



СТАНЬТЕ ЧАСТЬЮ
НАРОДА GMG



GREENMOUNTAINGRILLS.COM



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

TREK PRIME™ 2.0

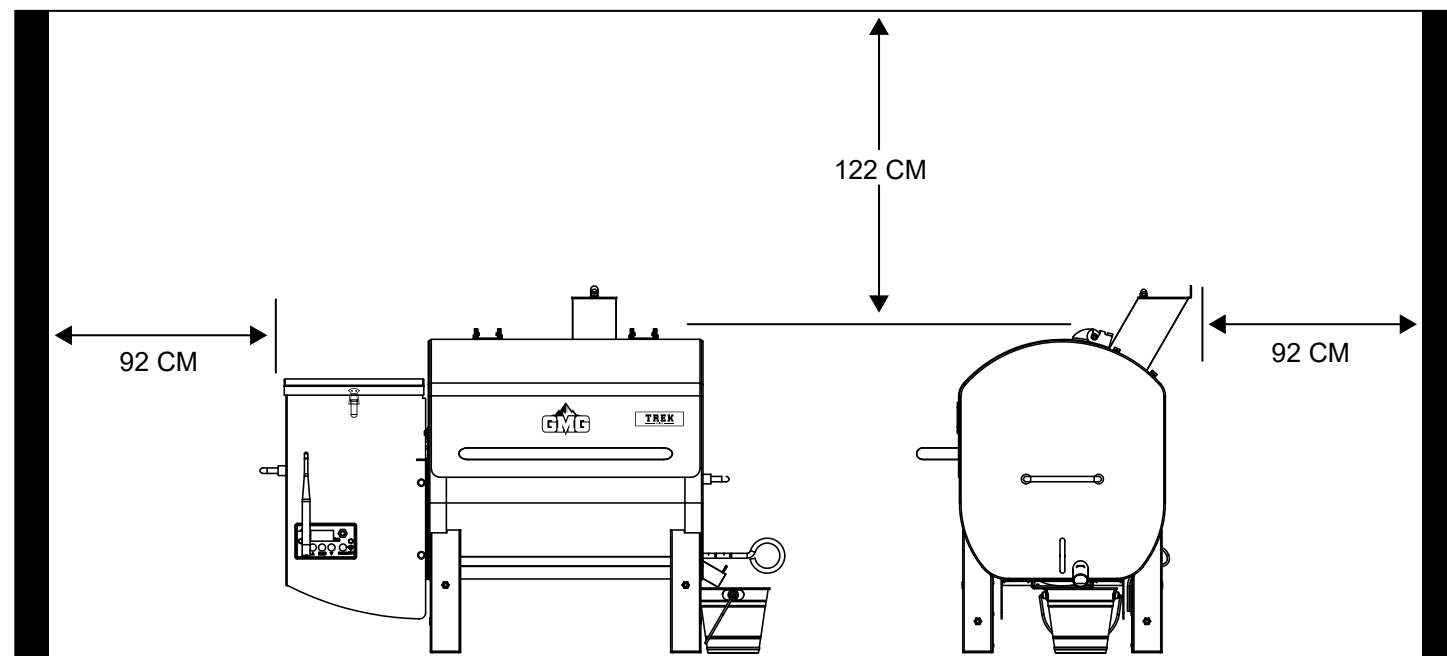
ПОЖАЛУЙСТА, ИЗУЧИТЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДАННОГО РУКОВОДСТВА И РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ЗАПУСКОМ ГРИЛЯ.

ГЛАВНОЕ О БЕЗОПАСНОСТИ

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ЭТОГО РУКОВОДСТВА ДО ЗАПУСКА ГРИЛЯ И СЛЕДУЙТЕ ИМ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

- ЭТО УСТРОЙСТВО РАБОТАЕТ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ. СЛЕДУЙТЕ ВСЕМ РЕКОМЕНДАЦИЯМ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ПОМЕЩЕНИИ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ЗАКРЫТЫХ ПРОСТРАНСТВАХ ИЛИ ПЛОХО ВЕНТИЛИРУЕМЫХ ЗОНАХ.
- НЕ МОДИФИЦИРУЙТЕ ЭТОТ ГРИЛЬ В НАРУШЕНИЕ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ ИНЫМИ СПОСОБАМИ, ЧЕМ УКАЗАНО В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ В ДОЖДЬ, А ТАКЖЕ РЯДОМ С СИСТЕМАМИ ПОЛИВА И ДРУГИМИ ПОДОБНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ВОДЫ.
- УЧИТЫВАЙТЕ ОПАСНОСТИ РАБОТЫ С ПЛАМЕНЕМ И СОБЛЮДАЙТЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.
- НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВОЗЛЕ ГРИЛЯ.
- ДЕРЖИТЕ ГРИЛЬ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ В 1 МЕТРЕ ОТ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ.
- НЕ КЛАДИТЕ НА ГРИЛЬ И ПОД НЕГО, КОГДА ОН РАБОТАЕТ, ЧЕХОЛ И ДРУГИЕ ГОРЮЧИЕ ПРЕДМЕТЫ.
- СВЯЖИТЕСЬ С МЕСТНЫМ ОБЪЕДИНЕНИЕМ ЖИЛЬЦОВ, ПРОТИВОПОЖАРНОЙ СЛУЖБОЙ ИЛИ ДРУГИМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ИНФОРМАЦИЮ ОБ УСЛОВИЯХ УСТАНОВКИ ГРИЛЕЙ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИИ, А ТАКЖЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ РАЗРЕШЕНИЯ.
- ЗАДНЯЯ И БОКОВАЯ СТЕНКИ ГРИЛЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ В 90 CM ОТ ЛЮБЫХ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ОБЪЕКТОВ, НАД КРЫШКОЙ ДЫМОХОДА ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 122 CM ДО ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ.



- НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВОДЫ В НАКОПИТЕЛЬ ДЛЯ ПЕЛЛЕТ. ВЛАЖНЫЕ ПЕЛЛЕТЫ РАСПАДАЮТСЯ НА ОПИЛКИ, И ЭТО МОЖЕТ МЕШАТЬ ПОДАЧЕ ПЕЛЛЕТ ПО ШНЕКУ К ГОРЕЛКЕ ГРИЛЯ.
- ПОСЛЕ ДОЛГОГО ХРАНЕНИЯ ИЛИ ПРОСТОЯ ГРИЛЯ ПРОВЕРЯЙТЕ КОТЕЛ И НАКОПИТЕЛЬ ДЛЯ ПЕЛЛЕТ НА НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ ОБЪЕКТОВ, А ШНЕК, КАМЕРУ СГОРАНИЯ И ВЕНТИЛЯЦИЮ - НА НАЛИЧИЕ ЗАСОРОВ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОВЕРКЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ ДАЛЕЕ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ ВО ВРЕМЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАХОДИТЬСЯ НА РОВНОЙ УСТОЙЧИВОЙ ПОВЕРХНОСТИ. ПЕРЕД ПЕРЕМЕЩЕНИЕМ ГРИЛЯ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОН ВЫКЛЮЧЕН И ОСТЫЛ.

ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ВИДАМ ТОПЛИВА

- ЭТОТ ГРИЛЬ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ РАБОТЫ НА ПИЩЕВЫХ ПЕЛЛЕТАХ (FOOD GRADE) ИЗ ДРЕВЕСИНЫ ТВЕРДЫХ ЛИСТВЕННЫХ ПОРОД. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДРУГИЕ ТИПЫ ТОПЛИВА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЛЛЕТЫ, ОТМЕЧЕННЫЕ КАК «ИМЕЮЩИЕ ДОБАВКИ» ИЛИ ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ СИСТЕМ ОТОПЛЕНИЯ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЛЛЕТЫ ИЗ ДРЕВЕСИНЫ МЯГКИХ ПОРОД. ДЫМ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ОПАСНЫЕ ФЕНОЛЫ, КОТОРЫЕ ВРЕДНО ВДЫХАТЬ И УПОТРЕБЛЯТЬ ВНУТРЬ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЛЛЕТЫ ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ: ОНИ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ НЕБЕЗОПАСНЫЕ КОМПОНЕНТЫ, ПОВЫШАЮЩИЕ РИСК ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ И НАРУШАЮЩИЕ РАБОТУ ГРИЛЯ.
- ГРИЛИ GMG СОЗДАНЫ И ПРОТЕСТИРОВАНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФИРМЕННЫХ ПЕЛЛЕТ GMG. ВЫ МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕЛЛЕТЫ ДРУГИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, НО МЫ НЕ ГАРАНТИРУЕМ АБСОЛЮТНО ИДЕНТИЧНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОТЫ.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЛАВОВЫЕ КАМНИ, НЕПЕЛЛЕТИРОВАННУЮ ДРЕВЕСИНУ ИЛИ УГОЛЬ В ЭТОМ ГРИЛЕ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕНЗИН, ЖИДКОСТИ ДЛЯ РОЗЖИГА, ГАЗ, ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО И ПРОЧИЕ ГОРЮЧИЕ ЖИДКОСТИ ДЛЯ РОЗЖИГА ГРИЛЯ.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ГРИЛЕМ

- ЭТОТ ГРИЛЬ НЕЖЕЛАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛИЦАМ, ИМЕЮЩИМ СЕРЬЕЗНЫЕ ФИЗИЧЕСКИЕ И УМСТВЕННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ, А ТАКЖЕ ЛИЦАМ, НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА И ЗНАНИЙ, БЕЗ НАБЛЮДЕНИЯ ОПЫТНОГО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И СОБЛЮДЕНИЯ ВСЕХ УСЛОВИЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ТАКИХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ.
- ЭТИМ ГРИЛЕМ НЕ СЛЕДУЕТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЕТЯМ.
- ЕСЛИ ВАШ ГРИЛЬ НЕ РАЗЖИГАЕТСЯ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ЕГО ВЫКЛЮЧИТЕ И УДАЛИТЕ ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА И ЖАРООТСЕКАТЕЛЬ, ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ КАМЕРУ РОЗЖИГА. ПЕРЕД ПОВТОРНЫМ ЗАПУСКОМ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО КАМЕРА СГОРАНИЯ ОЧИЩЕНА.
- БОЛЬШИНСТВО ЧАСТЕЙ ГРИЛЯ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ ПРИ РАБОТЕ, ПОЭТОМУ СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ МАЛЕНЬКИЕ ДЕТИ И ДОМАШНИЕ ПИТОМЦЫ НАХОДИЛИСЬ НА РАССТОЯНИИ ОТ РАБОТАЮЩЕГО ГРИЛЯ.
- НЕ НАКЛОНЯЙТЕСЬ НАД ОТКРЫТЫМ ГРИЛЕМ И НЕ КЛАДИТЕ ЛАДОНИ ИЛИ ПАЛЬЦЫ НА ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ ГРИЛЯ ИЛИ В НАКОПИТЕЛЬ ДЛЯ ПЕЛЛЕТ.
- НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ АКСЕССУАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ЭТИМ ГРИЛЕМ.

- ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЖАРОПРОЧНЫЕ ПЕРЧАТКИ ИЛИ РУКАВИЦЫ ПРИ РАБОТЕ С ГРИЛЕМ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ ВО ВРЕМЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАХОДИТЬСЯ НА РОВНОЙ УСТОЙЧИВОЙ ПОВЕРХНОСТИ. ПЕРЕД ПЕРЕМЕЩЕНИЕМ ГРИЛЯ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОН ВЫКЛЮЧЕН И ОСТЫЛ.
- ВЫСЫПАЙТЕ ЗОЛУ ИЗ ГРИЛЯ В МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ КОНТЕЙНЕР С ПЛОТНОЙ КРЫШКОЙ. ДЕРЖИТЕ ЭТОТ КОНТЕЙНЕР НА РАССТОЯНИИ ОТ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ, ПОКА ВСЕ УГЛИ НЕ ПОГАСНУТ. ПОСЛЕ ЭТОГО ЗОЛУ МОЖНО УТИЛИЗИРОВАТЬ.

УДАЛЕННЫЙ ДОСТУП: УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ ПО WI-FI

- ПЕРЕД ТЕМ КАК УДАЛЕННО ЗАПУСТИТЬ ГРИЛЬ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВСЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ СОБЛЮДЕНЫ.
- НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ К ГРИЛЮ МОГ ПОДОЙТИ ЧЕЛОВЕК, ИМЕЮЩИЙ ОПЫТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИЛЯ, ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЭКСТРЕННЫХ СИТУАЦИЙ В СЛУЧАЕ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ.

ОЧИСТКА, ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- ОЧИЩАЙТЕ И ОБСЛУЖИВАЙТЕ ГРИЛЬ СОГЛАСНО ИНСТРУКЦИЯМ, ПРИВЕДЕННЫМ ДАЛЕЕ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ.
- НЕ МОДИФИЦИРУЙТЕ КОНСТРУКЦИЮ ГРИЛЯ И НЕ СНИМАЙТЕ С НЕГО ДЕТАЛИ.
- ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ГРИЛЬ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ПЕРЕД ОБСЛУЖИВАНИЕМ И РЕМОНТОМ.
- НИКОГДА НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ПЕЛЛЕТЫ ВРУЧНУЮ НА ГОРЕЛКУ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ. ЕСЛИ ПЕЛЛЕТЫ ЗАКОНЧИЛИСЬ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ ГРИЛЯ, ТО ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ, А ЗАТЕМ СНОВА ЗАПУСТИТЕ ГРИЛЬ СОГЛАСНО ИНСТРУКЦИЯМ, ПРИВЕДЕННЫМ ДАЛЕЕ В РУКОВОДСТВЕ.
- ВСЕГДА УСТАНАВЛИВАЙТЕ ОТСЕКATEЛЬ ЖАРА ПРАВИЛЬНО, СОГЛАСНО ИНСТРУКЦИЯМ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТО СНИЖАЕТ РИСК ВОЗГОРАНИЯ ЖИРА.
- ВОЗГОРАНИЕ ЖИРА ОБЫЧНО ВОЗНИКАЕТ ИЗ-ЗА НЕПРАВИЛЬНОЙ ОЧИСТКИ ГРИЛЯ И ПОДДОНА ДЛЯ ЖИРА.
В СЛУЧАЕ ВОЗГОРАНИЯ ВЫКЛЮЧИТЕ ГРИЛЬ, ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ И ДОЖДИТЕСЬ ЗАТУХАНИЯ ОГНЯ. НЕ ВЫКЛЮЧАЙТЕ ГРИЛЬ ИЗ СЕТИ ПИТАНИЯ. ПРИ НЕКОНТРОЛИРУЕМОМ ВОЗГОРАНИИ ОБРАТИТЕСЬ В МЕСТНУЮ ПРОТИВОПОЖАРНУЮ СЛУЖБУ. НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ПЛАМЯ В ГРИЛЕ ВОДОЙ.
- ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГРИЛЯ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ГРИЛЬ И ЗОЛА ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫЛИ. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ГОРЯЧУЮ ТЛЕЮЩУЮ ЗОЛУ, ПОСКОЛЬКУ ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ.

КРЕОЗОТ

- СО ВРЕМЕНЕМ НА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЯХ ГРИЛЯ МОЖЕТ СФОРМИРОВАТЬСЯ СЛОЙ КРЕОЗОТА, ПОХОЖИЙ НА СМОЛЯНИСТУЮ САЖУ. СЛЕДУЕТ РЕГУЛЯРНО УДАЛЯТЬ ПОДОБНЫЕ ОТЛОЖЕНИЯ: ВОЗГОРАНИЕ КРЕОЗОТА ЛЕГКО ВЫХОДИТ ИЗ-ПОД КОНТРОЛЯ.
- ЧЕРНЫЙ ДЫМ С САЖЕЙ МОЖЕТ ОЗНАЧАТЬ, ЧТО ВНУТРИ ГРИЛЯ НАКОПИЛОСЬ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО КРЕОЗОТА. ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ТАКОГО ДЫМА ВЫКЛЮЧИТЕ ГРИЛЬ И ДОЖДИТЕСЬ ЕГО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ. ЗАТЕМ СНИМИТЕ ХОЛОДНЫЙ КРЕОЗОТ С ПОВЕРХНОСТЕЙ КОТЛА ТРЯПКОЙ.
- ЕСЛИ ПРОИСХОДИТ ВОЗГОРАНИЕ КРЕОЗОТА, ВЫКЛЮЧИТЕ ГРИЛЬ И ДЕРЖИТЕ КРЫШКУ ЗАКРЫТОЙ, ПОКА ПЛАМЯ НЕ ПОГАСНЕТ. НЕ ОТКЛЮЧАЙТЕ ГРИЛЬ ОТ ПИТАНИЯ. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПЕРЕДВИНУТЬ ГРИЛЬ, ЗАТУШИТЬ ПЛАМЯ ИЛИ ЗАЛИТЬ ЕГО ВОДОЙ. ЕСЛИ ВОЗГОРАНИЕ ВЫХОДИТ ИЗ-ПОД КОНТРОЛЯ, СВЯЖИТЕСЬ С ПРОТИВОПОЖАРНОЙ СЛУЖБОЙ.

ОСТОРОЖНО: УГАРНЫЙ ГАЗ

- ГРИЛЬ ВСЕГДА СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СОГЛАСНО ЭТОМУ РУКОВОДСТВУ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.
- УГАРНЫЙ ГАЗ БЕСЦВЕТЕН И НЕ ИМЕЕТ ЗАПАХА, ПОЭТОМУ ВАЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ СТРОГО ПО ИНСТРУКЦИЯМ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.
- ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ, В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОЙ ЗОНЕ И В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С ОСТАЛЬНЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ, ПРИВЕДЕННЫМИ В РУКОВОДСТВЕ.
- К СИМПТОМАМ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ ОТНОСЯТСЯ: ГОЛОВНАЯ БОЛЬ, ГОЛОВОКРУЖЕНИЕ, СЛАБОСТЬ, ТОШНОТА, СОНЛИВОСТЬ, ЗАТОРМОЖЕННОСТЬ РЕАКЦИЙ.
- УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ И НАРКОТИКОВ УСИЛИВАЕТ ЭФФЕКТЫ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.
- УГАРНЫЙ ГАЗ ОСОБЕННО ОПАСЕН ДЛЯ ЖЕНЩИН ВО ВРЕМЯ БЕРЕМЕННОСТИ, ДЕТЕЙ, ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ, КУРИЛЬЩИКОВ. А ТАКЖЕ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, ИМЕЮЩИХ ПРОБЛЕМЫ С КРОВООБРАЩЕНИЕМ, В ТОМ ЧИСЛЕ АНЕМИЮ ИЛИ СЕРДЕЧНУЮ НЕДОСТАТОЧНОСТЬ.
- ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ У ВАС ВОЗНИКЛИ СИМПТОМЫ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ, ОБРАТИТЕСЬ К ВРАЧУ. НЕКОТОРЫЕ СИМПТОМЫ МОГУТ НАПОМИНАТЬ ПРОСТУДУ ИЛИ ГРИПП.

WELCOME TO THE GMG TREK NATION

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ	1
ПЕЛЛЕТЫ GMG	8
ОСОБЕННОСТИ ГРИЛЯ	9
ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ	10
ПРОВЕРКА ПЕРЕД РОЗЖИГОМ	11
РАБОТА С ГРИЛЕМ КАК РАБОТАЕТ ВАШ ГРИЛЬ	12
УХОД ЗА ГРИЛЕМ	14
О ГОТОВКЕ НА ПЕЛЛЕТАХ	16
ОБЩИЕ СОВЕТЫ	17
УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ	18
ПОДДЕРЖКА	20
ГАРАНТИЯ	23
	24

ПОЧУВСТВУЙТЕ
ПЕЛЛЕТНУЮ РЕВОЛЮЦИЮ



#GMG #GMGNation #GMGTREK

ПЕЛЛЕТНОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ НАЧИНАЕТСЯ С

ТРЕК



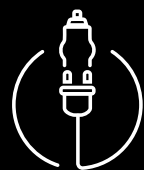
ПЕЛЛЕТЫ GMG

ФИРМЕННЫЕ ПЕЛЛЕТЫ GREEN MOUNTAIN GRILLS СДЕЛАНЫ НА 100% ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ОПИЛОК, ВЫСУШЕННЫХ В ПЕЧИ. НАШИ ПЕЛЛЕТЫ СОХРАНЯЮТ ФОРМУ БЛАГОДАРЯ НАТУРАЛЬНЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ, И ОТЛИЧАЮТСЯ УВЕЛИЧЕННЫМ ДИАМЕТРОМ, ПОЭТОМУ РАБОТАЮТ ДОЛЬШЕ МНОГИХ ДРУГИХ ПЕЛЛЕТ.



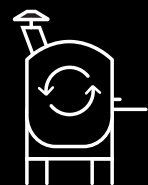
TREK PRIME™ 2.0

ОСОБЕННОСТИ



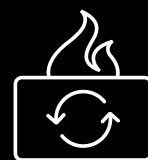
ПИТАНИЕ 12 V

С адаптером для электросети гриль можно подключить к розетке 110/220V, но сам гриль работает от питания 12V. Это более безопасный и стабильный режим питания, который позволяет всем системам гриля работать, начиная со шнека и до микронастройки вентилятора - для экономной и безопасной работы гриля.



ОБНОВЛЕННЫЙ КОРПУС

Новая, скруглённая конструкция корпуса обеспечивает лучшее распределение жара и дыма для лучшего контроля температуры. Увеличенная высота крышки позволяет вместить более крупные блюда и лучше использовать пространство внутри гриля.



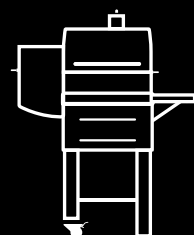
КАМЕРА ВЕНТУРИ

Камера сгорания конструкции Вентури с вертикальными лопастями создаёт циклон горячего воздуха для оптимального распределения жара.



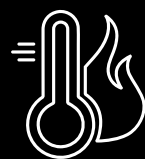
КОНТРОЛЬ ПО WIFI

Следите за работой гриля и температурой готовящихся блюд прямо с вашего смартфона через приложение GMG.



СОВМЕСТИМОСТЬ С ТЕЛЕЖКОЙ

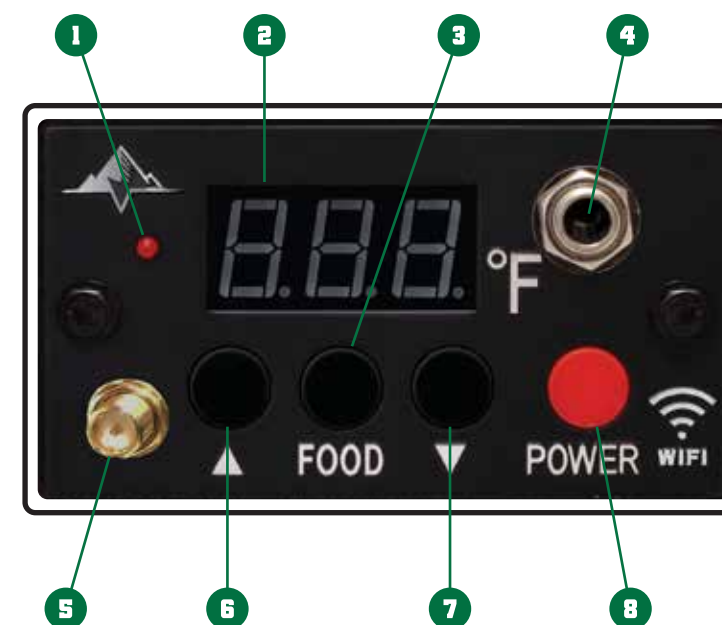
Поднимите свой Трек повыше и сделайте его мобильным. Полная совместимость с тележкой для Трек. Колёса с фиксаторами для удобного перемещения, а также складные передний и боковой столики.



ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР

С рабочим диапазоном 66° - 290°C вы можете коптить брискет 16 часов или разогреть гриль для красивой обжарки стейка. Гибкость пеллетников GMG вас удивит.

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



Переключение °F/C

Если вы хотите переключить единицы измерения на °C, то, пока на дисплее отображается «OFF», удерживайте кнопку «снизить температуру» 4 секунды. Аналогично можно перейти обратно на °F

#	ОПИСАНИЕ
1	Сигнальный индикатор
2	Цифровой дисплей Показывает t° и коды статуса
3	Кнопка щупа Когда щуп для мяса подключен, нажатие выводит его показания на дисплей. Второе нажатие возвращает температуру в котле.
4	Разъем щупа 1 Вставьте коннектор щупа и пропустите щуп через заслонку на левой стенке гриля.
5	Разъём для Антенны
6	Повысить температуру Шаг 5°C
7	Снизить температуру Шаг 5°C
8	Кнопка питания

КОДЫ СТАТУСА НА ДИСПЛЕЕ

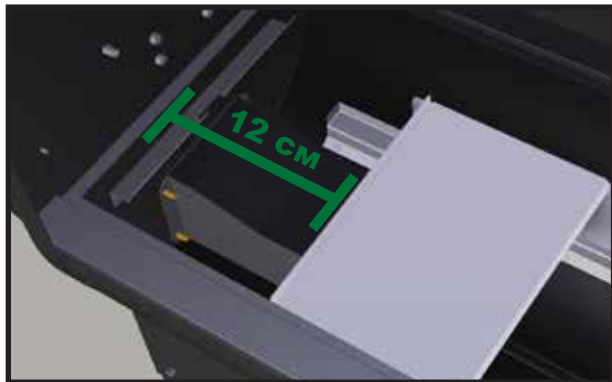
КОД	ОПИСАНИЕ
OFF	Гриль выключен
FAn	Работает вентилятор
Upd	Обновление
SUC	Обновление успешно
FAL	Ошибка розжига

КОД	ОПИСАНИЕ
NFD	Продукт не обнаружен
Fod	Готов показать t° блюда
SEN	Ошибка сенсора
PGA	Неисправность контроллера

ПРОВЕРКА ПЕРЕД РОЗЖИГОМ

Перед установкой гриля убедитесь, что в 1 метре от него, во всех направлениях, отсутствуют горючие материалы. Пожалуйста, перед запуском гриля прочитайте инструкции по безопасности, описанные в данном руководстве.

1 РЕКОМЕНДАЦИИ, КАК РАСПОЛОЖИТЬ ОТСЕКATEЛЬ ЖАРА



ОСТОРОЖНО НЕ ЗАКРУЧИВАЙТЕ ручку отсекаателя слишком сильно



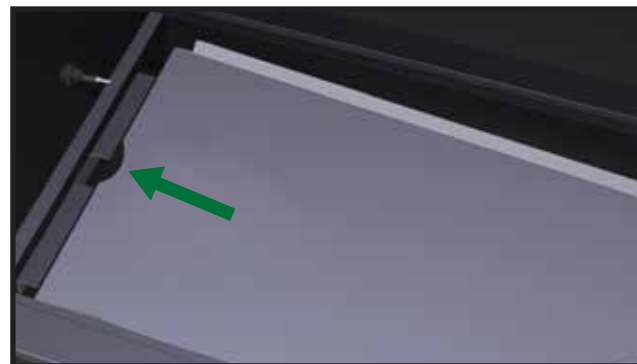
ВАЖНО

Для правильной установки жарроотсекателя используйте метки на ручке. Стенка гриля должна находиться у отметки 0, а отсекаатель стоял в 4,75 дюймах или 12 см от левой стенки гриля.

2 ОБЯЗАТЕЛЬНО УСТАНОВИТЕ ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА

ВАЖНО

Устанавливайте поддон кружком налево, полумесяцем направо. Это обеспечивает правильное стекание жира.



3 ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

ВАЖНО

ВСЕГДА закрывайте крышку накопителя, перед запуском гриля.



РАБОТА С ГРИЛЕМ

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ГРИЛЯ

ВАЖНО

Эти шаги нужно выполнить при первом запуске, или если вы опасаетесь, что в шнеке нет пеллет.

- 1 Снимите решетку, поддон для жира, жароотсекатель.
- 2 Включите гриль в сеть и нажмите красную кнопку POWER.
- 3 На дисплее появится . Подождите, пока цифра не сменится на 1. и отключите гриль от сети.
- 4 Включите гриль в сеть и снова нажмите кнопку POWER.
- 5 Повторите шаги 2-3, пока пеллеты не появятся на конце шнека и начнут падать в камеру сгорания. Верните на место жароотсекатель, поддон для жира и решетку.
- 7 После этого запустите цикл 1 и достигнуть 150°C, затем установите нужную температуру.

ВАЖНО

ALWAYS allow the grill to reach 150°F before adjusting the temperature.

Burn in the grill at 350°F for 30 minutes to remove any residue from the manufacturing process.



1

POWER.
í: 5Bí.

2

EVERYDAY GRILL START-UP

⚠ IMPORTANT

ALWAYS allow the grill to reach 150°F before adjusting the temperature.

- 1 Plug the grill in (if unplugged) and turn it on by pressing the POWER button. Display will show "0" and begin it's 1-2-3 start-up cycle.
- 2 Allow your grill to reach 150°F before setting your desired temp.
- 3 Set your temp and get cooking!

USING YOUR MEAT PROBES

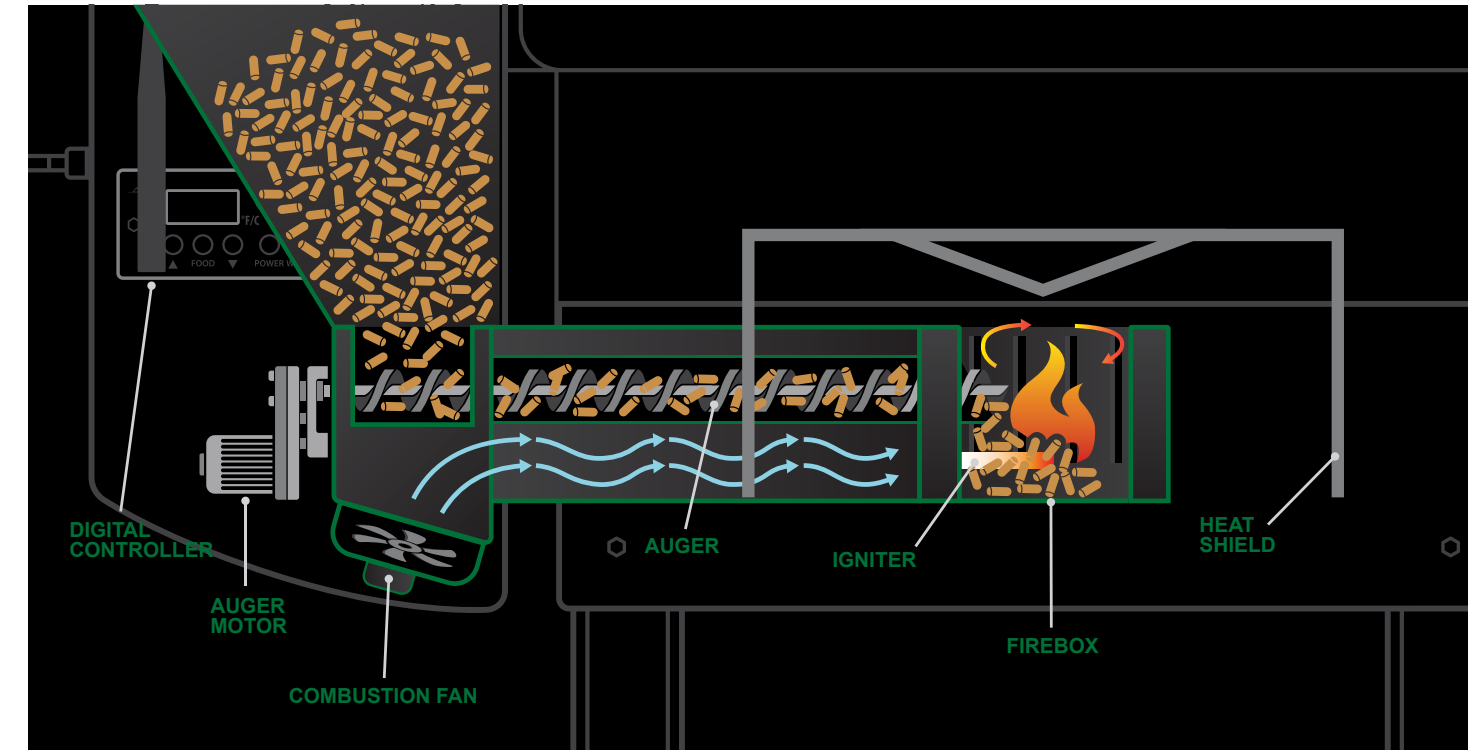


To use this feature, just plug the connector into the receptacle on the front of the controller.

Lift the stainless flap on the left side of the grill and push the probe through the hole. Then, insert the probe into the center of the food you are cooking. Press food button to display the temperature of that probe. This process takes a minute or two to stabilize.

To return to the grill temperature display, simply press the food button again. If you do not have the probe installed in the control panel, then your digital display will read "NFD" (no food) when you press either probe button. The probe is not suitable for reading temperatures above 257°F (150°C).

UNDERSTANDING YOUR GRILL



The beauty starts at the core of GMG's 12V Direct Power design. Direct current allows for a micro-adjusted variable speed fan and auger motor that creates more precise temp control, greater fuel economy, and less waste along with increased motor RPM's for quicker pellet feed and faster startups.


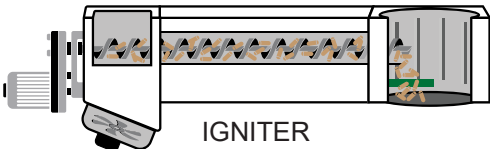
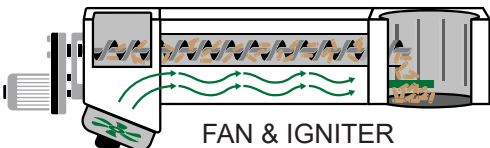
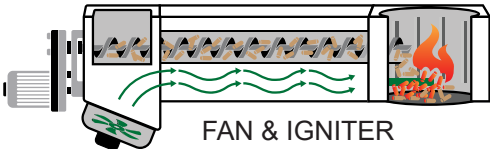
The motor turns and auger that feeds pellets into a firebox. There, an igniter in the bottom automatically lights the pellets, and a combustion fan provides oxygen to start the fire.

The Venturi-Style firebox design is lined with vertical vents that create a burn pot cyclone of airflow for maximum heat distribution and complete combustion with minimal waste.

The heat shield that covers the firebox distributes the heat to both sides of the grill, flowing up into the convection style grill chamber. The thermal sensor mounted inside the grill sends data to the on-board computer 10 times every second, and the digital controller adjusts the air and pellet flow to maintain the temperature you set.

UNDERSTANDING THE STARTUP CYCLE

In case you have an interest in the grills startup functionality, the chart below shows each ignition state and its function in the 1-2-3 startup cycle. The auger run time in stage 0 varies slightly based on ambient temperature.

DISPLAY	PARTS WORKING	TIME	FUNCTION
0	 AUGER	55 SECS	Auger turns on and starts pushing pellets into the firebox.
1	 IGNITER	90 SECS	Igniter turns on and starts to heat up the pellets.
2	 FAN & IGNITER	30 SECS	The combustion fan turns on to ignite the pellets.
3	 FAN & IGNITER	30 SECS	The fan and igniter establish proof of fire.

UNDERSTANDING AIR TEMPERATURE

The PT100 Platinum Sensor sends data to the computer. This “brain” analyzes the data and adjusts the airflow and pellet fuel flow to maintain the set temperature. Many things affect the data gathered by the sensor – opening the lid, wind, grease splatter, humidity, altitude, and gravity (if the grill is not on level ground).

The computer analyzes all the erratic information and averages it over time. Then, it displays the best result as the most accurate representation of the grill’s current temperature. This is why an instantaneous air temperature reading from a third-party product does not provide much useful information.

THE GRILL WILL MAKE ODD SOUNDS

Huffing sounds are normal. The combustion fan inside the hopper will turn on and off regularly to provide the correct amount of oxygen to the fire to maintain your set temp. The motor that propels the auger is fairly powerful and is thus a bit loud. This is all normal operation.

MAINTAINING YOUR GRILL



CLEAN ABOUT EVERY 2 - 3 BAGS
80 - 100 LBS
36 - 45 KGS



Keep the inside of the grill clean using a Shop-Vac. This will take only a few minutes. Remove the interior parts and vacuum any ash and residue out of the base of the grill and the firebox.

! BURN CAUTION

- **ALWAYS ENSURE THAT THE GRILL IS COLD AND THE FIRE AND ALL EMBERS ARE OUT BEFORE CLEANING.**
- **ALWAYS** unplug your grill before performing any cleaning, maintenance, and/or electrical component operations.

! GREASE FIRE CAUTION

- Clean the grates and grease tray regularly. You can use a wire brush to clean the stainless steel grates. Alternatively, you can use an old camper’s trick of wadding a piece of aluminum foil and rubbing it lightly on the grates to clean them.
- As with any barbecue, the potential for a grease fire exists. To reduce this possibility, regularly clean the grease tray to prevent flammable buildup. An easy way to do this is to line the tray with aluminum foil. Use multiple sheets on the tray and then just peel one off each time you cook.
- **Chimney cap.** Wipe down the underside of the cap regularly to prevent grease drip.
- **Place grill on level ground.** The grill should be kept as level as possible so that the grease flows into the trough and out into the bucket and also to ensure that the sensor reads evenly, as hot air displaced to one side or the other will cause irregular operation.
- **Clean ash out of the firebox periodically.** If ash covers the igniter, the grill may not light. When you clean out the ash from your firepot, it is not necessary to add in more pellets afterwards. The auger will add in the correct amount of pellets in the start-up cycle.
- **Regularly clean the inside of your grill.** Remove grease with hot, soapy water or a grill cleaner. Keep liquids away from the auger tube and the pellets. Liquids will drain through the bottom hole. Alternatively, just turn the grill on at 500°F for an hour or more to bake off most internal residues.
- **Protect your grill.** Use a grill cover as much as possible. Water may be able to get into the hopper in extremely adverse conditions such as high winds or driving sideways rain. Make sure the grill is completely dry before covering.
- **Service?** Answers to most common questions can be found on our website greenmountaingrills.com/support.

While you will hopefully have no problems, machinery can fail. Fortunately, each part on the grill is modular, so you can easily replace one if necessary.

WOOD-FIRED 101

- **Smoke Flavor:** You will get more smoke flavor at low temperatures than at high ones. If you wish to infuse a piece of meat with a smoky flavor, cook it at 150°–160°F for an hour or so before you turn up the grill to finish it off.
- **Let Meat Rest.** Beef, pork, poultry, and fish will generally continue to cook after you remove them from the grill as the hot outer part of the meat influences the cooler interior. While it seems possible to eat immediately upon finishing your grilling, that seldom works out as a practical matter. Plan for the internal temperature to rise about 5 degrees after you take it off the grill. Also, resting allows the juices to redistribute more evenly throughout the meat.
- **Spritz!** Always spritz your meat. Pork butts and picnic roasts, steaks, burgers, chops, and ribs will all benefit from regular, generous spritzing. A good staple mixture is apple juice plus 2–3 tablespoons of Worcestershire.
- **Be Creative!** You can cook almost anything on this grill. Try pizza, bread, marinated vegetables, casseroles, and cornbread, as well as steaks, roasts, hams, pork chops or tenderloins, wild game, fish, and poultry. Cook anything outside in this appliance that you would cook in your kitchen oven.
- **Low Temperature Smoking:** For anything you plan to smoke for several hours, we recommend brining it in sugar or salt or both, in the refrigerator for several hours beforehand. This will normally partially cure the meat and should make it safer. We do not recommend smoking poultry below 185°F for health reasons. Cooking it at or above that temperature will still impart a rich, smoky flavor.
- **General Cooking Guide.** If you're new to grilling, this will help you to get started. These are basic guidelines and temps/times can vary depending on the size of what you're cooking, the initial temperature of the food when you put it in, how often you open the lid, and other variables. **ALWAYS COOK MEAT TO A SAFE INTERNAL TEMPERATURE. RECIPES ARE ONLY GUIDELINES.**

FOOD	METHOD	TEMP	TIME
Brats	Grill	450° - 500°F	5 - 10 mins/side
Brisket	Slow-Cook	225° - 240°F	8 - 16 hrs
Burgers	Grill	450° - 500°F	7 - 10 mins/side
Chicken - Pieces	Grill	375° - 425°F	15 - 20 mins/side
Chicken - Whole	Roast	275° - 325°F	1.5 - 2.5 hrs
Fish	Grill	375° - 425°F	7 - 20 mins/side
Hot Dogs	Grill	450° - 500°F	5 - 7 mins/side
Jerky	Smoke	150° - 170°F	4 - 6 hrs
Pizza	Bake	400° - 450°F	14 - 18 mins
Pork Butts/Picnics	Slow-Cook	225° - 240°F	8 - 16 hrs
Ribs	Roast	200° - 250°F	4 - 8 hrs
Roast Beef	Roast	250° - 300°F	1.5 - 3.5 hrs
Salmon - Smoked	Smoke	150° - 175°F	6 - 10 hrs
Steaks	Grill	450° - 500°F	4 - 10 mins/side



Meathead's AMAZINGRIBS.COM FOOD TEMPERATURE GUIDE

"By far the leading resource for BBQ and grilling information" Forbes

For ratings and reviews of more than 150 accurate, inexpensive digital thermometers and BBQ thermostats visit: AmazingRibs.com/thermometers

Beef, Lamb, Venison, Duck Breasts (Steaks, Chops, Roasts)		USDA Minimum 145°F (63°C)	A
Blue, "Pittsburgh"	110-120°F (43-49°C)	Dark purple, cool, stringy, slippery, slightly juicy	
Rare	120-130°F (49-54°C)	Bright purple to red, warm, tender, juicy	
CHEF TEMP Medium Rare	130-135°F (54-57°C)	Bright red, warm, tender, very juicy	
Medium	135-145°F (57-63°C)	Rich pink, yielding, juicy	
Medium Well	145-155°F (63-68°C)	Tan with slight pink, firm, slightly fibrous, slightly juicy	
Well Done	155°F (68°C) or more	Tan to brown, no pink, chewy, dry	
Pork, Raw Hams, Veal (Steaks, Chops, Roasts)		USDA Minimum 145°F (63°C)	A
Rare	120-130°F (49-54°C)	Pale pink center, warm, tender, slightly juicy	
Medium Rare	130-135°F (54-57°C)	Creamy pink color, tender, very juicy	
CHEF TEMP Medium	135-145°F (57-63°C)	Cream color, some pink, yielding, juicy	
Medium Well	145-155°F (63-68°C)	Cream color, firm, slightly juicy	
Well Done	155°F (68°C) or more	Cream color, tough, dry	
Chicken, Turkey (Whole Or Ground), Including Stuffing		USDA Minimum 165°F (74°C)	A
SV TEMP Medium	150-155°F (66-68°C)	Cream color white meat, pale tan dark meat, tender	
CHEF TEMP Well Done	160°F (71°C)	Cream color white meat, pale tan dark meat	
Ground Meats, Burgers, Sausages, Meat Loaf (Except Poultry)		USDA Minimum 160°F (71°C)	A
SV TEMP Medium	145°F (63°C)		
Grill or pan fry these risky meats to 160°F (71°C) and make them juicy by using a 20 to 30% fat blend			
Fish		USDA Minimum 145°F (63°C)	A
CHEF/SV TEMP Rare to Med. Rare	120-135°F (49-57°C)	Slightly translucent, flaky, tender (tuna: purple to red)	
BBQ/Roasted Ribs, Shoulders, Briskets, Legs, Rumps - USDA Minimum 145°F (63°C)			B
CHEF TEMP Tender, Tugs Apart	203°F (95°C)	High in fat and collagen, best cooked low and slow	

SOUS VIDE (SV)

RULES OF THUMB
These times and temps are **starting points** that will produce meats that please. Experiment!

A - TENDER CUTS

1 - Cook. Salt, then sous vide for 2-4 hours at the temp at left.

2 - Rub. Remove from bag, pat dry, sprinkle generously with salt-free rub or lightly with salted rub.

3 - Finish. Sear in a hot pan, griddle, or on a grill or smoke at 225°F (107°C). Bring to the temp at left. Glaze or sauce if you wish.

B - TOUGH CUTS

1 - Cook. Salt, then sous vide at 145°F (63°C) for about 24 hours.

2 - Rub. Remove from bag, leave wet, sprinkle generously with salt-free rub or lightly with salted rub.

3 - Roast or smoke at 225°F (107°C) until 145-155°F (63-68°C). Glaze or sauce if you wish.

Version 5.0
Copyright © 2020
AmazingRibs.com

GENERAL OPERATING TIPS

- **Setting the Temperature:** Do not push any buttons until the computer finishes the 0-1-2-3 cycles and automatically goes to 150°F (66°C). Once it reaches 150°F (66°C), you can change to your desired setting.
- **Time to Reach Temperature:** It should take about 15 minutes from the time you first turn the grill on until it achieves the temperature you set. Make sure not to adjust the temperature until it reaches 150°F first. Time to heat up will vary based on the ambient air temperature.
- **Temperature Range:** You can set the grill as low as 150°F or as high as 550°F.
- **Grill Ready:** Wait until the grill heats up before cooking. Aside from the soot contained in earlier smokes, the grill will not cook evenly until it gets hot, just as with a charcoal or gas grill. A slowly blinking light on the digital control panel indicates that the grill has achieved the target temperature, while no light means the grill is still heating or cooling.
- **Heat Distribution:** If you are experiencing larger left-to-right temperature discrepancies, the heat shield can be moved along the belly of the grill left or right to assist with these differences. See our recommended heat shield positioning in the assembly guide. A centered heat shield placement is best for even heat distribution.

The grill temperature will climb fairly rapidly. The temperature, however, falls much more slowly. This is because the fire must be kept going at all costs, which results in a fairly slow fall in inside temperature. Here, too, you can speed the process by opening the lid to let excess heat escape.

NEVER INCREASE TEMPERATURE UNTIL IT REACHES THE 150°F MARK.

- **The grill needs to make P.O.F** (Proof of Fire) which is 5 degrees above ambient temperature. At that point the board will turn the igniter off and start the auger motor to guide the grill up to 150°F. It is imperative for the grill lid to be closed for this to happen.

ONCE THE GRILL HAS REACHED 150°F, YOU MAY INCREASE TO YOUR DESIRED TEMPERATURE.

- If there is not a 5° increase within 20 minutes the grill will display FAL. At this point see page 22 of the troubleshooting section.
- **Temperature Variances:** The temperature on the digital readout reflects the temperature at the sensor located in the top center of the grill cavity. If you use supplemental thermometers to read the temperature, they may vary from the grill's data depending on where you locate yours.
- **Weather:** ALWAYS keep your grill out of rain and snow when not in use. A grill cover will clearly help the situation, but the garage seems more fool-proof.
- **Keep the Lid Closed When Cooking.** The grill cooks with convection heat, so an open lid only dissipates heat into the atmosphere. "If you're lookin', you're not cookin'."
- **Pellet Checking:** Be sure to keep pellets in the hopper! Check your hopper occasionally so that your grill does not go out in the middle of cooking your meal.
- **Pellet Storage:** Store your pellets in a cool, dry place.
- **Bypass Mode for Hot Restarts:** Occasionally, you may experience a power outage while the grill is in use, or someone accidentally turns the grill off, or you undercook something and want to resume cooking for a little longer.

ONLY use this procedure if power is lost and a fire is still in the grill or for testing parts.

Use this method if you still have some fire left in the firebox, which is usually no longer than about 6–7 minutes later. If you have run the fan mode for more than about 3–4 minutes, this will not work.

If necessary, make sure the grill is plugged in first. When the digital readout displays off, press the red power button to turn the grill back on. Once the display reads "0" hold the power button for approximately 7 seconds, or until the digital readout displays a temperature. Now adjust the temperature to your desired setting.

- **Powering Down:** Simply press the red power button and your grill will automatically go into fan mode. Allow fan mode to complete which takes about 15 mins. Once the fan mode is complete the display will read "oFF." You can leave the grill plugged in for easier power up of your next cook or unplug it if you prefer.

TROUBLESHOOTING

! Grill doesn't turn on when you press the power button.

- ✓ Check to make sure the power cord is plugged in. Make sure you have turned on the ON-OFF switch located underneath the back side of the hopper.

Check the circuit breaker and/or GFCI on the circuit the adapter is plugged into. Plug a small appliance into the same outlet to see if you have electricity.

! Grill doesn't come up to temperature.

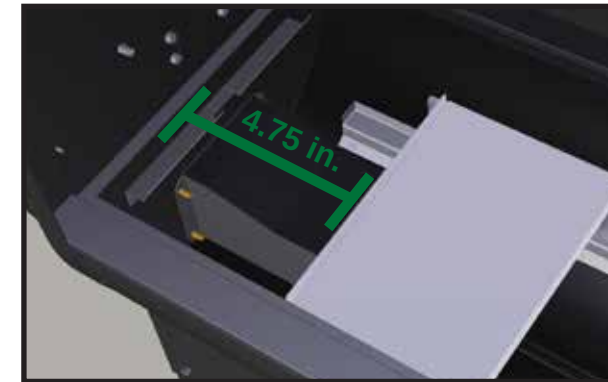
- ✓ **If grill remains at ambient temperature...**

Check the firebox to see if it has overflowed with pellets. If it has, clean it out and start over. **Before you restart, you must make certain that the firebox is clean.** This overfill can result from turning the grill off without using the fan mode or from charging the firebox when it does not need to be charged. Reread the section on "Priming the Firebox" on pg. 12 to understand that. You only need to prime the firebox the first time you use the grill or on any subsequent occasions when it runs out of pellets and the auger runs until empty.

- ✓ **If the grill lights, but does not reach the set temperature...**

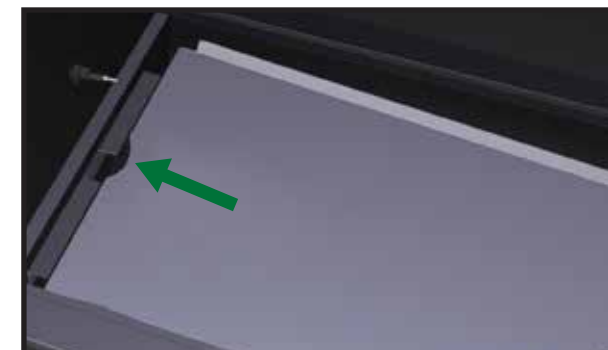
Check the combustion fan to ensure it spins freely and there is no damage to the blades.

Ensure the heat shield is properly installed.



Improper shield placement will result in issues coming to temperature. When using the heat shield adjustment rod, a centered heat shield should be positioned approximately at the "0" mark on the rod, setting the heat shield roughly **4.75 in. (120.65 mm)** from the left inside grill wall. The depth to which the rod is threaded into the receiving nut varies, so some experimenting might be needed to find the perfectly adjusted center point on your rod.

Ensure the grease tray is installed correctly.



Install the grease tray with the **half-moon cut-out to the left**. This ensures proper travel of grease into your grease trough. For easy clean up, wrap the grease tray in tin foil.



Erratic temperature.



If the digital display reads “SEN” or shows rapid fluctuation in temperature (faster than the grill could realistically increase/decrease its internal temperature). Contact us at support@greenmountaingrills.com

Otherwise, check to make sure you do not have aluminum foil on the grease tray that is covering the half-moon cutout on the left side. It is okay to wrap your tray in foil. However it must be wrapped tightly to the metal. The half-moon cutout on the left side must be punched out of the foil to ensure proper airflow.

A simple way to check the thermal sensor is to look at the initial temperature reading the grill gives after the 0-1-2-3 start-up process. This temperature should be close to the ambient air temperature since the grill has not yet had a chance to heat up.

Improper heat shield placement may result in issues getting up to your set temperature. When using the heat shield adjustment rod, a centered heat shield should be positioned approximately at the “0” mark on the rod. The depth to which the rod is threaded into the receiving nut varies, so some experimenting might be needed to find the perfectly adjusted “0” point on your rod.

Ensure the grease tray is installed correctly. See the previous page for proper installation.



Smoke is coming out of the hopper.



Make sure there are pellets in the hopper.

Make sure your burn pot is empty of ash and pellets.

Make sure the hopper lid stays closed when you have the grill on. Simply lock it shut.

You can test this by running 2 sheets of tin foil over your hopper then closing the lid down on top of the foil to make a temporary seal, hopefully preventing smoke from traveling through your hopper.

Ensure the combustion fan spins freely and is not damaged.

Ensure the pellet dump door is closed tight.



No pellets in the firebox.



Assuming that you’ve charged the firebox so that there are pellets in the auger tube, turn the grill on and press the power button to send the control to cycle 0. Examine the auger bit through the firebox to see if it’s turning.

If it is and there aren’t any pellets coming through, they are bridged up over the auger’s intake. Turn the grill off, sift the pellets around inside the hopper, and put the grill back into cycle 0. Wait until the pellets emerge into the firebox. It may take up to 4 full cycle 0’s to get pellets all the way through the auger tube. Once they emerge, turn the grill off and start it again all the way through the 0-1-2-3 cycles to fire it up.

It may take more if the auger is not turning. Listen for the auger motor. If the auger motor is engaged and the auger bit is not turning, then there is a broken linkage between the motor and the auger shaft. Contact technical support at support@greenmountaingrills.com.



Uneven heating.



Uneven heat can be corrected by making small adjustments to your heat shield placement. Try sliding the shield toward the hot side in ¼ inch increments while taking note of the temperature changes. Using the Heat shield adjustment rod, a centered heat shield should be positioned approximately at the “0” mark on the rod. The depth to which the rod is threaded into the receiving nut varies, so some experimenting might be needed to find the perfectly adjusted “0” point on your rod. Once you find the best heat shield placement, we encourage you to mark that distance on the heat shield adjustment rod. That way, you can subsequently repeat the positioning whenever the grill is relocated or the burn pot is cleared internally.

Grill didn’t light (FAL message).

There may be too much ash in the firebox. Wait until it cools off, and clean out the ash. Alternatively, pellets may have overfilled the firebox. Never turn the grill off and on repeatedly as this will overfill the firebox with pellets. Each time the grill displays “0” on start-up, it feeds a full load of pellets into the firebox. The igniter won’t light the pellets unless air can flow freely through the combustion chamber.

The combustion fan may not have been operating. Check to make sure that the fan blades turn freely and the fan runs on cycles 2 and 3 of the 0-1-2-3 sequence.

The auger might not have turned pellets into the firebox. Refer to “No pellets in the firebox” on the last page.

If there isn’t any ash or pellet buildup, the fan works properly, and fresh pellets are feeding in, your igniter is most likely out and the grill will require a replacement igniter.

*The grill can be manually lit if the igniter is out. Charge the burn pot with a handful of pellets, and light them with a propane torch. Once the pellets are able to maintain a flame by themselves, plug the grill in so it displays “off.” Hold the “power” button for 10 seconds. The grill will initially display “0” but then skip to a temperature reading while turning on the fan and auger. Let the grill come to 150 then select your grilling temperature like normal.

Auger is jamming.

Turn the grill into cycle 0 by pressing the “power” button (first stage of the normal start-up procedure), and listen for the auger motor. If the motor engages, look inside your firebox toward the end of the auger bit to determine if the auger is spinning. If the auger is spinning but you don’t have pellets feeding into the burn pot, you have pellets bridged up over the intake of the auger tube. Turn the grill off, sift the pellets around inside the hopper, and put the grill back into cycle 0. Wait until the pellets emerge into the firebox. It may take up to 2 full cycle 0’s to get pellets all the way through the auger tube.

If you have determined that your auger does not turn when the auger motor is engaged, you can try to work the affected pellets through the auger tube to clear out the jam. Remove the grease tray and heat shield from the body of the grill. Remove all the pellets from the hopper and the firebox.

Once the auger tube is clear, you will need to refill it with fresh pellets by running cycle 0 a few more times after the hopper has been filled. Once you see fresh pellets coming out, turn off the grill and start it up again through the entire 0-1-2-3 process with the heat shield and grease tray installed.



Combustion fan doesn't seem to be working properly.



There's no need for concern if your fan is not blowing at a constant speed. It will run at many RPMs in order to maintain the most stable temperature.

The fan should run continuously from cycle 2 on start-up until the grill completes the fan mode.

First, unplug the grill. Then, using your finger, flick the fan to make sure it spins freely and does not appear to have any visible damage. If there is any damage to the blades, your grill will require a new combustion fan.

Check the wires leading to the combustion fan to make sure those connections are secure and undamaged.



Temperature



Temperature is an immediate measurement. If you open the lid for an extended period of time, the unit will drop in temperature and feed accordingly to compensate. Depending on the time the lid is open, the unit will overshoot set temperature after the lid is closed. The temperature will level out over time. This is normal operation.



Grease Management



We recommend using foil over the grease tray leaving air flow open from both the front and back around the grease tray. It is also imperative to not cover the hole in the grease tray if covering with foil. Grease should always flow from left to right into the right side trough and into the bucket on the outside of the unit.

CUSTOMER SUPPORT



WE'RE COMMITTED TO MAINTAINING THE BEST CUSTOMER SERVICE IN THE INDUSTRY

For troubleshooting, service parts, & general grill support check out our support page:



SCAN ME



[GREENMOUNTAINGRILLS.COM/SUPPORT](https://greenmountaingrills.com/support)

Have a question?



Contact us at:
support@greenmountaingrills.com

Need help with assembly & setup?

SCAN FOR BILT 3D INSTRUCTIONS



POWERED BY BILT INTELLIGENT INSTRUCTIONS*



This LIMITED WARRANTY covers defects in workmanship and materials for a period of three (3) years from the date of first retail purchase. During the warranty period, GMG Products, LLC (dba Green Mountain Grills) will replace or repair, at its sole option, any defective Green Mountain grill returned to us, or to one of our dealers, by its original purchaser. Any claims under this warranty must be received by the expiration of the warranty period.

This warranty does not cover problems that result from abuse, accident, misuse, or problems with electrical power. It does not cover cosmetic elements and components, such as paint and other finishes. It does not cover uses not in accordance with the instruction manual. It does not cover commercial use of the product. It specifically excludes products for which Green Mountain Grills has not received payment.

THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS WHICH MAY VARY FROM STATE TO STATE (PROVINCE TO PROVINCE IN CANADA). GREEN MOUNTAIN GRILLS RESPONSIBILITY FOR DEFECTS IN MATERIAL AND WORKMANSHIP SHALL BE LIMITED TO REPAIR AND/OR REPLACEMENT AS SET FORTH IN THIS WARRANTY. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES AND WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. NO OTHER WARRANTIES ARE PROVIDED.

IN NO EVENT WILL GMG PRODUCTS, LLC (dba GREEN MOUNTAIN GRILLS) HAVE ANY LIABILITY FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, WHETHER TO THE ORIGINAL PURCHASER OR WITH RESPECT TO ANY THIRD-PARTY CLAIMS FOR DAMAGES AGAINST THE RETAIL PURCHASER OF THIS PRODUCT. SOME STATES (PROVINCES IN CANADA) DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THIS MAY NOT APPLY TO YOU.

To exercise your rights under this warranty, contact the dealer from whom you purchased it, or call us at 530-347-9167.

HOPPER LID MUST BE CLOSED WHEN THE GRILL IS ON

REGISTER YOUR WARRANTY HERE:
greenmountaingrills.com/warranty-registration