

**MANUAL RESUMIDO DEL BARBACOA GURU DIGIQ-DX2
PARA USUARIOS DE MONOLITH**

EL ORIGINAL esta en:

<https://www.bbqguru.com/content/pdf/DIGIQ-DX-USER-MANUAL.pdf>

RECOMENDACIONES:

SOLO USE EL DIGIQ-DX2 PARA COCINAR A BAJAS TEMPERATURAS Y SIEMPRE CON CALOR INDIRECTO, O SEA CON EL DEFLECTOR NO LO USE PARA HACER BARBACOAS, QUEMARÁ LAS SONDAS.

PARA COCCIONES MUY LARGAS MEJOR USAR EL CENICERO DE FUNDICIÓN EN VEZ DE LA CESTA.

1. NORMAS DE SEGURIDAD
2. GARANTÍA, POLÍTICA DE DEVOLUCIONES Y RECAMBIOS
3. CARACTERÍSTICAS DEL DigiQ-DX2
4. LAS SONDAS.
5. COMO AJUSTAR EL VENTILADOR
6. AJUSTES DE LA UNIDAD DE POTENCIA. HAY 4 BOTONES.
7. LAS PANTALLAS.
8. AJUSTES DE LAS PANTALLAS.
9. COMO AJUSTAR TODOS LOS PARÁMETROS.
10. COMO ADAPTARLO A SUS NECESIDADES.
11. LAS CONEXIONES.
12. COMO ENCENDERLA PARA UN BUEN CONTROL
13. VERSATILIDAD.
14. TIRO DEL VENTILADOR COMO AJUSTARLO
15. SOPOR TE UNIVERSAL DE ACERO INOXIDABLE
16. CONTACTAR CON BARBACOA GURU DigiQ-DX2

1. NORMAS DE SEGURIDAD.

LEA DETENIDAMENTE ESTA GUÍA ANTES DE USAR LA.

ADVERTENCIA: MANTENGA SU UNIDAD DE ALIMENTACIÓN Y CONTROL SECA. Si se moja puede estropearse o funcionar incorrectamente, y tener: PELIGRO, DE INCENDIO.

La electrónica puede fallar, especialmente si se estropean los cables y e cuyo caso, y por ejemplo: EL VENTILADOR SE PONE A FUNCIONAR ININTERRUMPIDAMENTE, Y LA MONOLITH PUEDEN ALCANZAR TEMPERATURAS MUY ALTAS, y por encima de la temperatura seleccionada. Siempre abra y cierre despacio y con cuidado. Los cables de la sonda si están dañados, o mal conectados son la posibilidad mas frecuente es que el ventilador funcione mal o sin parar.

SI LA ABRE BRUSCAMENTE, SE PUEDE PRODUCIR UN FLASH-BACK.

La Monolith se ha de colocar siempre a una distancia segura de objetos inflamables etc. y COMO NORMA SIEMPRE ABRA LA MONOLITH DESPACIO.

VER EN LA WEB “NORMAS DE SEGURIDAD”.

<http://www.monolith.es/kamado/manuales-de-uso/item/normas-de-seguridad.html>

COMPRUEBE REGULARMENTE QUE LA Tª SELECCIONADA CONCUERDA ± CON EL TERMÓMETRO DE LA MONOLITH.

SE PUEDE INCENDIAR SI SE DERRAMAN LÍQUIDOS INFLAMABLES SOBRE LAS BRASAS, O SI LA GRASA ACUMULADA en el vaso y/o anillo, por falta de mantenimiento se enciende. SI ALCANZA LA TEMPERATURA DE IGNICIÓN. En cuyo caso, nunca usar agua, se puede usar vapor de agua si se tiene a mano, pero lo mejor cerrarla completamente dejar “un mínimo” de los agujeros de arriba abiertos (para evitar sobre presión) y esperar que se ahogue y se enfríe.

Los incendios y los accidentes con la monolith se evitan con el mantenimiento, mantenga el vaso limpio y sin grasa acumulada. Hay que hacer lo mismo con las bandejas anti goteo que se usan para mantener libres de las grasas inflamables el deflector, vaso y disco. Mantener las temperaturas de cocción controladas para evitar el encendido.

La unidad funciona a 12 volts. pero la toma es de 220 volts. mantenga el la unidad de alimentación alejada del agua y no la ponga en el suelo.

NO TOCAR LA SI ESTA MOJADA, PRIMERO DESENCHÚFELA.

2. GARANTÍA, POLÍTICA DE DEVOLUCIONES RECAMBIOS etc.

Ver la web de **BARBACOA GURU DIGIQ-DX2**

3. CARACTERÍSTICAS.

- Pantalla digital con LEDS, de rojo brillante.
- 2 Sondas de precisión blindadas de alta temperatura, una para controlar la temperatura de la monolith, y la otra para alimento.
- Algoritmo de control personalizado, que mejora la estabilidad y precisión.
- Detector de aperturas, que minimiza las oscilaciones de la temperatura.
- El "RAMP" que es el hecho diferencial, ver mas adelante.
- Posibilidad de lectura alternante entre la 2 T^a, de la Monolith o la del alimento.
- Alarma sonora para la sonda de alimentos avisa cuando está hecho.
- Alarma sonora para la sonda de la temperatura de cocción, ajustable en intensidad y desviación.
- Ajuste de la intensidad sonora de la alarma.
- Escala de temperaturas en °F o °C.
- El rango va de 0°C a 260 °C con una precisión de +/- 1 °C.
- Funciona con 220 Volts, o 12VDC con batería.

4. LAS SONDAS.

LA SONDA DE LA TEMPERATURA.

La sonda es de acero inoxidable y de precisión. Los cables son de alambre trenzado, con un blindaje contra la humedad y un aislamiento de teflón resistente al humo y a la temperatura hasta 250 °C.

IMPORTANTE: No doblar bruscamente los cables ni dejar que estén en contacto con las llamas. Al superar los 200 °C se estropean.

Es recomendable tener un juego de repuesto para emergencias imprevistas.

IMPORTANTE : LAS SONDAS SIEMPRE HAN DE ESTAR BIEN ENCHUFADAS. Si está mal conectada puede dar errores. SALE EN PANTALLA (- - - -) **al igual que si esta por encima de 250 °C o menos 0 °C.**

IMPORTANTE: La sonda de la monolith hay que colocarla a 1/3 del centro de la MONOLITH nunca en el borde. Como casi siempre se usa con el deflector, el aire mas caliente viene por los bordes de deflector, que siempre es un poco inferior en la parte de delantera, si es muy caliente puede inducir a errores. No lo use con temperaturas muy altas siempre por debajo de 200 °C.

Si la usa correctamente lo normal es que le duren años. Úselas y guárdelas correctamente enrollando suavemente los cables, sin dobleces bruscos.

4.1. LA SONDA DE LOS ALIMENTOS

Si no la va a utilizar, **NO LA CONECTE ANTES DE ENCHUFAR LA.**

El Digi-QDX2. Se configura IGNORÁNDOLA así se evitan las falsas alarmas. Si la conecta una vez encendida, no funcionará, ha de apagarla o desenchufarla y antes de encenderla de nuevo conectar la sonda.

5. COMO AJUSTAR EL VENTILADOR

El tubo ventilador con una carcasa de acero inoxidable, se suministra con una boquilla de aluminio que encajada mediante un adaptador para cada modelo de MONOLITH, en la salida de cenizas. El ventilador se puede desacoplar y tapar la boquilla con el tapón de silicona y se apaga la MONOLITH.

VER ABAJO N° 14 TODO SOBRE EL VENTILADOR.

El ventilador, se ajusta manualmente con una bayoneta que tiene 3 rayas de referencia, que sirve para regular del volumen de aire que insufla por segundo cada vez que se conecta, este ajuste varía según el volumen de la cámara a controlar. Para cocciones lentas y largas 1 raya de abertura.

6. LA UNIDAD DE POTENCIA. TIENE 4 BOTONES

FOOD	Para leer y programar la Tª de la sonda del alimento.
PIT	Para leer y programar la Tª de cocción de la MONOLITH.
UP	Para subir un registro. Tª. Nivel de Sonido, de Alarma etc.
DOWN	Para bajar un registro. Tª. Nivel de Sonido, de Alarma etc.

MULTIFUNCIÓN: SI SE APRIETAN 2 SIMULTÁNEAMENTE :

FOOD + PIT	“LOS DOS DE LA DERECHA”, SE APAGA O ENCIENDE
UP + DOWN	“LOS DOS DE LA IZQUIERDA” ES EL MENÚ PARA CONFIGURAR
PIT + UP	La pantalla alterna las lecturas de las 2 sondas. PIT y FOOD.
PIT + DOWN	Se Inicia el modo de DIAGNÓSTICO.

7. EL ENCENDIDO

Al encender la fuente de alimentación, la pantalla hace un auto chequeo y luego sale el número de versión. Ejemplo 09

Si se va la corriente temporalmente, se reiniciará automáticamente y continuará la programación de cocción configurada originalmente.

8. LA PANTALLA

APARTE DE LOS MENSAJES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO PUEDEN VERSE:

Puede haber 3 puntos rojo brillantes DEBAJO DE **BLOWER - FOOD – RAMP** SI ESTÁN ENCENDIDOS SIGNIFICA QUE la función está ACTIVA:

Debajo de Blower se enciende cuando el ventilador sopla.

Debajo de FOOD es la Tª del alimento.

Debajo de Ramp si está activado.

Cuando el **BLOWER** parpadea, el ventilador sopla, y se oye el zumbido.

Se puede calcular en el porcentaje de lo que sopla según los parpadeos entre pausa y pausa, y de acuerdo con la siguiente tabla:

Blink Pattern	Output %
None	0
...(1 Blink) → (Pause) → (1 Blink) → (Pause)...	10
...(2 Blinks) → (Pause) → (2 Blinks) → (Pause)...	20
...(3 Blinks) → (Pause) → (3 Blinks) → (Pause)...	30
...(4 Blinks) → (Pause) → (4 Blinks) → (Pause)...	40
...(5 Blinks) → (Pause) → (5 Blinks) → (Pause)...	50
...(6 Blinks) → (Pause) → (6 Blinks) → (Pause)...	60
...(7 Blinks) → (Pause) → (7 Blinks) → (Pause)...	70
...(8 Blinks) → (Pause) → (8 Blinks) → (Pause)...	80
...(9 Blinks) → (Pause) → (9 Blinks) → (Pause)...	90
Continuously Blinking	100

8.1 Si parpadea casi ininterrumpidamente, (80-100%) quiere decir que sopla casi sin parar, normalmente es debido a que se está quedando sin carbón, y como la T^a no sube lo que tiene programado, no para de soplar. Al contrario, si parpadea muy poco tiempo un (10%) y la temperatura oscila mucho, quiere decir que el tiro del ventilador está demasiado abierto o que tiene 3 rayas abiertas en el ventilador, y sopla demasiado cada vez que se conecta. Cerrar el ajuste del ventilador e ir probando el Tiro superior siempre ha de estar al mínimo, ajustar con la punta de la sonda es una buena idea.

8.2. Si debajo de **FOOD**, No hay el punto rojo, quiere decir que la que se lee es la T^a del **PIT**, que es la que sale por defecto. Si está encendido es la del alimento.

Si la excede sonará la alarma y el sale el mensaje **Hi**, y por debajo **Lo**.

Cuando a sonda del alimento, **FOOD**, llegua a la T^a seleccionada, sonará la alarma y se leerá: **DONE**. Ver punto 8.4

8.3. RANGO DE TEMPERATURAS MONITORIZADLES.

Va de 0 °C hasta 260 °C grados, por fuera de este rango sale: **(- - - -)**

8.4. Recuerde, la pantalla muestra la temperatura de la **MONOLITH** por defecto. Si presiona "**FOOD**", pasa a leer la del alimento, y se revierte si lo vuelve a presionar.

8.5. LA ALTERNANCIA DE TEMPERATURAS.

Presionando a la vez **(UP+PIT)** Se mostrará alternativamente las dos temperaturas. Para desactivar esta lectura alternante, se ha de apagar y volver a encender la fuente de alimentación.

Si se produce una alarma durante el modo alternante, la pantalla mostrará la temperatura causante de la alarma la del **FOOD O DEL PIT** y sonará hasta la causa de la alarma desaparezca o se anule pulsando cualquier tecla.

9. COMO AJUSTAR TODOS LOS PARÁMETROS.

LAS TEMPERATURAS.

Para ajustar la Tª de trabajo de la MONOLITH, apriete **PIT** (la de cocción) y a continuación con el **UP – DOWN** hasta la Tª deseada, y volver a apretar **PIT**.

Para ajustar la Tª del ALIMENTO, apriete "**FOOD**", y a continuación con el **UP – DOWN** seleccione la Tª deseada, y volver a apretar **FOOD**.

10. COMO CONFIGURAR EL MENÚ

Para configurar el menú a su gusto. Pulse las teclas **UP + DOWN** simultáneamente, y se inicia el bucle pasando por todos los parámetros del menú.

EL ORDEN DE LAS PANTALLAS DE CONFIGURACIÓN ES:

A/ ALr ALARMA. **IMPORTANTE:** Solo se puede ajustar en grados Fahrenheit. Viene por defecto a 50 °Fth, = 10 °C, 40 °Fth = 5 °C, mejo no lo toque.

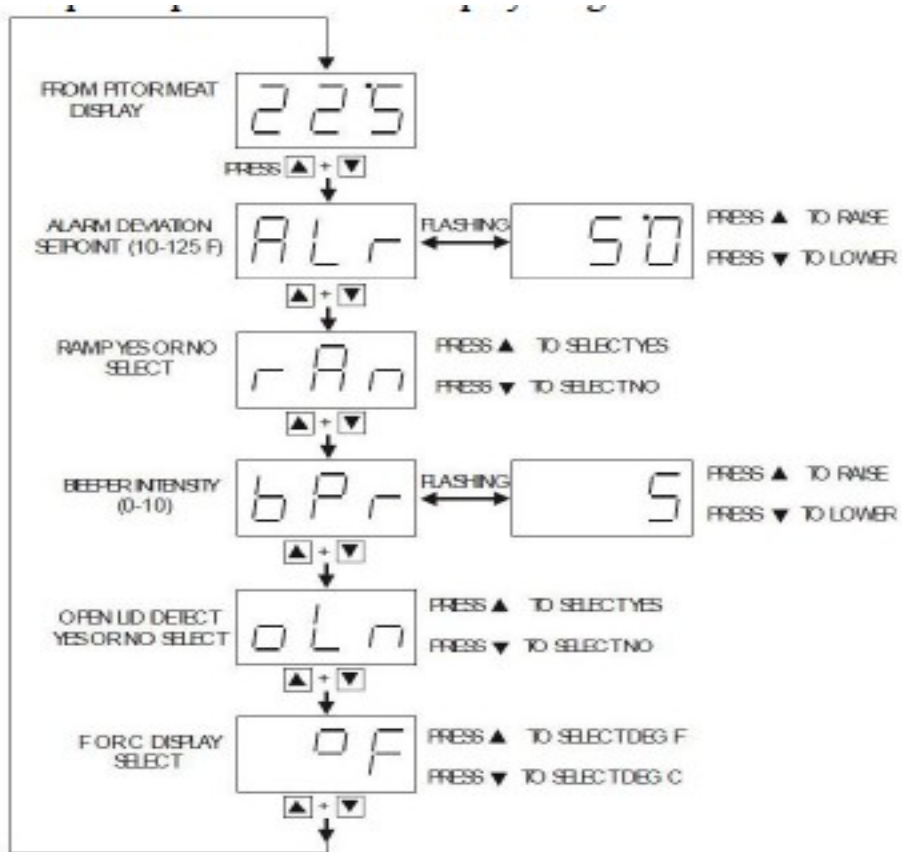
B/ rAn. Solo se puede seleccionar Y o N. Es la convergencia activada o no.

C/ bPr Es la INTENSIDAD DE SONIDO. De 0-10 por defecto está en 5. "0" no suena.

D/ oLn Detecta la apertura de la cúpula, se puede seleccionar **y o n**.

F/ ESCALA TERMOMÉTRICA: Se puede seleccionar **C° o F°**

APRIETE **UP** + **DOWN** simultáneamente.



DESVIACIÓN DE LA ALARMA.

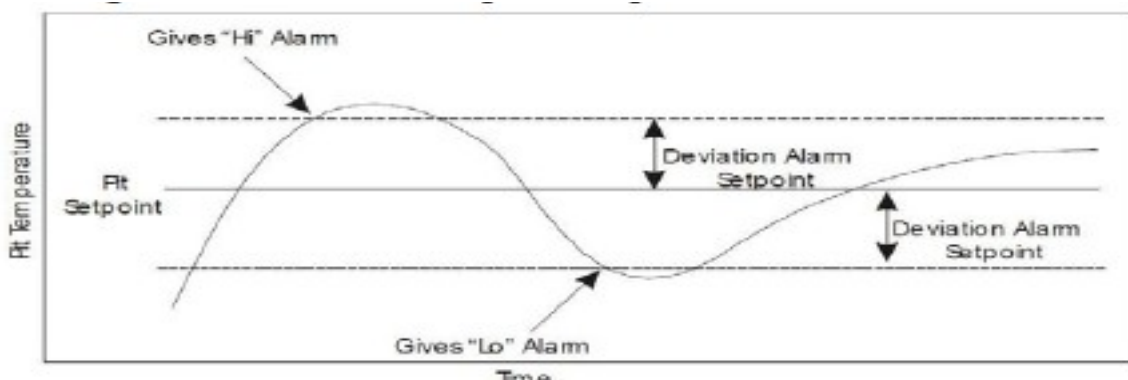
Si la temperatura de la Monolith se desvía por arriba. La alarma sonará y la pantalla parpadeará "Hi"

Si la temperatura de la Monolith se desvía por abajo. La alarma sonará y la pantalla parpadeará "Lo"

La alarma no sonará durante el encendido, solo se activa una vez que se acerca a la Tª seleccionada.

La desviación para que suene la alarma es configurable, y por defecto es de 10 °C.

SI el "RAMP" está activado, y la temperatura de la Monolith cae 6 grados por debajo de la temperatura seleccionada para la "Sonda Alimento". Suena la alarma, te avisa que será imposible que será imposible alcanzar la Tª seleccionada para el alimento.



PARA SILENCIAR EL ALARMA cuando suena, apretar cualquier botón.

Para desactivar la alarma, ajustar en el menú la intensidad del tono "bPr" a 0.

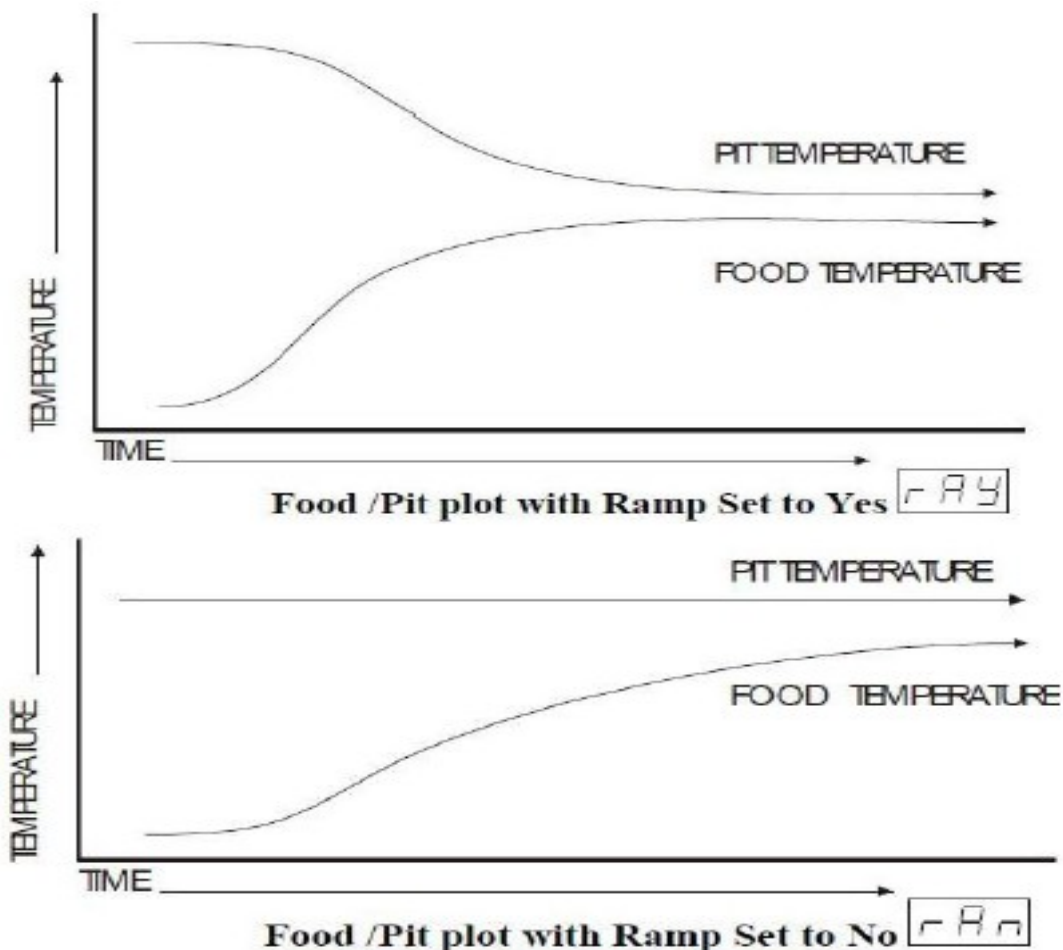
EL RAMP ES IMPORTANTE SOLO SI COCINAN PIEZAS GRUESAS, JAMONES ETC. SI EL PUNTO ROJO DEBAJO DE "RAMP" está encendido es que está activado "rAy" Por defecto está desactivado "rAn" PERO AUNQUE MUESTRE ACTIVADO "rAy". SOLO FUNCIONA SI LA SONDA DE ALIMENTOS ESTABA ENCHUFADA AL ENCENDERLA.

EL RAMP COMPARA las lecturas de las dos sondas, y a medida que sube la del centro de la pieza sube, modifica la **FRECUENCIA Y DURACIÓN** del soplado, para que las temperaturas convergan. Aunque se haya seleccionado cocinar PIT a 110°C y El alimento a 55°C a medida que este sube y se acerca a los 110 °C. La Tª de cocción, y la va bajando poco a poco. Ver como convergen las Tª en la grafica de arriba.

El volumen del aire que puede soplar el ventilador, se regula manualmente, con la abertura, para las cocciones largas y lentas abrir solo una raya. Ver el punto 14.

IMPORTANTE: EL RAMP ALARGA EL TIEMPO DE COCCIÓN Y RECUERDE QUE PARA QUE CUMPLA SU FUNCIÓN, LA SONDA DEL ALIMENTO HA DE ESTAR CONECTADA ANTES DE ENCENDERLA.

De lo contrario aunque el punto rojo este encendido, y se lea "rAy" la función **NO ESTA ACTIVA.**



COMO AJUSTAR EL VOLUMEN DE LA ALARMA.

"0" es desactivado, y de uno a 10 es la escala en intensidad.

Por defecto está en 5.

COMO AJUSTAR LA DETECCIÓN DE APERTURAS, "oLy" "oLn".

Esta característica le permite controlar una caída temperatura después de abrir la cúpula. SI “oLy”. Está activado, lo interpreta como tal, y minimiza el tiempo del ventilador para recuperarla, y así evitar oscilaciones.

Mientras se cocina se ha de abrir lo justo y necesario, la información la dan las sondas.

“IF YOU ARE LOOKING YOU ARE NOT COOKING”. SI MIRAS NO COCINAS.

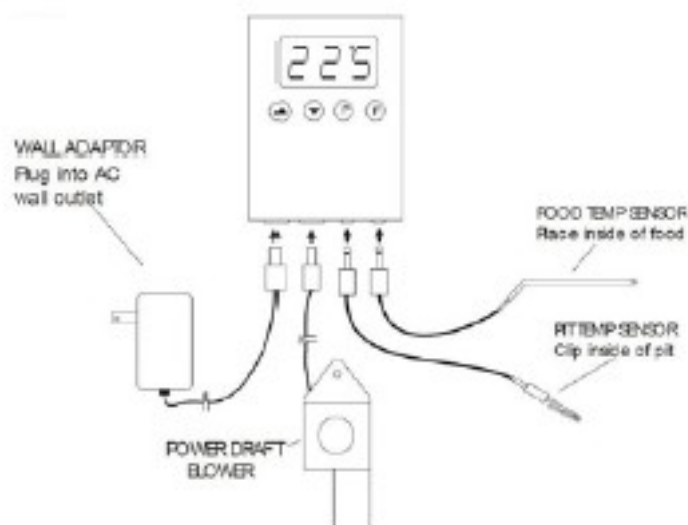
Aunque el ventilador esté apagado, cualquier apertura es un importante aporte de oxígeno no controlado, que se traduce en un aumento de temperatura.

Por defecto viene activado. “oLy”.

Para desactivar esta función vaya al menú y seleccione “oLn”.

11. LAS CONEXIONES

De izquierda a derecha: TOMA DE CORRIENTE, VENTILADOR, Tª DE LA MONOLITH , Tª DEL ALIMENTO, ver el diagrama abajo.



12. COMO ENCENDERLA PARA OPTIMIZAR EL RESULTADO.

La forma de encenderla es fundamental par, especialmente para cocinar a bajas temperaturas. Ver: En la web de Monolith

<http://www.monolith.es/kamado/manuales-de-uso/item/como-encender-y-regular-la-temperatura.html>

Use el método que use, pastilla, pistola o resistencia una vez formado el foco de brasa, deje que la Monolith se caliente hasta que marque unos 100 °C, coloque el deflector o todo lo necesario para hacer iniciar su receta, incluido el alimento, y entonces coloque el DigiQ-DX2, con el ventilador con el ajuste deseado entre 1 y 3 rayas de la bayoneta, la cúpula cerrada y el tiro superior a un 1/3 de los agujeros abiertos. El ventilador soplará lo justo y necesario para iniciar la secuencia deseada e ir adaptándose al programa y modelo que tiene.

IMPORTANTE: SIEMPRE ES MEJOR SELECCIONAR EL PIT GRADUALMENTE. SI QUIERE COCINAR A 100 °C. SELECCIONE 80 °C, DESPUÉS LO PASA A 90, Y A LA HORA A LA Tª FINAL, ASÍ EVITARÁ UN REPUNTE EXCESIVO DEBIDO A LA INERCIA PROPIA DE LA MOMOLITH.

Si deja las 3 rayas, en este primer período, este se acorta, solo aconsejable para le chef.

Para cocciones muy largas mejor usar el cenicero de fundición en vez de la cesta.

PARA APAGAR LA MONOLITH.

Cerrar completamente tiro el superior desconectar el ventilador, sacarlo y colocar el tapón de silicona incluido con el set.

Para sacar la ceniza ha de quitarlo todo cuando ya esté frío.

Si queda carbón se puede usar para mas cocciones

13. VERSATILIDAD.

El DigiQ-Dx2 está diseñada para operar con todos los modelos de Monolith adaptándose continuamente a los factores que pueden condicionar su correcto funcionamiento.

Como la temperatura exterior, la cantidad de carbón, cantidad de comida, uso del deflector o no, ajuste del tiro superior, etc.

Para optimizar su rendimiento es básico que:

Permanezca cerrada siempre, las aperturas se han de minimizar como hemos comentado en el punto anterior.

El tiro superior 1/3 de los agujeros como máximo.

El ajuste del tiro del ventilador ha de estar en consonancia con el modelo que se usa y la receta que se quiere hacer y todo ello condiciona el tiempo que se tardará en estabilizarla.

VER EL PUNTO 14.

SENSIBILIDAD AL AJUSTE PROGRAMADO

La DigiQ-Dx2 que es muy sensible lee rápidamente las oscilaciones, de +/- 5 grados de la temperatura seleccionada.

14. AJUSTE DE TIRO DEL VENTILADOR

El ajuste del ventilador regula la cantidad de aire que se está insuflando en la Monolith.

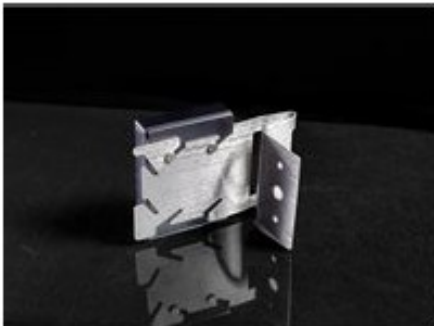
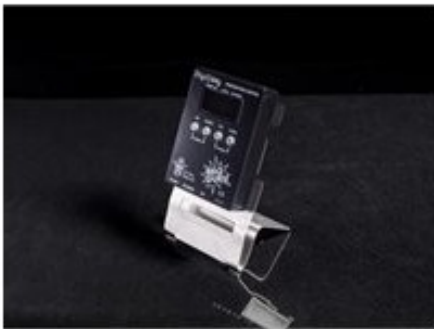
Comenzar con 3 rayas de apertura del ventilador, y \pm 1/3 de los 5 agujeros arriba, para que se vaya calentando rápidamente al principio, e ir experimentando con su modelo de Monolith y tipo de cocción programada.

El tiro superior se usa de forma diferente con el Digi-QDX2, y su papel es secundario y es muy IMPORTANTE que este casi cerrado, menos de 1/3 agujeros abiertos, para retener tanto como sea posible el calor y el humo en la dentro de la Monolith.



15. SOPORTE UNIVERSAL DE ACERO INOXIDABLE

Formar y doblar el soporte para adaptarse a sus necesidades.



16. CONTACTAR CON BARBACOA GURU DigiQ-DX2

THE BBQ GURU
359 Ivyland Road
Warminster, PA 18974
Website: www.bbqguru.com
Email: customerservice@thebbqguru.com
Phone: 800-288-GURU (4878)