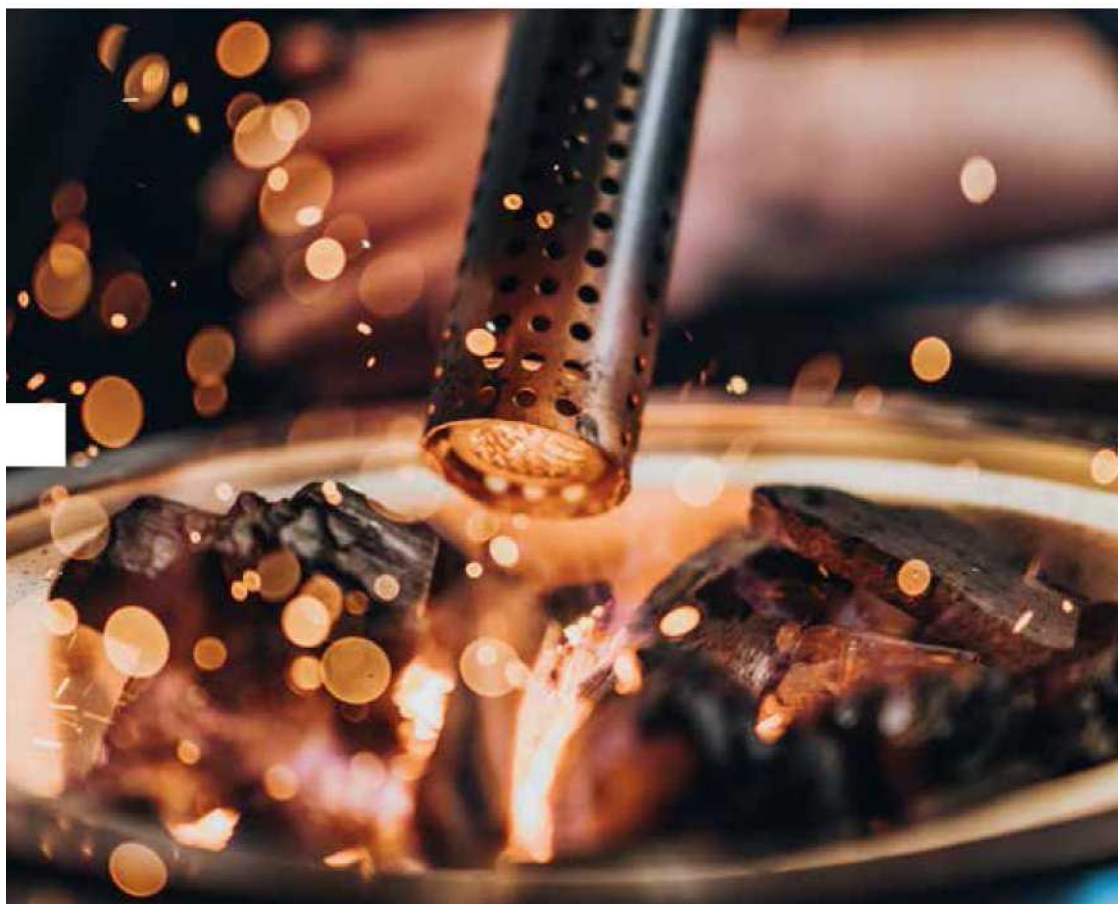
## 09 ACCENSIONE

La corretta accensione del barbecue è fondamentale per un buon controllo, così come la scelta della carbonella, soprattutto a basse temperature. Non surriscaldare il barbecue poiché ciò può far surriscaldare la griglia all'accensione.

In genere, **DynaQ** può regolare di conseguenza il flusso d'aria della ventola per un controllo preciso in modo che non sia necessaria alcuna regolazione del flusso.

**NOTA:** *Portare manualmente il barbecue alla temperatura di esercizio desiderata e solo successivamente collegare il DynaQ.*

Se è ancora presente del carbone dopo aver grigliato, chiudere il barbecue ermeticamente in modo da poterlo utilizzare la prossima volta.



## 10 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **COME POSSO USARE IL TERMOREGOLATORE SE IL MIO DISPOSITIVO CON BLUETOOTH È SMARRITO/DIFETTOSO/NON DISPONIBILE?**

Dopo l'accensione del termoregolatore, la temperatura viene regolata automaticamente in base alle ultime impostazioni effettuate. È possibile utilizzare le impostazioni della grigliata precedente o ripristinare le impostazioni di fabbrica tenendo premuto il pulsante a sinistra per 10 secondi. Al riavvio, il termoregolatore parte automaticamente con la temperatura standard di 120 °C.

### **L'APPLICAZIONE BBQ GURU NON SI APRE SUL MIO DISPOSITIVO.**

Controllare su Google Play o Apple Store se è disponibile un aggiornamento per l'app. Scaricare e installare l'aggiornamento, quindi riprovare. Se non sono disponibili aggiornamenti, disinstallare l'app e scaricarla nuovamente. Se il problema persiste, contattare [mobileapp@thebbqguru.com](mailto:mobileapp@thebbqguru.com) spiegando in dettaglio il problema, specificando inoltre il modello del dispositivo e la piattaforma su cui è in esecuzione.

### **IL MIO DISPOSITIVO NON SI COLLEGA ALL'APPLICAZIONE.**

Prima di provare una nuova connessione, assicurarsi che il Bluetooth sia abilitato sul dispositivo e che il LED per il Bluetooth sul DynaQ stia lampeggiando. Se non lampeggia, contattare immediatamente il servizio clienti di BBQ Guru. Se lampeggia, aprire di nuovo l'applicazione e provare nuovamente a connettersi. È necessario trovarsi all'interno della portata del Bluetooth del dispositivo, ossia una linea d'aria di circa 450 m.

### **I VALORI DI TEMPERATURA E/O LO SCHERMO SEMBRANO BLOCCATI.**

Non appena si esce dalla portata del Bluetooth del DynaQ, il rilevamento non può più avvenire in tempo reale.

### **LA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA SUPERA IL VALORE DI RIFERIMENTO DESIDERATO.**

Controllare il barbecue per assicurarsi che sia ben chiuso attorno al braciere e che non vi siano punti in cui l'aria possa entrare e raggiungere il fuoco. Attivare la funzione Open Lid Detection. Ciò consente a DynaQ di riconoscere quando il barbecue è aperto e se la temperatura della camera di cottura è scesa autonomamente, lasciando in azione la ventola con coperchio o sportello aperti per aumentare la temperatura della camera di cottura. Quando la funzione è disattivata, DynaQ rileva automaticamente un calo di temperatura della brace, azionando la ventola con il coperchio o lo sportello aperti per scaldare di più.

Se la ventola funziona continuamente, staccare la spina dalla presa e ricollegarla per riavviare l'apparecchio. La ventola tornerà quindi a funzionare normalmente. In caso contrario, contattare immediatamente il servizio clienti all'indirizzo [customerservice@thebbqguru.com](mailto:customerservice@thebbqguru.com).

### **LA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA NON È CORRETTA.**

È normale che la temperatura nella cupola di un barbecue sia superiore alla temperatura della griglia. I termometri forniti con la maggior parte dei barbecue non offrono neanche lontanamente la stessa precisione dei sensori DynaQ. Se la sonda della camera di cottura è troppo vicina al cibo, è possibile rilevare una temperatura più bassa per il vapore freddo emesso dal cibo. Posizionare la sonda della camera di cottura a 8-10 cm

## IT DynaQ® - MANUALE D'USO

dal cibo. La sonda della camera di cottura potrebbe danneggiarsi e mostrare valori errati. Sostituire la sonda della camera di cottura con una sonda per alimenti nelle prese corrispondenti. Se la sonda per alimenti mostra il valore corretto, la sonda della camera di cottura è difettosa. Se la sonda per alimenti non legge correttamente la temperatura, anche questa potrebbe essere difettosa oppure potrebbe esserci un problema con il termoregolatore stesso. Contattare immediatamente il servizio clienti all'indirizzo [customerservice@thebbqguru.com](mailto:customerservice@thebbqguru.com). Se il filo della sonda mostra piccole protuberanze rossastre all'esterno della maglia in acciaio inossidabile, l'isolamento in silicone ha iniziato a sciogliersi perché la sonda è stata esposta a fiamme dirette o temperature eccessive. Acquistare una nuova sonda su [bbqguru.com](http://bbqguru.com).

### **LA TEMPERATURA DEL CIBO NON È CORRETTA.**

È normale che termometri di marche diverse mostrino letture diverse, ma di solito la variazione rimane di pochi gradi. Inserire un prodotto di marca diversa in acqua bollente e acqua ghiacciata per verificare che funzioni. Verificare che la sonda sia completamente inserita nel cibo nel punto più spesso. Se viene esposta una parte eccessiva dell'asta, la sonda rileverà una temperatura maggiore. Se il cibo comprende un osso, assicurarsi che la sonda non tocchi nessuna parte dell'osso.

Se il filo della sonda mostra piccole protuberanze rossastre all'esterno della maglia in acciaio inossidabile, l'isolamento in silicone ha iniziato a sciogliersi perché la sonda è stata esposta a fiamme dirette o temperature eccessive. Acquistare una nuova sonda su [bbqguru.com](http://bbqguru.com).

## **11 CONTATTARE BBQ GURU**

**BBQ Guru**

Ivyland Road  
Warminster, PA 18974  
[www.bbqguru.com](http://www.bbqguru.com)  
[customerservice@thebbqguru.com](mailto:customerservice@thebbqguru.com)  
800-288-GURU (4878)

**CONDIZIONI AMBIENTALI DI FUNZIONAMENTO:**

**Temperatura:**

5-40 °C/41-104 °F

**Umidità relativa:** 80% **senza condensa**

**Altitudine:**

2000 metri/1,24 miglia

**Classificazione IP:**

IP53

**Precisione:**

± 1,2°C/2°F (ambiente da 5 a 40 °C/da 41 a 104 °F), ±  
2,8°C/5°F (ambiente da 40 a 245 °C/da 104 a 473 °F)

**Alimentazione di ingresso del regolatore:**

12 V CC, 3,5A, 42 W

**Configurazione:**

Plug-in da parete

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: (1) questo dispositivo non può causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

Contiene il modulo trasmettitore 2AA9B04.





MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröer-Straße 56  
49076 Osnabrück | [info@Monolith-grill.de](mailto:info@Monolith-grill.de)  
[MONOLITH-GRILL.EU](http://MONOLITH-GRILL.EU)