

DE



BBQ GURU ULTRAQ

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 DI ULTRAQ**
- 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 _____ **FUNZIONAMENTO MANUALE**
- 8 _____ **CONNESSIONE TRAMITE BLUETOOTH**
- 9 _____ **UTILIZZO DELL'APP MOBILE**
- 10 _____ **CONFIGURAZIONE DEL CONTROLLO REMOTO
WI-FI**
- 11 _____ **ACCENSIONE**
- 12 _____ **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**
- 13 _____ **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 DELL'ULTRAQ

- 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" brevettata 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 **UltraQ** 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 UltraQ 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 UltraQ® - 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

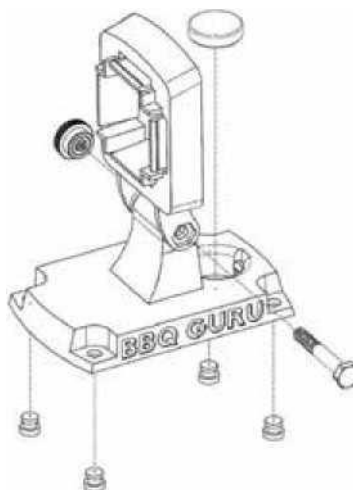
L'UltraQ deve essere collocato in una posizione stabile nel supporto. Il regolatore può essere ruotato in qualsiasi direzione e bloccato in qualsiasi angolazione desiderata

serrando il dado zigrinato. Il termoregolatore deve essere protetto da condizioni meteorologiche avverse!



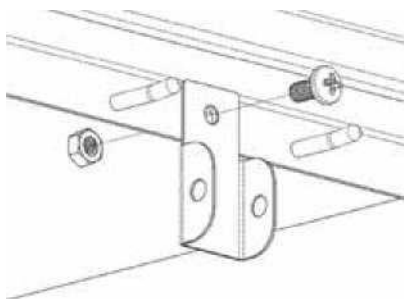
FASE 1 Montaggio del supporto

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.



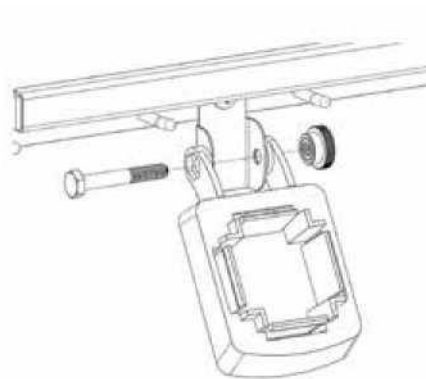
IT UltraQ® - MANUALE D'USO

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 1 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 di **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. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione 10.5. 9.5 Strategia di controllo adattivo per Smart Cook



IT UltraQ® - 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 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 10.4 Deviazione dell'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.

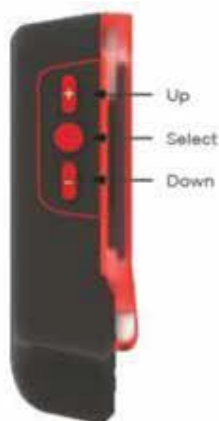
Premere il pulsante SELECT mostrato di seguito per eliminare uno di questi avvisi visivi.

Se UltraQ 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 **09 UTILIZZO DELL'APP MOBILE**, punto 5.



IT UltraQ® - MANUALE D'USO

07 FUNZIONAMENTO MANUALE

UltraQ può essere utilizzato anche senza connettersi a un altro dispositivo tramite Bluetooth o Wi-Fi.

FASE 1 Impostazione della temperatura della camera di cottura

1. Non appena il regolatore si avvia, viene visualizzata la temperatura della camera di cottura. L'impostazione predefinita è 120 °C (250 °F).



2. Sul lato sinistro del regolatore sono presenti tre pulsanti. Per impostare la temperatura finale, tenere premuto il pulsante SELECT per 2 secondi. Il display digitale lampeggia.
3. Se si premono i pulsanti UP o DOWN mentre il display lampeggia, la temperatura finale viene regolata di 1 grado. Tenendo premuti i pulsanti UP o DOWN, la temperatura finale cambia di 1° per 4 secondi e poi aumenta o diminuisce con incrementi di 5°.



4. Quando la temperatura raggiunge il valore finale desiderato, premere il pulsante SELECT per salvare la temperatura.

FASE 2 Impostazione della temperatura al cuore

Le temperature al cuore sono impostate su un valore standard di 85 °C (185 °F). Ogni slot del sensore ha una spia di controllo corrispondente.

Alimento 1 - giallo

Alimento 2 - verde

Alimento 3 - blu

1. Premere il tasto SELECT per passare dalla temperatura della camera di cottura preimpostata alla temperatura "Al cuore 1". Tenere premuto il pulsante SELECT per 2 secondi. Utilizzare i pulsanti UP o DOWN per impostare la temperatura al cuore desiderata seguendo le stesse istruzioni per l'impostazione della temperatura della camera di cottura.

Ripetere i passaggi precedenti per impostare ulteriori temperature al cuore.



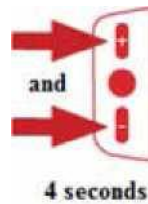
NOTA: Il controller presenta una forma a Q. La coda della Q si illuminerà dello stesso colore del display della sonda, facilitando la determinazione della temperatura visualizzata.

NOTA: Se non è collegata nessuna sonda alla presa specifica, il display mostra "---".

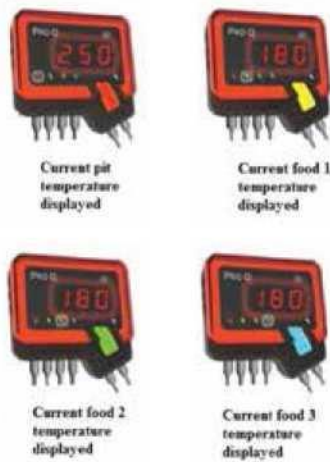
IT UltraQ® - MANUALE D'USO

FASE 3 Richiamare la modalità di analisi

1. Il termoregolatore mostra in ogni caso una temperatura. Per includere l'analisi di tutte le temperature, tenere premuto il pulsante DOWN per 2 secondi.



2. Il termoregolatore mostra tutte e quattro le temperature a intervalli di 2 secondi. Il rispettivo colore per ogni sonda si illumina in corrispondenza della coda della Q alla temperatura impostata. L'anello esterno della Q mostra sempre lo stato attuale della camera di cottura. La coda cambia di conseguenza per mostrare la temperatura interna raggiunta.

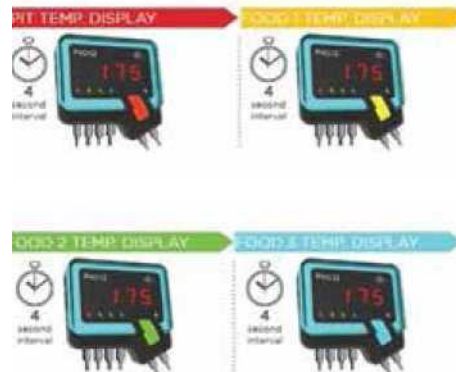


FASE 4 Camera di cottura sempre sotto controllo in tempo reale

1. L'anello esterno del termoregolatore si illumina in diversi modi per mostrare a colpo d'occhio lo stato attuale della camera di cottura.



2. Se la temperatura della camera di cottura è al di sotto dell'intervallo finale, l'anello esterno si illumina di colore blu fisso. La coda della Q rimane accesa con luce rossa fissa.



IT UltraQ® - MANUALE D'USO

3. Se la modalità di analisi viene richiamata mentre la temperatura della camera di cottura è in aumento, o se il display passa alla visualizzazione di altri valori misurati premendo il pulsante SELECT, l'anello esterno rimane blu, ma la coda della Q cambia in base alla rispettiva sonda. Se la temperatura della camera di cottura rientra nell'intervallo finale, l'anello esterno rimane di colore rosso. La deviazione standard dell'intervallo finale è di circa 1-2 °C (25 °F).



4. Se la temperatura della camera di cottura rientra nell'intervallo del valore di riferimento e la ventola è in funzione, la parte superiore e i LED sull'anello esterno rimangono costantemente accesi con luce rossa, mentre i lati sinistro e destro lampeggiano con luce rossa.



5. Se la temperatura della camera di cottura supera l'intervallo finale, il display mostra "HI". L'anello luminoso esterno lampeggia continuamente in rosso e il cicalino suona per indicare visivamente un avviso.

NOTA: Per modificare l'intervallo finale, consultare la sezione **09 UTILIZZO DELL'APP MOBILE**, punto 4 "Allarme".

FASE 5 Allarme e avviso

1. Viene emesso un allarme quando la temperatura della camera di cottura supera l'intervallo finale o ha raggiunto il valore di riferimento specificato.

NOTA: Ogni volta che viene emesso l'allarme, premere un tasto qualsiasi per silenziarlo e cancellare la condizione di allarme. Per disattivare gli allarmi acustici, consultare la sezione **09 Utilizzo dell'app mobile**.



2. Se **UltraQ** è collegato all'alimentazione ma non è collegata alcuna sonda della camera di cottura, il display mostra "—" e l'anello esterno lampeggia velocemente. Non viene emesso nessun allarme acustico. Questa è una funzione di sicurezza che impedisce il funzionamento della ventola in assenza di una sonda per la camera di cottura.



08 CONNESSIONE TRAMITE BLUETOOTH

FASE 1 Connessione tramite Bluetooth

1. Quando **UltraQ** non è connesso a un altro dispositivo, il LED di collegamento blu lampeggerà lentamente. Controllare le impostazioni sul proprio dispositivo con Bluetooth abilitato per assicurarsi che il Bluetooth sia attivo.

2. Se l'elemento di controllo è stato accoppiato correttamente all'**UltraQ**, la spia LED Bluetooth si accenderà con luce blu fissa. Se si verifica un errore durante l'associazione, apparirà una notifica nell'app e verrà richiesto di riprovare.



09 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.

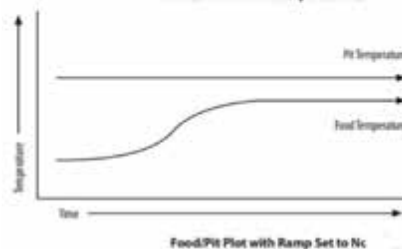
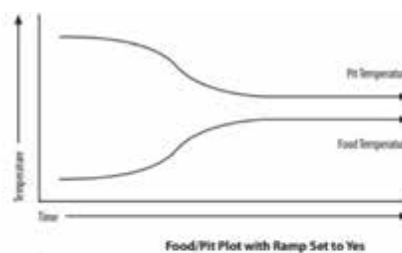
FASE 3 RampMODE - brevettata da BBQ GURU

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.

L'impostazione di fabbrica è "RampOFF", quindi è necessario attivarla per poterla utilizzare. La funzione è selezionabile selezionando la specifica sonda per la temperatura al cuore per cui attivare la "RampMODE".

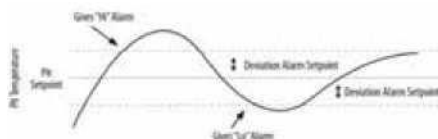
NOTA: La "RampMODE" può basarsi su una delle 3 sonde per la temperatura al cuore. Se non è collegata nessuna sonda, non è possibile attivare la "RampMODE".



IT UltraQ® - 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 **UltraQ** 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 **UltraQ** 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 (± 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 questa opzione è selezionata, 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 UltraQ® - 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 Ulteriori opzioni

Ci sono 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.

1. Quando il dispositivo si connette al Bluetooth per la prima volta, verrà richiesto di assegnare un nome al termoregolatore. Il nome può essere modificato successivamente in questa sezione. Da qui è inoltre possibile spegnere i LED, disattivare gli allarmi acustici o richiamare la modalità di analisi.

2. Sono previste opzioni aggiuntive per personalizzare l'allarme acustico sul termoregolatore, aspetto particolarmente importante in caso di una situazione in cui vengono utilizzati più regolatori contemporaneamente, così che possano essere separati l'uno dall'altro.
3. Due impostazioni permettono di distinguere gli allarmi acustici dal tono standard: il segnale di allarme e la durata del segnale acustico. La durata del segnale acustico corrisponde al numero di toni con cui l'elemento di controllo emette un segnale acustico in una finestra di 10 secondi, che può essere impostato da 0 a 9. Il valore predefinito è 5. La durata del segnale acustico corrisponde alla durata di ciascun segnale acustico, che può essere impostata tra 0 e 3. Il valore predefinito è 1.

NOTA: *Se uno dei valori è impostato a 0, sul termoregolatore non verranno emessi allarmi acustici.*

FASE 8 Opzioni avanzate

Il menu di **UltraQ** comprende le opzioni avanzate. L'elemento di controllo può essere disconnesso, riavviato e aggiornato. Seguire le istruzioni nell'app per completare queste attività.

10 CONFIGURAZIONE DEL CONTROLLO REMOTO WI-FI

Dopo la configurazione del Wi-Fi, **UltraQ** può essere monitorato e modificato da qualsiasi dispositivo dotato di connessione Internet.

Ciò consente le seguenti funzioni aggiuntive:

- Avvisi via e-mail ed SMS
- Rappresentazione grafica live della grigliata in corso
- Condivisione di ricette e foto tramite i social media
- Recupero di dati salvati da utilizzi precedenti
- Integrazione con Amazon Alexa

1. COLLEGARE ULTRAQ AL WI-FI

Accedere con un account "Share My Cook" esistente o fare clic sull'opzione per creare un account. Per la creazione di un nuovo account, l'utente deve verificare l'account prima di utilizzarlo tramite l'app.

Seguire le istruzioni per selezionare la rete Wi-Fi desiderata e inserire la password. Quando la connessione Wi-Fi risulta stabilita correttamente, l'indicatore a LED nella parte inferiore destra del termoregolatore si illuminerà di colore viola.

NOTA: Quando il termoregolatore è connesso a un altro dispositivo tramite Bluetooth e Wi-Fi, l'indicatore a LED si illumina di viola. Quando il termoregolatore è connesso al Wi-Fi ma non al Bluetooth, l'indicatore luminoso lampeggerà alternando i colori rosso e viola.

Se si verifica un errore durante il processo di associazione, l'applicazione chiederà di riprovare.

2. OPZIONE PER IL CONTROLLO REMOTO

Non appena **UltraQ** è correttamente connesso a una rete Wi-Fi, può essere monitorato e controllato da qualsiasi dispositivo che consenta l'utilizzo di app da Apple Store o Google Play.

Oltre alla possibilità di monitorare e controllare UltraQ, è possibile registrare anche le singole grigliate ("Cooks"). Le funzioni di condivisione sui social consentono la pubblicazione di semplici post tramite piattaforme come Facebook e Twitter.

Aggiungendo un dispositivo abilitato per Amazon Alexa, Alexa risponde a comandi come: "Alexa, chiedi a UltraQ qual è la temperatura dell'Alimento 1?" o "Alexa, di a UltraQ di impostare la temperatura della camera di cottura a 110 °C".

Le informazioni su come accedere e utilizzare queste funzionalità sono disponibili sul sito

www.kb.bbqguru.com/help

IT UltraQ® - MANUALE D'USO

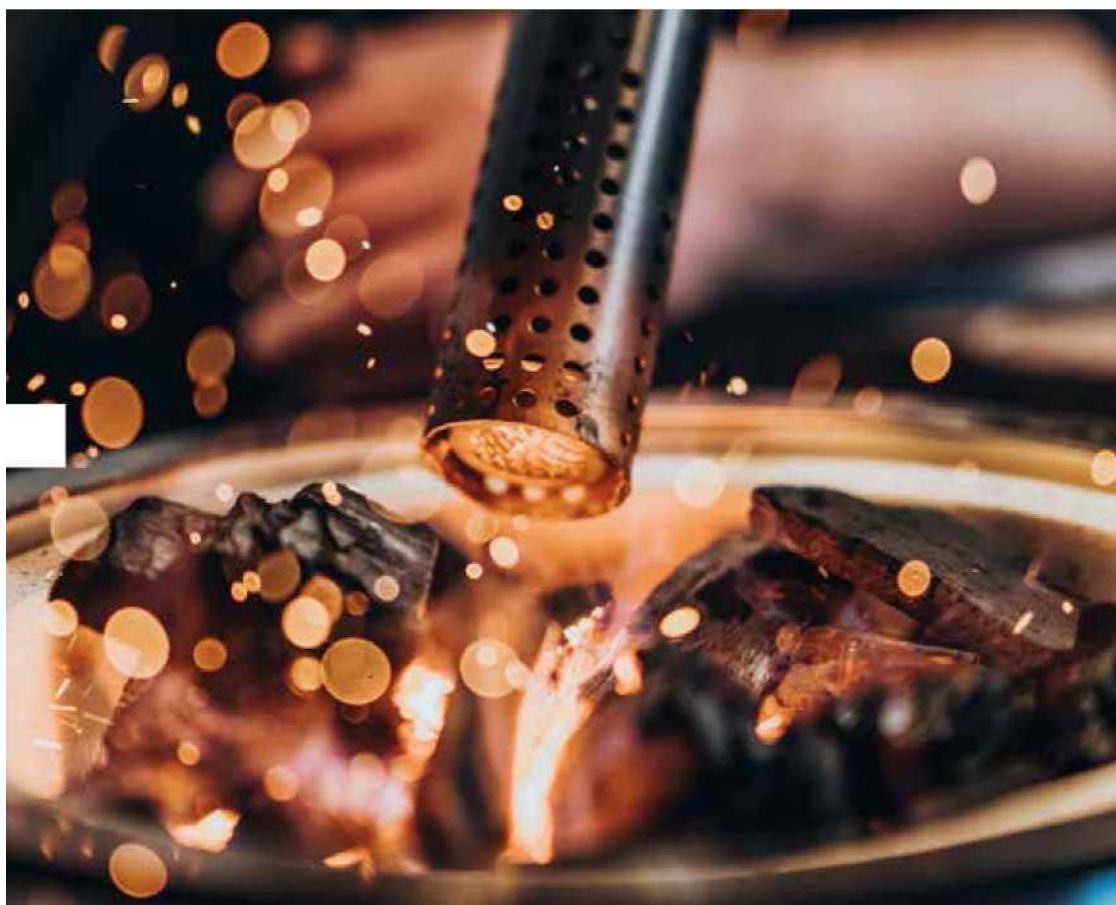
11 ACCENSIONE

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, **UltraQ** 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 l'UltraQ.*

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



12 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Controllare su Google Play o Apple Store per vedere se è disponibile un aggiornamento per l'applicazione e, in tal caso, scaricare e installare l'aggiornamento. Se non sono disponibili aggiornamenti, disinstallare l'app e scaricarla nuovamente. Se il problema persiste, contattare mobileapp@thebbqguru.com spiegando in dettaglio il problema, specificando inoltre la marca/il modello del dispositivo e la piattaforma su cui è in esecuzione.

IL MIO DISPOSITIVO NON SI COLLEGA ALL'APPLICAZIONE.

Prima di tentare una nuova connessione, assicurarsi che il Bluetooth sia abilitato sul dispositivo e che il LED del Bluetooth su UltraQ stia lampeggiando. Se non lampeggia, contattare immediatamente il servizio clienti di BBQ Guru. Se lampeggia, aprire l'applicazione e provare una nuova connessione. È necessario trovarsi all'interno della portata del Bluetooth del dispositivo, che è di circa 45 m in linea d'aria.

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

Una volta fuori dalla portata del Bluetooth di UltraQ, non sarà più possibile ricevere la lettura della temperatura in tempo reale. Verificare che il LED del Bluetooth su UltraQ sia acceso con luce blu fissa. Se lampeggia, significa che non riceve il segnale Bluetooth.

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 al dispositivo di riconoscere l'apertura del barbecue e un eventuale calo di temperatura. 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

LA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA NON È CORRETTA.

È normale che la temperatura nella cupola sia superiore alla temperatura della griglia. I termometri forniti con la maggior parte dei barbecue non offrono neanche lontanamente la stessa precisione di UltraQ. 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 4-5 centimetri di distanza dagli alimenti.

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 anche la sonda per alimenti non legge correttamente la temperatura, anche questa potrebbe essere difettosa oppure potrebbe esserci un problema con il

IT UltraQ® - MANUALE D'USO

termoregolatore stesso. Contattare immediatamente il servizio clienti all'indirizzo 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.

LA TEMPERATURA DEL CIBO NON È CORRETTA.

È normale che termometri di marca diversa mostrino letture della temperatura differenti, ma di solito tale differenza risulta di pochi gradi. Inserire il termometro in acqua bollente per verificarne la precisione.

Se la sonda per alimenti indica una temperatura maggiore rispetto a un'altra sonda per alimenti, verificare che la sonda sia completamente inserita nel cibo nella parte più spessa.

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 display mostra "—", controllare prima che la sonda sia completamente inserita nella presa. In tal caso, la sonda potrebbe essere difettosa. Se il filo della sonda mostra piccole protuberanze rossastre all'esterno della maglia in acciaio inossidabile, l'isolamento in silicone si è fuso a causa dell'esposizione alla fiamma diretta o della temperatura eccessiva. Acquistare una nuova sonda su bbqguru.com.

13 CONTATTARE BBQ GURU

BBQ Guru

Ivyland Road Warminster, PA 18974

www.bbqguru.com

customerservice@thebbqguru.com

800-288-GURU (4878)

CONDIZIONI AMBIENTALI:

Temperatura:

5-40 °C/41-104 °F

Umidità relativa:

80%,

senza condensa

Altitudine:

2000 metri/1,24 m

Classificazione IP:

IP53

Precisione:

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

Alimentazione in ingresso al termoregolatore:

12 V CC, 3,5 A, 42 W

Configurazione:

Plug-in da parete

Modulo Wi-Fi:

Contiene l'ID FCC del modulo trasmettitore: 2ADHKAT-WINC1500 e 2AA9B04 con certificazione di regolamentazione per apparecchiature radio per USA (FCC), Canada (IC), Europa (ETSI), Corea (KC) e Giappone (ARIB) 2,4 GHz, IEEE Std. 802.11 b/b, g, n™ e certificazione WiFi® (ID WFA: WFA16869)

I componenti Wi-Fi di questo prodotto sono certificati Wi-Fi 802.11 con interoperabilità del sistema WPA2™ e WPA™ (piano di test del modello ASD con motore di test per dispositivi IEEE 802.11 b, n e g). Altri dispositivi a 2,4 GHz, come telefoni cordless e dispositivi di rete wireless, possono interferire con l'UltraQ e impedire una connessione affidabile. È responsabilità del cliente diagnosticare la causa del guasto e determinare quale apparecchiatura deve essere spenta o rimossa dall'installazione.

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.





MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröer-Straße 56
49076 Osnabrück | info@Monolith-grill.de
MONOLITH-GRILL.EU