



BENUTZERHANDBUCH

TREK



Bitte lesen und befolgen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Montageanleitungen, Sicherheitshinweise und Bedienungsanleitungen Ihres Benutzerhandbuchs.

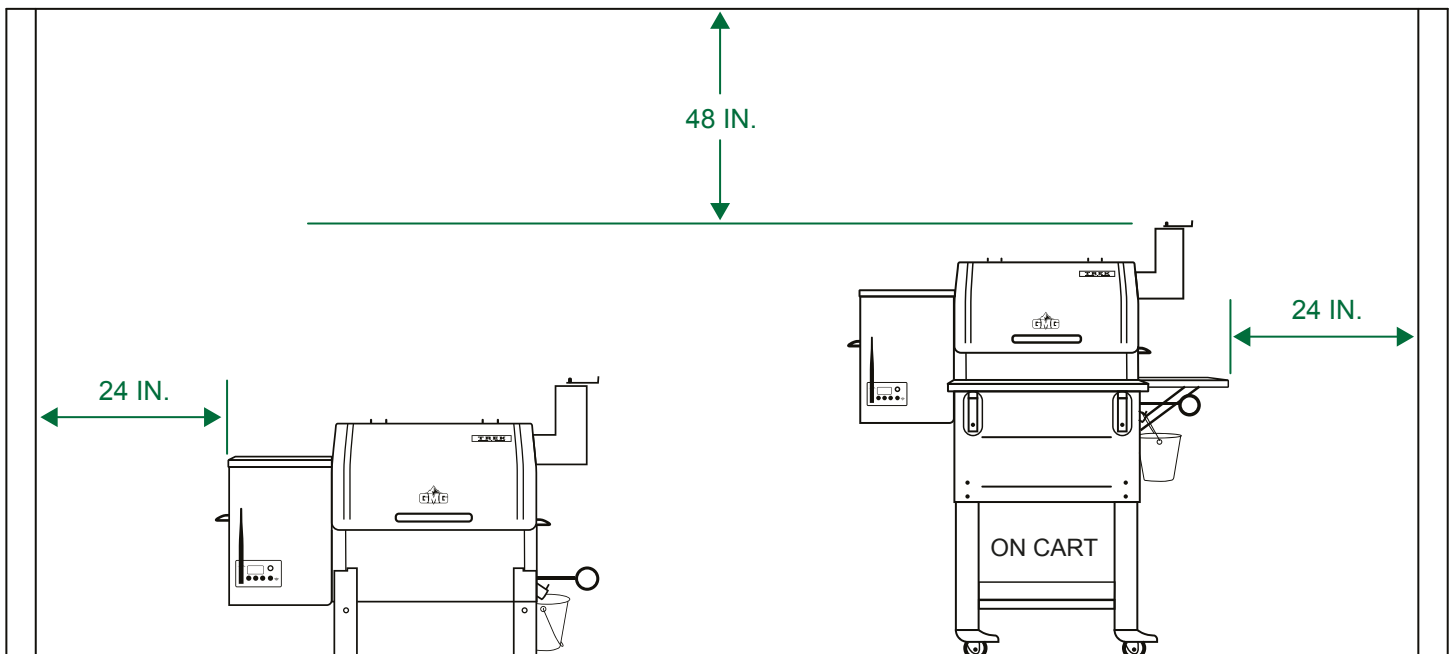


WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

BITTE LESEN, VERSTEHEN UND BEFOLGEN SIE ALLE ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH.

GENERAL WARNINGS

- DIES IST EIN ELEKTRISCHES GERÄT. BEACHTEN SIE ALLE NORMALEN SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR EIN HOCHSPANNUNGSGERÄT.
- NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN.
- NICHT IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN ODER IN RÄUMEN OHNE AUSREICHENDE BELÜFTUNG VERWENDEN.
- NEHMEN SIE KEINE ÄNDERUNGEN AM GRILL VOR, DIE NICHT MIT DEN VORGABEN DES HERSTELLERS ÜBEREINSTIMMEN.
- BENUTZEN SIE DIESEN GRILL NICHT ANDERS ALS IN DIESEM HANDBUCH ANGEGEBEN.
- SEIEN SIE VORSICHTIG BEIM UMGANG MIT GERÄTEN, DIE IN DER LAGE SIND, EIGENSTÄNDIG FLAMMEN ZU ERZEUGEN.
- VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT BEI REGEN ODER IN DER NÄHE VON WASSERQUELLEN WIE Z.B. SPRINKLERANLAGEN.
- LAGERN ODER VERWENDEN SIE KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN IN DER NÄHE DIESES GRILLS.
- LEGEN SIE WÄHREND DES GEBRAUCHS KEINE ABDECKHAUBE ODER ANDERE BRENNBARE MATERIALIEN AUF ODER UNTER DEN GRILL.
- INFORMIEREN SIE IHREN VERMIETER, GEBÄUDEEIGENTÜMER, BRANDSCHUTZBEHÖRDEN ODER ANDERE ZUSTÄNDIGE INSTITUTIONEN, UM DIE ERFORDERLICHEN GENEHMIGUNGEN, ZUSTIMMUNGEN ODER INFORMATIONEN ZU INSTALLATIONSBSCHRÄNKUNGEN ZU ERHALTEN, WIE Z.B. DIE INSTALLATION DES GRILLS AUF EINEM NICHT BRENNBAREN UNTERGRUND, EVENTUELLE ABNAHMEVORGABEN ODER DIE ERLAUBNIS EINEN SOLCHEN GRILL IN IHRER GEGEND ZU BESITZEN UND ZU BETREIBEN.
- DIE RÜCKSEITE UND DIE SEITEN DES GRILLS MÜSSEN MINDESTENS 60CM (24 ZOLL) VON ALLEN BRENNBAREN MATERIALIEN ENTFERNT SEIN UND ES MUSS EIN ABSTAND VON MINDESTENS 1,20 METER (48 ZOLL) ZWISCHEN DER SCHORNSTEINKAPPE UND ALLEN BRENNBAREN MATERIALIEN ÜBER DEM GRILL BESTEHEN.



- DER GRILL SOLLTE NICHT AUF BRENNBAREN, SONDERN AUF NICHT BRENNBAREN MATERIALIEN WIE BETON, METALL, KIES ODER KAHLEN BODEN, GESTELLT WERDEN.
- ACHTEN SIE DARAUF, DASS KEIN WASSER IN DEN PELLETHELTER EINDRINGT. PELLETS WERDEN BEI WASSERKONTAKT ZU SÄGEMEHL, WELCHES VON DER FÖRDERSCHECKE NICHT IN DIE BRENNKAMMER BEFÖRDERT WERDEN KANN.
- WIRD DER GRILL EINE LÄNGERE ZEIT GELAGERT ODER NICHT BENUTZT, SOLLTE DER GRILL VOR DER ERNEUTEN VERWENDUNG AUF DIE VOLLE FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT ALLER NÖTIGEN TEILE GEPRÜFT WERDEN. BEACHTEN SIE DAZU DIE VORGABEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG.
- BENUTZEN SIE DEN GRILL NICHT, WÄHREND SIE IHN TRANSPORTIEREN. WÄHREND DER BENUTZUNG MUSS DER GRILL AN EINEM FESTEN STANDORT STEHEN. STELLEN SIE SICHER, DASS DER GRILL ABGEKÜHLT UND DIE GLUT IN DER BRENNKAMMER ERLOSCHEN IST, BEVOR DER GRILL BEWEGT WIRD.

PELLET- UND ANDERE BRENNSTOFFVORGABEN

- DIESER GRILL WURDE SPEZIELL FÜR DIE VERBRENNUNG VON LEBENSMITTELECHTEN HOLZPELLETS KONSTRUIERT. VERWENDEN SIE DAHER KEINE ANDERE ART VON BRENNSTOFFEN.
- VERWENDEN SIE KEINE PELLETS, DIE ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN ODER PELLETS DIE FÜR DIE VERWENDUNG IN HEIZUNGSSYSTEMEN VORGEGEHEN SIND.
- VERWENDEN SIE KEINE NADELHOLZPELLETS. BEI DER VERBRENNUNG KÖNNEN SCHÄDLICHE GASE FREIGESETZT WERDEN, DIE IHRER GESUNDHEIT SCHADEN.
- VERWENDEN SIE KEINE HEIZPELLETS. DIESE KÖNNEN VERUNREINIGUNGEN ENTHALTEN, DIE IHRER GESUNDHEIT ODER IHREM GRILL SCHADEN KÖNNEN.
- GMG GRILLS SIND FÜR PELLETS DER MARKE GREEN MOUNTAIN GRILLS KONZIPIERT UND GETESTET. BEI NUTZUNG VON PELLETS ANDERER MARKEN, KANN KEINE GARANTIE DER GLEICHEN FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT GEWÄHRLEISTET WERDEN.
- VERWENDEN SIE NIEMALS LAVAGESTEIN, NICHTPELLETIERTES HOLZ ODER HOLZKOHLE IN IHREM GRILL.
- VERWENDEN SIE KEINE ART VON KRAFTSTOFF, LATERNENBRENNSTOFF, WEISSES GAS, DIESELKRAFTSTOFF, BENZIN, FEUERZEUGBENZIN, HOLZKOHLEANZÜNDER, ALKOHOLHALTIGE SUBSTANZEN ODER ANDERE FORMEN VON BRENNSTOFFEN ODER BRANDBESCHLEUNIGER ZUR AN- ODER NACHFEUERUNG DES GRILLS.

BEI VERWENDUNG DES TREK AUF DEM FAHRGESTELL

- BEIM ANBRINGEN ODER ABNEHMEN DES GRILLS VOM FAHRGESTELL MUSS DARAUF GEACHTET WERDEN, DASS HÄNDE ODER FINGER NICHT ZWISCHEN DEM GRILL UND DEM FAHRGESTELL EINGEKLEMMT WERDEN.
- DER GRILL DARF WEDER VOM FAHRGESTELL ABGENOMMEN NOCH AM FAHRGESTELL BEFESTIGT WERDEN, WÄHREND ER IN BETRIEB ODER NOCH HEISS IST. WENN DER GRILL WÄHREND DES BETRIEBS VOM FAHRGESTELL ABGENOMMEN WIRD, MUSS ER AUF EINE NICHT BRENNBARE OBERFLÄCHE GESTELLT WERDEN, WIE Z. B. BETON, METALL, KIES, KAHLER BODEN ODER AUF EINE FÜR DIESEN ZWECK VORGEGEHENE WÄRMEDÄMMSCHICHT.
- DAS FAHRGESTELL KANN AUCH WÄHREND DES BETRIEBS HEISS WERDEN, DAHER MUSS BEIM BERÜHREN VON TEILEN DES FAHRGESTELLS VORSICHTIG VORGEGANGEN WERDEN, UM VERBRENNUNGEN ODER ANDERE VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- DIESER GRILL DARF NICHT VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNISSEN BENUTZT WERDEN. ES SEI DENN, SIE WERDEN VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUF SICHTIGT ODER IN DIE BENUTZUNG DES GERÄTS EINGEWIESEN UND BEI VERWENDUNG DES GRILLS VON EINEM VERANTWORTLICHEN ERWACHSENEN BEAUF SICHTIGT.
- KINDER SOLLTEN DEN GRILL NIE BENUTZEN.
- DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE DES GRILLS WERDEN SEHR HEISS. KLEINKINDER UND HAUSTIERE MÜSSEN VOM GRILL FERNGEHALTEN WERDEN, WÄHREND ER IN BETRIEB IST.
- BEUGEN SIE SICH NIEMALS ÜBER EINEN OFFENEN GRILL UND LEGEN SIE NIEMALS HÄNDE ODER FINGER AUF DIE VORDERKANTE DES GRILLS ODER IN DEN PELLETTBEHÄLTER.
- VERWENDEN SIE KEIN ZUBEHÖR, DASS NICHT FÜR DIE VERWENDUNG MIT DIESEM GRILL VORGESEHEN IST.
- VERWENDEN SIE BEIM BETRIEB DES GRILLS HITZEBESTÄNDIGE GRILLHANDSCHUHE.
- TRANSPORTIEREN SIE DEN GRILL NICHT, WÄHREND SIE IHN NUTZEN ODER DIESER NOCH HEISS IST. STELLEN SIE SICHER, DASS DAS FEUER IM GRILL KOMPLETT ERLOSCHEN UND DER GRILL VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST, BEVOR SIE DEN GRILL BEWEGEN ODER TRANSPORTIEREN.
- DIE ENTSTEHENDE ASCHE SOLLTE IN EINEM METALLGEFÄSS ODER EIMER MIT VERSCHLIESSBAREM DECKEL, AUF EINEM NICHT ENTFLAMMBAREN UNTERGRUND, AUFBEWAHRT WERDEN. HALTEN SIE DIESEN FERN VON ALLEN ENTFLAMMBAREN MATERIALIEN UND GEGENSTÄNDEN. DIE ASCHE SOLLTE IN EINEM GEFÄSS ODER EIMER AUFBEWAHRT WERDEN, BIS ALLE HOLZ- UND ASCHERESTE VOLLSTÄNDIG AUSGEKÜHLT SIND. DANACH KÖNNEN DIE ASCHERESTE ENDGÜLTIG ENTSORGT WERDEN.

VERWENDUNG DER SMART CONTROL-APP FÜR DIE FERN-/WIFI-STEUERUNG

- BEVOR SIE DEN GRILL MIT DER FERNSTEUERUNG ODER APP NUTZEN, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS ALLE FÜR DEN BETRIEB DES GRILLS GELTENDEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BEACHTET WURDEN. DES WEITEREN SOLLTEN SIE SICHERSTELLEN, DASS WÄHREND DER NUTZUNG DES GRILLS PER FERNSTEUERUNG ODER APP, JEDERZEIT EINE VERANTWORTLICHE, ERWACHSENE PERSON IN DER NÄHE IST, UM IM FALLE EINER FEHLFUNKTION, SOFORT ZU HANDELN UND DIE NOTALLMASSNAHMEN EINLEITEN ZU KÖNNEN.

WARTUNGSANLEITUNG

- DER GRILL MUSS IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN GEREINIGT UND GEWARTET WERDEN, WIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG BESCHRIEBEN.
- ENTFERNEN SIE KEINE TEILE VOM GRILL UND BAUEN SIE DEN GRILL NICHT UM.
- TRENNEN SIE DEN GRILL IMMER VOM STROM, BEVOR REINIGUNGEN ODER WARTUNGEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.
- FÜLLEN SIE NIEMALS PELLETS VON HAND IN DIE BRENNKAMMER WÄHREND DER GRILL IN BETRIEB IST. BEFINDEN SICH WÄHREND DES GRILLENS KEINE PELLETS MEHR IM GRILL, WARTEN SIE BIS DER GRILL KOMPLETT AUSGEKÜHLT IST UND BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN ZUM NACHFÜLLEN VON PELLETS, WIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ANGEGBEN.
- STELLEN SIE SICHER, DASS DAS HITZESCHILD, WIE IN DER ANLEITUNG BESCHRIEBEN, KORREKT EINGESETZT WURDE, UM DAS RISIKO VON FETTBRAND ZU REDUZIEREN.
- VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER GRILL UND DIE ASCHE ABGEKÜHLT IST, BEVOR SIE DEN INNEREN BEREICH ZUR REINIGUNG ÖFFNEN. ENTFERNEN SIE KEINE HEISSE ODER NOCH GLÜHENDE ASCHE, DIES KÖNNTE EIN FEUER AN ANDEREN STELLEN ENTFACHEN.

- GREASE FIRES ARE OFTEN CAUSED BY FAILING TO PROPERLY MAINTAIN THE GRILL BY CLEANING THE GREASE TRAY AND THE GREASE DRAIN CONSISTENTLY. IF A GREASE FIRE OCCURS, TURN THE CONTROL UNIT TO “OFF,” AND LEAVE THE LID CLOSED UNTIL THE FIRE IS OUT. DO NOT UNPLUG THE POWER CORD. IF AN UNCONTROLLED FIRE DOES OCCUR, IMMEDIATELY CALL THE LOCAL FIRE DEPARTMENT. NEVER PUT WATER ON THE FIRE.

CREOSOTE

- OVER TIME, A LAYER OF TAR-LIKE SOOT OR CREOSOTE MAY FORM INSIDE YOUR GRILL. YOU SHOULD REGULARLY REMOVE SUCH SUBSTANCES FROM INSIDE YOUR GRILL, AS A CREOSOTE FIRE CAN BURN OUT OF CONTROL.
- DARK AND SOOTY SMOKE MAY INDICATE THE PRESENCE OF A CREOSOTE BUILDUP INSIDE YOUR GRILL. IF YOU NOTICE THIS, TURN OFF THE GRILL AND WAIT FOR IT TO COOL COMPLETELY. THEN, REMOVE ANY COLD CREOSOTE FROM THE GRILL WITH A TOWEL.
- SHOULD A CREOSOTE FIRE OCCUR, TURN THE CONTROL UNIT TO “OFF,” AND LEAVE THE LID CLOSED UNTIL THE FIRE IS OUT. DO NOT UNPLUG THE POWER CORD. DO NOT TRY TO REMOVE THE GRILL, TRY TO SMOTHER THE FIRE, OR PUT WATER ON THE FIRE. IF AN UNCONTROLLED FIRE DOES OCCUR, IMMEDIATELY CALL THE FIRE DEPARTMENT.

CARBON MONOXIDE WARNING

- THE GRILL MUST BE OPERATED AT ALL TIMES IN ACCORDANCE WITH THESE GUIDELINES TO PREVENT CARBON MONOXIDE FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY, OR OTHERS.
- CARBON MONOXIDE IS COLORLESS AND ODORLESS, SO IT IS IMPORTANT TO OPERATE THE GRILL IN STRICT ACCORDANCE WITH THIS OPERATING MANUAL, AND THESE WARNINGS.
- THE GRILL MUST AT ALL TIMES BE OPERATED OUTSIDE, IN A WELL-VENTILATED AREA, AND IN STRICT ACCORDANCE WITH ALL OTHER INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID CARBON MONOXIDE POISONING.
- THE SYMPTOMS OF CARBON MONOXIDE POISONING INCLUDE HEADACHES, DIZZINESS, WEAKNESS, NAUSEA, VOMITING, SLEEPINESS, AND CONFUSION. CARBON MONOXIDE REDUCES THE BLOOD'S ABILITY TO CARRY OXYGEN, AND LOW BLOOD OXYGEN LEVELS CAN RESULT IN LOSS OF CONSCIOUSNESS AND DEATH.
- ALCOHOL CONSUMPTION AND DRUG USE INCREASE THE EFFECTS OF CARBON MONOXIDE POISONING.
- CARBON MONOXIDE IS ESPECIALLY TOXIC TO MOTHERS AND CHILDREN DURING PREGNANCY, INFANTS, THE ELDERLY, SMOKERS, AND PEOPLE WITH BLOOD OR CIRCULATORY SYSTEM PROBLEMS, SUCH AS ANEMIA OR HEART DISEASE.
- YOU MUST SEE A DOCTOR IF YOU DEVELOP EITHER COLD OR FLU-LIKE SYMPTOMS WHILE COOKING IN THE VICINITY OF THE GRILL, AS CARBON MONOXIDE POISONING CAN EASILY BE MISTAKEN FOR A COLD OR FLU AND IS OFTEN DETECTED TOO LATE.

PROP 65 - STATE OF CALIFORNIA



WARNING

THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CHROMIUM (HEXAVALENT COMPOUNDS) AND CARBON DIOXIDE, WHICH ARE KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM, AND CAN EXPOSE YOU TO WOOD DUST, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER. FOR MORE INFORMATION, GO TO WWW.P65WARNINGS.CA.GOV.

WILLKOMMEN IN DER GMG GEMEINSCHAFT

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Green Mountain Pellet Grill entschieden haben! Wir hoffen, dass er Ihnen viele Jahre störungsfrei Freude bereitet und es Ihnen ermöglicht, außergewöhnliche Speisen zu grillen, die Ihre Freude am Essen steigern werden.

Ihr neuer Grill kann auf Knopfdruck grillen, räuchern, langsam garen, schmoren, braten, backen und anbraten. Dieses Handbuch wird Ihnen helfen, das Beste aus Ihrem Pelletgrill herauszuholen. Lesen Sie es also bitte sorgfältig durch.

**Allgemeine Nutzungshinweise finden Sie auf unserer Webseite:
greenmountaingrills.com/new-grill-owners**

**Sollte ein unvorhergesehenes Problem auftreten, sehen Sie bitte im Abschnitt Fehlerbehebung nach oder besuchen Sie unsere Website greenmountaingrills.com/support. Sollten Sie das Problem nicht beheben können, erreichen Sie uns unter
+49 6825 9324-0.**

INHALTS VERZEICHNIS

| | |
|------------------------------------|----|
| SICHERHEITSINFORMATIONEN | 1 |
| GMG PELLETS..... | 7 |
| GMG ZUBEHÖR | 8 |
| KENNENLERNEN DES GRILLS | 9 |
| MERKMALE DER PRIME SERIE | 10 |
| DIGITALE STEUERUNG | 12 |
| VOR DER INBETRIEBNAHME..... | 13 |
| BEDIENUNG DES GRILLS | 14 |
| DEN GRILL VERSTEHEN | 16 |
| PFLEGE DES GRILLS..... | 18 |
| DAS 1x1 DES SMOKENS | 19 |
| ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE | 21 |
| FEHLERBEHEBUNG..... | 23 |
| GARANTIE & SUPPORT..... | 27 |

GMG PELLETS

PELLETS VON GREEN MOUNTAIN BESTEHEN ZU 100% AUS OFENGETROCKNETEM SÄGEMEHL. UNSERE PELLETS WERDEN VON DEN NATÜRLICHEN LIGNINEN IM HOLZ ZUSAMMENGEHALTEN UND HABEN EINEN GRÖßEREN DURCHMESSER, WODURCH SIE LÄNGER BRENNEN ALS PELLETS IN STANDARDGRÖSSE



Geschmack, Konsistenz und Vielseitigkeit



Lebensmittelverträglich, Für Grillmeister zugelassen



Hoher BTU-Gehalt für lange Brenndauer

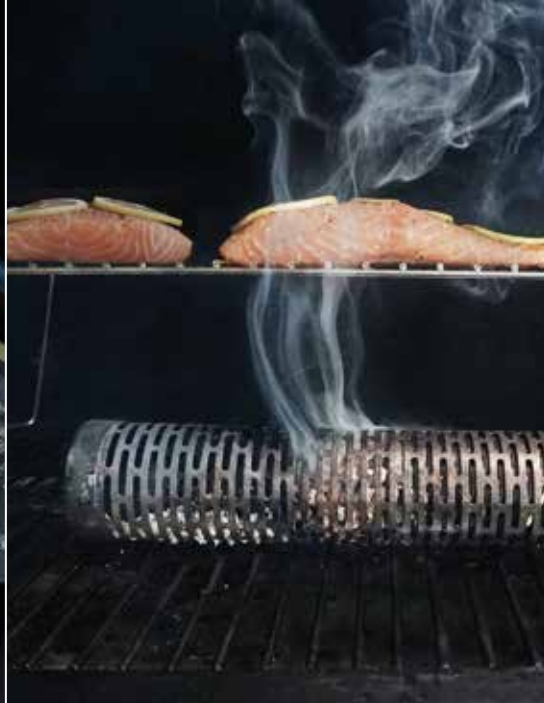


Einfache Reinigung durch geringen Ascheanfall



40% MEHR Inhalt als Konkurrenzprodukte für den gleichen Preis





GRILLEN WIE EIN PROFI

Sehen Sie sich all unsere
großartigen BBQ Rubs, Saucen
und Grillzubehör an auf

GREENMOUNTAINGRILLS.COM





KENNENLERNEN DES GRILLS



| TEIL | BESCHREIBUNG |
|------|---------------------------|
| 1 | Grillkorpus |
| 2 | Grilldeckel |
| 3 | Schornstein |
| 4 | Hitzeschild Schiebestange |
| 5 | Fettauffangeimer |
| 6 | Grillroste |
| 7 | Fettablaufblech |
| 8 | Hitzeschild |
| 9 | Kerntemperaturfühler |

12V STROMANSCHLUSS



Die Prime Modelle werden mit 12V betrieben. Eine viel sicherere und optimierte Stromversorgung, die durch variable Geschwindigkeitskontrolle für Ventilator und Schneckenmotor zur präziseren Temperaturregelung, geringerem Brennstoffverbrauch und weniger Ascheanfall, beiträgt.

WIFI INTELLIGENTE STEUERUNG



Kontrolliere und beobachte Deinen Grill bequem von der Couch aus mit Hilfe Deines Heimnetzwerkes oder von unterwegs über den Server Modus. Bleib immer und überall verbunden. Lade die App für iOS oder Android herunter.

DIGITALE STEUERUNG



Dies ist ein modernster PID Controller, der deinen Grill von 66° bis 290°C (150° bis 550° F) regelt. Ausgestattet mit einem WiFi Modul und einem Kerntemperaturfühler.

VENTURI BRENNERSYSTEM



Das Venturi Brennersystem erzeugt eine rotierende Zyklonflamme, die eine optimale Hitzeverteilung und minimalen Ascheanfall gewährleistet. Der unten befindliche Glühstab zündet die Pellets entfacht so das Feuer.

INNENRAUMSENSOR



Der Innenraumsensor sendet pro Sekunde 10 Mal Informationen an die Steuerung, die die Daten über einen längeren Zeitraum mittelt und die Luft- und Pelletzufuhr so regelt, dass die Temperatur aufrecht gehalten wird.

BRENNKAMMERVENTILATOR



Der Ventilator, bei dem die Geschwindigkeit nach Bedarf geregelt wird, sitzt unter dem Pelletbehälter. Er bläst Luft in die Brennkammer, um die Pellets beim Start zu zünden und während des Grillens eine präzise Temperaturregelung zu gewährleisten.

FÖRDERSCHNECKE



Die Förderschnecke befindet sich unten im Pelletbehälter

HITZESCHILD



Das Hitzeschild sitzt über der Brennkammer und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung zwischen der linken und rechten Seite im Innenraum des Grills.

FETTABLAUFBLECH



Das Fettablaufblech neigt sich von links nach rechts und befördert das Fett in den Fettaufnehmer.

PELLETBEHÄLTER



4kg Fassungsvermögen

HITZESCHILD-JUSTIERUNG



Auf diese Weise können Sie die Wärmeverteilung beim Grillen leicht anpassen, indem Sie das Hitzeschild nach links oder rechts schieben. Bewegen Sie das Hitzeschild in Richtung der heißen Seite, um den Temperaturunterschied auszugleichen.

ERHÖHTE BODENKONSTRUKTION



Die neue robuste, erhöhte Bodenkonstruktion hat weiterhin ein niedriges Profil und reduziert gleichzeitig die Wärmeübertragung auf den Boden.

VERLÄNGERUNGSBEINE ERHÄLTlich



Für ein höheres Profil gibt es Verlängerungsbeine für den TREK. **DIE VERLÄNGERUNGSBEINE SIND SEPARAT ERHÄLTlich.**

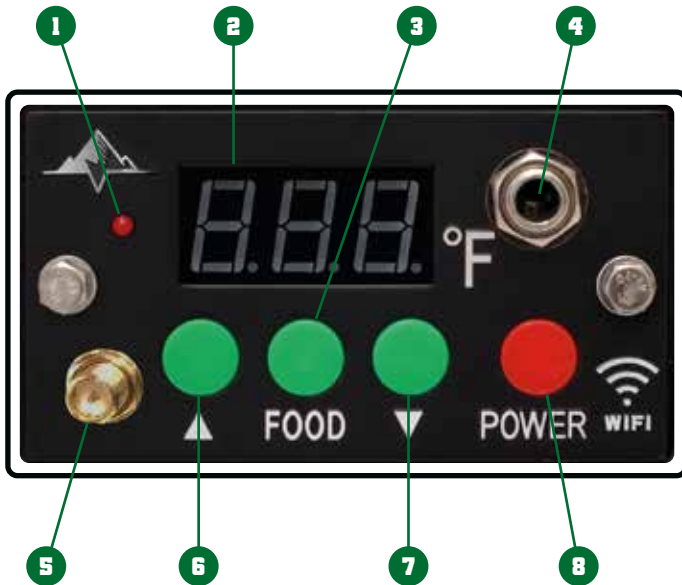
TREK CART KOMPATIBEL



Rüsten Sie Ihren Grill mit dem TREK CART auf. Mit einem langlebigen Edelstahl-Design, einem einfach aufsteckbaren Fahrgestell, klappbaren Front- und Seitenablagen, Ablageflächen im Boden und feststellbaren Rollenfüßen ist Ihr TREK mobil und bereit, mit den großen Grills zu konkurrieren! **CART IST SEPARAT ERHÄLTlich.**



DIGITALE STEUERUNG



Wechsel der Anzeige von °F zu °C

Wenn Sie die Temperatur auf °C umstellen möchten, halten Sie einfach die Pfeiltaste nach unten 4 Sekunden lang gedrückt, während das Gerät auf dem Display "off" anzeigt. Um zurück zu °F zu gelangen, befolgen Sie die gleiche Methode.

| # | BESCHREIBUNG |
|---|--|
| 1 | Signalkontrollleuchte |
| 2 | Digitale Anzeige Zeigt Temperaturen und Status Codes an. |
| 3 | Kerntemperaturfühler-Knopf Bei eingestecktem Kerntemperaturfühler drücken, um die Temperatur des Grillguts anzuzeigen. Erneut drücken um zur Anzeige der Grilltemperatur zurückzukehren. |
| 4 | Steckplatz für Kerntemperaturfühler IStecken Sie hier den Kerntemperaturfühler ein und führen Sie ihn durch die Stahlschwingtür auf der linken Seite des Grills. |
| 5 | Anschluss für die WiFi-Antenne |
| 6 | Temperatur erhöhen Temperaturerhöhung in 5° Schritten |
| 7 | Temperatur senken Temperatursenkung in 5° Schritten |
| 8 | Einschaltknopf |

STATUSCODES DES GRILLS

| ANZEIGE | BESCHREIBUNG |
|---------|------------------------|
| OFF | Grill ist aus |
| FAn | Ventilator Modus |
| Upd | Updaten |
| SUC | Update erfolgreich |
| FAL | Fehler bei der Zündung |

| ANZEIGE | BESCHREIBUNG |
|---------|--|
| NFD | Kein Grillgut erkannt |
| Fod | Bereit zum Anzeigen der Kerntemperatur |
| SEN | Kein Kerntemperaturfühler erkannt |
| PGA | Problem mit der Steuerung |



VOR DER INBETRIEBNAHME

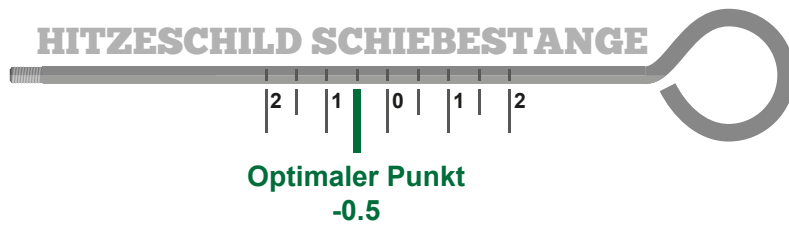
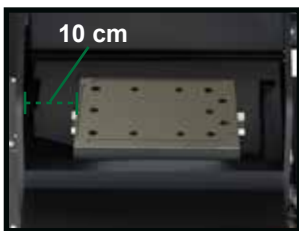
Bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass die Rückseite und die Seiten des Grills mindestens 60cm (24 Zoll) von allen Brennbaran Materialien entfernt sind und ein Abstand von mindestens 1,20 Meter (48 Zoll) zwischen der Schornsteinkappe und allen Brennbaran Materialien über dem Grill besteht. Bitte lesen Sie die Sicherheitsinformationen, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.



EMPFOHLENE POSITIONIERUNG DES **HITZESCHILDES**



Die Hitzeschild-Schiebestange NICHT zu fest anziehen.



WICHTIG! Verwenden Sie für die richtige Positionierung des Hitzeschildes die Markierungen auf der Schiebestange. Die Grillwand sollte mit der -0,5-Markierung am Griff übereinstimmen, so dass das Hitzeschild etwa 10cm (4 Zoll) von der linken Innenseite der Grillwand entfernt ist.



ERFORDERLICHE INSTALLATION DES **FETTABLAUFBLECHES**

Halbrunder Ausschnitt



SEHR WICHTIG:

Installieren Sie das Fettablaufblech mit dem halbrunden Ausschnitt in die linke Seite des Grills in der Nähe des Thermosensors. Dies gewährleistet einen ordnungsgemäßen Ablauf des Fettes in den Fettauffangeimer. Zur einfacheren Reinigung können Sie das Blech mit Alufolie auslegen. **Achten Sie darauf, dass Sie den Ausschnitt auf der linken Seite nahe dem Thermosensor nicht verdecken.**



SICHERSTELLEN EINER **KORREKTEN LUFTSTRÖMUNG**



Deckel des Pelletbehälters immer schliessen



Schornsteinkappe immer geöffnet lassen



BEDIENUNG DES GRILLS



ANSCHLIESSEN DES GRILLS

3 STROMVERSORGUNGSOPTIONEN

TREK ist mit 3 verschiedenen Stromversorgungsoptionen ausgestattet, damit Sie zu Hause oder unterwegs grillen können. Schließen Sie Ihren Grill an eine der drei unten angezeigten Stromoptionen an. Achten Sie darauf, dass die Kabel sicher vor Regen und Witterungseinflüssen geschützt sind.



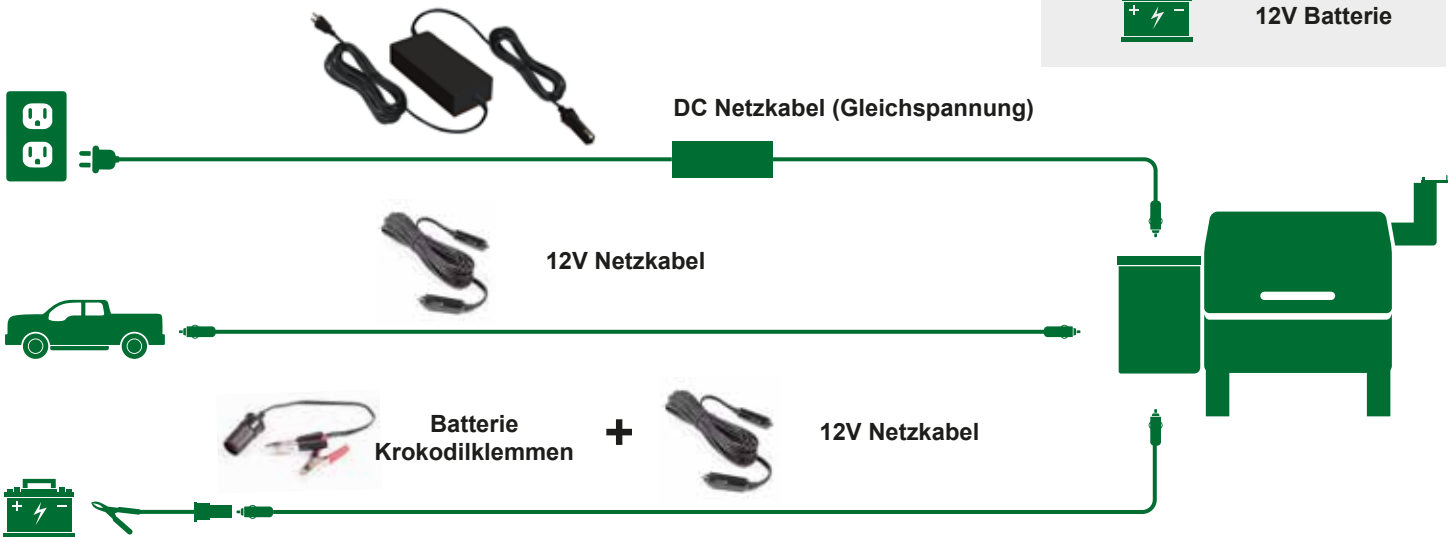
Steckdose



Fahrzeug



12V Batterie



WICHTIGE SCHRITTE FÜR DEN ERSTEN START



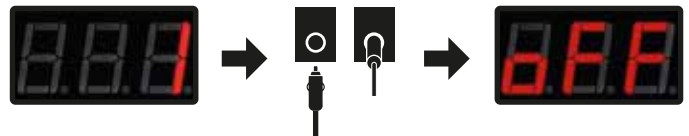
Führen Sie diese Schritte NUR bei der ersten Inbetriebnahme durch bzw. um die Brennkammer mit Pellets zu befüllen, falls sich keine Pellets mehr im Grill befinden.

Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Förderschnecke Pellets in die Brennkammer befördert und die Pellets entzündet werden.

- 1 Wenn der Grill mit dem Stromnetz verbunden wird, zeigt das Display OFF. Zum Starten drücken Sie den roten Knopf. Die Anzeige zeigt 0.



- 2 Wenn das Display 1 zeigt, ziehen Sie den Stecker und stecken ihn wieder ein. Die Anzeige zeigt OFF.



- 3 Nun drücken Sie den roten Knopf noch einmal, um den Grill erneut zu starten. Der Grill durchläuft die Stufen 0-1-2-3 und wird bis 65°C (150°F) aufheizen.



- 4 Wenn der Grill 65°C (150°F) erreicht hat, können Sie Ihre gewünschte Temperatur einstellen.



EMPFOHLENE SCHRITTE ZUM **EINBRENNEN DES GRILLS**

30 Minuten **200°C (350°F)**

Brennen Sie den Grill 30 Minuten lang bei 200°C (350°F) ein, um alle Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu beseitigen.

Lassen Sie den Grill IMMER 65°C (150°F) erreichen, bevor Sie die Temperatur einstellen.



KORREKTES **AUSSCHALTEN DES GRILLS**



Niemals den Grill während des FAn Modus vom Strom trennen

Drücken Sie den roten Knopf, um den Grill in den FAn Modus zu versetzen. Ziehen Sie NICHT den Netzstecker oder drücken den roten Knopf während der Grill im FAn Modus ist. Der FAn Modus ist nicht nur wichtig um die Brennkammer zu kühlen, sondern auch um die Asche auszublasen. Wenn der FAn Modus beendet ist, zeigt das Display "oFF". Nun drücken Sie für 7 Sekunden den roten Knopf, bis die Anzeige im Display erlischt. Nun ist der Grill ausgeschaltet.



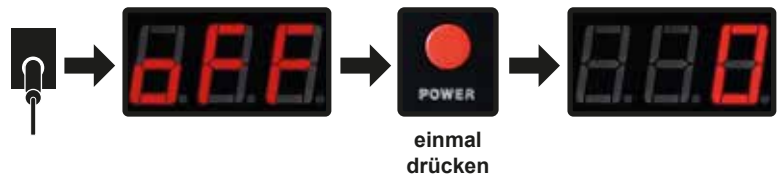
NORMALER **START**



Wenn dies die erste Inbetriebnahme ist, lesen Sie bitte die Hinweise zum ERSTEN START auf der vorherigen Seite.

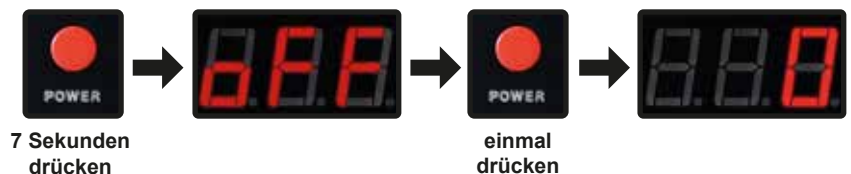
WENN NICHT ANGESCHLOSSEN

Stecker einstecken. Das Display zeigt "oFF". Drücken Sie den roten Knopf, um den Grill einzuschalten. Der Grill wird die 0-1-2-3 Startsequenz durchlaufen und bis auf 65° C aufheizen



WENN DER STECKER EINGESTECKT BLEIBT

Das Display ist dunkel. Drücken Sie den roten Knopf bis das Display "oFF" anzeigt. Drücken Sie den roten Knopf noch einmal, um den Grill einzuschalten. Der Grill wird die 0-1-2-3 Startsequenz durchlaufen und bis auf 65° C aufheizen



Lassen Sie den Grill IMMER 65°C erreichen, bevor Sie die Temperatur einstellen.



VERBINDEN UND BENUTZEN DER

KERNTEMPORATURFUHLER



Um den Kerntemperaturfühler zu nutzen, stecken Sie ihn in den Steckplatz der Vorderseite der Steuerung.

Drehen Sie die Abdeckklappe an der Seite des Grills zur Seite und führen Sie den Fühler durch die Öffnung. Dann stecken Sie den Fühler in die Mitte Ihres Grillguts. Drücken Sie die Taste FOOD, um die Temperatur des Kerntemperaturfühlers anzuzeigen. Innerhalb einer Minute wird die Temperatur angezeigt.

Um wieder die Grilltemperatur anzuzeigen, drücken Sie die FOOD Taste erneut. Sollten Sie die FOOD Taste drücken, ohne dass der Kerntemperaturfühler eingesteckt ist, zeigt das Display "NFD" (no food). Der Kerntemperaturfühler ist für eine maximale Temperatur von 150°C (257 °F) ausgelegt.



DEN GRILL VERSTEHEN



ERKLÄRUNG DES

0-1-2-3 STARTZYKLUS

| ANZEIGE | TEILE IN BETRIEB | ZEIT | FUNKTION |
|---------|-----------------------|------------------|---|
| | FÖRDERSCHNECKE | 55 SEK | Die Förderschnecke startet und beginnt Pellets in die Brennkammer zu befördern. |
| | GLÜHSTAB | 90 SEK | Der Glühstab beginnt die Pellets zu erhitzen. |
| | LÜFTER & GLÜHSTAB | 30 SEK | Der Brennkammerventilator beginnt die Pellets zu entzünden. |
| | LÜFTER & GLÜHSTAB | 30 SEK | Der Ventilator und der Glühstab stellen die Feuerbeständigkeit |



ERKLÄRUNG DER **LUFTTEMPERATUR**

Der PT200 Sensor sendet Informationen an die Steuerung. Dieses "Gehirn" analysiert die Daten und regelt den Luftstrom und die Pelletzufuhr so, dass die eingestellte Temperatur gehalten wird. Viele Einflüsse beeinflussen die Daten, die durch den Sensor gesammelt werden - Öffnen des Deckels, Wind, Fettspritzer, Feuchtigkeit, ungerade Aufstellung des Grills.

Die Steuerung analysiert all diese Informationen und mittelt sie über die Zeit. Dann wird das genaueste gemittelte Ergebnis der aktuellen Temperatur angezeigt. Das ist der Grund dafür, dass Messungen mit einem externen Thermometer nicht immer hilfreiche Informationen bieten.



DER GRILL MACHT **SELTSAME GERÄUSCHE**



Surrende Geräusche sind normal.

Der Ventilator, der Luft in den Brennraum bläst, schaltet sich unregelmäßig ein und aus, um die richtige Menge Sauerstoff in den Brennraum zu fördern. So wird die Temperatur gehalten.

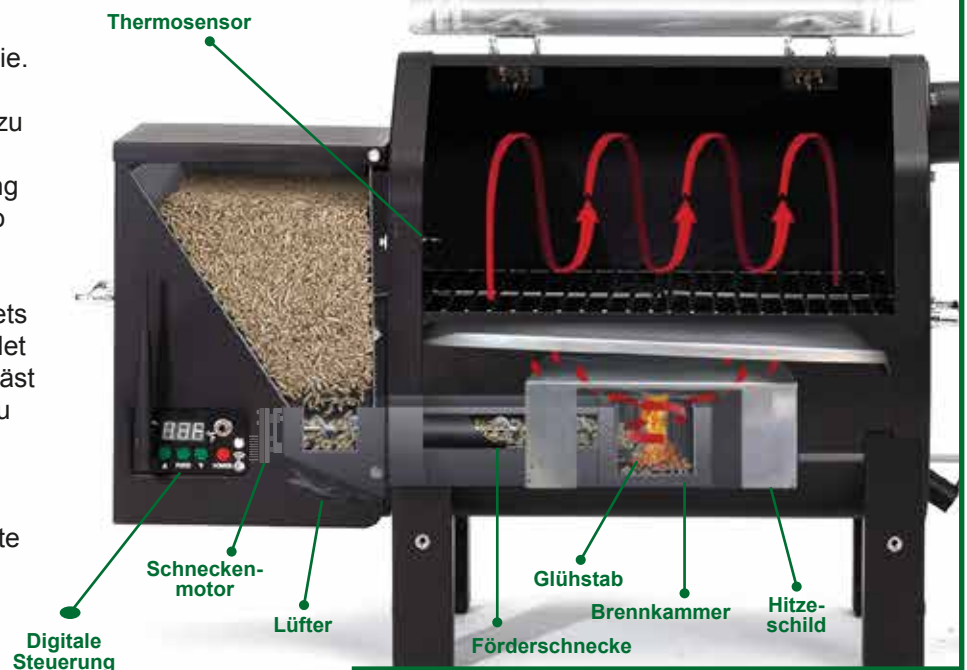


GREEN MOUNTAIN GRILLS **SELTSAME GERÄUSCHE**

Das Wunderbare beginnt schon im Kern der PRIME Serie mit der 12 V Technologie. Dies erlaubt es, den Ventilator und die Förderschnecke in der Geschwindigkeit zu regeln. Dadurch werden eine genauere Temperaturkontrolle und eine Optimierung des Pelletverbrauchs ermöglicht. Ebenso wird der Start beschleunigt.

Der Motor dreht eine Schnecke, die Pellets in die Brennkammer befördert. Dort zündet ein Glühstab die Pellets und ein Lüfter bläst Sauerstoff hinein, um die Verbrennung zu optimieren.

Die Zyklon Brennkammer sorgt für einen drehenden Luftstrom, der für eine perfekte Verteilung der Hitze und eine optimale Verbrennung mit minimalem Ascheanfall sorgt.



Das **Hitzeschild**, das die Brennkammer abdeckt, verteilt die Hitze auf beiden Seiten des Grills. Dies sorgt für ein Umluftsystem im Grillraum. Der **Thermosensor**, der sich im Grill befindet, sendet 10 mal pro Sekunde Daten an die **Steuerung**, um über die Regelung der Luft- und Pelletmenge die eingestellte Temperatur zu halten.



PFLEGE DES GRILLS



EMPFOHLENE REGELMÄSSIGE GRILLREINIGUNG



Achten Sie vor der Reinigung **IMMER** darauf, dass der Grill abgekühlt und das Feuer erloschen ist.



Reinigung nach dem Verbrauch von 2-3 Säcken Pellets 80–100 LBS



Reinigen Sie den Grill im Innenraum mit einem Aschesauger. Dies dauert lediglich ein paar Minuten. Nehmen Sie dazu alle Innenteile des Grills heraus.



Trennen Sie den Grill **IMMER** vom Strom, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten und/oder Arbeiten an elektrischen Komponenten durchführen

- einigen Sie die Roste und das Fettablaufblech regelmäßig. Dafür können Sie eine Drahtbürste verwenden. Alternativ gibt es einen alten Camper Trick. Benutzen Sie zusammengeknüllte Alu Folie zum Reinigen der Roste.



WARNUNG VOR Fettbrand

- Wie bei jedem Grill, besteht die Gefahr eines Fettbrandes. Um diese Gefahr zu verringern, reinigen Sie das Fettablaufblech regelmäßig. Eine einfache Methode ist, das Fettablaufblech mit Alufolie abzudecken. Achten Sie darauf, dass der Ausschnitt für den Thermosensor auf der linken Seite nicht bedeckt ist.
- **Schornsteinkappe.** Reinigen Sie die Unterseite regelmäßig um das Tropfen von Fett zu vermeiden.
- **Fettablauf.** Stellen Sie sicher, dass die Ablauföffnung frei von Verschmutzung ist.
- **Stellen Sie den Grill auf einen ebenen Untergrund.** Der Grill sollte so positioniert sein, dass das Fett durch den Fettablauf in den Eimer läuft und der Sensor gleichmäßig die Temperatur misst. Falsch geleitete Luft bewirkt einen ungleichmäßigen Betrieb.
- **Entfernen Sie regelmäßig Asche aus der Brennkammer.** Wenn Asche den Glühstab bedeckt, kann der Grill nicht zünden. Wenn Sie die Brennkammer reinigen, brauchen Sie im Anschluss keine Pellets einzufüllen. Das erledigt die Förderschnecke beim Startzyklus.
- **Reinigen Sie den Innenraum des Grills regelmäßig.** Entfernen Sie Fett mit heißem Seifenwasser oder einem Grillreiniger. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Förderschnecke oder an die Pellets gelangt. Flüssigkeiten laufen durch die Bodenöffnung ab. Alternativ können Sie den Grill für eine Stunde auf 280°C (500°F) aufheizen um Fettreste zu verbrennen.
- **Schützen Sie Ihren Grill.** Verwenden Sie so oft wie möglich eine Grillabdeckhaube. Wasser könnte sonst in den Pelletbehälter gelangen. Entfernen Sie nasse Pellets, wenn Ihr Grill im Regen stand, da sich Pellets und Wasser nicht vertragen. Der Pelletbehälter wird bei den meisten Wetterbedingungen trocken bleiben, aber ein Platzregen kann zu eindringendem Wasser führen.
- **Beratung?** Antworten auf die meisten Fragen finden Sie auf unserer Webseite: greenmountaingrills.com/support

Natürlich hoffen wir, dass Sie keine Probleme haben werden. Aber Technik kann fehlerhaft sein. Glücklicherweise ist der Grill nach einem einfachen Baukastensystem konstruiert, sodass jedes Teil einfach ausgetauscht werden kann.



DAS 1x1 DES SMOKENS

- **Raucharoma:** Bei niedrigen Temperaturen wird mehr Raucharoma als bei hohen Temperaturen erzeugt. Soll ein Fleischstück einen rauchigen Geschmack haben, grillen Sie es bei 65-70°C (150°-160°F) für ca. eine Stunde, bevor Sie die Temperatur des Grills hochdrehen, um den Grillvorgang abzuschließen
- **Lassen Sie das Fleisch ruhen.** Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Fisch garen für gewöhnlich weiter, nachdem Sie sie vom Grill genommen wurden. Der heiße äußere Teil des Fleisches nimmt Einfluss auf den kühleren Innenteil. Es scheint möglich, sofort nach der Fertigstellung mit dem Essen zu beginnen. In der Praxis erweist es sich selten als eine gute Idee. Nachdem das Grillgut vom Grill genommen wurde, sollte eine Erhöhung der Innentemperatur des Grillguts um etwa 5 Grad eingeplant werden. Die Ruhephase sorgt ebenso für eine gleichmäßigere Verteilung der Fleischsäfte im gesamten Grillgut.
- **Spritz!** GMG bietet eine sehr schöne Sprühflasche aus Edelstahl für etwa 10€ an. Sie wird für das zu grillende Fleisch verwendet. Schweinekeulen und Schweineschulter, Steaks, Burger, Koteletts und Ribs werden alle von einer regelmäßigen, großzügigen Besprühung profitieren. Eine gute Grundmischung ist Apfelsaft und 2-3 Esslöffel Worcestershire Sauce.
- **Sei kreativ!** Auf diesem Grill kann fast alles gegrillt werden. Probieren Sie Pizza, Brot, mariniertes Gemüse, Auflaufformen und Maisbrot sowie Steaks, Braten, Schinken, Schweinekoteletts oder Filets, Wild, Fisch und Geflügel. Auf diesem Gerät kann alles gegrillt werden, was in Ihrem Herd zubereitet werden kann.
- **Smoken bei niedrigen Temperaturen:** Für alles, was für mehrere Stunden gsmoked werden soll, wird empfohlen, eine Marinade aus Zucker, Salz oder beidem zu verwenden und das Grillgut für mehrere Stunden im Voraus im Kühlschrank aufzubewahren. Dies führt in der Regel zur Aushärtung des Fleisches. Wir empfehlen aus gesundheitlichen Gründen das smoken von Geflügel nicht unter 85°C (185°F). Das Grillen bei dieser bzw. höherer Temperatur verleiht dem Grillgut immer noch einen rauchigen Geschmack.
- **Allgemeine Grillanleitung.** Wenn Pelletgrillen neu für Sie ist, dann werden Ihnen die folgenden Angaben den Einstieg erleichtern. Dennoch sind die Angaben nur Richtwerte. Die Temperaturen und Zeiten können je nach Bedarf variieren. Dabei spielt u. a. die Größe des Grillguts, die Temperatur des Grillguts beim Einlegen in den Grill und wie oft der Deckel geöffnet wird, eine Rolle. **ACHTEN SIE BEIM GRILLEN IMMER AUF EINE SICHERE KERNTemperatur DES GRILLGUTS. REZEPTE SIND NUR RICHTLINIEN.**

| GRILLGUT | METHODE | TEMPERATUR | ZEIT |
|---------------------------|----------|-------------|-------------------|
| Bratwurst | Grillen | 230 – 260°C | 5 – 10 Min/Seite |
| Bruststück | Garen | 110 – 115°C | 6 – 10 Std |
| Burger | Grillen | 230 – 260°C | 7 – 10 Min/Seite |
| Hähnchenteile | Grillen | 190 – 220°C | 15 – 20 Min/Seite |
| Ganzes Hähnchen | Braten | 135 – 165°C | 1.5 – 2.5 hrs |
| Fisch | Grillen | 190 – 220°C | 7 – 20 Min/Seite |
| Hot Dogs | Grillen | 230 – 260°C | 5 – 7 Min/Seite |
| Trockenfleisch | Räuchern | 70 – 80°C | 4 – 6 Std |
| Pizza | Backen | 205 – 235°C | 14 – 18 Min |
| Schweineschulter / Bein | Garen | 110 – 115°C | 8 – 16 Std |
| Dicke Rippe | Braten | 95 – 122°C | 4 - 8 Std |
| Roast Beef / Rinderbraten | Braten | 122 – 150°C | 1.5 – 3.5 Std |
| Räucherlachs | Räuchern | 70 – 80°C | 6 – 10 Std |
| Steaks | Grillen | 230 – 260°C | 6 – 10 Min/Seite |

- **GMG Rezepte:** Schauen Sie sich unser Rezeptbuch auf unserer Webseite an: 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



ALLGEMEINE BETRIEBUNGSHINWEISE

- **Einstellen der Temperatur:** Drücken Sie keine Tasten, solange die Steuerung den 0-1-2-3 Zyklus durchläuft und automatisch 65°C (150°F) erreicht. Sobald der Grill 65°C (150°F) erreicht hat, können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.
- **Zeit bis zum Erreichen der Temperatur:** Ab dem Zeitpunkt, an dem Sie den Grill einschalten, sollte es etwa 15 – 20 Minuten dauern, bis die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht ist. Achten Sie darauf, die gewünschte Temperatur des Grills erst nach Erreichen von 65°C (150°F) einzustellen. Die Aufheizzeit wird von der Außentemperatur beeinflusst.
- **Temperaturbereich:** Sie können den Grill im Temperaturbereich von 65°C (150°F) bis 290°C (550°F) einstellen.
- **Bereit zum Grillen:** Warten Sie, bis sich der Grill erwärmt hat, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Abgesehen davon, wird Ruß früherer Grillvorgänge enthalten sein, sodass sich der Grill nicht gleichmäßig erhitzen wird bis er heiß ist. Ein langsam blinkendes Licht auf der digitalen Steuerung zeigt an, dass der Grill die Solltemperatur erreicht hat. Blinkt kein Licht, so befindet sich der Grill beim Aufheizen oder Abkühlen.
- **Wärmeverteilung:** Stellen Sie größere Temperaturunterschiede im Innenraum des Grills fest, kann das Hitzeschild verschoben werden, um diese Temperaturunterschiede auszugleichen. Beachten Sie unsere empfohlene Hitzeschildpositionierung in der Aufbauanleitung und im Abschnitt „Vor dem Start“.

Die Grilltemperatur steigt ziemlich schnell an. Die Temperatur fällt jedoch viel langsamer. Der Grund dafür ist, dass das Feuer im Innenraum um jeden Preis in Gang gehalten wird, was zu einem relativ langsamen Rückgang der Innentemperatur führt. Auch hier können Sie den Prozess beschleunigen, indem Sie den Deckel öffnen, damit überschüssige Wärme entweichen kann.

- **Steuerungs-Funktionen:** Für den Fall, dass Sie sich für die Steuerungs-Funktionen interessieren, zeigt die folgende Tabelle die einzelnen Zustände des 0-1-2-3 Startzyklus und deren Funktion an.

| ANZEIGE | TEILE IM BETRIEB | ZEIT | FUNKTION |
|---------|-----------------------|------------------|---|
| | FÖRDERSCHNECKE | 45 SEK | Die Förderschnecke startet und beginnt Pellets in die Brennkammer zu befördern. |
| | GLÜHSTAB | 90 SEK | Der Glühstab beginnt die Pellets zu erhitzen. |
| | LÜFTER & GLÜHSTAB | 30 SEK | Der Brennkammerventilator beginnt die Pellets zu entzünden. |
| | LÜFTER & GLÜHSTAB | 30 SEK | Der Ventilator und der Glühstab stellen die Feuerbeständigkeit sicher. |

- Während des Zyklus 0 fördert die Steuerung die richtige Menge an Pellets in die Brennkammer. Zyklus 1 schaltet den Glühstab ein. Bei Zyklus 2 schaltet sich der Ventilator ein und bleibt mit dem Glühstab für die Verbrennung eingeschaltet.

ERHÖHEN SIE NOCH NICHT DIE TEMPERATUR.

- Der Grill muss einen P.O.F. (Proof of Fire (Feuernachweis)) durchführen, der 5 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. An diesem Punkt wird die Steuerung den Glühstab ausschalten und den Förderschneckenmotor starten, um den Grill auf 65°C (150°F) aufzuheizen. Der Grilldeckel muss für diesen Vorgang unbedingt geschlossen bleiben.

SOBALD IHR GRILL EINE TEMPERATUR VON 65°C (150°F) ERREICHT HAT, KÖNNEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EINSTELLEN.

- Findet innerhalb von 20 Minuten keine Erhöhung um 5° statt, wird auf der Steuerung FAL angezeigt. Bitte beachten Sie hierfür den Abschnitt zur Fehlebehebung.
- **Temperaturabweichungen:** Die Temperatur auf der digitalen Anzeige zeigt die Temperatur an der Grillfläche der linken Seite des Grills an, in die der Thermosensor hineinragt. Es können Unterschiede zwischen dem Deckelthermometer und der digitalen Anzeige auftreten. Dies ist abhängig von der Menge des Grillguts im inneren des Grills oder wie oft der Deckel geöffnet wird bzw. wie windig es ist. Das ist normal.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass zum Beispiel bei einem stehenden Hähnchen, die Temperatur in der Winterzeit im Grill oben etwas niedriger ist als die Temperatur unten im Grill. In der Sommerzeit ist es umgekehrt. Soll das Hähnchen bei 135°C (275°F) gegrillt werden, das Deckelthermometer (falls Ihr Grill eines besitzt) aber lediglich 120°C (250°F) anzeigt, sollte die Temperatur auf bis zu etwa 150°C (300°F) erhöht werden, um die gewünschte Temperatur von 135°C (275°F) am oberen Ende des Hähnchens zu erreichen. Ebenso umgekehrt, falls das Deckelthermometer eine höhere Temperatur anzeigt, wie die Temperatur der digitalen Anzeige.

- **Wetter:** Sie werden wahrscheinlich bei Nichtgebrauch Ihren Grill vor Regen und Schnee schützen wollen. Bei Starkregen kann Wasser in die Förderschnecke eindringen und die Pellets zu Sägemehl umwandeln. Die feuchten Pellets dehnen sich aus und trocknen zu betonharten Klumpen. Dies hat eine unerfreuliche Reparatur zur Folge. Schmelzender Schnee kann das gleiche Problem verursachen. Eine Grillabdeckhaube schützt vor dieser Problematik, jedoch stellt das Aufbewahren des Grills in einer Garage die sichere Variante dar.
- **Grillen bei verschiedenen Temperaturen:** Der Grill wird im Regelfall bei unterschiedlichen Wetterbedingungen genutzt. Es wird empfohlen, die anfängliche Standardtemperatur von 65°C (150°F) um 20-25° an warmen Tagen zu überschreiten. Dies wird gemacht, um an kalten Tagen die eingestellte Zieltemperatur schneller zu erreichen. Der Grill kühlt schließlich selbstständig wieder auf 65°C ab. Dieser Prozess kann beschleunigt werden, indem der Deckel des Grills geöffnet wird, um überschüssige Wärme entweichen zu lassen. Sobald die Außentemperatur unter 2°C (35°F) fällt, schaltet sich der Turbo-Modus ein und beschleunigt die Zufuhr an Pellets und Luft, damit Sie nicht so lange warten müssen, bis sich der Grill erwärmt hat, wie es ohne diesen Modus der Fall wäre.
- **Thermodecke:** Tests von Anwendern haben ergeben, dass der Einsatz einer GMG Thermodecke den Pelletverbrauch um 40%-50% bei sehr kaltem Wetter reduzieren kann. Dies ist eine gute Investition, wenn regelmäßig bei kaltem Wetter gegrillt wird. Verwenden Sie die Thermodecke nicht in der Sommerzeit, da sie keinen spürbaren Nutzen liefert und gegensätzlich arbeitet.
- **Halten Sie den Deckel beim Grillen geschlossen.** Der Grill heizt mit Konvektionswärme, so dass ein geöffneter Deckel nur Wärme in die Atmosphäre ableitet.
- **Pelletprüfung:** Achten Sie darauf, dass sich Pellets im Pelletbehälter befinden! Überprüfen Sie gelegentlich den Pelletbehälter, damit Ihr Grill während des Grillvorgangs nicht den Betrieb einstellt.
- **Pelletlagerung:** Lagern Sie Ihre Pellets an einem kühlen, trockenen Ort. Lassen Sie die Pellets nicht nass werden, da sie sich dann wieder zu Sägemehl umwandeln.
- **Den Grill erneut im Bypass-Modus starten:** Gelegentlich kann ein Stromausfall während der Benutzung des Grills auftreten. Ebenso kann jemand versehentlich den Grill ausgeschaltet haben oder der Grillvorgang soll nach dem Ausschalten fortgeführt werden.



Wenden Sie dieses Verfahren NUR an, wenn der Strom ausgefallen ist und noch ein Feuer im Grill brennt oder um Teile zu testen.

Verwenden Sie diese Methode, wenn noch Feuer in der Brennkammer brennt, was in der Regel nicht länger als etwa 6-7 Minuten nach dem Ausschalten der Fall ist. Wenn der Lüftermodus für ca. 3-4 Minuten aktiv ist, wird dies nicht funktionieren. Stellen Sie bei Bedarf sicher, dass der Grill am Stromnetz angeschlossen ist. Wenn die Digitalanzeige „oFF“ anzeigt, drücken Sie die rote Power-Taste, um den Grill wieder einzuschalten. Sobald der Grill eingeschaltet ist, halten Sie die „POWER-Taste“ für ca. 7 Sekunden gedrückt bzw. bis die Digitalanzeige eine Temperatur anzeigt. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur ein.

- **Ausschalten:** Drücken Sie einfach den roten Ein-/Aus-Schalter und der Grill wird automatisch in den Lüftermodus versetzt. Lassen Sie vor dem Ausschalten des Grills den Lüftermodus bis zum Ende durchlaufen (ca. 15 Minuten). Sobald der Lüftermodus abgeschlossen ist, zeigt das Display "oFF" an. Sie können den Ein-/Aus-Schalter ca. 7 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige auf dem Display erlischt. Der Grill wurde nun erfolgreich abgeschaltet. Sie können den Grill eingesteckt lassen, um ihn beim nächsten Mal leichter einschalten zu können oder alternativ den Stecker ziehen.



PROBLEMBEHANDLUNG

⚠ Der Grill lässt sich nicht einschalten wenn Sie den Power Knopf drücken.

✓ Stellen Sie sicher, dass der Grill an eine Steckdose angeschlossen ist. Wenn das Netzgerät angeschlossen ist, überprüfen Sie, ob die Kontrolllampe am Adapter leuchtet.

Überprüfen Sie beide Enden des Stecker-zu-Stecker-Netzkabels, um sicherzustellen, dass die Verbindungen nicht beschädigt sind.

Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom führt. Dazu können Sie ein anderes Gerät an die betreffende Steckdose anschließen.

Ziehen Sie den Stecker des Grills und entfernen Sie die Steuerung. Überprüfen Sie, ob lose Kabel mit dem Kabelstrang verbunden sind. Trennen Sie den Kabelstrang und schließen Sie ihn erneut an, um eine gesicherte Verbindung sicherzustellen.

⚠ Der Grill kommt nicht auf Temperatur.

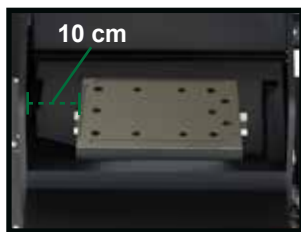
✓ Wenn der Grill auf Umgebungstemperatur bleibt ...

Überprüfen Sie die Brennkammer, um zu sehen, ob sie mit Pellets überfüllt ist. Falls ja, entfernen Sie die Pellets und starten erneut. Diese Überfüllung kann durch das Ausschalten des Grills ohne Verwendung des Lüftermodus entstehen oder durch eine nicht notwendige Befüllung der Brennkammer. Lesen Sie den Abschnitt "Die Brennkammer initialzündet" erneut, um dies nachzuvollziehen. Sie brauchen die Brennkammer nur bei der ersten Benutzung zu initialzündet oder in der Folgezeit, wenn sich keine Pellets mehr in dem Pelletbehälter befinden und die Förderschnecke leer läuft.

✓ Wenn der Grill läuft, aber die eingestellte Temperatur nicht erreicht ...

Überprüfen Sie den Brennkammerventilator, um sicherzustellen, dass er sich frei dreht und keine Beschädigung der Rotorblätter vorliegt.

Vergewissern Sie sich, dass das Hitzeschild ordnungsgemäß installiert ist.



Eine unsachgemäße Platzierung des Hitzeschildes führt zu Temperaturproblemen. Bei Verwendung der Hitzeschild-Schiebestange, befindet sich das Hitzeschild ungefähr in zentraler Position an der Markierung "-0.5" auf der Schiebestange. Die Tiefe, in der die Stange in die Aufnahmemutter eingeschraubt wird variiert, so dass einige Versuche erforderlich sein können, um den perfekt eingestellten Zentralpunkt auf Ihrer Stange zu finden

Vergewissern Sie sich, dass das Fettablaufblech ordnungsgemäß installiert ist.

Halbrunder Ausschnitt





Temperaturschwankungen.



Wenn die Digitalanzeige „SEN“ anzeigt, oder bei schnellen Temperaturveränderungen (schneller, als der Grill seine Innentemperatur erhöhen bzw. reduzieren kann) kontaktieren Sie Ihren Händler.

Andernfalls vergewissern Sie sich, dass Sie keine Alufolie auf dem Fettablaufblech ausgelegt haben, die den Temperatursensor blockiert. Es ist in Ordnung, das Fettablaufblech mit Alufolie auszulegen. Sie muss jedoch fest mit dem Fettablaufblech verbunden sein. Der runde sowie der halbrunde Ausschnitt müssen aus der Folie gestanzt werden, um einen einwandfreien Luftstrom zu gewährleisten.

Eine einfache Möglichkeit, den Temperatursensor zu überprüfen, besteht darin, sich die anfängliche Temperatur anzusehen, die der Grill nach dem 0-1-2-3 Startvorgang anzeigt. Diese Temperatur sollte in etwa der Umgebungslufttemperatur entsprechen, da der Grill noch keine Möglichkeit zum Aufheizen hatte.

Eine unsachgemäße Platzierung des Hitzeschildes führt zu Temperaturproblemen. Bei Verwendung der Hitzeschild-Schiebestange, befindet sich das Hitzeschild ungefähr in zentraler Position an der Markierung "0" auf der Schiebestange. Die Tiefe, in der die Stange in die Aufnahmemutter eingeschraubt wird variiert, so dass einige Versuche erforderlich sein können, um den perfekt eingestellten "0"-Punkt auf Ihrer Stange zu finden.

Vergewissern Sie sich, dass das Fettablaufblech richtig installiert ist. Die korrekte Installation finden Sie auf der vorherigen Seite.



Rauch strömt aus dem Pelletbehälter.



Stellen Sie sicher, dass sich keine Asche sowie Pellets in der Brennkammer befinden.

Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Pelletbehälters geschlossen bleibt, wenn der Grill in Betrieb ist. Drücken Sie fest auf jede Ecke des Deckels, um sicherzustellen, dass er fest verschlossen ist. Wenn eine Ecke des Deckels nur ca. 0,3cm (1/8 Zoll) hochsteht, ist ein verzogener Deckel das Problem.

Sie können dies testen, indem Sie zwei Lagen Alufolie über den offenen Pelletbehälter legen und dann den Deckel schließen, um eine temporäre Versiegelung herzustellen, die verhindert, dass Rauch aus dem Pelletbehälter strömt.

Stellen Sie sicher, dass sich der Verbrennungsventilator frei dreht und nicht beschädigt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Pelletabwurfür geschlossen ist.

Wenn alles andere fehlschlägt, kann die quadratische Dichtung zwischen Pelletbehälter und Schnecke der Übeltäter sein. Mit Hochtemperatur-Silikon kann dies abgedichtet werden.



Der Alarm für niedrigen Pelletstand ertönt kontinuierlich.




Füllen Sie den Pelletbehälter mit Pellets bis über den Sensor. Wenn dies das Problem nicht löst, ziehen Sie den Netzstecker, trennen Sie dann den Füllstandssensor und schließen Sie ihn wieder an der Rückseite der Steuerung an. Wenn der Signalton weiterhin ertönt, ist der Füllstandssensor defekt und muss ersetzt werden. Kontaktieren Sie hierzu Ihren Händler. In der Zwischenzeit können Sie den Alarmton abschalten, indem Sie das Kabel des Füllstandssensors von der Steuerung abklemmen.

**Der Alarm für niedrigen Pelletstand ist für die Funktionsfähigkeit des Grills nicht erforderlich. Sie können den Alarm ausgeschaltet lassen und mit dem Grillen fortfahren.*



PROBLEMBEHANDLUNG (FORTSETZUNG)


Keine Pellets in der Brennkammer.

 Angenommen, es befinden sich Pellets in der Förderschnecke. Schalten Sie den Grill ein und drücken Sie den Ein/Aus-Schalter, um die Steuerung auf Phase 0 zu schalten. Beobachten Sie das Ende der Förderschnecke in der Brennkammer, um sicherzustellen, dass sie sich dreht.


Wenn sich die Förderschnecke dreht und keine Pellets gefördert werden, befinden sich die Pellets im Durchlauf der Förderschnecke. Schalten Sie den Grill aus und starten Sie ihn erneut auf Phase 0. Warten Sie, bis die Pellets in die Brennkammer fallen. Es kann bis zu zwei volle 0-Phasen dauern, bis die Pellets die gesamte Förderschnecke durchlaufen haben. Sobald sie herausfallen, schalten Sie den Grill aus und starten Sie ihn wieder mit dem Standardstartprozess (0-1-2-3 Zyklus).

Wenn sich die Förderschnecke nicht dreht, kann es länger dauern. Achten Sie auf den Schneckenmotor. Wenn der Schneckenmotor eingeschaltet ist und sich die Förderschnecke nicht dreht, liegt ein Bruch zwischen dem Motor und der Schneckenwelle vor. Wenden Sie sich an Ihren Händler.


Ungleichmäßige Temperaturverteilung.

 Ungleichmäßige Temperatur kann durch kleine Anpassungen an der Platzierung des Hitzeschildes korrigiert werden. Versuchen Sie, das Hitzeschild in 0,5cm-Schritten in Richtung der heißen Seite zu schieben, während Sie die Temperaturänderungen zur Kenntnis nehmen. Mit Hilfe der Hitzeschild-Schiebestange sollte ein zentriertes Hitzeschild ungefähr an der Markierung "0" auf der Stange positioniert werden. Die Tiefe, in der die Stange in die Aufnahmemutter eingeschraubt wird variiert, so dass einige Versuche erforderlich sein können, um den perfekt eingestellten "0"-Punkt auf Ihrer Stange zu finden. Sobald Sie die beste Hitzeschildplatzierung gefunden haben, empfehlen wir Ihnen, diesen Abstand auf der Hitzeschild-Schiebestange zu markieren. Auf diese Weise können Sie die Positionierung später wiederholen, wenn der Grill an eine andere Stelle verschoben wird oder die Brennkammer geleert wird.

Laute Klickgeräusche bei laufender Schnecke.

 Dies ist das typische Geräusch eines abgestreiften/rutschenden Zahnrads im Getriebe der Schnecke. Die Förderschnecke muss ausgetauscht werden.

Der Grill zündet nicht (FAL-Meldung).

 Es könnte sich zu viel Asche in der Brennkammer befinden. Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist und entfernen Sie die Asche. Alternativ können Pellets die Brennkammer überfüllt haben. Schalten Sie den Grill niemals mehrmals aus und wieder ein, da so die Brennkammer mit Pellets überfüllt wird. Jedes Mal, wenn der Grill beim Start "0" anzeigt, wird eine volle Ladung Pellets in die Brennkammer gefördert. Der Glühstab entzündet die Pellets nur dann, wenn Luft frei durch die Brennkammer strömen kann.

Der Brennkammergebläseventilator ist möglicherweise nicht in Betrieb gewesen. Überprüfen Sie, ob sich die Rotorblätter frei drehen und der Lüfter in den Zyklen 2 und 3 der 0-1-2-3 Sequenz läuft.

Die Förderschnecke hat möglicherweise keine Pellets in die Brennkammer gefördert. Siehe oben "Keine Pellets in der Brennkammer".

Wenn es keine Asche- oder Pelletansammlung gibt, der Ventilator ordnungsgemäß funktioniert und neue Pellets gefördert werden, ist der Glühstab höchstwahrscheinlich defekt und muss ausgetauscht werden.

**Der Grill kann manuell gezündet werden, wenn der Glühstab nicht funktioniert. Befüllen Sie die Brennkammer mit einer Handvoll Pellets und entzünden Sie sie bspw. mit einem Bunsenbrenner. Sobald die Pellets in der Lage sind, eine Flamme selbst aufrechtzuerhalten, schließen Sie den Grill an, dass er "off" anzeigt. Halten Sie die Taste "Power" 10 Sekunden lang gedrückt. Der Grill zeigt zunächst "0" an, springt dann aber beim Einschalten des Ventilators und der Schnecke zu einem Temperaturwert über. Lassen Sie den Grill auf 65°C Celsius (150 Grad Fahrenheit) kommen und stellen Sie dann Ihre Grilltemperatur wie gewohnt ein.*



Die Förderschnecke klemmt.



Schalten Sie den Grill in die Phase 0, indem Sie die Taste "Power" (erste Stufe des normalen Startvorgangs) drücken und auf den Schneckenmotor achten. Wenn der Motor eingeschaltet ist, schauen Sie in die Brennkammer, um festzustellen, ob sich die Förderschnecke dreht. Wenn sich die Förderschnecke dreht und keine Pellets gefördert werden, befinden sich die Pellets im Durchlauf der Förderschnecke. Schalten Sie den Grill aus und starten Sie ihn erneut auf Phase 0. Warten Sie, bis die Pellets in die Brennkammer fallen. Es kann bis zu zwei volle 0-Phasen dauern, bis die Pellets die gesamte Förderschnecke durchlaufen haben.

Wenn Sie festgestellt haben, dass sich die Förderschnecke bei eingeschaltetem Schneckenmotor nicht dreht, können Sie versuchen, die Pellets durch die Schnecke zu leiten, um die Blockade zu beseitigen. Entfernen Sie das Fettablaufblech sowie das Hitzeschild des Grills. Entfernen Sie alle Pellets aus dem Pelletbehälter und der Brennkammer.

Sobald die Förderschnecke frei ist, muss Sie mit neuen Pellets befüllt werden, indem die Phase 0 ein paar Mal wiederholt wird, nachdem der Pelletbehälter aufgefüllt wurde. Sobald neue Pellets gefördert werden, schalten Sie den Grill aus und starten Sie ihn erneut. Lassen Sie den Grill durch den gesamten 0-1-2-3-Prozess mit installiertem Hitzeschild und Fettablaufblech durchlaufen.



Der Brennkammerventilator scheint nicht richtig zu funktionieren.



Es besteht kein Grund zur Sorge, wenn sich der Ventilator nicht mit konstanter Geschwindigkeit dreht. Er läuft mit hohen Drehzahlen, um die Temperatur stabil zu halten.

Der Ventilator sollte, beginnend mit Phase 2 nach dem Einschalten kontinuierlich laufen, bis der Grill den Ventilatorbetrieb beendet.

Ziehen Sie zuerst den Netzstecker des Grills. Drehen Sie dann mit dem Finger den Lüfter, um sicherzustellen, dass er sich frei dreht und keine sichtbaren Schäden aufweist. Wenn die Rotorblätter beschädigt sind, benötigt Ihr Grill einen neuen Brennkammerventilator.

Überprüfen Sie die Kabel, die zum Brennkammerventilator führen, um sicherzustellen, dass diese Verbindungen sicher und unbeschädigt sind.



GARANTIE & UNTERSTÜTZUNG



REGISTRIEREN SIE IHRE GARANTIE HIER: greenmountaingrills.com/warranty-registration

Die eingeschränkte Garantie deckt alle Produktions- und Materialfehler für einen Zeitraum von 3 Jahren, ab dem Erstkaufdatum, ab. Während der Garantielaufzeit wird GMG Products, sofern möglich, den Grill reparieren und ggf. Teile ersetzen. Sollte dies nicht möglich sein, wird als letzte Option, die Möglichkeit geboten, den Grill an GMG bzw. an den zuständigen Vertriebspartner zurück zu senden. Alle Ansprüche müssen vor Ablauf der Garantie geltend gemacht werden.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Probleme, die durch eine Zweckentfremdung des Grills hervorgerufen wurden, Unfälle, fehlerhafte Anwendung des Geräts oder elektrischen Problemen. Ebenso ausgeschlossen sind Schönheitsmängel wie z.B. Farbabweichungen. Ausgeschlossen sind auch Nutzungen, außerhalb der in der Bedienungsanleitung angegebenen Vorgaben. Eine Verwendung für kommerzielle Zwecke ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Besonders ausgeschlossen sind alle Waren, bei denen die Bezahlung noch nicht vollständig erfolgt ist, dies gilt auch für Teilzahlungen.

DIESE GARANTIE GIBT IHNEN BESTIMMTE GESETZLICHE RECHTE, WELCHE VON LAND ZU LAND VARIIEREN KÖNNEN. DIE VERANTWORTLICHKEIT VON GREEN MOUNTAIN GRILLS BEZIEHT SICH LEDIGLICH AUF DIE REPARATUR UND / ODER ERSATZ DER MATERIAL- UND PRODUKTIONSFEHLER WIE IN DER GARANTIE-BESTIMMUNG ANGEGEBEN. ALLE VERTRAGLICHEN & STILLSCHWEIGENDEN GARANTIEN, INKLUSIVE DER NICHT ZEITLICH BEGRENZTEN ODER HANDELSÜBLICHEN GEWÄHRLEISTUNGEN, SOWIE VORSÄTZLICHE ZWECKBEZOGENE ABSPRACHEN SIND VON DER HAFTUNG AUSGESCHLOSSEN. ES WERDEN KEINE WEITEREN GARANTIEN GEGEBEN.

GMG PRODUCTS IST IN KEINER WEISE HAFTBAR, FÜR SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE ODER FOLGESCHÄDEN. WEDER GEGENÜBER DEM URSPRÜNGLICHEN KÄUFER, NOCH IN BEZUG AUF SCHADENERSATZANSPRÜCHE DRITTER GEGENÜBER DEM EINZELHÄNDLER, DER DIESES PRODUKT ERWIRBT. IN MANCHEN LÄNDERN IST EIN AUSSCHLUSS ODER EINE EINSCHRÄNKUNG DER HAFTUNG, BEI ZUFÄLLIGER ODER FOLGEBESCHÄDIGUNG NICHT ZULÄSSIG, SO DASS SIE DAVON MÖGLICHERWEISE NICHT BETROFFEN SIND.

Für genauere Angaben zu Ihrer Gewährleistung, kontaktieren Sie den Verkäufer von dem Sie Ihren Grill erworben haben oder kontaktieren Sie uns unter: +49 6825 / 9324-0



WIR SIND BESTREBT, DEN BESTEN KUNDENSERVICE DER BRANCHE ZU BIETEN.

Für Montage- und allgemeine Bedienungsanleitungen, siehe:
greenmountaingrills.com/new-grill-owners

Tipps zur Fehlerbehebung sowie Service-Tipps finden Sie unter:
greenmountaingrills.com/support

GRILL SUPPORT

Call 1.800.603.3398 - Option 1
Hours 8 am - 6 pm PST M - F, 9 am - 6 pm PST Sat - Sun
(Closed on major holidays)

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

Toll Free 1.800.603.3398
Phone 530.347.9167
Fax 530.347.9710

APP SUPPORT

Call 1.800.603.3398 - Option 15
Email AppSupport@greenmountaingrills.com
Hours 10 am - 6 pm PST M - F, 9 am - 5 pm PST Sat
(Closed on Sundays and major holidays)



FOLGEN SIE DER **GMG** GEMEINSCHAFT

BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN WAS IHRE GRILLMEISTER-KOLLEGEN
FÜR IHRE WOCHENEND-GRILLEREI VORBEREITEN MIT
[#GMGNATION](#) [#GREENMOUNTAINGRILLS](#) [#GMGPRIME](#)

HALTEN SIE AUSSCHAU NACH NEUEN REZEPTEN, VERANSTALTUNGEN,
WERBEGESCHENKEN UND ANKÜNDIGUNGEN IHRES LIEBLINGSPRODUZENTEN
VON HOLZPELLETAROMA.

WWW.GREENMOUNTAINGRILLS.COM



[@GREENMOUNTAINGRILLS](#)

8-IN-1

**ULTIMATE
VERSATILITY**

GREENMOUNTAINGRILLS.COM

GRILL 
SMOKE 
SLOW 
BRAISE 
ROAST 
SEAR
BAKE
COOK

