GMG™
GREEN MOUNTAIN GRILLS

Uživatelská příručka

LEDGE & PEAK

GMG PRIME
WOOD FIRED PELLET GRILLS

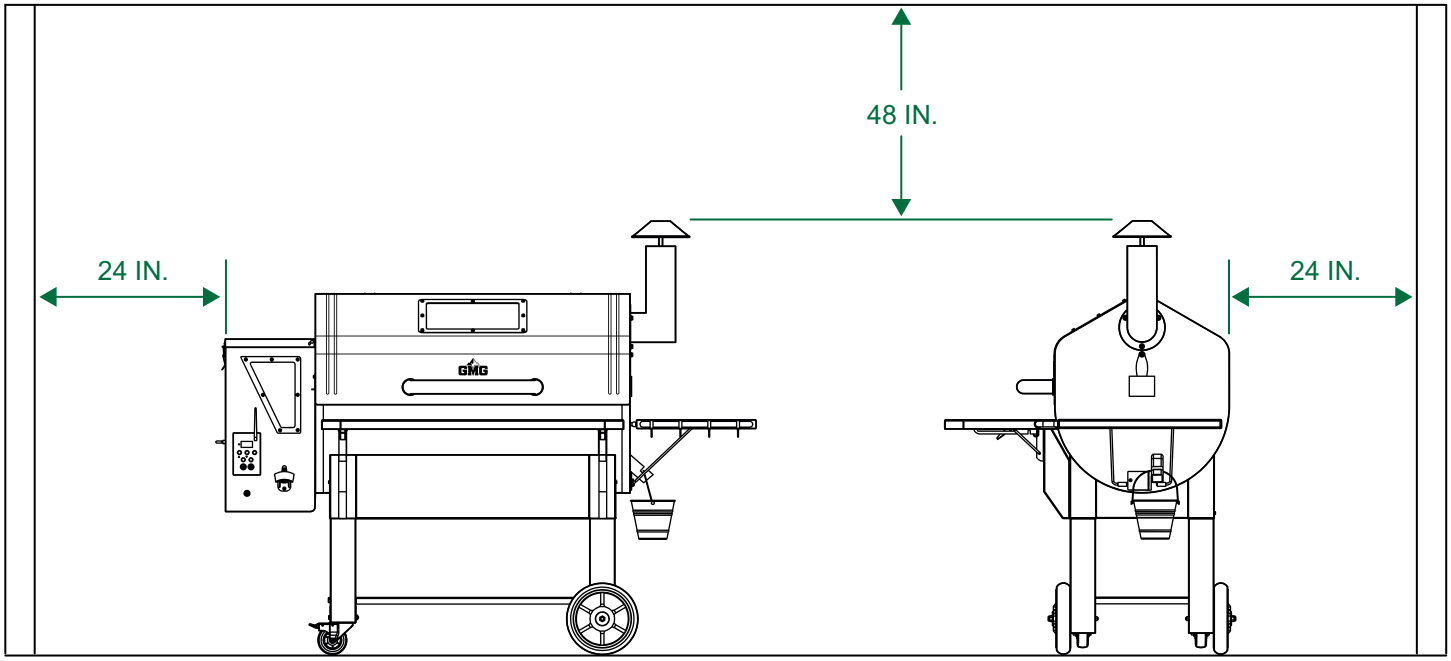
PŘEČTĚTE SI MANUÁL POZORNĚ PŘED PRVNÍM POUŽITÍM GRILU
A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ. POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.

Důležité bezpečnostní informace

Než se pokusíte sestavit, zprovoznit nebo instalovat produkt, přečtěte si pozorně celou tuto příručku.

Obecná varování

- Toto je elektrický spotřebič. Dbejte na běžné bezpečnostní procedury spojené s operací s vysoko proudovým zařízením.
- Pouze pro venkovní využití.
- Nepoužívejte v uzavřeném prostoru nebo v prostoru bez adekvátní ventilace
- Neupravujte tento gril žádným jiným způsobem, než je v souladu s výrobními pokyny. Změny nebo úpravy této udírny, které nebyly výslovně schváleny stranou odpovědnou za dodržování předpisů, by mohly zrušit oprávnění uživatele k provozování zařízení.
- Gril nikdy nepoužívejte k jinému účelu, než pro který je určena. Tento gril NENÍ URČEN pro komerční užívání.
- Udržujte gril na místě čistém a bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.
- Nepoužívejte gril v dešti či v blízkosti zdrojů vody jako např. postřikovač.
- Neskladujte a nepoužívejte vznětlivý materiál v blízkosti tohoto grilu.
- Nedávejte pod nebo na gril při používání kryt či cokoliv hořlavého.
- Musíte kontaktovat své lokální bytové sdružení, budovu, místní hasičský záchranný sbor nebo jakoukoliv jinou autoritu s jurisdikcí k získání potřebného povolení nebo informací o restrikcích týkající se např. instalaci grilu na vznětlivý povrch, požadavků o inspekci nebo o povolení vlastnit a využívat gril tohoto typu ve vaší oblasti.
- Zadní část a strany grilu musí být aspoň 61 centimetrů od čehokoliv vznětlivého. Dále také musí být minimálně 122 centimetrů prostoru mezi komínovým uzávěrem a čímkoliv vznětlivým nad grilem.



- Nedovolte, aby se do zásobníku na pelety dostala voda. Když je násypka na pelety mokrá nebo vystavena vysoké vlhkosti, dřevěné pelety výrazně nabobtnají, rozloží se a mohou zaseknout šnekový systém

- Po období skladování nebo nepoužívání by se měl v grilu zkontrolovat šnek, spalovací nádoba a možné blokace vzduchu. Dále by se také mělo zkontrolovat, zda nejsou v grilu nebo v zásobníku na pelety ponechané nějaké předměty. Všechny kontroly musí být provedeny v souladu s postupy stanovenými v této příručce.

- Nepoužívejte gril při jeho transportaci! Gril musí být při používání vždy nehybný. Před tím, něž gril začnete přesouvat tak se ujistěte, že je gril studený a všechen oheň v ohništi vyhaslý.

Peletové a jiné palivové omezení.

- Tento gril je určen k tomu, aby spaloval pouze bezpečné pelety z tvrdého dřeva určené pro potraviny. Nepoužívejte žádné jiné druhy paliva.

- Nepoužívejte žádné pelety s aditivy nebo pelety určené k vytápění domu.

- Nepoužívejte pelety z měkkého dřeva. Kouř z těchto pelet obsahuje nebezpečné fenoly, které nechcete vdechnout.

- Nepoužívejte topné pelety, protože mohou obsahovat nebezpečné nečistoty, které můžou poškodit vaše zdraví nebo váš gril.

- Grily od GMG jsou designované a testované se značkou pelet od Green Mountain. Můžete používat jiné značky pelet, ale nezaručujeme, že gril bude fungovat na stejné úrovni.

- Nikdy nepoužívejte lávové kameny, nepeletizované dřevo nebo dřevěné uhlí.

- Nikdy nepoužívejte benzín, lampionové palivo, petrolej, tekutinu do zapalovačů, zapalovač dřevěného uhlí, alkoholové gely nebo jakékoliv jiné palivo nebo akcelerátor pro zapalování nebo znovu zapalování grilu.

Provozní opatření

- Toto zařízení se nedoporučuje používat osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod přímým dohledem a poučeny od osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

- Děti by nikdy neměli používat tento gril.

- Dostupné části tohoto grilu při grilování budou velmi horké. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od grilu.

- Nikdy se nenaklánějte přes otevřený gril. Nedávejte ruce a prsty na přední roh grilu nebo do zásobníku na pelety.

- Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro tento gril.

- Používejte teplovzdorné rukavice při používaní grilu.

- Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro tento gril.

- Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro tento gril.

- Nepřemísťujte gril, když jej používáte nebo když je horký. Před přesouváním grilu se ujistěte, že je oheň v grilu vyhaslý a gril na dotek studený.
- Popel by měl být umístěn do kovové nádoby s těsně přiléhajícím víkem. Nádoba s popelem musí být umístěna na nevznětlivou podlahu nebo na zem daleko od vznětlivého materiálu. Popel by měl v nádobě zůstat do té doby, než se dostatečně zchladí.

Používaní grilu na dálku přes aplikaci

- Pokud chcete používat gril na dálku přes aplikaci, tak se nejprve musíte ujistit, že jste zkontrolovali všechny bezpečnostní opatření před samotným zapnutím grilu. Kromě toho by měla mít gril pod dohledem zodpovědná dospělá osoba, která je s fungováním grilu obeznámena. Tato osoba by také měla být v blízkosti grilu před začátkem grilování na dálku, pro případ vzniku nouzové situace.

Péče a otázky údržby

- Gril musí být čištěn a udržován pravidelně v souladu s instrukcemi stanovenými v tomto manuálu.
- Neupravujte a neodstraňujte žádné části grilu
- Vždy odpojte gril před jeho údržbou.
- Nikdy ručně nepřidávejte pelety do grilu za jeho běhu. Jestli grilu dojdou pelety během grilování počkejte, než se gril úplně zchladí a začněte znovu podle pokynů k prvnímu spuštění.
- Vždy se ujistěte, že máte dle manuálu správně nainstalovaný tepelný štít. Správná instalace snižuje riziko vzplanutí tuku.
- Vzplanutí tuku v grilu je často způsobeno špatnou údržbou spodní části grilu. Pokud opravdu tuk v grilu vzplane vypněte jej a nechte víko grilu zavřené, dokud oheň nedohasne. Nevypojujte gril ze zásuvky. Pokud se vám požár vymkne kontrole ihned zavolejte místní hasičský záchranný sbor. Nikdy se nepokoušejte oheň hasit vodou
- Neodstraňujte z grilu horký popel, protože to může způsobit požár. Ujistěte se, že gril i popel je vychladlý, než budete gril čistit.

Kreosot

- Časem se vevnitř grilu vytvoří saze podobné dehtu nebo kreosot. Měli byste pravidelně takovéto substance z grilu odstraňovat, protože se kreosotový oheň může vymknout kontrole.
- Saze a černý kouř mohou indikovat přítomnost kreosotu ve vašem grilu. Pokud si tohoto všimnete tak vypněte gril a počkejte, než se gril úplně zchladí. Poté pomocí hadry nebo ručníku z grilu odstraňte všechen studený kreosot.
- Pokud vzplane kreosot, vypněte gril a nechte zavřené víko grilu, dokud oheň nevyhasne. Nevypojujte gril ze zásuvky. Nepokoušejte se oheň udusit ani oheň nehaste vodu. Pokud se oheň vymkne kontrole, ihned volejte místní hasičský záchranný sbor.

Upozornění na oxid uhelnatý

- S grilem se musí zacházet v souladu s pokyny v tomto manuálu, abyste předešli otravě oxidem uhelnatým.
- Oxid uhelnatý je bezbarvý a bez zápachu, takže je velmi důležité operovat s grilem v přísném souladu s tímto operačním manuálem a jeho varováními.
- Při používaní musí být gril vždy venku, v dobře větraném prostoru. Dále také musí být využíván v přísném souladu se všemi instrukcemi v tomto manuálu, abyste předešli otravě oxidem uhelnatým.
- Symptomy otravy oxidem uhelnatým zahrnují bolest hlavy, závrať, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatení. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve nést kyslík a nízké úrovně kyslíku v krvi mohou způsobit ztrátu vědomí a smrt.
- Užívání alkoholu a drog zvyšuje možnost otravy oxidem uhelnatým.
- Oxid uhelnatý je zvláště toxický těhotným matkám, dětem, kojencům, postarším lidem, kuřákům a lidem s problémy s krví nebo oběhovým systémem např. anémie nebo srdeční choroby.
- Vyhledejte prosím lékaře, pokud se vám začnou projevovat příznaky podobné chřipce při vaření blízko grilu, protože otrava oxidem uhelnatým se často zaměňuje právě za chřipku nebo nachlazení.
  Často se proto otrava oxidem uhelnatým poznává příliš pozdě.

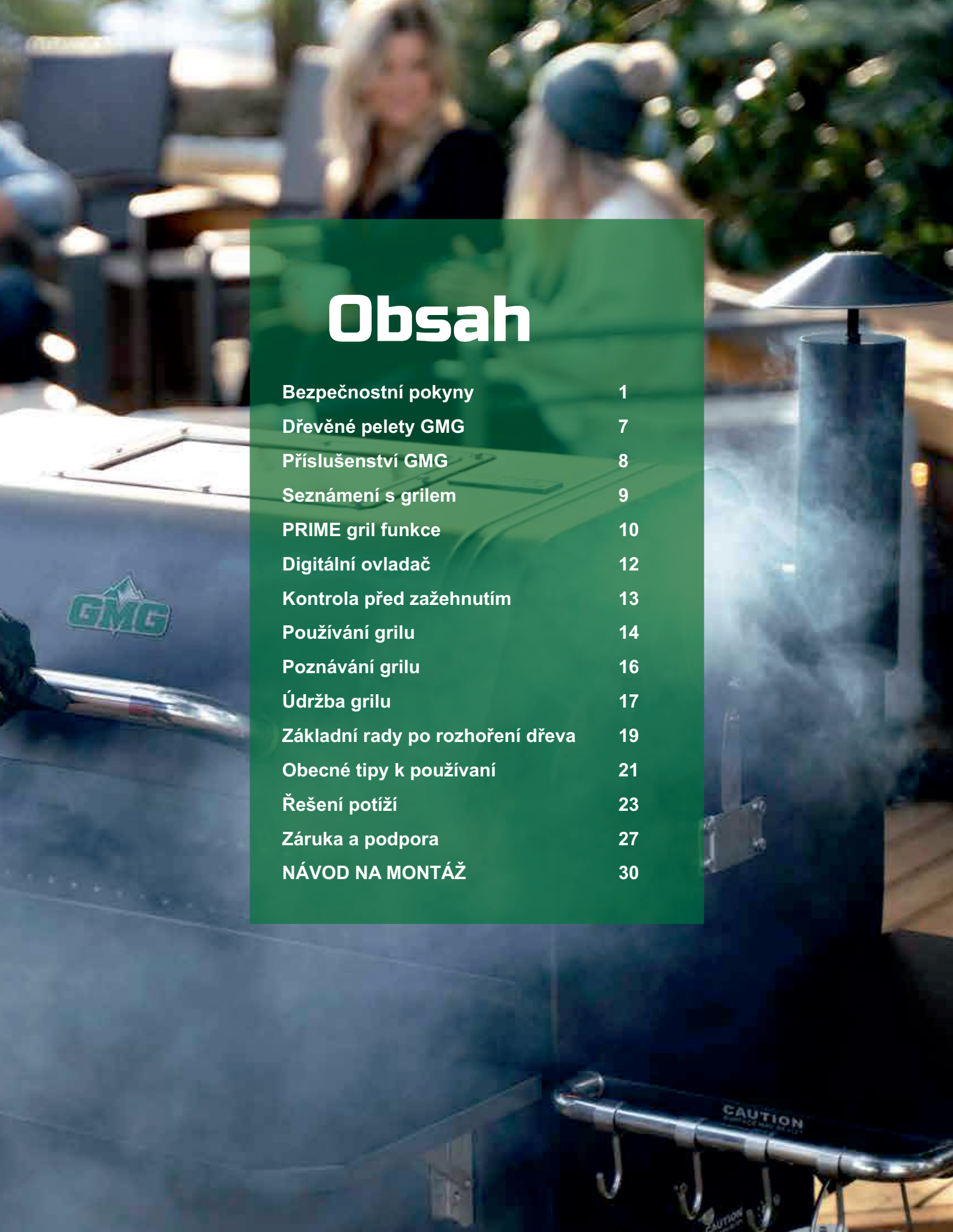
Vítejte u GMG

Děkujeme vám za koupení peletového grilu od Green Mountain Grills! Doufáme, že vám poskytne dlouholetou a bezstarostnou službu, která vám umožní grilovat mimořádná jídla a obohatí váš zážitek z jídla.

Váš nový gril umí grilovat, vařit pomalu, opékat na rožni, dusit, opékat a péct. A to vše pouhým stisknutím tlačítka.

Pro obecné tipy k používání grilu navštivte naši stránku pro nové majitele grilů: greenmountaingrills.com/new-grill-owners

Pokud nastane jakýkoliv neočekávaný problém tak se podívejte do sekce řešení potíží v manuálu nebo navštivte naši stránku greenmountaingrills.com/support. Pokud vám ani jedna z těchto možností nepomůže tak neváhejte a kontaktujte Graffishing&hunting.



Obsah

Bezpečnostní pokyny	1
Dřevěné pelety GMG	7
Příslušenství GMG	8
Seznámení s grilem	9
PRIME gril funkce	10
Digitální ovladač	12
Kontrola před zažehnutím	13
Používání grilu	14
Poznávání grilu	16
Údržba grilu	17
Základní rady po rozhoření dřeva	19
Obecné tipy k používaní	21
Řešení potíží	23
Záruka a podpora	27
NÁVOD NA MONTÁŽ	30

Tvrdé dřevěné pelety od GMG

Pelety značky Green Mountain Grills jsou vyráběny 100 % z pilin usušených v peci bez toho, aniž by se jednou dotkly země. Naše pelety drží pohromadě přírodní lignin a díky větší velikosti našich pelet také vydrží déle než pelety od jiných značek.

- Chuť, konzistence a všestrannost
- Testováno a uznáváno profesionály
- Vysoká měrná tepelná kapacita pro delší hoření
- Velmi málo popela pro jednodušší úklid
- O 40% více než nabízí konkurence za stejnou cenu

MILUJEME GRIL

prohlédněte si naše grilovací doplňky, které z vás během okamžiku udělají profesionála

www.graffishing.cz

Seznámení s grilem

díl	popis	díl	popis
1	Grill Lid Handle	9	Grilovací rošty
2	Internal Grill Light	10	Plech na tuk
3	Komín	11	Tepelný štít
4	Collapsible Front Shelf	12	Nastavovací rukojeť na tepelný štít
5	Front Shelf Mount Brackets	13	Grease Bucket
6	Locking Caster Wheel Legs	14	Side Shelf
7	Oversized Green Wheel Legs	15	Hopper Safety Guard
8	Bottom Storage Shelf	16	Food Probes

Prvky grilů PRIME

12ti vatové přímé napájení

Modely PRIME běží na 12ti vatový stejnosměrný proud. Je to mnohem bezpečnější a optimalizovaný zdroj napájení, který poskytuje ještě lepší kontrolu teploty, větší úsporu pelet a rychlejší zažehnutí. S možností nastavení rychlostí větráku a motoru šneka můžete udržovat více konzistentní teploty.

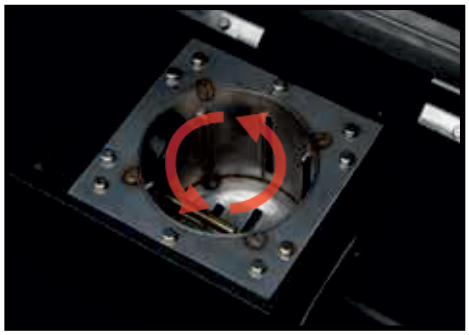
Ovládaní přes wifi

Ovládejte a monitorujte svůj grill z pohodlí svého gauče skrze vaši wifi nebo za chodu. Zůstanete tak připojení kdykoliv a kdekoliv. Stahujte GMG aplikaci pro iOS nebo Android.

Digitální řídící panel

Jedná se o nejmodernější PID (založený na kalkulu) počítač, který udrží váš gril na stálých teplotách s rozsahem od 65 stupňů Celsia až po 290 stupňů Celsia. Digitální panel je vybaven vstupem pro sondu do maso a dá se ovládat přes WiFi.

Ohniště stylu Venturi



Ohniště stylu Venturi je lemované vertikálními průduchy, který zajistí maximální rozvod tepla a ideální spalování pelet s minimálním odpadem.

Tepelný sensor

Sensor odesílá data do počítače desetkrát za sekund. Díky tomu je tak počítač schopný zprůměrovat příchozí data a přizpůsobit tak průtok vzduchu a přísun pelet.

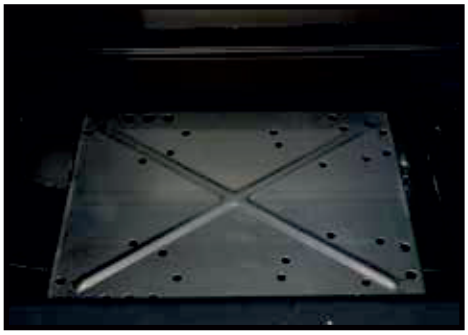
Ventilátor

Ventilátor s mikroregulací proměnných otáček je umístěn pod násypkou a fouká vzduch do topeniště, aby se vytvořilo počáteční zažehnutí ohně a také pro přesnou regulaci teploty.

Šnek

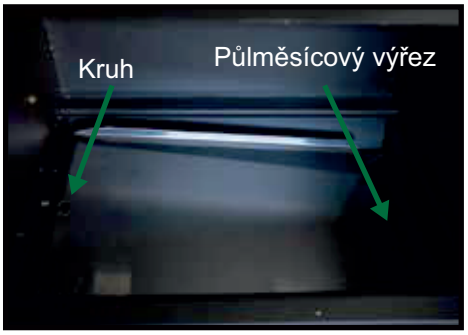
Šnek se nachází na spodu zásobníku na pelety a transportuje pelety do ohniště

Tepelný štít



Tepelný štít je umístěn nad ohništěm a vytváří ideální rozvádění tepla mezi levou a pravou stranou grilovací komory.

Plech na tuk



Plech na tuk se svažuje dolů zleva doprava a stéká jím tuk z vašeho jídla do kbelíku na tuk.

Prvky grilů PRIME (pokračování)

Zásobník na pelety

Tento design zásobníku s kapacitou 10 kg má okénko na pelety, abyste měli během vaření přehled o palivu, digitální ovladač, spínač osvětlení grilu a otvírák na láhve.

Alarm nízké hladiny pelet

Alarm nízké hladiny pelet uvnitř zásobníku spustí alarm, když pelety spadnou pod senzor, aby vás informoval, kdy je čas je znovu doplnit.

Dvířka na pelety

Nachází se na zadní straně zásobníku a umožňuje snadné vyprázdnění a výměnu pelet z tvrdého dřeva.

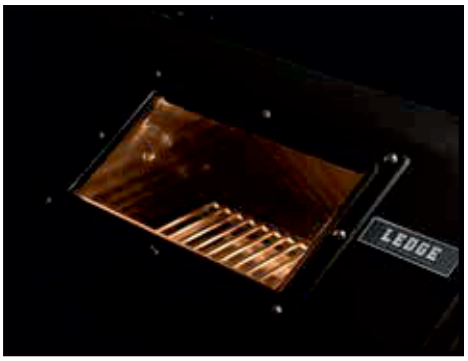
Upevnění pro rožeň

Přidejte do svého grilu i rotisserii - elektrický otáčecí rožeň. Prodává se samostatně.

SKLÁDACÍ PŘEDNÍ POLICE

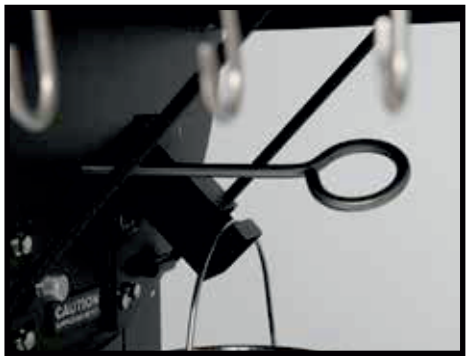
Snadno stlačitelné a sklopné panty vám umožní polici sklopit.

Podsvícení



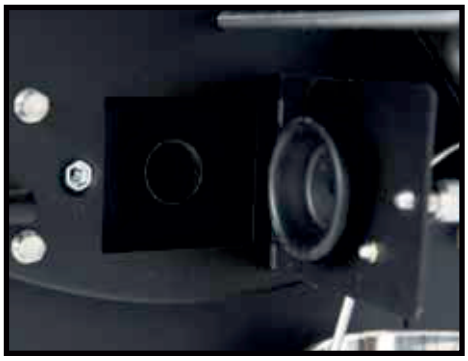
Díky tomuto vnitřnímu podsvícení se můžete dívat na vaše jídlo i v noci a zachováte přitom vnitřní teplotu grilu.

Nastavovací rukojeť na tepelný štít



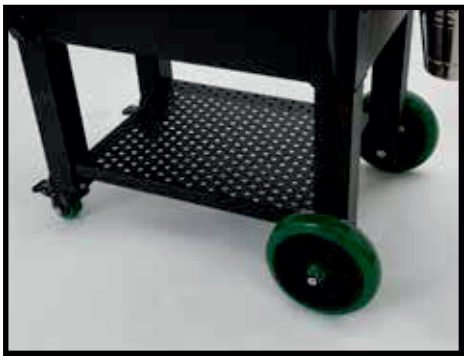
Posouváním rukojeti doprava a doleva vám umožnuje jednoduše kontrolovat distribuci tepla v grilu. Posouvejte rukojeť napravo, pokud je gril na pravé straně rozpálenější a naopak.

Dvířka na vysání popelu



Připojte vysavač, abyste vyčistili ohniště. NIKDY nevysávejte horký popel z ohniště. Po vypnutí grilu počkejte alespoň 1 hodinu, než se pokusíte vysát popel vysavačem na popel.

VYZTUŽENÁ STAVBA



Díky široké konstrukci, silným odolným nohám, terénním kolům a aretačním kolečkům je tento gril zrozený k tomu, aby vydržel náročné venkovní podmínky.

Digitální ovladač

#	Popis
1	**Připojení antény**
2	**Digitální displej** Zobrazuje teplotu a kódy
3	**Kontrolka signálu**
4	**Zvýšení teploty** Změna + 5°
5	**Snížení teploty** Změna - 5°
6	**Tlačítko napájení**
7	**Tlačítko pro 1(první) sondu do masa** Po připojení sondy zmáčkněte toto tlačítko pro zobrazení teploty vašeho jídla. Zmáčkněte tlačítko znovu a zobrazí se vám teplota grilu.
8	**Přípojka na 1 sondu** Zastrčte zde sondu a protáhněte ji skrze ocelové dvířka na levé straně grilu
9	**Tlačítko pro 2(druhou) sondu do masa** Po připojení sondy zmáčkněte toto tlačítko pro zobrazení teploty vašeho jídlo. Zmáčkněte tlačítko znovu a zobrazí se vám teplota grilu.
10	**10 Přípojka na 2 sondu** Zastrčte zde sondu a protáhněte ji skrze ocelové dvířka na levé straně grilu
11	**USB připojení** Připojte USB pro nabíjení telefonu nebo pro jiné zařízení

Kódy displeje

CODE	Popis
OFF	Gril je vypnutý
FAn	Mód ventilátoru
Upd	Aktualizace
SUC	Aktualizace proběhly úspěšně
FAL	Selhání v zapalování
NFD	Nebylo detekováno žádné jídlo
Fod	Připraveno k zobrazení teploty jídla
SEN	Selhání sensoru
PGA	Problém s obvodovou deskou

Přepínaní mezi °F/°C

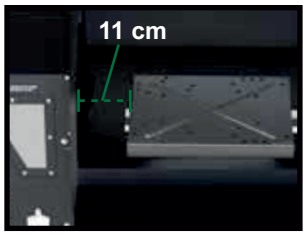
Pokud chcete změnit váš ovladač na °C jednoduše podržte šipku dolů po dobu 4 sekund, dokud se na displeji neukáže „OFF“. K změně zpět na °F následujte stejnou metodu.

Kontrola před zažehnutím

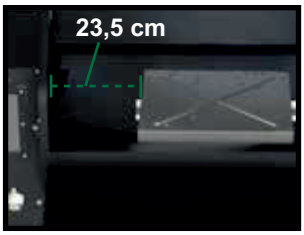
ZADNÍ ČÁST A STRANY GRILU MUSÍ BÝT ASPOŇ 61 CENTIMETRŮ OD ČEHOKOLIV VZNĚTLIVÉHO. DÁLE TAKÉ MUSÍ BÝT MINIMÁLNĚ 122 CENTIMETRŮ PROSTORU MEZI KOMÍNOVÝM UZÁVĚREM A ČÍMKOLIV VZNĚTLIVÝM NAD GRILEM. PŘED SPUŠTĚNÍM GRILU SI PROSÍM PŘEČTĚTE A DODRŽUJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

DOPORUČENÉ UMÍSTĚNÍ
TEPELNÉHO ŠTÍTU

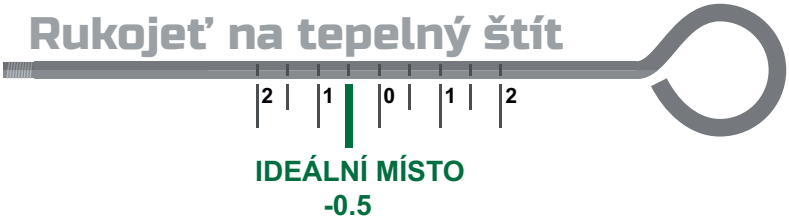
Nastavovací tyč příliš neutahujte



LEDGE

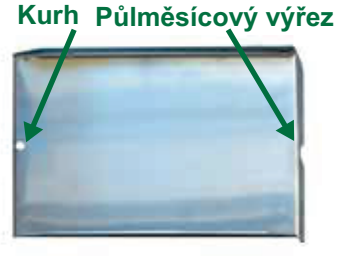


PEAK over



DŮLEŽITÉ! Pro správné umístění tepelného štítu použijte značky na nastavovací rukojeti. Stěna grilu by měla být zarovnána se značkou -0,5 na rukojeti a tepelný štít by tak měl být zhruba 11 cm od levé vnitřní stěny grilu u grilu LEDGE a 23,5 cm u grilu PEAK.

Instalace plechu na tuk



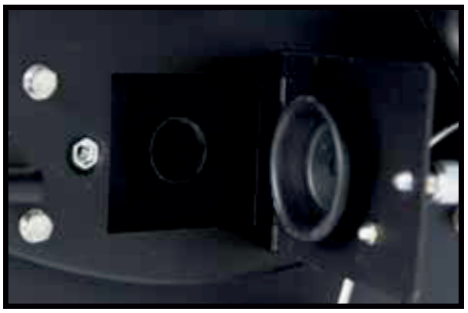
VELMI DŮLEŽITÉ
Nainstalujte zásobník na tuk tak, aby půlměsícový výřez byl na levé straně grilu poblíž tepelného senzoru. Tímto je zajištěno správné odtékání tuku do žlabu. Pro snadné čištění vyložte plech hliníkovou fólií nebo použijte naše „Drip EZ“ výplně. UJISTĚTE SE, že jste nezakryli výřez na levé straně poblíž tepelného senzoru.

JAK ZAJISTIT SPRÁVNÉ
PROUDĚNÍ VZDUCHU

VŽDY před spuštěním tohoto grilu zavřete všechna víka a dvířka

Víko od zásobníku

Dvířka na pelety

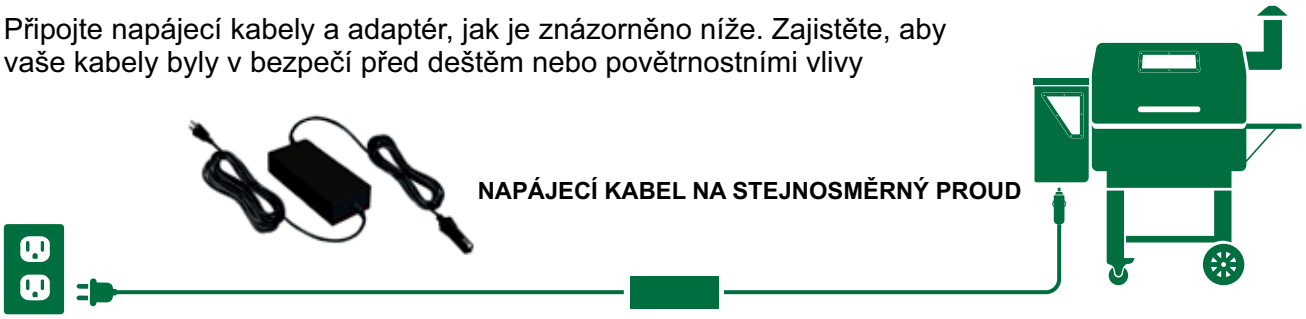


Dvířka na vysání popelu

Používání vašeho grilu

ZAPOJENÍ GRILU

Připojte napájecí kabely a adaptér, jak je znázorněno níže. Zajistěte, aby vaše kabely byly v bezpečí před deštěm nebo povětrnostními vlivy



DŮLEŽITÉ KROKY PRO

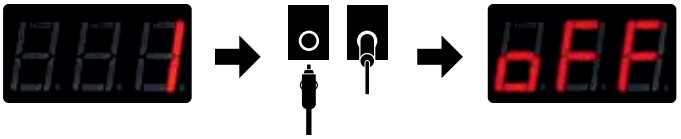
PRVNÍ SPUŠTĚNÍ

Tyto kroky provádějte **POUZE** při prvním spuštění nebo pokud došly pelety v zásobníku a nejsou ani ve šneku podavače a oheň tím vyhasl.

Tento postup je způsob, jak zajistit, aby šnek podával pelety a naplnil ohniště.

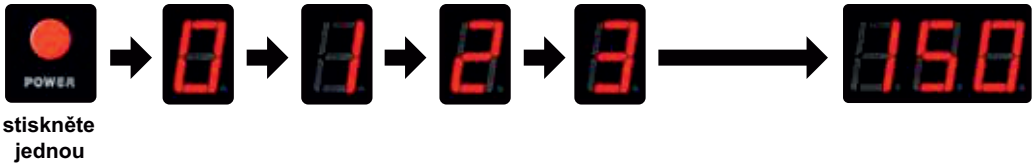
1 Jakmile je gril zapojen, na displeji se zobrazí „off“. Stisknutím červeného tlačítka napájení zapněte, aby displej zobrazoval 0

2 – Jakmile se zobrazí číslo 1 na obrazovce, odpojte jednotku a znovu ji zapojte. Na displeji by mělo být zobrazeno „off“



3 Nyní znovu stiskněte červené tlačítko napájení pro restartování grilu. Jednotka projde cyklem 0-1-2-3 a zahřeje se na 65°C

4 Once your grill has reached 150°F you can then



Doporučené kroky pro

prvotní přípravu vašeho grilu

30 minut 175°C

Rozpalte gril na 175 °C po dobu 30 minut, abyste odstranili veškeré nečistoty z výrobního procesu.

Před změnou teploty **VŽDY** nechte gril dosáhnout 65 °C.

Jak správně

VYPÍNAT GRIL

NIKDY neodpojujte gril, aniž byste prošli režimem větrání.

Stisknutím červeného tlačítka napájení přepnete gril do režimu větrání. NEODPOJUJTE gril a nemačkejte tlačítko napájení, když je v režimu větrání. Režim větrání je důležitý, protože nejenže řádně ochlazuje gril, ale také vyfukuje popel z ohniště pro příští grilování. Jakmile je režim větrání dokončen a na displeji se zobrazí „oFF“, podržte tlačítko napájení po dobu 7 sekund, dokud obrazovka neztmavne. V tomto okamžiku byl gril úspěšně vypnut. Gril můžete nechat zapojený, aby se příště rychleji zapnul, nebo jej můžete odpojit.

STANDARDNÍ SPUŠTĚNÍ

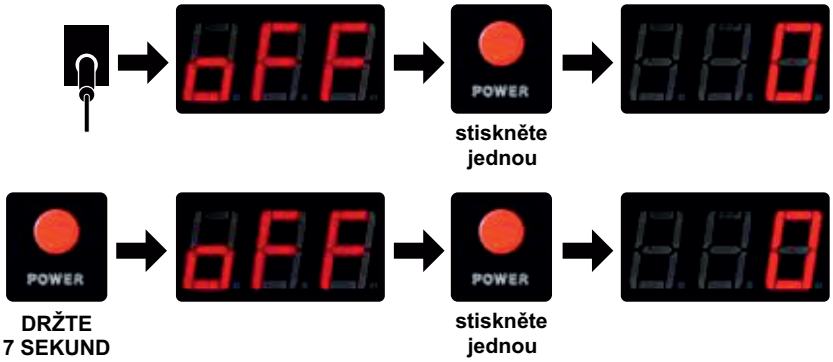
STOP Pokud se jedná o vaše první spuštění, podívejte se na „PRVNÍ SPUŠTĚNÍ“ na předchozí stránce.

Pokud je gril vypojený

Zapojte gril. Displej by měl ukazovat „off“.
Zmáčkněte červené tlačítko pro zapnutí grilu.
Gril projde procesem 0-1-2-3 a zahřeje se na 65° C

Pokud je gril zapojený

Displej by měl být tmavý. Stiskněte a podržte červené tlačítko napájení po dobu 7 sekund. Displej by měl ukazovat „off“. Zmáčkněte červené tlačítko pro zapnutí grilu. Gril projde procesem 0-1-2-3 a zahřeje se na 65°C



Před změnou teploty **VŽDY** nechte gril dosáhnout 65 ° C.

PŘIPOJENÍ A POUŽITÍ

SONDY NA MASO

Chcete -li tuto funkci použít, stačí zapojit konektor do zásuvky na přední straně digitálního ovladače.

Zvedněte nerezovou klapku na levé straně grilu a protlačte sondu otvorem. Poté vložte sondu do středu jídla, které vaříte. Stisknutím tlačítka „Food“ zobrazíte teplotu sondy. Tento proces trvá minutu nebo dvě, než se stabilizuje.

K zobrazení teploty grilu se vrátíte opětovným stisknutím tlačítka „Food“. Pokud nemáte sondu nainstalovanou na ovládacím panelu, bude váš digitální displej po stisknutí tlačítka „Food“ zobrazovat „NFD“(žádné jídlo).

Poznávaní vašeho grilu

Spouštěcí cyklus 0-1-2-3

Displej	Části grilu v chodu	Doba	Funkce
0	Šnek	55 S	Šnek se zapne a začne posouvat pelety do ohniště
1	Zapalovač	90 S	Zapalovač se spustí a začne zapalovat pelety
2	Větrák a zapalovač	30 S	Větrák se začne točit a pomáhat peletám v hoření
3	Větrák a zapalovač	30 S	Větrák a zapalovač rozdělají oheň.

Informace o teplotě vzduchu

Sensor PT200 Platinum posílá data do počítače. Ten pak následně analyzuje data a upravuje proudění vzduchu a dodávání pelet, aby udržel stanovenou teplotu. Hodně faktorů toto měření ovlivňuje jako např. otevírání víka, vítr, vlhkost, nadmořská výška a gravitace (pokud gril není na rovné zemi).

Počítač analyzuje všechny nepravidelné informace a průměruje je. Následně zobrazí nejlepší výsledek, který co nejblíže reprezentuje aktuální teplotu grilu. To je důvod, proč okamžité čtení teploty vzduchu z produktu jiného výrobce neposkytuje mnoho užitečných informací

Gril vytváří zvláštní zvuky

Hučení je normální

Větrák uvnitř zásobníku na pelety se bude pravidelně vypínat a zapínat, aby do ohně dodal správné množství kyslíku k udržení nastavené teploty.

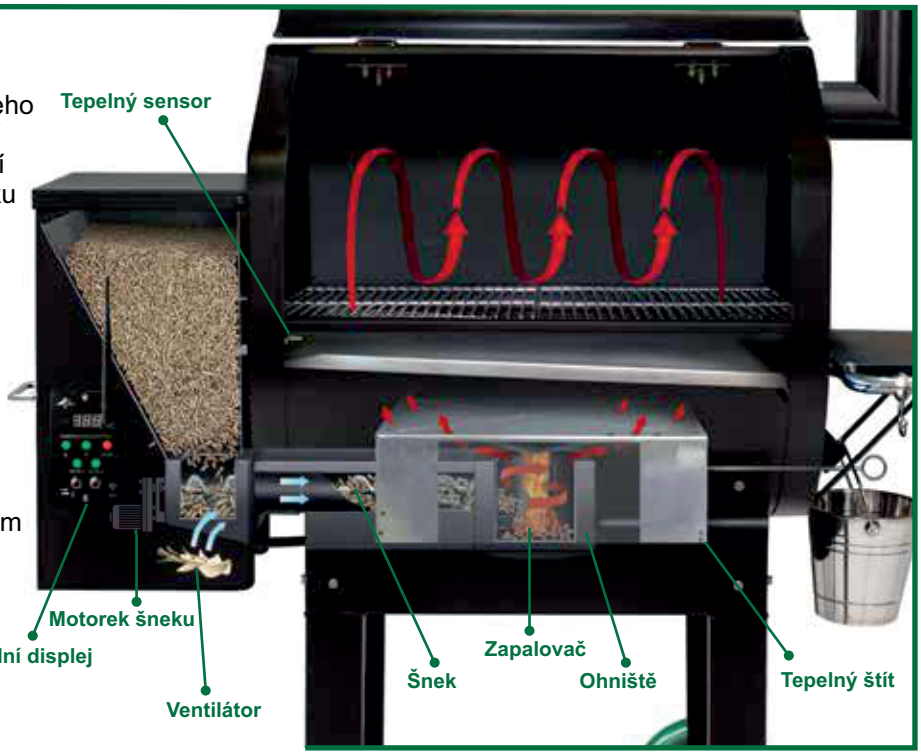
VĚDA O SPALOVÁNÍ PELET

Krása začíná v jádru našeho dvanácti vatového přímého napájení, který poskytuje ještě lepší kontrolu teploty, větší úsporu pelet a rychlejší zážeh. S možností nastavení rychlosti větráku a motoru šneka můžete udržovat více konzistentní teploty.

Motorek otáčí šnekem a transportuje pelety do ohniště. V ohništi následně zapalovač zapaluje pelety a větrák jim pomáhá dále hořet.

Využitím Venturiho efektu a vertikálních ventilátorů se vytvoří cyklonový oheň, který zajistí maximální spalování pelet s minimálním odpadem.

Tepelný štít zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a dýmu skrze celou komoru grilu. Tepelný sensor uvnitř grilu posílá data do počítače desetkrát za sekundu a digitální displej upravuje proudění vzduchu a přísun pelet tak, aby udržel nastavenou teplotu.



Údržba vašeho grilu

Doporučené pravidelné čistění grilu

Vždy se ujistěte, že je gril na dotek studený, než jej začnete čistit.

Čistěte zhruba po 2-3 baleních pelet (35-45 kg)

Udržujte vnitřek čistý pomocí vysavače Shop-Vac. Zaberete to pouze pár minut. Odstraňte vnitřní části grilu a vysajte zbylý popel a usazeniny ze spodu grilu a z ohniště.

PO VYPNUTÍ GRILU **POČKEJTE ALESPOŇ 1 HODINU** NEŽ ZAČNETE POUŽÍVAT VYSAVAČ NA POPEL

Vysávání popela
Tuto metodu použijte ke snadnému vyčištění ohniště bez nutnosti odstraňování jakýchkoli vnitřních částí. Otevřete dvířka na vysávání popela umístěná na pravé straně grilu. Umístěte konec podtlakové hadice přes otvor trubice, která vede do základny spalovací nádoby. Tím odstraníte většinu přebytečného popela z ohniště.
Tato dvířka musí být při provozu grilu zavřená.

VŽDY vypojte z elektřiny před čištěním, údržbou anebo operacemi s elektrickými součástmi

- **Rošty a plech na tuk pravidelně čistěte.** K čištění roštů z nerezové oceli můžete použít drátěný kartáč. Alternativně, můžete použít triky, které jste se naučili u táboráku.

Varování proti vzplanutí tuku

- Jako u každého grilu zde existuje možnost vzplanutí tuku. Pravidelné čistění plechu na tuk však tuto možnost omezuje. Snadný způsob, jak to udělat, je vyložit plech hliníkovou fólií nebo použít naše „Drip EZ“ výplně. Na plech naskládejte více vrstev a poté při každém vaření jednu sloupněte. Pokud budete podnos vykládat hliníkovou fólií, ujistěte se, že nezakrývá otvor tepelného senzoru vlevo.

- **Komínový uzávěr.** Pravidelně otírejte spodní část uzávěru, aby nedošlo k odkapávání tuku.

- **Odkapávací systém.** Zajistěte, aby byl žlab, kde tuk odtéká do vypouštěcího hrdla byl vždy čistý a bez nečistot.

- **Položte gril na rovnou zem.** Gril by měl být udržován co nejrovnější, aby tuk stékal do žlabu a ven do kbelíku, a také aby zajistil, že snímač bude číst rovnoměrně, protože horký vzduch přemístěný na jednu nebo druhou stranu způsobí nepravidelné čtení hodnot.

- **Pravidelně čistěte popel z ohniště.** Pokud popel zakrývá zapalovač, gril se nemusí zažehnout. Když čistíte popel z ohniště, není nutné přidávat další pelety. Šnek totiž přidá ve startovacím cyklu správné množství pelet.

- **Vnitřek grilu pravidelně čistěte.** Odstraňte mastnotu horkou mýdlovou vodou nebo čističem grilu. Udržujte kapaliny mimo šnek a pelety. Kapaliny budou odtékat spodním otvorem. Alternativně stačí zapnout gril na 260°C na hodinu nebo déle, aby se odstranila většina nečistot.

- **Chraňte svůj gril.** Používejte kryt na gril co nejvíce. Voda se v mokrých podmínkách může dostat do zásobníku na pelety. Pokud váš gril zůstane v dešti, nezapomeňte na zmoklé pelety. Jak bylo uvedeno, pelety s vodou nabobtnají a mohou se ucpat ve šneku a poškodit jednotku. Váš zásobník na pelety by měl zvládnout většinu počasí, ale prudký déšť může způsobit nepříznivé výsledky.

- **Pomoc?** Odpovědi na nejčastější otázky najdete na našem webu greenmountaingrills.com/support

I když doufáme, že nebudete mít žádné problémy, vše se může porouchat. Naštěstí je každá část na grilu prodávaná po dílech, takže ji v případě potřeby můžete snadno vyměnit

Základní rady po rozhoření dřeva

- **Kouřová chuť.** Více kouřové chuti dosáhnete lépe při nižších teplotách. Pokud chcete, aby vaše maso mělo tuto chuť, tak jej připravujte při teplotách mezi 65 °c a 70 °C po dobu zhruba 1 hodiny, než znovu přidáte na teplotě a maso doděláte.

- **Nechte maso odpočinout.** Hovězí, vepřové, drůbež a ryby se většinou budou dále vařit i poté, co je vytáhnete z grilu. Teplé vnější části totiž zahřívají ty chladnější vnitřní. I když se zdá, že je možné jíst vaše připravené jídlo ihned po dokončení grilování, tak to málo kdy bývá praktické. Počítejte s tím, že vnitřní teplota vašeho masa stoupne ještě o zhruba 3°C potom, co jej vytáhnete z grilu. Když necháte maso odpočinout, tak se vám také lépe přerozdělí šťávy.

- **Láhev s postřikovačem!** GMG prodává nerezovou láhev na šťávy. Vepřové zadní, steaky, burgery a žebírka budou jen lepší s pár kapkami šťávy z láhve. Dobrá směs je např. jablečný džus plus 2-3 lžíce worcestrové omáčky.

- **Buďte kreativní!** Na tomto grilu můžete připravovat skoro cokoliv. Zkuste pizzu, chleba, marinovanou zeleninu, vaření nebo pečení v hrnci, kukuřičný chléb, steaky, šunky, svíčkovou, zvěřinu, ryby nebo drůbež. Vařte v tomto spotřebiči cokoli, co byste jinak vařili v kuchyňské troubě.

- **Uzení při nízkých teplotách.** Ať už budete udit cokoliv, tak vám doporučujeme pár hodin nechat vaše jídlo marinovat v ledničce buď v soli, cukru nebo obojím. Tímto způsobem byste měli maso zbavit bakterii. Ze zdravotních důvodů nedoporučujeme udit drůbež pod 85°C. Uzení nad touto teplotou pořád zajistí bohatou a uzenou chuť.

- **Obecný průvodce vařením.** Pokud s peletovým grilováním začínáte, tak vám tohle pomůže. V následující tabulce jsou základní pokyny a teploty/doba vaření. Hodnoty se liší podle velikosti toho, co právě grilujete, teploty jídla při vložení do grilu a dalších proměnných. VŽDY GRILUJTE MASO NA BEZPEČNOU VNITŘNÍ TEPLOTU. RECEPTY JSOU POUHÉ POKYNY.

Jídlo	Metoda	Teplota	Doba vaření
Klobásy	Grilování	232°-260°C	5 - 10 min z každé strany
Hovězí hrudí	Pomalé vaření	107°-115°C	6 - 10 hodin
Burgery	Grilování	232°-260°C	7 - 10 min z každé strany
Kuřecí kousky	Grilování	190°-220°C	15 - 20 min z každé strany
Kuře celé	Opékaní	135°-162°C	1,5 - 2,5 hodiny
Ryby	Grilování	190°-220°C	7 - 20 min z každé strany
Hot dogy	Grilování	232°-260°C	5 - 7 min z každé strany
Sušené maso	Uzení	65°-75°C	4 – 6 hodin
Pizza	Pečení	205°-232°C	14 – 18 minut
Vepřové zadní	Pomalé vaření	107°-115°C	8 – 16 hodin
Žebra	Opékaní	93°-120°C	4 – 8 hodin
Roasbeef	Opékaní	120°-150°C	1,5 – 3,5 hodiny
Uzený losos	Uzení	65°-80°C	6 – 10 hodin
Steaky	Grilování	232°-260°C	6 – 10 min z každé strany

Recepty od GMG
Nalézt je můžete na našich stránkách: greenmountaingrills.com/recipes

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

Obecné tipy k používaní

- **Nastavení teploty:** Nemačkejte žádná tlačítka, dokud počítač nedokončí cykly 0-1-2-3 a automaticky nepřejde na 65 ° C. Jakmile dosáhne 65 °C, můžete změnit na požadovanou teplotu**.**

- **Čas na dosažení teploty:** Od prvního zapnutí grilu by mělo trvat asi 15–20 minut, dokud nedosáhne gril teploty, kterou jste nastavili. Neměňte teplotu, dokud nejprve nedosáhne 65 °C. Doba zahřátí se bude lišit na základě teploty podnebí, ve kterém žijete.

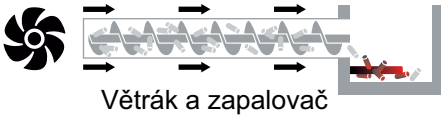
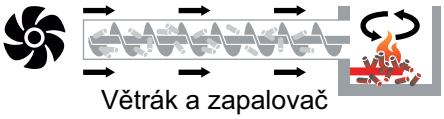
- **Teplotní rozsah:** Gril můžete nastavit na teploty od 65 °C až na 290 °C

- **Příprava grilování:** Před grilováním počkejte, až se gril zahřeje. Gril nebude vařit rovnoměrně, dokud se nerozpálí, stejně jako u grilu na dřevěné uhlí nebo plynového grilu. Pomalu blikající kontrolka na digitálním ovládacím panelu indikuje, že gril dosáhl cílové teploty, zatímco žádné světlo znamená, že se gril stále zahřívá nebo chladí.

- **Distribuce tepla** Pokud pozorujete větší teplotní rozdíly na stranách grilu tak posuňte tepelným štítem doleva nebo doprava, aby jste tyto rozdíly vyrovnali. Podívejte se na naše doporučené umístění tepelného štítu v montážní příručce a v sekci před zapálením.

  Teplota grilu bude stoupat poměrně rychle. Teplota však klesá mnohem pomaleji. Je to proto, že oheň musí být udržován za každou cenu, což má za následek poměrně pomalý pokles vnitřní teploty. I zde můžete proces urychlit otevřením víka, aby mohlo unikat přebytečné teplo.

- **Funkce displeje:** V případě, že vás zajímají tyto funkce, tak se podívejte na tabulku níže.

Displej	Části grilu v chodu	Doba	FUNCTION
		55 S	Šnek se zapne a začne posouvat pelety do ohniště
		90 S	Zapalovač se spustí a začne zapalovat pelety
		30 S	Větrák se začne točit a pomáhat peletám v hoření
		30 S	Větrák a zapalovač rozdělají oheň.

- Během cyklu 0 přivádí ovladač do ohniště správné množství pelet. Cyklus 1 zapne zapalovač. V cyklu 2 se zapne větrák a zůstane zapnutý společně se zapalovačem.

  JEŠTĚ NEZVYŠUJTE TEPLOTU

- Počítač v grilu musí potvrdit, že v grilu opravdu začalo hořet. Potvrzení nastane, když je v grilu 5 stupňů nad okolní teplotou.

AŽ GRIL DOSAHNE 65 °C, MŮŽETE ZVÝŠIT TEPLOTU.

- Pokud během 20 minut nedojde ke zvýšení o 5°, na displeji grilu se zobrazí kód FAL.

- **Teplotní odchylky:** Teplota na digitálním displeji odráží teplotu na grilovací ploše na levé straně roštu, kde teplotní senzor vyčnívá do grilovací dutiny. Můžete si všimnout rozdílů mezi teploměry od jiných výrobců a teplotě zobrazené na displeji v závislosti na množství studeného jídla uvnitř grilu nebo na tom, jak často otevíráte a zavíráte víko nebo na tom, jak je silný vítr. Tyto rozdíly jsou normální.

  Uvědomte si prosím, že pokud vaříte například kuře ve stoje, teplota v horní části grilu může být o něco menší v zimě a vyšší v létě. Teplotní rozdíly jako tyto jsou normální.

- **Počasí:** Pokud gril nepoužíváte, pravděpodobně jej budete chtít chránit před deštěm a sněhem. Při silném dešti může voda proniknout do trubice šneku, která pak změní pelety na piliny, které nabobtnají a když vyschnou a ztvrdnou stane se z toho něco podobného betonu. Taková událost pak nedělá opravu vůbec příjemnou. Stejný problém může způsobit i tající sníh. Kryt na gril jednoznačně pomůže, ale garáž je spolehlivější.

- **Grilování při různých teplotách:** Protože víme, že gril budete používat za různých povětrnostních podmínek, máme tendenci přestřelovat výchozí teplotu 65 °C o 5-10 stupňů při teplých dnech. Děláme to proto, aby dosažení stanovené teploty v chladném dni netrvalo dlouho. Gril se nakonec sám ochladí zpět na 65°C, nebo můžete proces urychlit pouhým otevřením víka.

  Jakmile venkovní teplota klesne pod 2 °C spustí se režim Turbo, který zvýší objem pelet a vzduchu jdoucí do grilu, aby jste nemuseli čekat tak dlouho, než se gril zahřeje.

- **Tepelná přikrývka:** Testy od uživatelů ukázaly, že můžete snížit spotřebu pelet o 40 až 50 % při chladném počasí pomocí tepelné přikrývky od GMG. Pokud grilujete pravidelně v chladném počasí, tato investice se pravděpodobně krásně vyplatí. Nepoužívejte tepelnou přikrývku v létě, protože neposkytuje žádné znatelné výhody a ve skutečnosti může pracovat proti vám.

- **Při grilování mějte víko zavřené.** Gril peče konvekčním teplem, takže otevřené víko pouze odvádí teplo do atmosféry. "Když se díváš, tak nevaříš".

- **Kontrolování pelet:** Pelety určitě nechte v zásobníku! Občas zkontrolujte zásobník, aby vám gril nezhasl uprostřed vaření.

- **Skladování pelet:** Skladujte pelety na chladném a suchém místě. Nedovolte, aby navlhly, protože výrazně nabobtnají a mohou ucpat šnekový systém.

- **Bypass mód pro restart:** Občas může nastat výpadek proudu, když je gril v provozu, nebo někdo jiný omylem vypne gril, nebo jste něco uvařili a chcete pokračovat ve vaření o něco déle.

Tento postup použijte POUZE v případě, že dojde k výpadku proudu a v grilu stále hoří, nebo pro testování dílů

Tuto metodu použijte, pokud ještě v ohništi hoří, což obvykle netrvá déle něž 6–7 minut. Pokud jste měli spuštěný režim větráku déle než 3–4 minuty, nebude to fungovat.

V případě potřeby se nejprve ujistěte, že je gril zapojený. Když se na displeji zobrazí „off“, tak stiskněte červené tlačítko napájení pro opětovné zapnutí grilu. Jakmile se na displeji zobrazí „0“, podržte tlačítko napájení po dobu přibližně 7 sekund, nebo dokud se na displeji nezobrazí teplota. Nyní nastavte teplotu.

- **Vypínání:** Jednoduše stiskněte červené tlačítko napájení a váš gril se automaticky přepne do režimu větráku. Jakmile je režim větráku dokončen, na displeji se zobrazí „oFF“ a můžete stisknout a podržet tlačítko napájení po dobu asi 7 sekund, dokud displej neztmavne. V tomto okamžiku se gril vypne. Gril můžete nechat zapojený v elektrice pro snazší zapnutí při vašem příštím grilováním nebo jej odpojit.

Řešení potíží

Gril se nezapíná po zmáčknutí tlačítka napájení.

Ujistěte se, že je napájecí kabel zapojen. Když je napájecí adaptér zapojen do zdi, zkontrolujte, zda se kontrolka na adaptéru se rozsvítí.

Zkontrolujte oba konce zástrčky napájecího kabelu, abyste se ujistili, že spojení nejsou narušena.

Zkontrolujte jistič nebo GFCI v obvodu do kterého je adaptér zapojen. Zapojte do stejné zásuvky libovolný malý spotřebič a zkontrolujte, zda jím proudí elektřina.

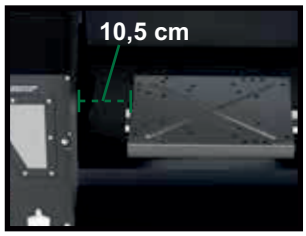
Vypojte gril. Odstraňte kontrolní panel. Zkontrolujte, zda nejsou nějaké kabely v kabelovém svazku uvolněné. Vypojte a znovu zapojte kabelový svazek.

Gril se dostatečně nezahřívá.

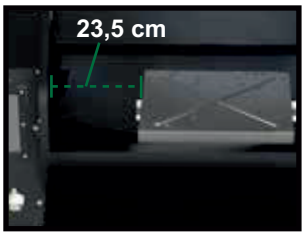
Pokud gril zůstává na okolní teplotě…
Zkontrolujte, jestli se ohniště nepřeplnilo peletami. Pokud ano tak jej vyčistěte a začněte znovu. K přeplnění může dojít buď kvůli tomu, že jste vypnuli gril bez toho, aniž byste zapnuli režim větráku nebo kvůli tomu, že jste doplňovali ohniště peletami, když doplňováno být nemuselo. Znovu si přečtěte sekci o plnění ohniště, abyste se tomuto příště vyvarovali. Naplnit ohniště je nutné pouze při první používání grilu anebo pokud dojdou pelety v násypce a šnek se otáčí na prázdno.

Pokud se gril rozhoří, ale nedosahuje stanovené teploty…
Zkontrolujte, zda se spalovací větrák volně točí a zda nedošlo k poškození lopatek větráku.

Ujistěte se, že je tepelný štít správně nainstalován.



LEDGE



PEAK

Nesprávné nasazení tepelného štítu způsobí mnoho problémů s teplotou. Když používáte nastavovací rukojeť na tepelný štít tak by měl správně vycentrovaný tepelný štít být zhruba na značce „-0,5“ na rukojeti. Hloubka do které by měla být tyč dána se může lišit, a proto je nutné trochu experimentovat a najít ideální místo.

Ujistěte se, že máte správně nainstalovaný plech na tuk.

Nestálé teploty

Pokud se na displeji zobrazí „SEN“ nebo bude displej ukazovat rychlé změny teploty (rychleji, než by gril realisticky dokázal) zavolejte na technickou podporu, kde jste výrobek zakoupili.

V opačném případě se ujistěte, že nemáte na plechu na tuk hliníkovou fólii, která by mohla blokovat tepelný sensor. Je v pořádku, když obalíte svůj tác fólii, ale musí přilínat těsně ke kovu, díře a také musí být ve fólii vykrojená díra okolo půlměsícového výřezu.

Jednoduchý způsob, jak zkontrolovat tepelný sensor je se podívat na čtení teploty ihned po zapnutí grilu. Zobrazená teplota by měla být stejná jako teplota okolí, protože ještě gril nedostal šanci se zahřát.

Nesprávné umístění tepelného štítu může způsobovat problémy spojené s teplotou. Při používání nastavovací rukojeti na tepelný štít se ujistěte, že máte tepelný štít zhruba na značce „-0“ na rukojeti.

Ujistěte se, že máte správně položený plech na tuk. Více se dozvíte na předchozích stranách.

Dým vychází ze zásobníku na pelety.

Ujistěte se, že je vaše spalovací nádoba prázdná.

Ujistěte se, že je víko od zásobníku na pelety zavřené, když je gril v provozu. Pevně zatlačte na každý z rohů víka, abyste se ujistili, že je pevně zavřený. I mírně nedovřené víko způsobuje zásobníku problémy.

Můžete to vyzkoušet tak, že přiložíte 2 listy alobalu přes zásobník a poté zavřete víko na fólii, čímž vytvoříte dočasné těsnění. Tímto snad zabráníte tomu, že bude ze zásobníku unikat dým.

Ujistěte se, že se ventilátor točí volně a není poškozený.

Ujistěte se, že jsou dvířka od zásobníku na pelety těsně uzavřené.

Jestli vše ostatní selže, tak může být na vině těsnění mezi zásobníkem na pelety a šnekem. Utěsnit tuto vadu můžete pomocí teplovzdorného silikonu.

Alarm nízké hladiny pelet nepřetržitě pípá

Naplňte zásobník peletami tak, aby jejich hladina byla nad senzorem nízkého stavu pelet. Pokud se tím problém nevyřeší, odpojte gril, odpojte od něj alarm a znovu alarm připojte k zadní části ovládacího panelu. Pokud pípání přetrvává, váš alarm je rozbitý a je třeba jej vyměnit. Kontaktujte obchodníka kde jste gril zakoupili.
Mezitím můžete zastavit pípání odpojením alarmu.

Alarm nízkého stavu pelet není pro funkci grilu nutný. Alarm můžete nechat odpojený a pokračovat v grilování.

Řešení potíží

Pelety nejsou v ohništi

Pokud jste naplnili gril peletami a ve šneku taky, tak jej zapněte a zapněte cyklus 0. Následně zkontrolujte, jestli se šnek točí a do ohniště se dostávají pelety.

Pokud se šnek otáčí, ale žádné pelety nepřichází, tak se mohli zaseknout nad přívodem. V tomto případě vypněte gril, prohrábněte pelety v zásobníku a zapněte znovu cyklus 0. Počkejte, než se dostanou pelety do ohniště. Může to trvat až 2 celé cykly 0, aby se pelety dostaly do ohniště. Až se pelety v grilu objeví, vypněte grill a zapněte jej znovu pomocí 0-1-2-3 cyklů, abyste mohli začít grilovat.

Pokud se šnek neotáčí, tak to může být složitější. Poslouchejte šnekový motorek. Pokud motorek funguje, ale šnek se neotáčí, tak je přerušené spojení mezi motorem a hřídelí šneka. V tomto případě zavolejte technickou podporu, kde jste výrobek zakoupili.

Nerovnoměrné zahřívání.

Nerovnoměrné zahřívání lze upravit drobnými úpravami umístění tepelného štítu. Zkuste po malých krocích posunout štít směrem k horké straně a mezitím si všímejte teplotních změn. Správně nasazený tepelný štít by měl být umístěn přibližně na značce „-0,5“ u nastavovací tyče tepelného štítu.

Hlasitý cvakavý zvuk, když běží šnek

Obvykle se jedná o zvuk odizolovaného/prokluzujícího ozubeného kola v převodovce šneku. Bude nutná výměna částí šneka.

Gril se nezažehnul (Kód FAL)

V ohništi může být moc popela. Počkejte, než ohniště vychladne a následně jej vyčistěte. Možné také je, že pelety přeplnili ohniště. Nikdy nevypínejte a nezapínejte gril víckrát za sebou, protože se tak ohniště peletami přeplní. Pokaždé, když se na displeji zobrazí „0“ při zapnutí grilu, tak se transportují pelety ze zásobníku do grilu. Při přeplnění tak zapalovač nemůže zapálit pelety, protože v grilu není dostatek kyslíku.

Ventilátor nemusí fungovat. Ujistěte se, že se ventilátor volně otáčí na cyklech 2 a 3.

Šnek nemusel transportovat pelety do spalovací nádoby. Více v sekci “Pelety nejsou v ohništi“

Pokud není popelem přeplněné ohniště, větrák funguje správně a nové pelety jsou transportovány do ohniště, tak je problém pravděpodobně v zapalovači, který bude pravděpodobně potřebovat vyměnit.

Tento gril můžete zapálit i manuálně. Naplňte spalovací nádobu peletami a zapalte je propanovým hořákem. V okamžiku, kdy už pelety samostatně hoří zapojte gril a podržte tlačítko napájení po dobu 10ti sekund. Na displeji grilu se zobrazí „0“, ale následně automaticky přepne na zobrazení teploty. Nechte gril rozehřát na 65°C a pak už můžete grilovat jako normálně.

Motorek šneku se zasekává

Zapněte gril stisknutím tlačítka power na cyklus 0(první fáze normálního postupu spouštění) a poslouchejte motor šneku. Pokud se motor zapne, podívejte se okem do vnitřku jestli se šnek otáčí. Pokud se šnek otáčí, ale žádné pelety nepřichází, tak se mohli zaseknout nad přívodem. V tomto případě vypněte gril, prohrábněte pelety v zásobníku a zapněte znovu cyklus 0. Počkejte, než se dostanou pelety do ohniště. Může to trvat až 2 celé cykly 0, aby se pelety dostaly do ohniště. Až se pelety v grilu objeví, vypněte grill a zapněte jej znovu pomocí 0-1-2-3 cyklů, abyste mohli začít grilovat.

Pokud jste zjistili, že se váš šnek při zapnutém motoru šneku neotáčí, můžete zkusit odstranit ucpané pelety v trubici šneku, pokud je to ucpané. Vyjměte rošty tepelný štít a vyčistěte trubici šneku.

Jakmile je trubka šneku čistá, budete ji muset znovu naplnit čerstvými peletami tak, že po dokončení ještě několikrát spustíte cyklus 0. Zásobník také musí být naplněn peletami. Jakmile uvidíte vycházet čerstvé pelety, vypněte gril a znovu jej zapněte celý proces 0-1-2-3 s nainstalovaným tepelným štítem, rošty a zásobníkem na tuk

Ventilátor nefunguje správně

Pokud váš ventilátor nefouká konstantní rychlostí, není třeba se znepokojovat, protože se otáčí různou rychlostí s ohledem na to, aby udržel stabilní teploty.

Větrák by měl běžet nepřetržitě od cyklu 2 při spuštění, dokud nedokončí mód větrání.

Zaprvé, odpojte gril. Poté prsten roztočte ventilátor a ujistěte se, že se točí volně a není viditelně poškozen. Pokud jsou poškozeny lopatky ventilátoru, tak budete potřebovat nový ventilátor.

Zkontrolujte dráty vedoucí do ventilátoru a ujistěte se, že jsou nepoškozené a zabezpečené.

Záruka a podpora

Nákupem produktu GMG u autorizovaného prodejce jste získali na produkt ze strany výrobce záruku na 2 roky.
GMG poskytuje 2letou záruku od data nákupu proti výrobním vadám v případě, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání.
Záruka se vztahuje výhradně na odstranění závad, které při použití v souladu s určením prokazatelně souvisí s vadami materiálu nebo výrobní vadou.
Ihned po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady.
Pokud by koupený produkt měl neočekávaně závadu, respektujte prosím následující postup.
Obraťte se do 30 dnů od odhalení závady na vašeho prodejce s dokladem o prodeji s datem nákupu. Nahlaste výrobní číslo výrobku a popište závadu produktu.

Závadu na záruku nemůžeme uznat v následujících případech:
- Nevztahuje se na komerčně používané produkty.
- Záruka také vylučuje produkty, za které autorizovaný prodejce neobdržel platbu.
- Obvyklé opotřebení při použití v souladu s určením.
- Závady/a nebo škody z důvodu nesprávného neodborného používání v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady/a nebo škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (jako např, poškození chybnou montáží nebo neodborným čištění povrchu udícího roštu atd.)
- Změny barvy a poškození produktu (např. Barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezují použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecně na opotřebitelné díly, udící rošt, misku, spirálu, těsnění.
- Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.
- Závady/a nebo škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svévolného poškození.
- Závady/a nebo škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady/a nebo škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady/a nebo škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady/a nebo škody z důvodu vyšší moci
- Závady/a nebo škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.)

GMG vylučuje jiné nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Zvláště to platí i pro nároky na náhradu škody z důvodu nesplnění, náhrady následujících škod v souvislosti s vadou, ušlého zisku a škod při přepravě, které nebyly nahlášeny prodejci ve lhůtě 30 dnů po obdržení produktu. Produkty GMG se neustále dále vyvíjí. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení.

Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.
Provedením záručního plnění se neprodlužuje záruka, ani nezačne záruka běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví GMG.
Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.
Společnost GMG a distributor Graffishing&hunting David Lužný nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody.
Společnost GMG neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souladu s instalací, používáním, odstraňováním, vracením či náhradou jejich zařízení.

Ani společnost Graffishing, ani autorizovaný prodejce GMG nepřijímají odpovědnost za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách způsobené používáním tohoto produktu. Ať už je vůči společnosti Graffishing uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce v žádném případě nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé, následné nebo jiné škody jakékoli povahy, které by přesahovaly smysl původního nákupu tohoto produktu. Veškeré záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a nevzniká vůči výrobci žádné nároky na jakoukoli záruku nebo zastoupení.

OBJEDNÁVKY NÁHRADNÍ DÍLY
Chcete-li objednat náhradní díly, kontaktujte místního distributora GMG.

KONTAKTUJTE SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮ
Pokud máte jakékoli dotazy nebo problémy, obraťte se na zákaznický servis, od pondělí do pátku, 8:00 - 17:00 hod.

David Lužný
Obchodní zástupce a rozvoz zboží po České republice
GRAFFISHING & HUNTING
Tel: +420 732 779 911
Plumlovská 3614
Prostějov 796 04
IČO: 75672201 DIČ: CZ8208093498
E-mail: da.wa@seznam.cz

Email:graffishing.info@gmail.comwww.graffishing.cz
SKLAD: Honza Schwarz
Hlavní centrální sklad: Plumlovská 3614 Prostějov 796 04
Tel: +420 739 201 310
Objednávky: honza@kamofish.cz

ZÁRUČNÍ SERVIS
Obraťte se na nejbližšího prodejce GMG o opravu nebo výměnu náhradních dílů. Společnost GMG a také distributor výrobků GMG vyžaduje doklad o nákupu, aby mohla uplatnit záruční nárok; proto si uschovejte svůj původní prodejní doklad nebo fakturu pro budoucí použití. Sériové číslo a číslo modelu vašeho GMG najdete na výrobku. Zaznamenejte si níže uvedená čísla, protože štítek se může opotřebovat nebo být po čase nečitelný.

Model.	Sériové číslo
Datum nákupu	Autorizovaný dealer.

Přidejte se ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku s kolektivem Ekokom a Elektrowin

Vážení zákazníci, vzhledem k tomu, že vstoupil v účinnost nový zákon o výrobcích s ukončenou životností ode dne 1. ledna 2021, dovolujeme si Vás jako zákazníky pro **přehlednost informovat** podle zákona o výrobcích s ukončenou životností o způsobu zajišťování zpětného odběru, kterým byl v příslušné části plně nahrazen zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o odpadech").

Naše společnost David Lužný Plumlovská 3614, Prostějov 796 04, IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498 bude své povinnosti výrobce elektrozařízení v plném rozsahu plnit, zejména **pak povinnost hradit příslušný recyklační příspěvek**, prostřednictvím kolektivního systému Elekrowin i Ekokom , za veškerá elektrozařízení a materiály uvedené na trh v České republice.

ELEKTROWIN A.S. MICHELSKÁ 300/60 140 00 PRAHA 4 ČESKÁ REPUBLIKA
Evidenční číslo kolektivního systému: KH001/05-ECZ
a
EKO-KOM, a.s. Na Pankráci 1685/17 140 21 Praha 4

Kolektivní systém **Elektrowin a Ekokom** má v rámci České republiky vybudovanou mimořádně hustou síť sběrných míst a sběrných nádob, kde mohou spotřebitelé bezplatně odevzdat vyřazené elektrospotřebiče a recyklační materiály námi uváděné na trh.
Detailnější informace o sběrné síti kolektivního systému Elektrowin a Ekokom jsou blíže k dispozici na internetové adrese www.elektrowin.cz, www.ekokom.cz a ve veřejně přístupném registru míst zpětného odběru vedeným Ministerstvem životního prostředí na internetové adrese **www.mzp.cz**.

Veškeré poplatky za příslušný **recyklační příspěvek za elektrozařízení** uvidíte u samostatného údaje na d**aňovém dokladu** podle zákona o dani z přidané hodnoty.

U každého našeho prodejce elektrozařízení určených k použití v domácnostech, u něhož nebylo zřízeno veřejné místo zpětného odběru a který nemá povinnost zajistit zpětný odběr odpadních elektrozařízení v místě prodeje, má **umístěné viditelně a čitelně ve svém prodejním místě informaci o tom, kde lze odpadní elektrozařízení pocházející z domácností odevzdat ke zpětnému odběru na území obce, městské části nebo městského obvodu podle místa prodeje.**

Informujte se u svého prodejce.

Řiďte se prosím značkami na daném výrobku: PAPÍR SKLO PLASTY ELEKTRO KOV

Přispějete tak ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku.

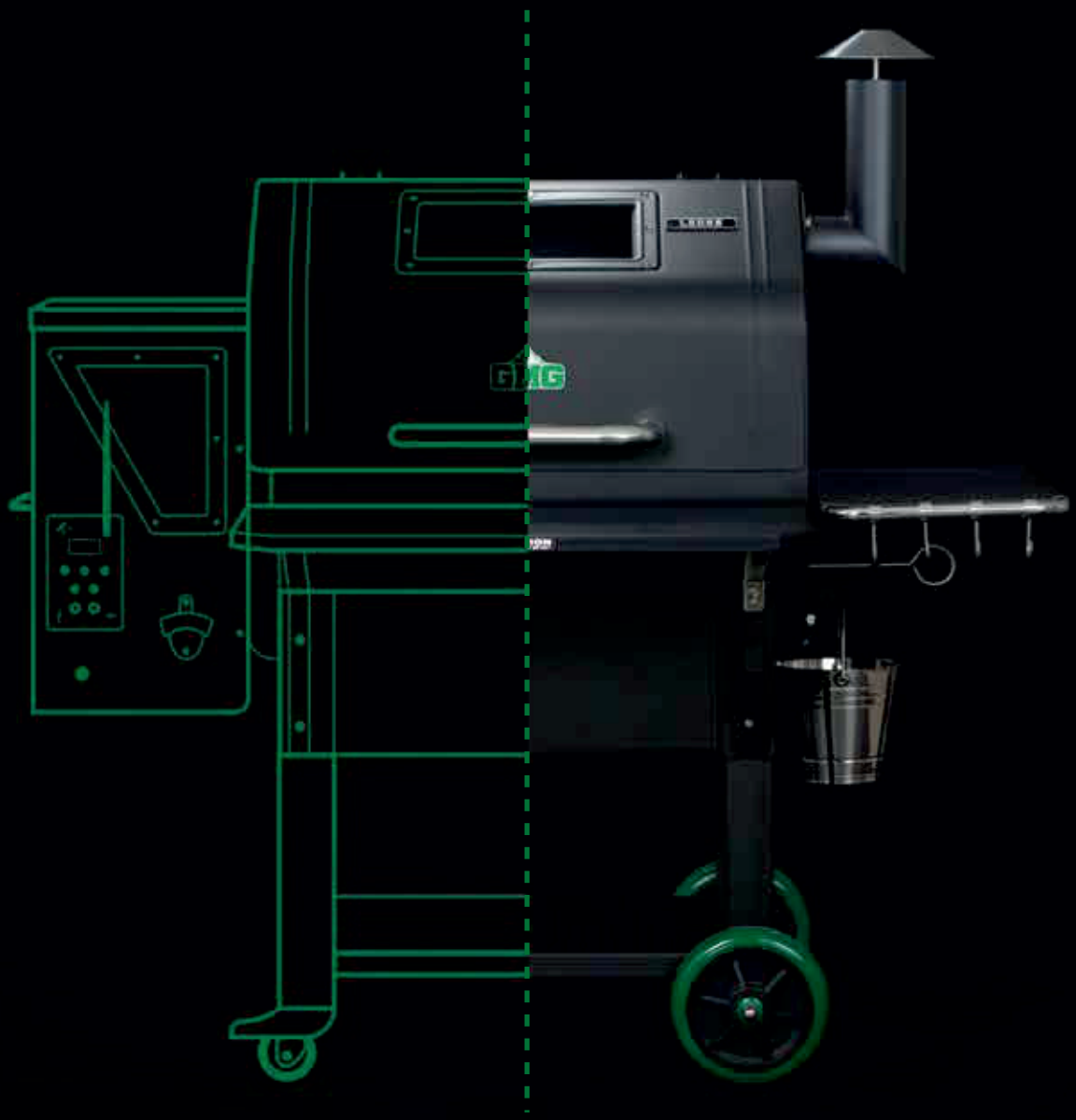
Děkujeme Vám

David Lužný
Plumlovská 3614, Prostějov 796 04
IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498
Výhradní dovozce značek : Bradley Smoker, Borniak, Pitboss, Louisiana grills, SmooKing, Nexgrill.

GMG
GREEN MOUNTAIN GRILLS

LEDGE A PEAK

NÁVOD NA MONTÁŽ



PŘEČTĚTE SI A DODRŽUJTE VŠECHNY MONTÁŽNÍ POKYNY, BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE A PROVOZ POKYNY V NÁVODU K OBSLUZE PŘED PRVNÍM SPUŠTĚNÍM.

Sestavení grilu

Díl	Popis	Díl	
1	Rukojeť víka grilu	9	Grilovací rošty
2	Vnitřní osvětlení grilu	10	Plech na tuk
3	Komín	11	Tepelný štít
4	Skládací přední police	12	Nastavovací rukojeť na tepelný štít
5	Držáky přední police	13	Odkapávací kbelík
6	Levé nohy s aretačními kolečky	14	Boční police
7	Pravé nohy s kolečky	15	Ochranný kryt násypky
8	Spodní úložná police	16	Sonda do masa

NAPÁJECÍ KOMPONENTY

NAPÁJECÍ KABEL NA STŘÍDAVÝ PROUD

Krokosvorky

NAPÁJECÍ KABEL NA STEJNOSMĚRNÝ PROUD

NÁSTROJE

Nástrčný klíč pro GMG grily

Šroub ramena police M6x35mm

Montážní šroub grilu M6x20mm

x21 (7 extra)

Distanční podložky rukojeti víka

x4 extra

Malé šrouby na háčky na nářadí

x6 (2 extra)

Anténa řídící desky

POSTUP SESTAVENÍ

PEČLIVĚ SI PROSÍM PŘEČTĚTE A DODRŽUJTE VŠECHNY POKYNY

ROZBALENÍ A INSTALACE NOH

HARDWARE

DŮLEŽITÉ! Gril je velmi těžký. Při zvedání grilu vždy používejte 2 osoby

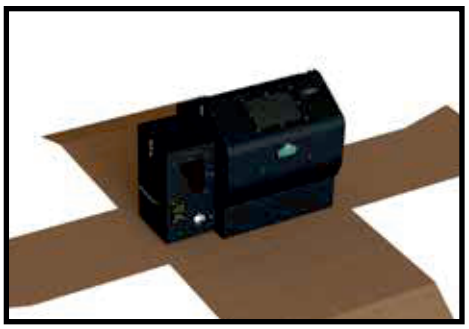
1 ROZBALENÍ

Otevřete a vyjměte přední polici

2 ROZBALENÍ

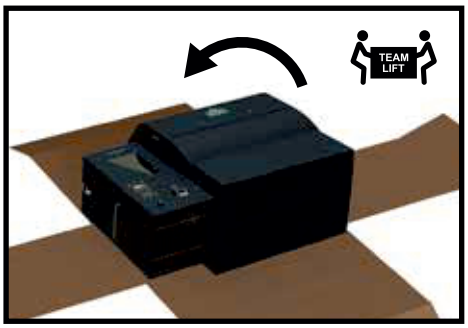
Otevřete STARTER BOX. Odkaz na seznam dílů. Odstraňte lepenkovou výplň.

3 ROZBALENÍ



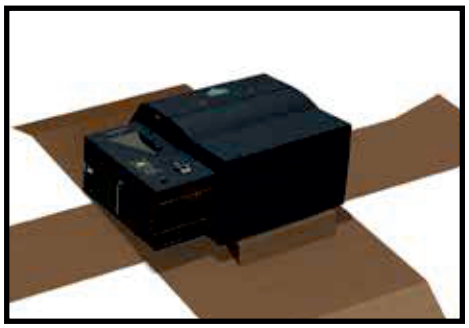
Seřízněte rohy krabice, abyste získali přístup ke grilu. Odstraňte vnitřní díly a nohy.

4 POLOŽTE GRIL PRO PŘÍSTUP K NOHÁM



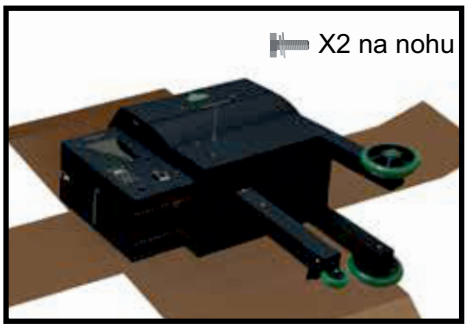
Položte gril na jeho zadní stranu. Položte jej na karton, aby se zabránilo poškrábání.

5 INSTALACE NOH



Použijte extra lepenku k podepření základny grilu pro snazší instalaci nohou.

6 INSTALACE NOH

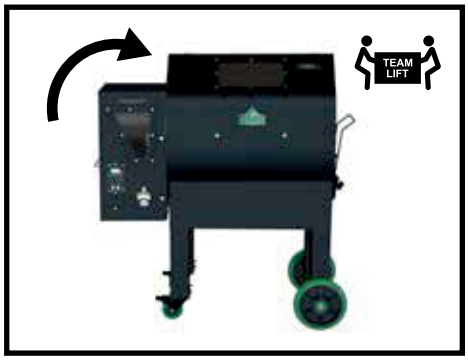


Nainstalujte nohy správně, jak je znázorněno zde.

SPODNÍ POLIČKA

DŮLEŽITÉ! Gril je velmi těžký. Při zvedání grilu vždy používejte 2 osoby.

7 POSTAVENÍ GRILU



Opatrně gril postavte na nohy

8 INSTALACE SPODNÍ POLICE

Posuňte polici dolů, aby se posadila na šrouby ramena police. Zarovnejte s drážkami pod policí

RUKOJEŤ VÍKA

nářadí

12mm

DŮLEŽITÉ! Ponechte 2 volné otočky šroubu na každé straně rukojeti víka grilu, abyste minimalizovali přenos tepla na rukojeť

9 DEMONTÁŽ RUKOJETI

DEMONTÁŽ RUKOJETI

10 INSTALACE RUKOJETI

Otočte rukojeť dopředu a upevněte na víko grilu, jak je znázorněno zde na obrázku.

PŘEDNÍ A BOČNÍ POLICE

nářadí

10mm

NOTE: Front shelf mount brackets attach in the same holes used for the front legs.
POZNÁMKA: Držáky pro upevnění přední police se připevňují do stejných otvorů jako pro přední nohy.

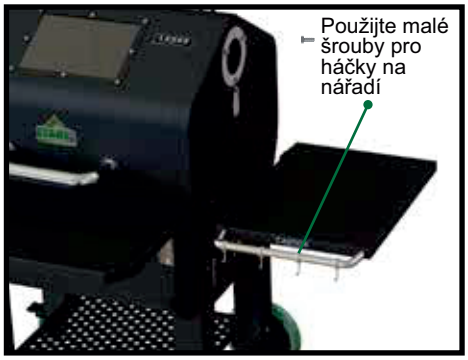
11 UPEVŇOVACÍ DRŽÁKY

Nainstalujte držáky do otvorů noh x4

12 PŘEDNÍ POLICE

Připevněte závěsy přední police k držákům x4

13 BOČNÍ POLICE



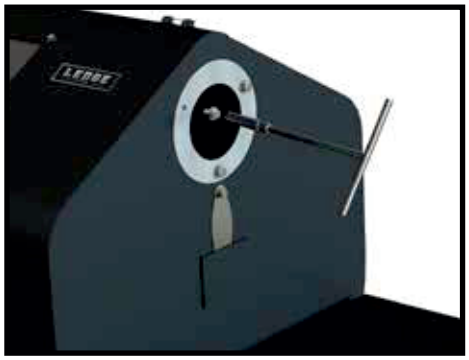
Zarovnejte polici s kolíky na boční straně a zaklapněte polici

KOMÍN

nářadí

DŮLEŽITÉ! Ujistěte se, že uzávěr komína zůstává VŽDY otevřený.

14 VYJMĚTE PŘEDINSTALOVANÉ ŠROUBY

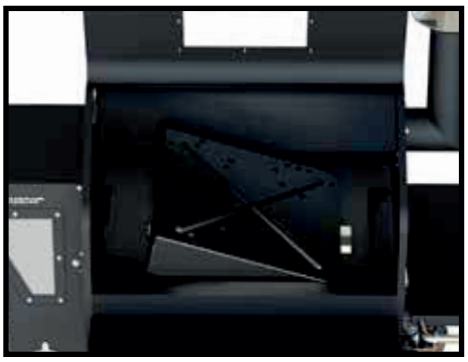


15 INSTALUJTE KOMÍN

TEPELNÝ ŠTÍT

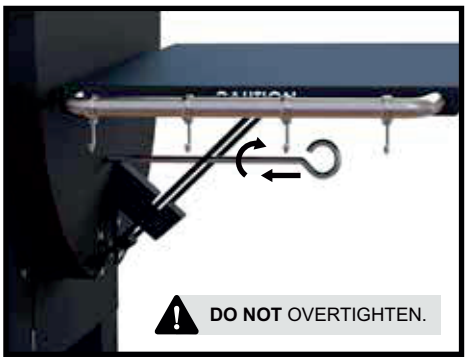
DŮLEŽITÉ! Pro správné umístění tepelného štítu použijte značky na nastavovací rukojeti. Stěna grilu by měla být zarovnaná se značkou -.5 na rukojeti, nastavte tepelný štít asi 11 cm od levé vnitřní stěny grilu.

16 TEPELNÝ ŠTÍT



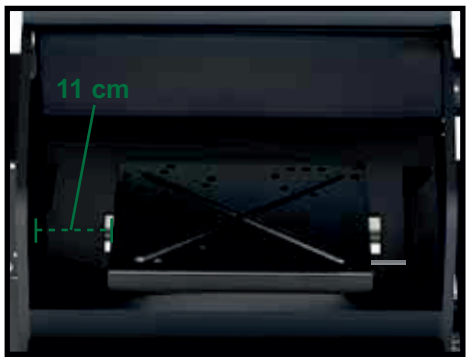
Nasaďte tepelný štít na posuvné montážní držáky z nerezové oceli.

17 NASTAVOVAČ TEPELNÉHO ŠTÍTU



Vložte nastavovací rukojeť do otvoru na pravé straně grilu a zašroubujte do grilu.

18 UMÍSTĚNÍ TEPELNÉHO ŠTÍTU

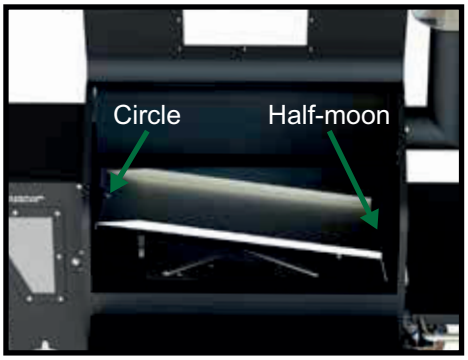


Doporučená poloha pro správný rozvod tepla je cca. 11 cm od levé stěny

ZÁSOBNÍK NA TUK, GRILOVACÍ MŘÍŽKY, KYBLÍK NA TUK

DŮLEŽITÉ! Ujistěte se, že jste vložili zásobník na tuk podle obrázku viz níže pro správné odečítání teploty a odvod tuku

19 ZÁSOBNÍK NA TUK



Postupujte podle výřezů v zásobníku na tuk podle obrázku.

20 GRILOVACÍ MŘÍŽKY

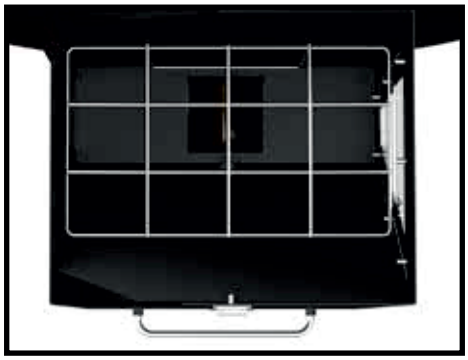
Vložte mřížky podle obrázku.

21 KYBLÍK NA TUK

Zavěste kyblík na odkapávací tuk

BEZPEČNOSTNÍ MŘÍŽKA ZÁSOBNÍKU

22 VLOŽENÍ BEZPEČNOSTNÍ MŘÍŽKY ZÁSOBNÍKU



Otevřete víko a nainstalujte bezpečnostní mřížku na základnu násypky.

ANTÉNA

23 INSTALACE ANTÉNY

Přišroubujte anténu k ovládací desce.

VÁŠ GRIL JE PŘIPRAVEN!

8-IN-1

ULTIMATE VERSATILITY

GREENMOUNTAINGRILLS.COM

GRILL

SMOKE

SLOW

BRAISE

ROAST

BBQ

COOK

SEAR

BAKE