

# Bedienungs Anleitung

## Pelett System

16" Longhorn Smart BBQ 7 in 1™





## **Warnung**

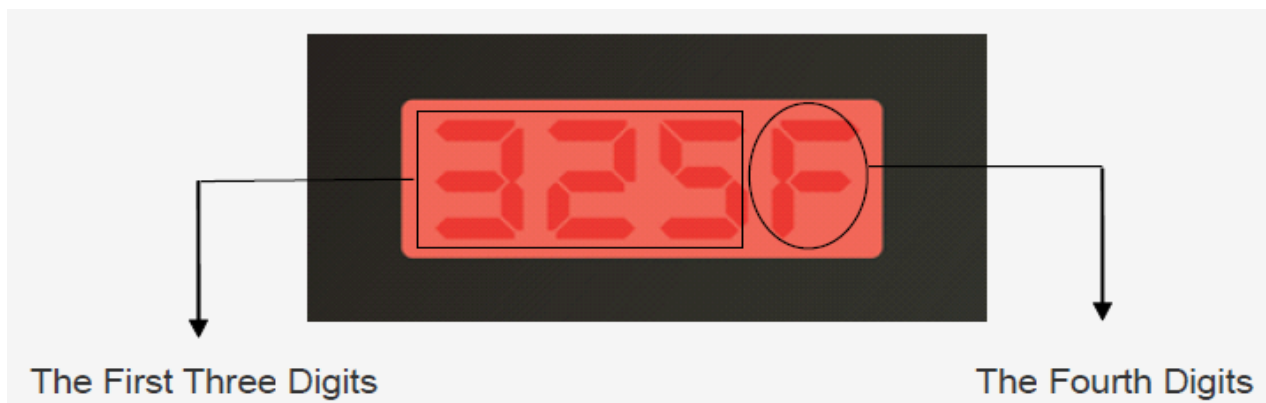
Nur für den Aussenbereich (Garten) Einsatz

Es dürfen keine leicht entzündbare  
Gegenstände in der Nähe vom BBQ sein  
Decken Sie das Pelett System oder besser  
den ganzen Smart BBQ 7 in 1 mit der Original  
Schutzdecke (nach dem völligen Abkühlen) ab  
Bitte lesen Sie die ganze Anleitung  
vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch!

# Cactus Jack DPG Kontroll Anzeige

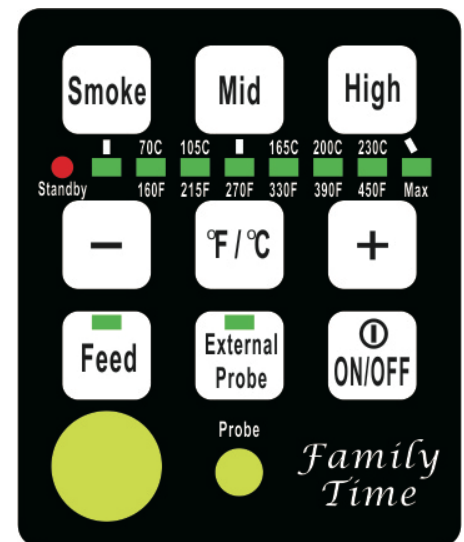
## 1. LED Anzeige

- Die ersten drei Zahlen geben die Temperatur an und die letzte Position ist die Anzeige Fahrenheit oder Celsius



## 3. Bedienungs Panel Tasten

- Smoke/Rauch: Aktiviert den Rauchzustand
- Mid: Stellt die Temperatur auf 270 F oder 130 C ein
- High: Stellt die Temperatur aufs Maximum ein
- : Senkt die Temperatur um 5 Grad
- F/C: ändert die Temperatur Anzeige zwischen Fahrenheit und Celcius (Taste gedrückt halten für mindestens 1 Sek)
- + : erhöht die Temperatur um 5 Grad
- Feed/Zuführung: Erhöht den Nachschub der Peletts  
Dies wird gebraucht zum Entleeren der Peletts (Verhinderung des Nachglühens!) & für den Nachschub stärker zu Aktivieren
- ON/OFF: Einschalt- resp. Ausschalttaste  
(Taste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten)



## 4. Programme

**Standby:** Die rote Kontroll LED Lampe muss in diesem Zustand leuchten. Wenn man auf den Feed Knopf drückt dann werden Pellets zugeführt. ( Dieser kann man beim Anzünden eingesetzt werden oder wenn die Pelett Zuführung in der Schnecke leerläuft)

In diesem Zustand wird sich der Grill selber auf eine Temperatur von 155 F (65 C) einstellen, und dann 3 Minuten lang Pellets zuführen um Rauch zu erzeugen.

**High:** In diesem Zustand werden Pellets konstant für höchst mögliche Temperatur zugeführt.

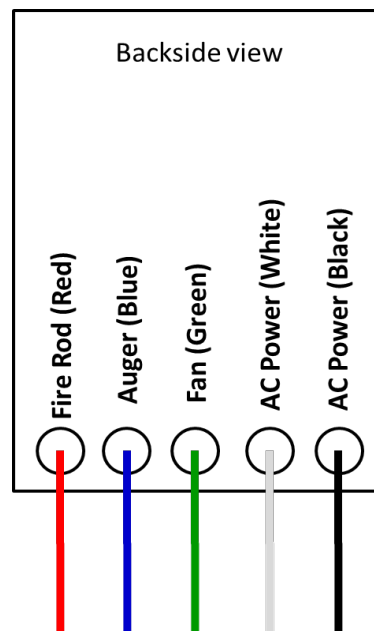
**Normal:** In diesem Zustand, können Temperaturen zwischen 160 F (70 C) und 450 F (230 C) gefahren werden. Mit den Tasten – und + Knöpfen kann die Temperatur mit Intervallen von 5 °C angepasst werden.

**OFF:** Drückt und hält man den ON/OFF Knopf eine Sekunde lang, wird sich der BBQ ganz abschalten. Alle LED lampen löschen dann auch aus. Der Ventilator wird ca. 15 Minuten weiter arbeiten um ganz abzukühlen.

**Wichtig:** Achten Sie darauf dass sich keine Pellets mehr in der Schnecke sich befinden und auch kein Nachschub / Nachbrennen erfolgen kann und dass die gesamte Glut beim Feuerpunkt ganz aus ist

## 5. Leitungsnetz

**Operating Voltage**  
**AC100~240V**  
**50~60Hz, 250W**



Distributor:

Cactus Jack International, Bühelstrasse 8c, 8700 Küsnacht Schweiz  
www.cactus-jack.com info@cactus-jack.com Tel.+41 44 392 00 60

Hersteller:

DPG Danish Pelett Grills c/o Scandinavian Tradingn Group Aps, Hojrupvej 11, DK 5620 Glamsbjerg  
www.dpg.dk info@dpg.dk Tel. +4588440000

# Einführung zur Montage

Der BBQ besteht aus folgenden Teilen:

- # 16" Longhorn Smart BBQ 7 in 1 (muss separat bestellt werden)
- # Pelett System zu 16" Longhorn Smart BBQ 7  
(das Pelett System passt nur zum 16" Longhorn Smart BBQ 7 in 1™)
- # Euro Stecker (Standardlieferung) Bitte mittels einem Universal Fix Adapter auf Ihr Stromnetz oder noch besser durch einen zertifizierten Elektriker anpassen lassen
- # Pelett Schutz Platten (2 Stück)  
(das Pelett System darf nur mit diesen Pelett Schutz Platten betrieben werden)
- # Pelett Füllmengen Rost
- # Thermometer für die Pelett Temperatur Steuerung  
(muss zuerst beim Pelett System angeschlossen werden und dann durch den Temperatur Fühler Eingang am BBQ Smoker angebracht werden und am besten mittels der vorhanden Schraube beim Temperatur Fühler Eingang befestigt werden)
- # 2 Befestigungs Schrauben mit Unterlagsscheiben

## Anzünden der Peletts

**(Dies ist die Anleitung beim ersten Mal Feuern oder wenn die Transportschnecke leer ist)**

- 1) Öffnen Sie den Deckel & stellen Sie sicher, dass die Pelett Schutzplatten eingelegt sind
- 2) Schliessen Sie den Feuerboxdeckel und alle seitlichen Lüftungsregler
- 3) Stecken Sie das Rauchkamin auf die rechte Seite und befestigen Sie dieses wieder und öffnen Sie die Lüftungsklappe
- 4) Öffnen Sie den Deckel des Pelletanks. Sie sehen unten im Tank die Schnecke. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper in der Schnecke befinden. Zünden Sie das Pelett System an und kontrollieren Sie, dass die Schnecke ungehindert arbeiten resp. sich drehen kann  
Kontrollieren Sie ob Lüftung beim Brenner  
Kontrollieren Sie ob beim Brenner der Glutfühler warm wird.  
Vorsicht heiss ! Nicht anfassen!
- 5) Füllen Sie den Pelettbehälter/Tank. Damit Sie das beste Geschmacks Resultat erreichen, empfehlen wir die BBQ Holz Peletts von DPG zu verwenden.  
**WARNUNG!** Verwenden Sie nie Peletts von Heizungsanlagen oder nicht explizit für BBQ Peletts empfohlene Koch resp. BBQ Peletts.  
Starten Sie das Pelett System und halten Sie die FEED Taste gedrückt. Die Schnecke wird so die Peletts nach vorne in den Feuerholzkorb führen. Lassen Sie die FEED Taste los, wenn die

Pelletts im Feuerholzkorb angelangt sind.

- 6) Stellen Sie die Temperatur auf MID/HIGH ein und lassen Sie die Pelletts verbrennen.
- 7) Nach ca 2 Minuten sollten Sie feststellen, dass ein weiss/grauer Rauch aus dem BBQ und dem Kamin kommt, das bedeutet, dass die Pelletts brennen. Wenn Sie ganz sicher sind, dass die Pelletts brennen, können Sie den Hauptkammerdeckel schliessen und mit der gewünschten Temperatur arbeiten und ihr BBQ/Räucher/Grillgut zu zubereiten.
- 8) Achtung! Bevor Sie das erste Mal mit Ihrem Pellettsystem arbeiten und kochen, ist es nötig, das System 45 Minuten auf HIGH einzufeuern.  
Dies dient dazu, dass das Schutzöl gänzlich entfernt wird mit welchem das Pelett System eingeölt ist.

## Normaler Betrieb

- 1) Öffnen Sie den Deckel und zünden Sie das Pelett System an mittels drücken der ON/OFF Taste
- 2) Nach etwa 2 Minuten sehen Sie ein weisser/grauer Rauch aus BBQ heraus, dies zeigt, dass die Pelletts richtig brennen und alles funktioniert. Kontrollieren Sie dies bitte auch in dem Sie den Deckel kurz Öffnen und in der Brennkammer unter dem Pelett Hitze Verteilschutzschild das Feuerunssystem kurz kontrollieren.
- 3) Um das beste Ergebnis zu erreichen, empfehlen wir den BBQ einige Minuten mit dem Pellettsystem einzufeuern und aufzuheizen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie die Lebensmittel reinlegen.

**Wenn das Pelett System nicht leuchtet und/oder das Feuer im Glut & Holzkorb aus geht befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen:**

- 1) Schalten Sie das Pelett System ab. Öffnen Sie den Deckel der Hauptkammer und nehmen Sie die Lebensmittel raus und nehmen Sie die Pelett Schutzplatte(n) raus oder schieben Sie diese auf die Seite
- 2) Wichtig: Entfernen Sie eventuel nicht angezündete Pelletts und Asche vom Glut und Holzkorb  
Vorsicht falls noch warm oder heiss bitte warten bis es ganz ausgekühlt ist!
- 3) Starten Sie das Pelett System erneut und kontrollieren Sie ob das System normal startet und funktioniert. Die Schnecke kann die Pelletts zum Glut/Hitze/Holzkorb transportieren und die Zündröhre wird warm und kann die Pelletts entzünden.
- 4) Wenn dieses Vorgehen nicht funktioniert, wenden Sie sich an ihren Fachhändler & Partner.

## Der Pelett Einsatz BBQ & Kochen & Räuchern

- 1) Sie können die Grilltemperatur mit Hilfe der +/- Tasten feinjustieren und verwenden Sie bitte den HIGH Knopf, um die höchste Temperatur zu erreichen. Die SMOKE Funktion wird eingesetzt wenn Sie Räuchern möchten.  
Wichtig: Wenn Sie von einer hohen Temperatur zu SMOKE oder einer niedrigen Temperatur wechseln möchten, (z.B. um das Essen warm zu halten) ist es wichtig, dass Sie den Deckel des BBQ's einen Augenblick öffnen, um die überschüssige Wärme entweichen zu lassen. Wenn der BBQ wieder die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie den Deckel

schliessen

- 2) Bewegen Sie das Pelettsystem und den BBQ nicht so lange er noch warm ist und transportieren Sie ihn unter gar keinen Umständen mit einem Fahrzeug so lange er nicht ganz ausgekühlt ist.
- 3) Fügen Sie nie Peletts direkt zum Glut & Brenn & Holzkorb hinzu denn dies kann Schäden und Verbrennungen hervorrufen. Wenn die Peletts aufgebraucht sind und das Feuer ausgeht während Sie grillen, lassen Sie zuerst den Grill ganz kalt werden und starten Sie ihn wieder wie es in der Instruktion angegeben ist.
- 4) Wenn Sie Rauch aus dem Pelettbehälter während des Grillens beobachten, dann könnte die Ursache sein, dass die Peletts in der Schnecke angezündet wurden und brennen. Dies sollte unbedingt vermieden werden. Dies entsteht nur, wenn der Brennkorb unzureichend gereinigt wurde und die Asche oder Schmutz es verhindern, dass die Peletts nach vorne in die Brennkammer geschoben werden können. Dies könnte passieren falls das korrekte Abkühlen wie beschrieben zuerst nicht eingehalten wurde.

Falls dies passiert gehen Sie bitte wie folgt vor:

- a) Stellen Sie das Pelett System auf High, dies vergrössert die Geschwindigkeit der Schnecke und führt die angezündeten Peletts in den Glut & Brenn & Holzkorb, und dies erhöht gleichzeitig die Ventilation und kann verhindert werden, dass die Flammen d.h. die glühenden Peletts nicht nach rückwärts wandern können.
- b) Leeren Sie den Pelett Fülltank
- c) Lassen Sie ihn leerlaufen und schalten Sie das Pelett System aus
- d) Säubern Sie den Glut & Brenn & Holzkorb (vorsicht Hitze und Wärme! Zuerst abkalten lassen) nehmen Sie alle Asche raus & erst dann können Sie das Pelett System erneut in Betrieb nehmen!

## Reinigung

- 1) Reinigen Sie den ganzen BBQ regelmässig besonders bei sehr fettreichen Fleischstücken. Reinigen Sie auch den Glut & Holz & Brennkorb des Pelett Systems  
Vorhandenes Fett könnte durch die Pelett Feuerung entzündet werden!  
Verwenden Sie auch nie die rechte Feuerbox des 16" Longhorns Smart BBQ 7 in 1 wenn das Pelett System noch eingeführt und angebaut ist. Dies muss immer zuerst entfernt werden und das Kamin zurück gesetzt werden nach links, bevor wieder normal ge barbecued werden kann.
- 2) Lassen Sie den BBQ nie im Regen stehen und entleeren Sie immer den Pelett Tank, schützen Sie das System und den BBQ mit einer Schutzdecke. Wenn die Peletts nass werden dann quillen die auf und die zerfallen in sich und diese können sich in der Schnecke festsetzen und so zu Verschmutzungen und es kann zu Verstopfungen und Problemen zum Zurückbrennen führen.
- 3) Nach Gebrauch entfernen Sie die Grillroste und die Hitze Schutzplatten und falls der Glut & Brenn und Holzkorb mit mehr als 10 mm Asche gefüllt ist entfernen Sie die Asche und achten Sie darauf



das Pelett und Feuersystem kalt ist, bevor Sie mit der Reinigung überhaupt beginnen

**Achtung:**

- 1) Das Pelett System resp. der ganze Smart BBQ 7 in 1 sollte auf einer geraden Stelle stehen und es darf keine Schrägstellung von über 15 Grad sein! Reingigen Sie auch immer die Hauptkammer zuerst von Fettresten wenn Sie vorher gebarbecued haben bevor Sie das Pelett System einführen und verwenden.
- 2) Der BBQ sollte so weit wie möglich vor dem Regen geschützt werden, sowohl beim Einsatz und bei der Aufbewahrung /Lagerung. Verwenden Sie doch die Original Schutz Hülle von Cactus Jack welche eigens für den 16" Longhorn Smart BBQ 7 in 1 mit rechtem Kamineinsatz und Pelett Zusatz links gefertigt wurde.
- 3) Lass Sie nie Kinder in der Nähe des Pelett Systems resp. des BBQ's spielen wenn er im Einsatz ist.
- 4) Das System und der BBQ sollte nicht von betrunkenen oder angetrunkenen Personen bedient werden.
- 5) Sollte das System oder der BBQ ungewollt Feuer fangen bitte sofort vom Strom Netz trennen und alles fachgerecht löschen oder sogar notfalls die Feuerwehr rechtzeitig rufen
- 6) Bei Nichtgebrauch das Pelett System vom Stromnetz ganz trennen und noch besser das Pelett System nach Gebrauch vom BBQ demontieren
- 7) Verwenden Sie nie beide Feuerungsquellen gleichzeitig d.h. die Feuerbox rechts mit Kohle oder Holz und das Pelett System links









st!









