

8-IN-1

ULTIMATE
VERSATILITY

GREENMOUNTAINGRILLS.COM

GRILL  MEATS
SMOKE  SEAR
SLOW  COOK BAKE
BRAISE  BAKE
ROAST 



GREEN MOUNTAIN GRILLS

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

TREK



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

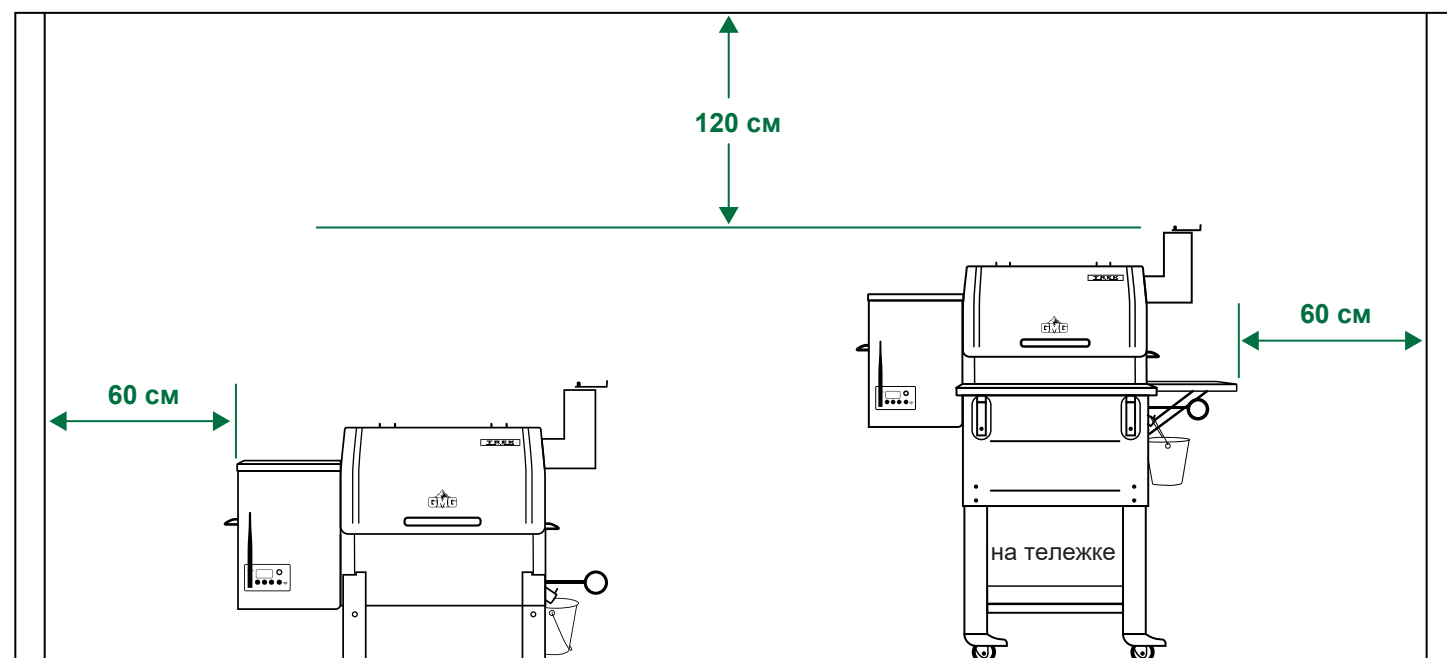


БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ В РУКОВОДСТВЕ 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 60 СМ ОТ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ. ТАКЖЕ ОСТАВЬТЕ СВОБОДНЫМ ПРОСТРАНСТВО В 120 СМ НАД ГРИЛЕМ.
- 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.



- ГРИЛЬ СЛЕДУЕТ ЗАПУСКАТЬ ТОЛЬКО НА НЕВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ПОВЕРХНОСТЯХ — БЕТОНЕ, СТАЛИ, ГРАВИИ, ЗЕМЛЕ БЕЗ НАСАЖДЕНИЙ И ПОРОСЛИ.
- 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.

ГРИЛЬ ТРЕК НА ТЕЛЕЖКЕ

- ПРИ УСТАНОВКЕ ИЛИ СНЯТИИ ГРИЛЯ С ТЕЛЕЖКИ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ЧТОБЫ НЕ ПРИЩЕМИТЬ РУК И ПАЛЬЦЫ.
- ГРИЛЬ НЕ СЛЕДУЕТ СНИМАТЬ ИЛИ УСТАНОВЛИВАТЬ НА ТЕЛЕЖКУ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ. КОГДА ГРИЛЬ СНЯТ С ТЕЛЕЖКИ, ОН ДОЛЖЕН СТОЯТЬ НА НЕВОСПЛАМЕНЯЮЩЕЙСЯ ПОВЕРХНОСТИ, ТАКОЙ КАК БЕТОН, СТАЛЬ, ГРАВИЙ ИЛИ ЗЕМЛЯ БЕЗ НАСАЖДЕНИЙ И ПОРОСЛИ.
- ТЕЛЕЖКА МОЖЕТ НАГРЕТЬСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ И ПРИКАСАЙТЕСЬ К НЕЙ В ЗАЩИТНЫХ РУКАВИЦАХ ИЛИ ПЕРЧАТКАХ.

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.
- 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.
- ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГРИЛЯ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ГРИЛЬ И ЗОЛА ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫЛИ. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ГОРЯЧУЮ ТЛЕЮЩУЮ ЗОЛУ, ПОСКОЛЬКУ ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ.

- 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.

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.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В СООБЩЕСТВО GMG

Благодарим вас за покупку пеллетного гриля Green Mountain Grills! Надеемся, что он исправно прослужит вам долгие годы и обеспечит множество вкуснейших блюд и ярких впечатлений.

Ваш новый гриль способен жарить, коптить, запекать, выпекать, тушить — и для этого может быть достаточно нажать на кнопки. Данное руководство поможет вам раскрыть все богатство возможностей вашего пеллетного гриля, поэтому, пожалуйста, прочитайте его внимательно.

Полезные памятки и общие советы вы всегда можете найти на странице, которую мы создали специально для новых пользователей:
greenmountaingrills.com/new-grill-owners

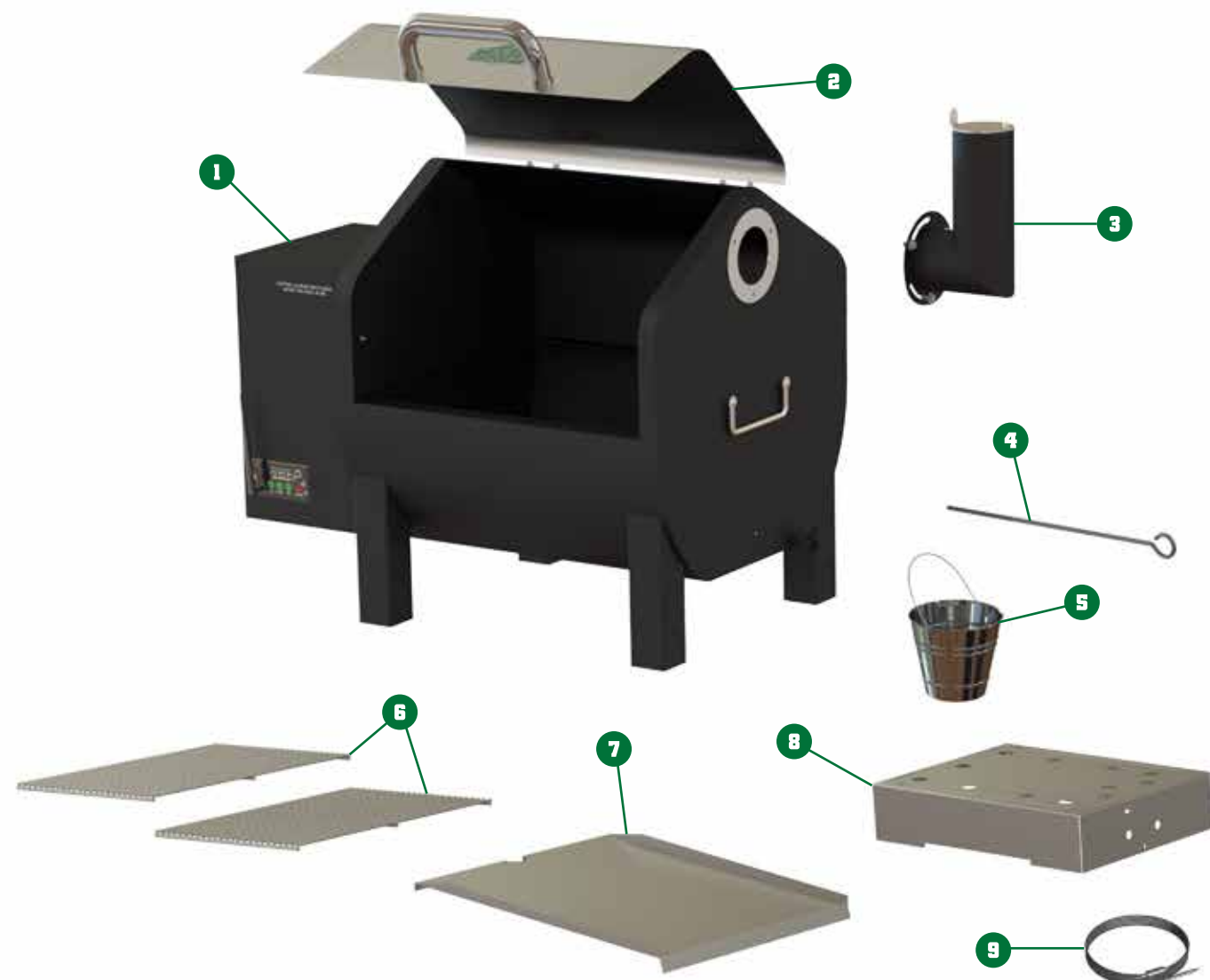
Если у вас возникнут проблемы при работе с грилем, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей» этого руководства или посетите страницу нашего сайта greenmountaingrills.com/support. Если эти источники не помогут, позвоните нам на горячую линию по номеру 530-347-9167 (США) и выберите опцию «Technical Support».

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ	1
ЗНАКОМСТВО С ГРИЛЕМ	9
ОСОБЕННОСТИ ГРИЛЕЙ	10
ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ	12
ПРОВЕРКА ПЕРЕД РОЗЖИГОМ	13
РАБОТА С ГРИЛЕМ	14
ПРОЦЕССЫ В ГРИЛЕ	16
ОЧИСТКА И УХОД	1
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПЕЛЛЕТАХ	19
ОБЩИЕ СОВЕТЫ	21
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23
ГАРАНТИЯ И ПОДДЕРЖКА	27



ЗНАКОМСТВО С ГРИЛЕМ



ЧАСТЬ	НАЗВАНИЕ ЧАСТИ
1	Корпус гриля
2	Крышка
3	Дымоход
4	Ручка регулировки отсекаателя жара
5	Ведерко для жира
6	Решетки гриля
7	Наклонный поддон для жира
8	Жароотсекатель
9	Щуп для мяса



ОСОБЕННОСТИ ГРИЛЕЙ

ПИТАНИЕ 12 В



Грили Prime работают от постоянного тока 12 В, что более безопасно и экономично. Также это позволяет точно регулировать работу вентилятора, мотора шнека и температуру в гриле, чтобы экономить топливо.

КОНТРОЛЬ ПО WIFI



Отслеживайте приготовление блюд и управляйте своим грилем прямо с дивана! Это можно делать через домашнюю сеть WiFi или удаленно. Оставайтесь на связи с грилем откуда угодно. Просто скачайте приложение GMG для iOS или Android.

ЦИФРОВОЙ КОНТРОЛЛЕР



Это бортовой компьютер, который помогает вашему грилю поддерживать стабильную температуру - любое значение в диапазоне 66-290 °C. С модулем Smart Control Wi-Fi, двумя портами для щупов и USB-портом для зарядки смартфона.

КАМЕРА СГОРАНИЯ



Конструкция камеры с вертикальными лопастями создает циклонное движение жара. Это способствует оптимальному распределению потоков жара в котле и полному сгоранию пеллет, почти без отходов. Розжиг производится свечой в нижней части камеры.

СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ



Сенсор отправляет данные контроллеру 10 раз в секунду, для точного вычисления температуры. Это помогает регулировать подачу пеллет и работу вентилятора таким образом, чтобы поддерживать в котле стабильный жар.

ВЕНТИЛЯТОР РОЗЖИГА



Вентилятор с микрорегулировкой скорости вращения находится под накопителем для пеллет. Он подает воздух в камеру сгорания, чтобы обеспечить розжиг, а также для максимальной точности управления температурой.

ШНЕК



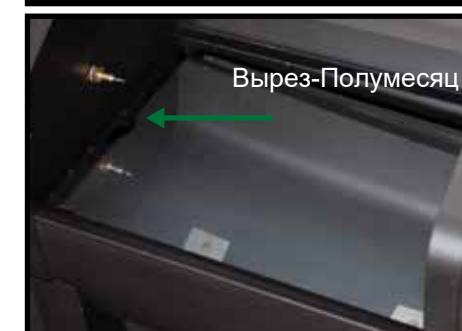
Шнек располагается в нижней части накопителя для пеллет и доставляет пеллеты в камеру сгорания.

ОТСЕКАТЕЛЬ ЖАРА



Отсекатель жара находится над камерой сгорания и способствует равномерному распределению жара.

ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА



Наклонный поддон позволяет жиру и сокам стекать из котла гриля прямо в ведерко для жира.



ОСОБЕННОСТИ ГРИЛЕЙ (ПРОД.)

НАКОПИТЕЛЬ ДЛЯ ПЕЛЛЕТ



Вмещает 4 кг пеллет

РУЧКА ОТСЕКATEЛЯ ЖАРА



Двигая ручку, вы меняете положение отсекающего жара и корректируете распределение жара в гриле. Двигайте его вправо или влево, чтобы выровнять нагрев решетки.

ПРИПОДНЯТЫЙ КОРПУС



Благодаря новой конструкции гриль остаётся компактным, но передаёт меньше жара поверхностям, на которых стоит.

КОМПЛЕКТ УВЕЛИЧЕНИЯ



Для увеличения высоты сделан набор длинных ножек для TREK.

ПРОДАЁТСЯ ОТДЕЛЬНО.

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ TREK

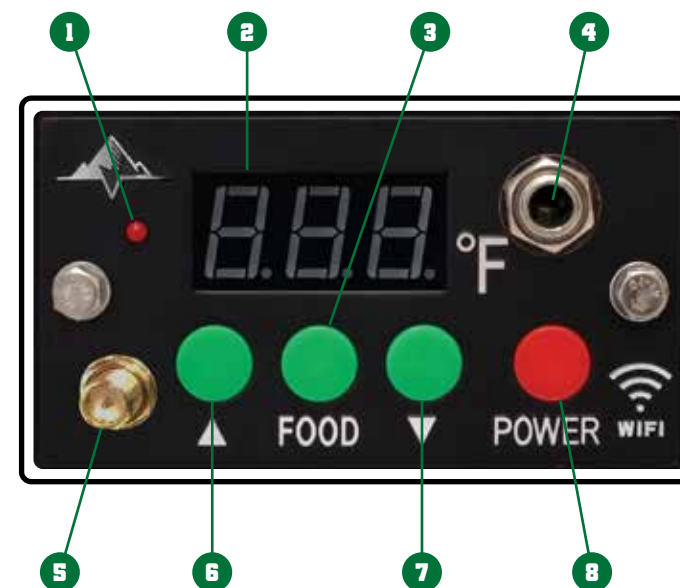


Мощное улучшение TREK - тележка. Удобные колёсики, нержавеющая сталь, полочки для инструментов, нижняя полка - для максимального удобства работы с TREK.

ПРОДАЁТСЯ ОТДЕЛЬНО.



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 Вставьте коннектор щупа и пропустите щуп через заслонку на левой стенке гриля.
5	Крепёж антенны
6	Повысить температуру (шаг в 5 °C).
7	Снизить температуру (шаг в 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



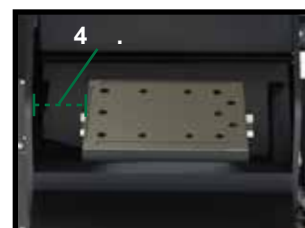
ПРОВЕРКА ПЕРЕД РОЗЖИГОМ

Перед установкой гриля, убедитесь, что минимум в 60 см во всех направлениях от него нет горючих материалов, и над дымоходом гриля минимум 120 см до ближайшего препятствия. Пожалуйста, перед запуском прочитайте инструкции по безопасности, описанные в данном руководстве.



РЕКОМЕНДАЦИИ, КАК РАСПОЛОЖИТЬ ОТСЕКАТЕЛЬ ЖАРА

НЕ ЗАКРУЧИВАЙТЕ ручку отсекаателя слишком сильно



ВАЖНО! Чтобы правильно расположить отсекаатель жара, используйте метки на ручке. Двигайте ручку до отметки -0,5, чтобы отсекаатель стоял в 11 см от левой стенки гриля Ledge - или в 23,5 см от левой стенки гриля Peak.



ОБЯЗАТЕЛЬНО УСТАНОВИТЕ ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА

Вырез-Полумесяц



Вырез-Полумесяц



ОЧЕНЬ ВАЖНО:

Установите поддон таким образом, чтобы вырез-полумесяц находился под сенсором, слева. Это обеспечивает правильный отвод жира из гриля. Для удобства очистки используйте вставки EZ Grease Tray Liners или оберните поддон фольгой. **УБЕДИТЕСЬ**, что вы не перекрываете вырез-полумесяц фольгой.



ПРАВИЛЬНАЯ ЦИРКУЛЯЦИЯ ВОЗДУХА



ЗАКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ НАКОПИТЕЛЯ



ОТКРЫВАЙТЕ ЗАСЛОНКУ ДЫМОХОДА



РАБОТА С ГРИЛЕМ



ПИТАНИЕ ГРИЛЯ

3 СПОСОБА ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Вместе с грилем TREK вы получаете 3 варианта подключения у загородного дома или в дороге. Подключите свой гриль одним из способов ниже. Убедитесь, что провода в безопасности от влаги и дождя.



РОЗЕТКА



АВТОМОБИЛЬ



БАТАРЕЯ 12В



ВАЖНЫЕ ШАГИ ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ГРИЛЯ

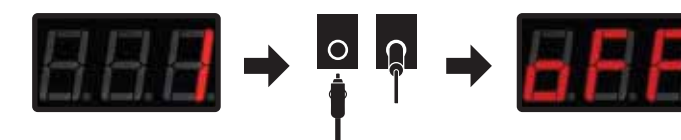
Эти шаги нужно выполнить **ТОЛЬКО** при первом запуске гриля или в случае, если pellets закончатся при готовке (для заполнения шнека).

Данная процедура обеспечивает заполнение шнека пеллетами и подготавливает камеру сгорания.

1 Когда гриль подключен к сети, дисплей показывает «oFF». Нажмите красную кнопку питания и включите гриль - дисплей покажет 0.



2 Когда на дисплее появится 1, отключите питание сзади гриля и включите снова. Дисплей должен снова показать «oFF».



3 Теперь нажмите кнопку питания еще раз, чтобы запустить гриль. Он пройдет этапы розжига 0-1-2-3 (с сигналами на дисплее) и нагреется до 66 °C.



4 Когда температура достигнет 66 °C, вы можете задать необходимую вам целевую температуру.



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ШАГИ

ПОДГОТОВКА ГРИЛЯ К РАБОТЕ

30 мин 176°C

Включите пустой гриль и дайте ему поработать 30 минут при температуре 175-180 °C - это позволит вам сжечь остатки производственной смазки на поверхностях в котле.

ВСЕГДА нагревайте гриль до 66 °C перед установкой целевой температуры.



ПРАВИЛЬНОЕ

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ

НИКОГДА не выключайте гриль, который работает в режиме вентилятора

Нажмите красную кнопку питания один раз, чтобы перевести гриль в режим остывания. НЕ ВЫКЛЮЧАЙТЕ гриль из сети и не нажимайте красную кнопку повторно до завершения процесса. Процедура остывания очень важна, потому что она выжигает остатки пеллет и удаляет золу из камеры сгорания. Когда вентилятор перестанет работать и на дисплее появится сигнал «oFF», зажмите кнопку питания на 7 секунд, пока дисплей не погаснет. Теперь гриль выключен. Можно отключить его от электросети или оставить подключенным, для более быстрого запуска в следующий раз. На ваше усмотрение.



ОБЫЧНЫЙ

ЗАПУСК ГРИЛЯ

Если вы впервые запускаете гриль, обратитесь к разделу «ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ГРИЛЯ» на предыдущей странице.

ГРИЛЬ НЕ В СЕТИ

Подключите гриль к сети. На дисплее появится «oFF». Нажмите красную кнопку питания, чтобы включить гриль. Гриль пройдет этапы розжига 0-1-2-3 и нагреется до 66 °C.



ГРИЛЬ В СЕТИ

Дисплей должен быть выключен. Удерживайте кнопку питания 7 сек. На дисплее появится «oFF». Нажмите красную кнопку питания один раз, чтобы включить гриль. Гриль пройдет этапы розжига 0-1-2-3 и нагреется до 66 °C.



ВСЕГДА дожидайтесь, когда гриль нагреется до 66 °C, перед тем как задать нужную вам температуру.



КАК ПОДКЛЮЧАТЬ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ

ЩУП ДЛЯ МЯСА



Чтобы подключить щуп к грилю, вставьте коннектор щупа в порт на панели гриля и проденьте шнур через стальную заслонку в котле. Затем вставьте наконечник щупа в середину самой мясистой части вашего продукта.

Нажмите кнопку щупа 1 или 2, чтобы вывести на дисплей температуру щупа. Щупу нужно 1-2 минуты для стабилизации показаний после установки.

Чтобы вернуть на дисплей температуру гриля, просто нажмите кнопку щупа еще раз. Если щуп не установлен, при нажатии на его кнопку дисплей покажет «NFD» (нет блюда). Щуп для мяса не подходит для считывания температуры свыше 150 °C (257 °F).



ПРОЦЕССЫ В ГРИЛЕ



КАК УСТРОЕН

ЦИКЛ РОЗЖИГА 0-1-2-3

НА ДИСПЛЕЕ	РАБОТАЮТ СИСТЕМЫ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	ЗАЧЕМ?
	ШНЕК	55 СЕК	Шнек вращается и начинает подавать пеллеты в камеру сгорания.
	РОЗЖИГ	90 СЕК	Свеча накаливания включается и поджигает пеллеты.
	ПОДДУВ И РОЗЖИГ	30 СЕК	Включается вентилятор и обеспечивает розжиг пеллет.
	ПОДДУВ И РОЗЖИГ	30 СЕК	Системы продолжают работать, чтобы стабилизировать пламя и создать стабильный жар.



КАК ИЗМЕРЯЕТСЯ И ПОДДЕРЖИВАЕТСЯ

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА В ГРИЛЕ

Сенсор PT200 Platinum отправляет данные контроллеру. Этот компьютер, «мозг» гриля - он анализирует данные и настраивает поток воздуха и подачу пеллет, чтобы поддерживать заданную температуру. Многие факторы могут влиять на показания датчика: открытая крышка, ветер, брызги жира, влажность и даже гравитация (если гриль стоит на неровной поверхности).

Мини-компьютер анализирует пиковые колебания температуры и вычисляет среднюю температуру по остальным значениям. А затем выводит точный результат на дисплей. Другим контроллерам, которые не проводят подобный анализ, сложно достичь такой точности показаний.



ГРИЛЬ ИЗДАЕТ

СТРАННЫЕ ЗВУКИ



«Пыхтящие» звуки нормальны.

Вентилятор для розжига, расположенный под накопителем, периодически включается и выключается, чтобы обеспечивать такой приток воздуха к огню, который требуется для поддержания заданной температуры.



ГРИЛИ GREEN MOUNTAIN GRILLS

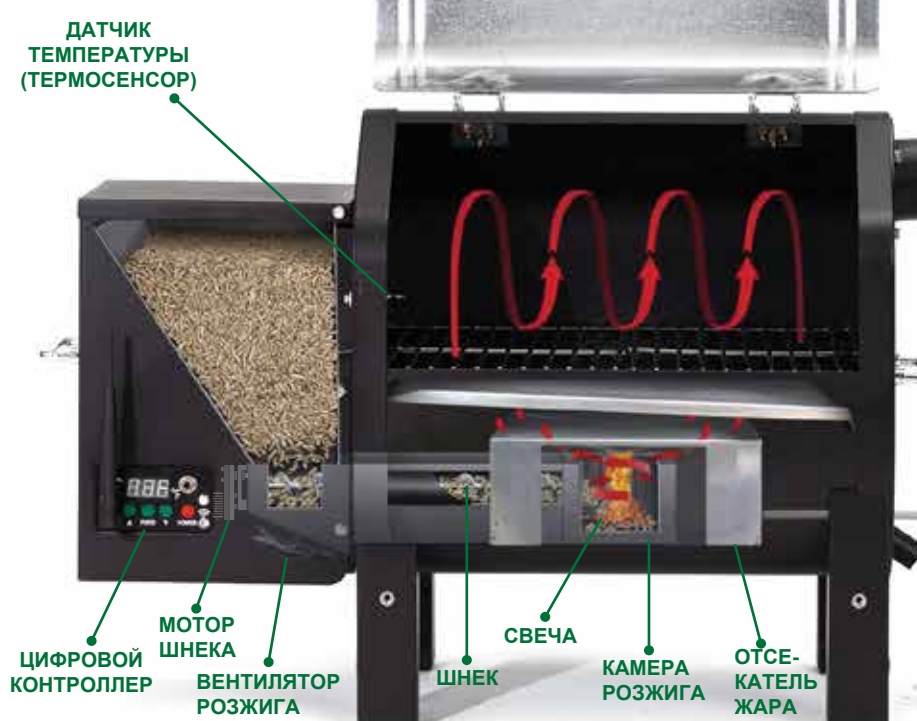
КАК РАБОТАЕТ ГРИЛЬ

Одна из особенностей грилей PRIME — питание от 12 В. Это позволяет регулировать скорость работы поддува и **мотора шнека** на уровне микрорегулировки. Более эффективный контроль над жаром, экономия топлива, меньше золы, повышенная скорость оборотов мотора для быстрой подачи пеллет и быстрого розжига.

Мотор вращает **шнек**, который подает пеллеты в камеру сгорания. Там они автоматически поджигаются **свечой накаливания** в нижней части камеры, а **вентилятор** подает воздух для поддержания пламени.

Камера сгорания создает циклонный воздушный поток для идеального распределения жара и полного сгорания топлива с минимумом отходов.

Отсекатель жара, который установлен над камерой сгорания, распределяет жар в котле гриля и обеспечивает равномерную конвекцию в гриле. **Датчик температуры**, установленный в котле, передает данные бортовому компьютеру десять раз в секунду, а **цифровой контроллер** настраивает подачу воздуха и пеллет для поддержания заданной температуры.



ОЧИСТКА И УХОД



ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ОЧИСТКА ГРИЛЯ

ВСЕГДА ПОЗВОЛЯЙТЕ ГРИЛЮ ОСТЫТЬ, А ЗОЛЕ ПОГАСНУТЬ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ.



ПРОВОДИТЕ ОЧИСТКУ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 2-3 МЕШКОВ ПЕЛЛЕТ



Убирайте золу при помощи пылесоса для золы. Так очистка займет всего пару минут. Снимите внутренние элементы гриля и удалите золу и жир из нижней части котла гриля.

ВСЕГДА отключайте гриль от питания перед очисткой, ремонтом или работой с электроникой гриля.

Очищайте решетки и поддон для жира регулярно. Для очистки решеток хорошо подойдет щетка со стальной щетиной, также можно протирать их шариком из скотч-ленты.

ВОЗГОРАНИЕ ЖИРА! БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Риск возгорания жира существует практически в любом гриле. Чтобы снизить его, регулярно очищайте наклонный поддон от скоплений жира. Самый простой способ - обернуть поддон фольгой или использовать вкладыши Drop EZ GMG. Сделайте несколько слоев вкладышей и снимайте их по мере необходимости. При использовании фольги убедитесь, что она не закрывает датчик температуры и круглое отверстие в поддоне.

Крышка дымохода. Регулярно протирайте нижнюю часть и края крышки, чтобы на ней не скапливался жир.

Система отвода жира. Убедитесь, что в желобе для отвода жира не скапливаются жир и остатки пищи.

Убедитесь, что гриль установлен на ровной поверхности. Гриль необходимо устанавливать на ровной поверхности, чтобы система отвода жира работала правильно и жир уходил в нужном направлении.

Периодически убирайте золу из камеры сгорания. Если зола накроет свечу накаливания, она может не поджечь пеллеты. Кроме того, при очистке гриля не нужно вручную добавлять пеллеты в камеру сгорания. Шнек доставит необходимое количество пеллет во время цикла розжига гриля.

Регулярно очищайте гриль изнутри. Смывайте жир теплой водой с мягким моющим средством или средством для очистки гриля. Не давайте жидкостям попасть в шнек и камеру сгорания. Еще один вариант очистки внутренних элементов: нагрейте гриль до 260 °C и дайте ему 1 час поработать при такой температуре, чтобы сжечь лишние остатки в котле.

Очищайте окошко в крышке гриля. Окошко со временем загрязняется. Удобнее всего очищать его стальной губкой.

Берегите гриль от непогоды. По возможности накрывайте гриль чехлом. Во влажную погоду вода может попасть в накопитель для пеллет, поэтому, если вы оставили гриль под дождем, после его окончания убедитесь, что пеллеты остались сухими. В большинстве случаев пеллеты в накопителе будут сухими, но сильный дождь все же способен их намочить. Готовить на сырых пеллетах не следует.

Ремонт? Ответы на большинство вопросов о ремонте вы найдете на странице нашего сайта: greenmountaingrills.com/support. Скорее всего, проблем не возникнет, но любая техника несовершенна. Мы сделали свой гриль модульным, так что большинство его рабочих систем легко заменить при необходимости.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПЕЛЛЕТАХ

- **Аромат копчения.** Вы получите аромат копчения при приготовлении на слабом жаре, а не на сильном. Чтобы придать блюду аппетитный аромат дымка, держите его в гриле при температуре 66-71 °С в течение часа перед повышением жара и доведением до готовности.
- **Дайте мясу «отдохнуть».** Говядина, свинина и рыба продолжают готовиться даже после того, как их сняли с гриля. Горячие части блюда воздействуют на более холодную середину, и некоторое время температура в центре растёт. Есть мнение, что мясо лучше есть прямо с пылу с жару - но это не всегда так. После того, как блюдо покинет гриль, температура внутри него вырастет ещё на 3-5 °С. К тому же, «отдых» позволяет сокам лучше распределиться по мясу.
- **Шприцевание!** Этот прием хорош для различных блюд: свиной шеи, стейков, бургеров, отбивных и ребрышек -если выполнить шприцевание правильно. Одна из универсальных жидкостей - это смесь яблочного сока и 2-3 ст.л. вустерского соуса. Также имейте в виду, что GMG выпускает шприцы для мяса из нержавеющей стали.
- **Пробуйте!** На гриле можно приготовить почти что угодно. Попробуйте испечь пиццу, хлеб и пироги, поджарить или потушить овощи, готовьте отличные стейки, бекон, свиные отбивные и вырезку, рыбу и птицу. В том числе любые блюда, которые вы прежде готовили в духовке.
- **Копчение на слабом жаре.** Рекомендуем любые продукты, которые вы планируете коптить длительное время, посыпать сахаром, солью или их смесью и убрать на несколько часов в холодильник. Это повышает безопасность мяса. Из соображений безопасности мы также рекомендуем готовить курицу при температуре НЕ ниже 85 °С. Приготовление при более высоких температурах все равно придаст богатый аромат копчения.
- **Общее руководство.** Если вы только начинаете готовить на пеллетном гриле, мы поможем вам начать. Смотрите подробные рекомендации в таблице. Имейте в виду, что фактическое время приготовления может отличаться от приведенных значений: это зависит от конкретного блюда, температуры в вашем гриле на момент выкладывания еды на решетку, от частоты открываний крышки и т.д. ВСЕГДА ГОТОВЬТЕ МЯСО ДО БЕЗОПАСНОЙ ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

ВИД МЯСА	МЕТОД	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ
Колбаски	Обжарка	230 - 260 °С	5 - 10 мин/сторона
Брикет	Low-and-slow	105 - 115 °С	6 - 10 часов
Бургеры	Обжарка	230 - 260 °С	7 - 10 мин/сторона
Курица, куски	Обжарка	190 - 220 °С	15 - 20 мин/сторона
Курица, целиком	Запекание	135 - 160 °С	1,5 - 2,5 часа
Рыба	Обжарка	190 - 220 °С	7 - 20 мин/сторона
Хот-доги	Обжарка	230 - 260 °С	5 - 7 мин/сторона
Джерки	Копчение	65 - 80 °С	4 - 6 часов
Пицца	Выпекание	205 - 230 °С	14 - 18 мин
Рваная свинина	Low-and-slow	105 - 115 °С	8 - 16 часов
Ребрышки	Запекание	90 - 120 °С	4 - 8 часов
Ростбиф	Запекание	120 - 150 °С	1,5 - 3,5 часа
Лосось, копченый	Копчение	65 - 80 °С	6 - 10 часов
Стейки	Обжарка	230 - 260 °С	6 - 10 мин/сторона

- **Рецепты GMG.** Смотрите наш архив рецептов по ссылке на сайте GMG: greenmountaingrills.com/recipes.

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

Meat	USDA Minimum	Color/Texture	Category
Beef, Lamb, Venison, Duck Breasts (Steaks, Chops, Roasts)	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)	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	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)	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



ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Установка температуры. Не нажимайте кнопки, пока гриль не пройдет циклы 0-1-2-3 и автоматически не достигнет 66 °C (150 °F). Когда гриль нагреется до 66 °C, вы можете задать желаемую температуру.

Время до достижения температуры. Обычно целевая температура достигается в течение 15-20 минут с момента включения гриля (включая 0-1-2-3). Настраивайте температуру только когда гриль нагреется до 66 °C. Время нагрева после этого зависит от заданной целевой температуры.

Диапазон температур. Вы можете настроить гриль на температуру от 66 °C до 290 °C.

Гриль готов. Подождите, пока гриль нагреется (в этом сходство пеллетных грилей с угольными и газовыми), - тогда он сможет равномерно готовить блюда. Медленно мигающий индикатор на передней панели сообщает о том, что гриль нагрелся. Пока огонек не мигает, гриль нагревается или остывает.

Распределение жара. Если жар в гриле распределяется неправильно, это можно отрегулировать изменением положения отсека жара. Обратитесь к разделу про отсек жара в инструкции по сборке, а также к разделу «Проверка перед розжигом» этого руководства. Температура гриля быстро растет, но снижается медленнее. Так происходит, потому что пламя должно продолжать гореть, и именно это замедляет снижение градусов. Процесс можно ускорить, если открыть крышку, чтобы лишний жар вышел.

Работа контроллера. В таблице ниже показана работа контроллера и других систем во время цикла розжига 1-1-2-3

НА ДИСПЛЕЕ	РАБОТАЮТ СИСТЕМЫ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	ЗАЧЕМ?
	ШНЕК	55 СЕК	Шнек включается и начинает подавать пеллеты в камеру сгорания.
	РОЗЖИГ	90 СЕК	Свеча накаливания включается и поджигает пеллеты.
	ПОДДУВ И РОЗЖИГ	30 СЕК	Включается вентилятор и обеспечивает розжиг пеллет.
	ПОДДУВ И РОЗЖИГ	30 СЕК	Системы продолжают работать, чтобы стабилизировать пламя и создать стабильный жар.

На стадии 0 контроллер отправляет по шнеку нужное количество пеллет в камеру сгорания. На стадии 1 запускает свечу поджига. На стадии 2 - вентилятор (и контролирует работу шнека и вентилятора далее). **ПОКА**

НЕ ПОВЫШАЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ.

Гриль ожидает подтверждения розжига - чтобы температура гриля на 5° превысила температуру среды. Затем свеча розжига выключается, шнек запускается и работает до нагрева гриля до 66 °C. Не открывайте крышку гриля до достижения этой температуры.

КОГДА ГРИЛЬ НАГРЕЕТСЯ ДО 66 °C, МОЖЕТЕ ЗАДАТЬ ЖЕЛАЕМУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.

Если температура не поднимется на 5° за 20 минут, на дисплее появится код «FAL». Для решения этой проблемы обратитесь к странице 78 данного руководства.

Отображение температуры. Показания на дисплее соответствуют температуре на уровне решетки в левой части гриля, где и находится датчик температуры. Они могут отличаться от показаний термометра в крышке (есть у отдельных моделей), в зависимости от количества холодных продуктов внутри гриля, частоты поднятия крышки или сильного ветра на улице. Это нормальное явление.

Учтите: если вы готовите, например, куриную тушку, расположенную вертикально, то температура может быть чуть ниже зимой и выше летом. Решив запекать ее при 135 °C, вы можете увидеть на термометре в крышке 120 °C. Поскольку курица «сидит» вертикально и наибольшая ее часть находится ближе к крышке, возможно, стоит поднять температуру до 145 °C, чтобы птица готовилась при желаемой вами температуре. И наоборот, стоит задуматься о снижении жара, если термометр в крышке показывает завышенные показания.

Осадки. На протяжении времени, когда гриль не используется, обеспечивайте ему защиту от дождя. Во время ливня вода может попасть в трубку шнека и превратить пеллеты в сырые опилки, которые позднее высохнут в единую плотную массу. Схожие неприятности могут возникнуть из-за тающего снега. Чехол для гриля, конечно, снизит риск, но идеальным решением является хранение в гараже или под навесом.

Приготовление в разных погодных условиях. Поскольку гриль может использоваться в разную погоду, начальная температура 66 °C может быть повышена на 10-15 градусов при первичном розжиге, чтобы не делать процесс нагрева слишком долгим в холодные дни. Гриль остынет обратно до 66 °C сам по себе, но вы можете приподнять крышку, чтобы ускорить процесс остывания.

Когда температура воздуха опускается ниже 2 °C, автоматически включается турборежим, который увеличивает подачу пеллет и воздуха в камеру сгорания, чтобы вам не пришлось долго ждать нагрева гриля.

Термоchехол. Как показали тесты пользователей, при розжиге гриля в холодную погоду можно на 40-50% снизить потребление пеллет, если использовать термоchехол GMG. Этот аксессуар очень поможет в холодных регионах. Но не используйте термоchехол летом: в жаркие дни оно не даст никаких преимуществ и даже может помешать.

Держите крышку закрытой во время приготовления. Блюда в гриле готовятся при помощи конвекции, а открытая крышка позволяет жару улетучиваться. Пока вы смотрите на еду на решетке, она не готовится.

Проверка пеллет. Убедитесь, что в накопителе достаточно пеллет! Иногда проверяйте их количество, чтобы топливо не закончилось в процессе приготовления ваших блюд.

Хранение пеллет. Храните пеллеты в прохладном сухом месте. Не позволяйте им намокать, иначе они могут разбухнуть и разделиться на опилки.

Байпас для повторного включения. Если в ходе приготовления произойдет краткосрочное отключение электричества или кто-то случайно выключит гриль, вам, конечно, захочется завершить приготовление в том же режиме.

Используйте этот метод ТОЛЬКО при отключении электричества, пока в гриле еще горит огонь.

Используйте этот метод, если в гриле еще не погасло пламя, то есть в течение 6-7 минут после отключения электричества. Если вентилятор 3-4 минуты тушил гриль, данный метод не сработает.

Для начала убедитесь, что гриль подключен к электросети. Когда дисплей покажет «oFF», нажмите красную кнопку питания, чтобы включить гриль. Когда дисплей покажет «0», зажмите кнопку питания примерно на 7 секунд или до момента, когда дисплей покажет температуру. Теперь настройте температуру до нужной вам.

Выключение. Просто нажмите красную кнопку питания - и ваш гриль автоматически перейдет в режим выключения. Позвольте вентилятору работать 15 минут, пока он тушит пламя. Когда процесс завершится, на дисплее появится «oFF». После этого зажмите кнопку питания на 7 секунд, пока дисплей не выключится. Когда это произойдет, это будет говорить об успешном выключении. Гриль можно оставить включенным в розетку, если вам так удобнее: это позволит быстрее запустить его в следующий раз.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Гриль не включается при нажатии кнопки питания.



Проверьте, подключен ли кабель питания. Когда вилка адаптера включена в сеть, убедитесь, что заработал световой индикатор на адаптере.

Проверьте оба конца кабеля папа-папа, чтобы убедиться, что оба правильно и надежно подключены.

Проверьте, не выключены ли пробка пробки на этой линии электропитания. Подключите какое-нибудь другое устройство к этой розетке, чтобы проверить, работает ли она.

После всех предыдущих шагов отключите гриль от розетки. Снимите контрольную панель. Проверьте, все ли провода за ней подключены к соответствующим раземам. Попробуйте их вытащить и снова плотно вставить.



Гриль не достигает заданной температуры.



Если гриль остается на уровне наружной температуры воздуха...

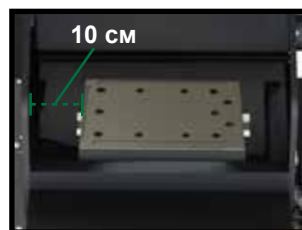
Проверьте, не накопилось ли в камере розжига слишком много пеллет, и уберите оттуда все пеллеты. Переполнение может мешать розжигу гриля. Прочитайте раздел «Первый запуск гриля» в этом руководстве и выполните инструкции, которые он содержит. Помните, что инструкции раздела про первый запуск актуальны только при первом запуске гриля или в подобных экстренных ситуациях.



Если гриль розжигается, но не достигает нужной температуры...

Проверьте вентилятор розжига: вращается ли он, нет ли на его лопастях повреждений.

Убедитесь, что отсекающий жар правильно установлен.



Неправильное расположение отсекающего жара может мешать достижению целевой температуры. Ручка отсекающего жара должна находиться в положении около отметки -0,5". Глубина, на которую шпилька ручки вкручена в гайку щитка, может немного отличаться на разных моделях, поэтому немного поэкспериментируйте, чтобы найти идеальное положение ручки.

Убедитесь, что наклонный поддон для жира правильно установлен.

Вырез-полумесяц



Вырез-полумесяц



Неправильная температура.



Если дисплей показывает код «SEN» или отображаются странные показания температуры (растут быстрее, чем гриль мог бы нагреться), свяжитесь с нашей техподдержкой 530-347-9167 (тональный режим 1).

В другом случае проверьте, не перекрывает ли фольга на поддоне для жира датчик температуры. Оборачивать поддон фольгой - нормальная практика, но фольга должна плотно прилегать к поддону, при этом отверстия (круглые и полумесяц) не должны быть ею перекрыты, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.

Простой способ проверить датчик температуры - взглянуть на стартовое показание температуры сразу после процедуры запуска 0-1-2-3. Эта температура должна быть близка к температуре воздуха, поскольку гриль еще не нагрелся.

Неверное положение отсекающего жара может мешать достижению температуры. Ручка отсекающего жара должна находиться в положении около отметки -0,5". Глубина, на которую шпилька ручки вкручена в гайку щитка, может немного отличаться на разных моделях, поэтому немного поэкспериментируйте, чтобы найти идеальное положение ручки.

Убедитесь, что поддон для жира правильно установлен. Иллюстрация на предыдущей странице.



Из накопителя для пеллет идет дым.



Убедитесь, что в камере сгорания нет золы и пеллет.

Убедитесь, что крышка накопителя закрыта, пока гриль работает. Нажмите на каждый угол крышки, чтобы убедиться в плотности прилегания. Если угол крышки сидит на 0,3 см выше плоскости крышки, значит, проблема в погнутой крышке.

Это можно проверить, если сложить два листа фольги и накрыть ими накопитель, а затем прижать крышку сверху. Так вы создадите временный уплотнитель, который не позволит дыму выходить из накопителя.

Убедитесь, что вентилятор розжига свободно вращается и не поврежден.

Убедитесь, что заслонка сброса пеллет плотно закрыта.

Если вышеперечисленное не помогло, под подозрение попадает прокладка между накопителем и шнеком. Ее можно укрепить термостойким герметиком.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Нет пеллет в камере сгорания.



Можно включить гриль и нажать кнопку питания, чтобы запустить цикл 0. Посмотрите через котел гриля на шнек - вращается ли он.

Если шнек вращается, но пеллеты не поступают, значит, они застревают в отверстии, ведущем к шнеку. Выключите гриль, перемешайте пеллеты в накопителе и снова запустите гриль и цикл 0. Подождите, пока пеллеты покажутся в камере сгорания. Может потребоваться пара циклов 0, чтобы пеллеты «добрались» по шнеку. Когда они покажутся, выключите гриль и снова запустите 0-1-2-3, чтобы разжечь гриль.

Более серьезная проблема - если шнек не вращается. Прислушайтесь к мотору шнека. Если мотор работает, а шнек не вращается, значит, сцепление мотора и шнека сломалось. Свяжитесь с нашей техподдержкой: 530-347-9167, тон. реж. 1.



В гриле неравномерный жар.



Такой жар можно выровнять перемещением отсекаателя жара. Попробуйте сместить его несколько раз на 0,5 см и наблюдайте, как меняется температура. Используйте ручку отсекаателя и установите ее около отметки «0». Глубина, на которую шпилька ручки вкручена в гайку щитка, может немного отличаться у разных моделей, поэтому немного поэкспериментируйте для поиска идеального положения. Просто отметьте нужную вам глубину на ручке самостоятельно. Так вы сможете повторять расположение щитка каждый раз после очистки элементов гриля.



Громкий щелкающий звук во время работы шнека.



Обычно это признак поврежденной/стертой шестерни в сцеплении шнека. Нужен комплект ремонта шнека.



Гриль не разжигается (на дисплее код «FAL»).



Возможно, в камере сгорания слишком много золы. Подождите, пока она остынет, и выбросьте ее. Другой вариант: пеллеты могли переполнить камеру сгорания. Никогда не включайте/выключайте гриль несколько раз подряд впустую - иначе пеллеты переполнят камеру. Каждый раз, когда на дисплее цикл 0, гриль подает в камеру порцию пеллет. Розжиг не работает, если в нижнюю часть камеры не поступает воздух.

Вентилятор розжига мог не сработать. Проверьте, вращаются ли его лопасти на этапах 2 и 3 цикла 0-1-2-3.

Шнек может не доставлять пеллеты в камеру сгорания. Обратитесь к пункту «Нет пеллет в камере сгорания» выше.

Если в камере отсутствуют лишние пеллеты и зола, вентилятор работает, а новые пеллеты поступают, скорее всего, вышел из строя элемент розжига и потребуются его замена*.

**Гриль можно разжечь вручную, если свеча вышла из строя. Положите в камеру сгорания горсть пеллет и подожгите их газовой горелкой. Когда пеллеты смогут поддерживать пламя, включите гриль в сеть (на дисплее появится «OFF»). Зажмите кнопку питания на 10 секунд. Гриль покажет на дисплее «0» и пропустит этапы сразу до регулировки температуры, включая вентилятор и шнек. Дайте грилю достичь 66 °C, а затем задайте нужную температуру, как обычно.*



Шнек заклинило.



Включите гриль и цикл 0 нажатием кнопки питания (первый этап нормального запуска) и прислушайтесь к звуку мотора шнека. Если мотор работает, посмотрите в камеру сгорания, на кончик шнека, чтобы определить, вращается ли он. Если мотор работает, но пеллеты не поступают, значит, на входе в шнек возник затор из пеллет. Выключите гриль, перемешайте пеллеты в накопителе и снова запустите на гриле цикл 0. Подождите, пока пеллеты покажутся в камере сгорания. Может потребоваться пара циклов 0, чтобы пеллеты «добрались» по шнеку до камеры сгорания.

Если вы уверены, что шнек не вращается, а мотор работает, можно попытаться разобраться с пеллетами через трубку шнека и расчистить затор. Выключите гриль и снимите с него поддон для жира и отсекаатель жара. Удалите все пеллеты из накопителя и камеры сгорания. Очистите затор подходящим объектом.

Когда трубка шнека будет очищена, добавьте в накопитель новые пеллеты и запустите цикл 0 еще пару раз. Когда пеллеты начнут попадать в камеру сгорания, выключите гриль, установите отсекаатель жара и поддон для жира и запустите гриль снова для прохождения всего цикла розжига 0-1-2-3.



Вентилятор розжига, кажется, работает неправильно.



Не стоит переживать, если вентилятор не работает непрерывно. Поддержание стабильной температуры не требует того, чтобы он всегда был включен, поэтому вентилятор включается и выключается.

Исключение: вентилятор должен постоянно работать с начала цикла 2 до набора температуры грилем.

Сперва отключите гриль от сети. Затем толкните вентилятор пальцем, чтобы убедиться, что он свободно вращается, и осмотрите его на видимые повреждения. Если лопасти повреждены, вентилятор следует заменить.

Проверьте провода, ведущие к вентилятору, и разъемы на них: все разъемы должны быть плотно подключены.



ГАРАНТИЯ И ПОДДЕРЖКА



ПОДТВЕРДИТЕ СВОЮ ГАРАНТИЮ ЗДЕСЬ:
greenmountaingrills.com/warranty-registration

Эта ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ покрывает дефекты производства и детали гриля на период трёх (3) лет с момента покупки гриля у официального дилера. В течение гарантийного периода, GMG Products, LLC (dba Green Mountain Grills) заменит или отремонтирует неисправные грили, возвращённые нам или нашим дилерам, изначальным покупателем. Любые обращения по данной гарантии принимаются только до истечения гарантийного срока.

Эта гарантия не покрывает неисправности, возникшие из-за неправильного использования, или неисправностей электросетей. Также она не покрывает естественный косметический износ деталей и покрытий, например, краски. Гарантией не покрывается использование товара не по назначению, указанным в руководстве пользователя. Также гарантия исключает грили, за которые GMG не получила оплату.

ЭТА ГАРАНТИЯ ДАЁТ ВАМ ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ЗАКОНОМ ПРАВА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МЕСТА ПРОЖИВАНИЯ. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ GREEN MOUNTAIN GRILLS ЗА ДЕФЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ИЛИ КАЧЕСТВА МАТЕРИАЛОВ ОГРАНИЧИВАЮТСЯ РЕМОНТОМ ИЛИ ЗАМЕНОЙ, КАК УКАЗАННО ВЫШЕ В ДАННОЙ ГАРАНТИИ. ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ОБРАЩЕНИЯ И ГАРАНТИЙНЫЕ ОБРАЩЕНИЯ НЕ ОБЕСПЕЧИВАЮТСЯ И GMG НЕ БЕРЁТ НА СЕБЯ НИКАКИХ ДРУГИХ ГАРАНТИЙ.

GMG PRODUCTS, LLC (dba GREEN MOUNTAIN GRILLS) НЕ НЕСЁТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СЛУЧАЙНЫЙ ИЛИ КОСВЕННЫЙ УРОН ПЕРЕД ПРИОБРЕТАТЕЛЮ ИЛИ ТРЕТЬИМИ ЛИЦАМИ, СВЯЗАННЫЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКТА.

Для обращения по исполнению данной гарантии, свяжитесь с дилером, у которого вы приобрели гриль, или позвоните нам по телефону 530-347-9167 (СШ).



**МЫ СТРЕМИМСЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ЛУЧШЕГО ОПЫТА ДЛЯ НАШИХ КЛИЕНТОВ**

Инструкции по сборке и пользованию продуктов:
greenmountaingrills.com/new-grill-owners

Рекомендаций по ремонту, уходу и обслуживанию:
greenmountaingrills.com/support

ПОДДЕРЖКА ГРИЛЯ

Тел. 1.800.603.3398 - тоновый набор 1
Режим работы Пн-Пт 8:00 - 18:00 PST,
Сб-Вс 9:00 - 18:00 PST (выходные гос. праздники)

Контакты:

Green Mountain Grills LLC.
316 California Ave. Suite 1065
Reno, NV 89509

Горячая линия (Россия - GrillBaza)
Тел. +7 915 334 60 70

ПОДДЕРЖКА ПРИЛОЖЕНИЯ

Тел. 1.800.603.3398 - тоновый набор 15
Email AppSupport@greenmountaingrills.com
Режим работы Пн-Пт 10:00 - 18:00 PST,
Сб 9:00 - 17:00 PST (выходные вс и гос. праздники)

СТАНЬТЕ ЧАСТЬЮ ОБЩЕСТВА GMG

**СЛЕДИТЕ В СОЦСЕТЯХ ЗА ГРИЛЛЕРАМИ И ПИТМАСТЕРАМИ,
КОТОРЫЕ ГОТОВЯТСЯ К ОТЛИЧНЫМ ВЫХОДНЫМ**
#GMGNATION #GREENMOUNTAINGRILLS #GMGPRIME

**УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О РЕЦЕПТАХ, СОБЫТИЯХ, И
НОВОСТЯХ ОТ ПОСТАВЩИКОВ ВАШИХ ЛЮБИМЫХ
ГРИЛЕЙ И НАСТОЯЩЕГО АРОМАТА ПЕЛЛЕТ.**

WWW.GREENMOUNTAINGRILLS.RU



[@GREENMOUNTAINGRILLS](https://www.instagram.com/greenmountaingrills)