

PAGE 1	LK 1
CAMP CHEF	CAMP CHEF
THE WAY TO COOK OUTDOORS	THE WAY TO COOK OUTDOORS
PELLET GRILL AND SMOKER	PELLETGRILL JA SUITSUTAJA
WARNING & INSTRUCTION BOOKLET	OHUTUS- JA KASUTUSJUHEND
MODEL NUMBER: PG24CLAU, PG24CLCE, PG24CLCH, PG24CLUK	MUDELI NUMBER: PG24CLAU, PG24CLCE, PG24CLCH, PG24CLUK
Power Rating 220-240 V, 50 Hz 250 Watts	Võimsusklass 220–240 V, 50 Hz, 250 W
Certified to IPX4	Kaitseaste IPX4
www.CampChef.com 1.800.650.2433 • Camp Chef is a registered trademark of Logan Outdoor Products ©2020 • Patent Pending • 3985 N 75 W, Hyde Park, UT 84318, USA • 0920_PG24CLUK_Booklet	www.CampChef.com 1.800.650.2433 • Camp Chef on ettevõtte Logan Outdoor Products registreeritud kaubamärk ©2020 • Patenditaotlus on menetluses • 3985 N 75 W, Hyde Park, UT 84318, USA • 0920_PG24CLUK Booklet
PAGE 2	LK 2
WARNING	HOIATUS
FOR OUTDOOR USE ONLY	KASUTADA AINULT VÄLISTINGIMUSTES
WARNING	HOIATUS
If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or loss of life.	Kui käesolevas juhendis esitatud juhiseid täpselt ei järgita, võib tekkida tulekahju või plahvatus, mis põhjustab varalist kahju, kehavigastusi või surma.
WARNING	HOIATUS
• To installer or person assembling this appliance:	• Paigaldajale või seadme monteerijale:
Leave this manual with this appliance for future reference.	jätke see juhend edasiseks kasutamiseks seadme juurde.
To consumer:	Tarbijale:
Keep this manual with this appliance for future reference.	hoidke seda juhendit edasiseks kasutamiseks koos seadmega.
This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this product.	Käesolev juhend sisaldab olulist teavet, mis on vajalik toote korrektseks kokkupanekuks ja ohutuks kasutamiseks.
Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance.	Lugege enne seadme kokkupanekut ja kasutamist läbi kõik hoiatused ja juhised ning arvestage nendega.
Do not discard this instruction manual.	Ärge visake seda juhendit minema.
CAUTION	ETTEVAATUST
Use Only Wood Pellet Fuel Specified By The Manufacturer.	Kasutage kütusena ainult tootja kirjeldusele vastavaid puidugraanuleid.
Do Not Use Pellet Fuel Labeled As Having Additives.	Ärge kasutage lisandeid sisaldavaid puidugraanuleid.
Only use Camp Chef Premium Pellets with the following specifications. 8,000-8,300 BTU/LB 0.75-0.85% Ash content	Kasutage ainult Camp Chefi kvaliteetseid graanuleid, millel on järgmised omadused: kütteväärtus 2,34–2,43 kWh/kg, tuhasisaldus 0,75–0,85%.
CAUTION	ETTEVAATUST

Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.	Küsige kohalikest ehitus- ja tulekaitseasutustelt teavet teie piirkonnas kehtivate piirangute ja paigaldusülevaatusenõuete kohta.
A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS.	TULEKAHJUDE OLULINE PÕHJUS ON EBAPIISAVA VAHE JÄTMINE PÕLEVATE MATERJALIDEGA.
IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.	ÄÄRMISELT TÄHTIS ON PAIGALDADA TOODE TÄPSELT SIIN ESITATUD JUHISTE KOHASILT.
WARNING	HOIATUS
The appliance and its accessible parts become hot during use.	Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.
Care should be taken to avoid contact with hot surfaces or components.	Vältige kokkupuudet kuumade pindade ja osadega.
Children under 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.	Alla 8-aastasi lapsi tohib lubada seadme lähedusse ainult pideva järelevalve all.
DANGER	OHT
1. Never operate this appliance unattended.	1. Ärge jätke töötavat seadet kunagi järelevalveta.
2. Never operate this appliance within 3 m of a stored LP cylinder.	2. Ärge kasutage seadet 3 m raadiuses vedelgaasiballoonist.
3. Never operate this appliance within 7.5 m of any flammable liquid.	3. Ärge kasutage seadet 7,5 m raadiuses mis tahes tuleohtlikust vedelikust.
4. If a fire should occur, keep away from appliance and immediately call your fire department.	4. Põlengu tekkimise korral hoidke seadmest eemale ja helistage kohe tuletõrjesse.
Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.	Ärge püüdke kustutada põlevat õli või rasva veega.
Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.	Nende juhiste eiramine võib kaasa tuua tulekahju, plahvatuse või põletusohu ning põhjustada varalist kahju, kehavigastusi või surma.
CAUTION	ETTEVAATUST
Always store wood pellets away from heat producing appliances and other fuel containers.	Hoidke puidugraanuleid alati eemal soojust tekitavatest seadmetest ja kütusemahutitest.
Pellets should be stored in a dry environment.	Graanuleid tuleb hoida kuivas kohas.
WARNING	HOIATUS
Normal use will create a buildup of ash, grease, and creosote inside the grill.	Tavapärase kasutamise käigus koguneb grilli sisse tuhka, rasva ja kreosootõli.
The grill must be thoroughly cleaned after every 50 hours of use or if a buildup of grease or creosote is noticed inside the grill.	Grilli tuleb põhjalikult puhastada iga 50 kasutustunni järel või kui selle sees on näha rasva või kreosootõli kogunemist.

Clean the grill by removing all internal parts and thoroughly scrape away all grease and creosote from all internal surfaces including the grease drain and remove debris from the grill.	Grilli puhastamiseks eemaldage kõik selle sisemised osad, kraapige kõik sisepinnad, k.a rasvarenn hoolikalt kogu rasvast ja kreosootolist puhtaks ning eemaldage grillist jäätmed.
The drip tray must always be cleaned prior to turning the grill to high or cooking in direct flame mode.	Tilgaalus tuleb puhastada iga kord enne grilli suurele kuumusele reguleerimist või otsese leegi režiimi kasutamist.
Excessive buildup of grease and creosote may result in a grease fire.	Kui rasva ja kreosootõli koguneb liiga palju, võib see süttida.
If a grease fire does occur, turn off the grill using the main power switch and close the lid.	Rasva süttimise korral lülitage grill peatoitelülitist välja ja sulgege kaas.
Leave the lid closed until the fire extinguishes itself.	Hoidke kaant suletuna, kuni leek ise kustub.
If an uncontrolled fire does occur, immediately call the local fire department.	Kontrollimatu põlengu tekkimise korral helistage kohe tuletõrjesse.
Never put water on a grease fire.	Ärge kunagi valage põlevale rasvale vett.
PAGE 3	LK 3
CARBON MONOXIDE WARNING	HOIATUS VINGUGAASI KOHTA
Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others.	Järgige siin esitatud juhiseid, et see värvitu ja lõhnatu gaas ei saaks mürgitada teid, teie pereliikmeid või kedagi teist.
Know the symptoms of carbon monoxide poisoning:	Jätke meelde vingugaasimürgistuse sümptomid:
headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion.	peavalu, uimasus, nõrkus, iiveldus, oksendamine, unisus ja segasus.
Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen.	Vingugaas vähendab vere hapnikukandmise võimet.
Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.	Vere vähene hapnikusisaldus võib lõppeda teadvusekaotuse ja surmaga.
See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance.	Pöörduge arsti poole, kui teil või kellelgi teisel tekivad küpsetamise ajal või seadme läheduses viibides gripilaadsed sümptomid.
Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.	Kergesti külmetuse või gripiga segamini aetav vingugaasimürgistus avastatakse sageli liiga hilja.
Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.	Vingugaasi toimet süvendab alkoholi tarbimine ja uimastite kasutamine.
Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.	Vingugaas on eriti mürgine rasedatele naistele ja loodetele, vastsündinutele, eakatele, suitsetajatele ning vere või vereringe probleemidega (nt aneemia, südamehaigus) inimestele.
CHIMNEY (1) PG24-84H	KORSTEN (1) PG24-84H
PG24-5 (1) CHIMNEY CAP ASM	PG24-5 (1) KORSTNAKATE ASM
1/4-20 X 3 BOLT (1)	1/4-20 X 3 POLT (1)

1/4-20 NUT (1)	1/4-20 MUTTER (1)
M6 X 15 BOLT (3)	M6 X 15 POLT (3)
PG24-85 (1) CHIMNEY GASKET	PG24-85 (1) KORSTNATIHEND
COOKING GRATE (2) PG24-70	KÜPSETUSREST (2) PG24-70
PULL ROD (1) PG24SG-3	TÕMBEVARRAS (1) PG24SG-3
LID PG24SG-6 (BLACK) PG24SG-6B (BRONZE) PG24SG-6S (STAINLESS)	KAAS PG24SG-6 (MUST) PG24SG-6B (PRONKS) PG24SG-6S (ROOSTEVABA)
THERMOMETER (1) PG24-44	TERMOMEETER (1) PG24-44
PROBE COVER (1) PG24-54	SONDIKATE (1) PG24-54
FEED GASKET (1) PG24-34	SISENDI TIHEND (1) PG24-34
HOPPER ASM (1) PG24CL-2G (UK) PG24CL-2F (CE) PG24CL-2I (AU) PG24CL-2J (CH)	KOLU ASM (1) PG24CL-2G (UK) PG24CL-2F (CE) PG24CL-2I (AU) PG24CL-2J (CH)
LEFT REAR LEG (1) PG24ZG-10CE	VASAK TAGUMINE JALG (1) PG24ZG-10CE
ASH CUP (1) PG24-17	TUHATOPS (1) PG24-17
BOTTOM SHELF(1) PG24WW-4	ALUMINE RIIUL (1) PG24WW-4
LEFT FRONT LEG (1) PG24ZG-11CE	VASAK EESMINE JALG (1) PG24ZG-11CE
LEG PLUG (2) PG24-69	JALAKORK (2) PG24-69
M10 ACORN NUT (2)	M10 KÜBARMUTTER (2)
M10 FLAT WASHER (2)	M10 LAPIKSEIB (2)
PG24CL-1 HARDWARE KIT	PG24CL-1 SEADMEKOMPLEKT
PG24-79 CHIMNEY HARDWARE KIT	PG24-79 KORSTNAKOMPLEKT
UPPER GRATE (2) PG24SG-5	ÜLEMINE REST (2) PG24SG-5
DRIP TRAY (1) PG24SG-4	TILGAALUS (1) PG24SG-4
M8 NUT (2)	M8 MUTTER (2)
HEAT DEFLECTOR (1) PG24SG-2	SOOJUSE DEFLEKTOR (1) PG24SG-2
HANDLE (1) PG24-57	KÄEPIDE (1) PG24-57
HANDLE BEZEL (2) PG24-71	KÄEPIDEME VÕRU (2) PG24-71
HANDLE DEFLECTOR	KÄEPIDEME DEFLEKTOR

(1) PG24SG-12	(1) PG24SG-12
M6 HANDLE SCREW (2) PG24-59	M6 KÄEPIDEME KRUVI (2) PG24-59
SIDE SHELF (1) PG36CL-1	KÜLGRIIUL (1) PG36CL-1
M6 X 15 BOLT (4)	M6 X 15 POLT (4)
UPPER GRATE BRACKET (2) PG24SG-11	ÜLEMISE RESTI KANDUR (2) PG24SG-11
M6 NUT (4)	M6 MUTTER (4)
PULOUT LOCK (1) PG24-42	TÜHJENDUSVARDA LUKK (1) PG24-42
PULLOUT KNOB (2) PG24-9CE	TÜHJENDUSVARDA NUPP (2) PG24-9CE
BURNER PULLOUT (1) PG24-41	PÕLETI TÜHJENDUSVARRAS (1) PG24-41
GREASE BUCKET (1) PG24-11	RASVAÄMBER (1) PG24-11
REAR RIGHT LEG (1) PG24ZG-12CE	PAREM TAGUMINE JALG (1) PG24ZG-12CE
FRONT RIGHT LEG (1) PG24ZG-13CE	PAREM EESMINE JALG (1) PG24ZG-13CE
WHEEL (2) PG24-16CE	RATAS (2) PG24-16CE
WHEEL AXLE (2) PG24-66CE	RATTATELG (2) PG24-66CE
M10 ACORN NUT (2)	M10 KÜBARMUTTER (2)
M10 FLAT WASHER (2)	M10 LAPIKSEIB (2)
PAGE 4	LK 4
HOPPER LID (1) PG24CL-3 (BLACK)	KOLU KAAS (1) PG24CL-3 (MUST)
AUGER GUARD (1) PG24CL-4	TIGUAJAMI KATE (1) PG24CL-4
M4 X 10 SCREW (2)	M4 X 10 KRUVI (2)
LID MAGNET (1) PGC24-18	KAANE MAGNET (1) PGC24-18
POWER CORD (1) PG24-48G (UK) PG24-48F (CE) PG24-48I (AU) PG24-48J (CH)	TOITEJUHE (1) PG24-48G (UK) PG24-48F (CE) PG24-48I (AU) PG24-48J (CH)
HOPPER HANDLE (1) PGC24-12 M6 X 15 BOLT (4)	KOLU KÄEPIDE (1) PGC24-12 M6 X 15 POLT (4)
M6 NUT (2)	M6 MUTTER (2)
HOPPER CLEANOUT (1) PG24CL-8	KOLU TÜHJENDUSVARRAS (1) PG24CL-8
PULLOUT LOCK (1) PG24-42	TÜHJENDUSVARDA LUKK (1) PG24-42
PULLOUT KNOB (1)	TÜHJENDUSVARDA NUPP (1)

PG24-9CE	PG24-9CE
GUARD PLATE (1) PG24CL-5	KATTEPLAAT (1) PG24CL-5
BOTTLE OPENER (1) BTOP-1	PUDELIAVAJA (1) BTOP-1
M3X20 4.8 CLASS SHEAR PIN W/NUT (1) PG24-25	M3X20 4,8-KLASSI LÕIKETIHVT MUTRIGA (1) PG24-25
M3 NYLOC NUT (4)	M3 NYLOC-MUTTER (4)
HOPPER WINDOW ASM (1) PG24CL-6	KOLU AKEN ASM (1) PG24CL-6
M3X8 BOLT (4)	M3X8 POLT (4)
AUGER IMPELLER (1) PG24-49	TIGUAJAMI TIIVIK (1) PG24-49
AUGER MOTOR WITH IMPELLER (1) PG24-24CE	TIGUAJAMI MOOTOR KOOS TIIVIKUGA (1) PG24-24CE
AUGER BUSHING (1) PG24-23	TIGUAJAMI PUKS (1) PG24-23
AUGER (1) PGC24-8	TIGU (1) PGC24-8
WIFI CONTROLER (1) PG24CL-7CE	WIFI-KONTROLLER (1) PG24CL-7CE
M4.2 X 10 SCREW (4) BLOWER IMPELLER (1) PG24-27 M4.2 X 10 SCREW (4) BLOWER MOTOR WITH IMPELLER (1) PG24-26CE MEAT PROBE (4) PG24-86 M4 X 10 SCREW (2) HOPPER LID (1) PG24CL-3 (BLACK) AUGER GUARD (1)	M4.2 X 10 KRUVI (4) PUHURI TIIVIK (1) PG24-27 M4.2 X 10 KRUVI (4) PUHURI MOOTOR KOOS TIIVIKUGA (1) PG24-26CE LIHASOND (4) PG24-86 M4 X 10 KRUVI (2) KOLU KAAS (1) PG24CL-3 (MUST) TIGUAJAMI KATE (1)
BURNER (1) PG24-78	PÕLETI (1) PG24-78
HEATING ROD (1) PG24-21CE	KÜTTEVARRAS (1) PG24-21CE
0320 PG24CLAU14 PARTS	0320 PG24CLAU14 OSAD
PAGE 5	LK 5
1. Do NOT leave this appliance unattended while in use.	1. ÄRGE jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
The user must remain in the immediate area of the product and have a clear view of the product at all times during operation.	Kasutaja peab jääma toote vahetusse lähedusse ja toode peab olema talle kasutamise ajal kogu aeg selgelt nähtav.
2. Keep children and pets away from grill at all times.	2. Ärge lubage lapsi ega loomi kunagi grilli lähedale.

3. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance.	3. Alkoholi, retseptiravimite või uimastite tarbimine võib halvendada teie võimet seadet korrektselt kokku panna või ohutult kasutada.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.	4. Lapsed alates 8. eluaastast, vähenenud kehalise, meelelise või vaimse võimekusega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada juhul kui neile on õpetatud selle ohutut kasutamist ning nad mõistavad võimalikke ohte.
Children shall not play with the appliance.	Lapsed ei tohi seadmega mängida.
5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	5. Lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
6. For OUTDOOR use only.	6. Kasutada ainult VÄLISTINGIMUSTES.
Do NOT use in a building, garage or any other enclosed area.	ÄRGE kasutage hoones, garaažis ega muus kinnises ruumis.
Do NOT use in or on recreational vehicles or boats. NEVER use this appliance as a heater.	MITTE kasutada vabaajasõidukis ega paadis. Seadet EI TOHI kasutada küttekehana.
7. Do not operate appliance under ANY overhead construction.	7. Ärge kasutage seadet ÜHEGI konstruktsiooni all.
Keep a minimum clearance of 1m from the sides, front and back of appliance to ANY construction.	Tagage, et seadme vahe MISTAHES konstruktsioonidega oleks nii mõlemal küljel kui ka ees ja taga vähemalt 1 m.
Keep the area clear of all combustible material and flammable liquids, including wood, dry plants and grass, brush, paper, and canvas.	Ärge hoidke alas põlevaid materjale ega tuleohtlikke vedelikke, sh puitu, kuivi taimi ja heina, hagu, paberit ja lõuendit.
8. This product is not intended for commercial use.	8. Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks tulunduslikul eesmärgil.
9. Always allow the appliance to cool before covering with the patio cover.	9. Enne seadme katmist vihmakattega laske sellel alati maha jahtuda.
10. Always cover the appliance, with patio cover (if supplied), when not in use.	10. Hoidke seadet kasutusvälisel ajal alati vihmakatte all (kui see on komplektis).
11. Always unplug grill before installing patio cover.	11. Enne vihmakatte paigaldamist lahutage grill alati vooluvõrgust.
12. Use only on a level, stable non-combustible surface like bricks, concrete or dirt.	12. Kasutage ainult tasasel, tugeval ja mittepõleval pinnal, nt tellistel, betoonil või mullal.
Do not use this appliance on any surface that will burn or melt like wood, asphalt, vinyl or plastic.	Ärge kasutage seadet pinnal, mis võib põleda või sulada (nt puit, asfalt, vinüül või plast).
13. Make sure burner clean-out is closed before starting the grill.	13. Veenduge, et põleti tühjendusluuk on enne grilli süütamist suletud.
14. Make sure the grease bucket is in place before starting the grill.	14. Veenduge, et rasvaämber on enne grilli süütamist oma kohal.

15. In the event of a fire unplug the grill from the power supply, close the lid, and leave it closed until the fire goes out.	15. Põlengu korral lahutage grill vooluvõrgust, sulgege kaas ja hoidke seda suletuna, kuni leek kustub.
After allowing the grill to cool, follow the cleaning instructions before the next use.	Kui grill on jahtunud, puhastage see enne järgmist kasutuskorda vastavalt juhistele.
16. Use only food grade hardwood pellets manufactured for use in pellet grills.	16. Kasutage ainult toiduohutuid lehtpuidugraanuleid, mis on toodetud pelletgrillides kasutamiseks.
Using softwood or heating pellets will void your warranty.	Okaspuidu või küttegaanulite kasutamise korral kaotab garantii kehtivuse.
17. Do not allow the hopper to run out of pellets. Pellets can be added at any time.	17. Vältige kolu tühjenemist graanulitest. Graanuleid saab igal ajal lisada.
The hopper will hold approximately 10kg of pellets.	Kolusse mahub ligikaudu 10 kg graanuleid.
The pellet usage will vary greatly depending on the ambient temperature as well as cooking temperature.	Graanulite kulu võib suuresti kõikuda olenevalt keskkonna- ja küpsetustemperatuurist.
18. It is recommended that you not store pellets in the hopper for extended periods as they may absorb moisture from the air and clog the auger.	18. Soovitav on mitte hoida graanuleid pikka aega kolus, sest need võivad imada õhust niiskust ja ummistada tiguajami.
19. Keep the lid closed during cooking.	19. Hoidke kaant küpsetamise ajal kinni.
The grill is designed to cook with the lid closed.	Grill on ette nähtud küpsetamiseks suletud kaanega.
20. Note that the cooking temperature displayed on the digital readout is measured near the cooking surface on the left side of the grill.	20. Arvestage, et digitaalsel näidikul kuvatavat küpsetustemperatuuri mõõdetakse grilli vasakul poolel asuva küpsetuspinna juures.
The actual temperature inside the cooking chamber will vary slightly throughout.	Küpsetuskambri eri piirkondade tegelik sisetemperatuur võib sellest veidi erineda.
21. Do not use accessories not specified for use with appliance.	21. Ärge kasutage tarvikuid, mis ei ole ette nähtud selle seadmega kasutamiseks.
22. Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or freshen up a fire in this appliance.	22. Ärge kunagi kasutage seadmes tule süütamiseks või ergutamiseks bensiini, bensiini tüüpi lambikütust, süütevedelikku ega muud sarnast vedelikku.
Keep all such liquids well away from the appliance when in use.	Hoidke kõiki selliseid vedelikke töötavast seadmest ohutus kauguses.
23. Ashes should be placed in a metal container with a tight fitting lid.	23. Tuhk tuleks panna tihedalt sulguva kaanega metallanumasse.
The closed container of ashes should be placed on a non combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal.	Enne tuha lõplikku kõrvaldamist tuleb suletud tuhaanum asetada mittepõlevast materjalist põrandale või maapinnale kõikidest põlevatest materjalidest piisavalt kaugele.
When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.	Kui tuhk maetakse pinnasesse või puistatakse kohapeal laiali, tuleb seda hoida suletud anumasse seni, kuni see on täielikult jahtunud.

24. Creosote – Formation and need for removal.	24. Kreosootõli – teke ja eemaldamise vajadus.
When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote.	Puidugraanulite aeglasel põletamisel tekivad tõrv ja orgaanilised aurud, mis moodustavad koos välja tõrjutud niiskusega kreosootõli.
The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow burning fire.	Kreosootõli kondenseerub aeglase põletamise korral suhteliselt jahedas suitsulõõris ja väljalasketorus.
As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood.	Selle tagajärjel koguneb kreosootõli lõõri ja väljalasketoru siseküljele.
When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.	Süttimise korral põleb kreosootõli väga kuuma leegiga.
The grease duct should be inspected every 50 hours to determine when grease and/or creosote build-up has occurred.	Rasvarenni tuleks kontrollida iga 50 kasutustunni järel, et näha, kas sinna on kogunenud rasva ja/või kreosootõli.
When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.	Tuleohu vähendamiseks tuleb kogunenud rasv ja kreosootõli eemaldada.
25. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.	25. Kui toitejuhe on vigastatud, peab tootja, tema teenindusagent või muu kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
25. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.	25. Kui toitejuhe on vigastatud, peab tootja, tema teenindusagent või muu kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
DANGER	OHT
Do not work on this grill if it is plugged in.	Ärge tehke grillil hooldustöid, kui see on vooluvõrku ühendatud.
Electric shock may occur resulting in death or serious injury.	See võib põhjustada surma või raske vigastusega lõppeva elektrilöögi.
PAGE 6	LK 6
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	KOKKUPANEKUJUHISED
Remove all loose parts from the inside of the grill and hopper.	Võtke grillist ja kolust välja kõik lahtised osad.
Lay a blanket or piece of cardboard down to protect the grill.	Grilli kaitsmiseks laotage maha tekk või papitükk.
ATTACH THE LEGS	ÜHENDAGE JALAD
With the help of another person flip the grill upside down on the blanket or cardboard.	Keerake grill teise isiku abi kasutades tagurpidi tekile või papitükile.
The grill lid and hopper lid will swing open when doing this so be careful not to damage the lids.	Selle käigus vajuvad grilli ja kolu kaaned lahti, nii et olge ettevaatlik ja vältige nende kahjustamist.
The grill may also want to roll on its lid so one person should hold the grill steady while the other person assembles the bottom legs and wheels.	Samuti võib grill hakata kaanel veerema, mistõttu üks isik peaks hoidma grilli kinni samal ajal, kui teine ühendab selle alla jalad ja rattad.
1. Lay the grill on its back.	1. Asetage grill tagurpidi.

2. Install each of the 4 legs as shown in Fig 1.	2. Paigaldage kõik neli jalga, nagu näidatud joonisel 1.
Make sure the legs with wheels are attached to the right side of the grill with the wheels facing out.	Paigaldage ratastega jalad grilli paremale küljele nii, et rattad on pööratud väljapoole.
Note:	Märkus
Front legs are marked with an F and back legs are marked with a B.	Märkus: eesmistel jalgadel on märgis F ja tagumistel jalgadel märgis B.
M8 X 20 BOLT	M8 X 20 POLT
M8 LOCK WASHER	M8 LUKUSTUSSEIB
FIG. 1	JOON. 1
ATTACH BOTTOM SHELF	PAIGALDAGE ALUMINE RIIUL
1. Install bottom shelf as shown in Fig. 2 by installing hardware in each of the 4 corners.	1. Paigaldage alumine riiul vastavalt joonisele 2, keerates kinnitusvahendid igasse nelja nurka.
2. Stand the grill upright.	2. Pöörake grill õigetpidi.
3. Tighten all hardware.	3. Pingutage kõik kinnitusvahendid.
M8 X 20 BOLT	M8 X 20 POLT
M8 LOCK WASHER	M8 LUKUSTUSSEIB
FIG. 2	JOON. 2
ATTACH CHIMNEY AND CHIMNEY CAP	ÜHENDAGE KORSTEN JA KORSTNAKATE
1. Install chimney to grill as shown in Fig 3.	1. Paigaldage korsten grillile, nagu näidatud joonisel 3.
Make sure to install the gasket between the grill and the chimney.	Pange grilli ja korstna vahele kindlasti tihend.
2. Tighten all hardware.	2. Pingutage kõik kinnitusvahendid.
3. Install M6 x 76 Bolt through chimney cap and secure using Qty (1) M6 nut.	3. Asetage M6 x 76 polt läbi korstnakatte ja fikseerige see ühe M6 mutriga.
Thread second nut onto bolt leaving approximately 4cm to the top of the cap.	Keerake poldile teine mutter nii, et see jääb katte kohale u 4 cm kõrgusele.
Thread cap assembly down into the chimney bracket until the lower nut hits the bracket.	Keerake korstnakate koos poldiga korstna kandurisse, kuni alumine mutter puutub vastu kandurit.
See Fig 3.	Vt joonis 3.
M6 X 76 BOLT	M6 X 76 POLT
M6 NUT	M6 MUTTER
M6 X 15 SCREW	M6 X 15 KRUVI
CHIMNEY GASKET	KORSTNATIHEND
FIG. 3	JOON. 3
4. The height of the chimney cap can be adjusted for summer and winter.	4. Korstnakatte kõrgust saab reguleerida olenevalt sellest, kas on suvi või talv.
In the summer the gap should be approximately 4cm.	Suvel peaks see olema korstnast u 4 cm kõrgusel.
In the winter the gap should be approximately 1.5cm.	Talvel peaks vahe korstnaga olema u 1,5 cm.
5. Tighten all hardware.	5. Pingutage kõik kinnitusvahendid.
INSTALL HANDLE	PAIGALDAGE KÄEPIDE

1. Install the handle as shown in Fig 4.	1. Paigaldage käepide, nagu näidatud joonisel 4.
2. Tighten all hardware.	2. Pingutage kõik kinnitusvahendid.
FIG. 4	JOON. 4
HANDLE	KÄEPIDE
HANDLE BEZEL (2)	KÄEPIDEME VÖRU (2)
HANDLE DEFLECTOR	KÄEPIDEME DEFLEKTOR
M6 HANDLE SCREW (2)	M6 KÄEPIDEME KRUVI (2)
INSTALL HOPPER HANDLE	PAIGALDAGE KOLU KÄEPIDE
1. Install hopper handle as shown in Fig. 5.	1. Paigaldage kolu käepide, nagu näidatud joonisel 5.
FIG. 5	JOON. 5
INSTALL HOPPER GUARD AND LID	PAIGALDAGE KOLU KATE JA KAAS
1. Install guard and lid as shown in Fig. 6.	1. Paigaldage kate ja kaas, nagu näidatud joonisel 6.
The tab on the hopper should be inserted into the slot on the guard.	Kolul olev keel peaks sisenema katte pilusse.
Use screws to secure hopper guard and lid to the hopper.	Kinnitage kolu kate ja kaas kruvide abil kolu külge.
HOPPER LID (1)	KOLU KAAS (1)
M4 X 10 SCREW (2)	M4 X 10 KRUVI (2)
HOPPER GUARD (1)	KOLU KATE (1)
FIG. 6	JOON. 6
HOPPER LID (1)	KOLU KAAS (1)
M4 X 10 SCREW (2)	M4 X 10 KRUVI (2)
HOPPER GUARD (1)	KOLU KATE (1)
INSTALL SHELF BRACKET	PAIGALDAGE RESTIKANDUR
1. Install the bracket as shown in Fig 7.	1. Paigaldage kandur, nagu näidatud joonisel 7.
2. Tighten all hardware.	2. Pingutage kõik kinnitusvahendid.
M6 X 15 SCREW (4)	M6 X 15 KRUVI (4)
M6 FLANGE NUT (4)	M6 ÄÄRIKMUTTER (4)
UPPER GRATE BKT (2)	ÜLEMINE RESTIKANDUR (2)
PG24SG-11	PG24SG-11
INSTALL SHELF	PAIGALDAGE RIIUL
(Optional-Do not install if installing sear box)	(valikuline – ärge paigaldage, kui paigaldate pruunistuskarbi)
1. Install shelf as shown in Fig 8.	1. Paigaldage riul, nagu näidatud joonisel 8.
2. Tighten all hardware	2. Pingutage kõik kinnitusvahendid.
M6 X 15 SCREW	M6 X 15 KRUVI
FIG. 8	JOON. 8
GREASE BUCKET	RASVAÄMBER
1. Hang grease bucket from tube as shown in Fig 9.	1. Riputage rasvaämber torule, nagu näidatud joonisel 9.
ASH CUP	TUHATOPS
1. Install Ash Cup as shown in Fig 9. Never use grill without Ash Cup in place.	1. Paigaldage tuhatops, nagu näidatud joonisel 9. Ärge kunagi kasutage grilli ilma tuhatopsita.
GREASE BUCKET	RASVAÄMBER

ASH CUP	TUHATOPS
FIG. 9	JOON. 9
INSTALL DRIP TRAY	PAIGALDAGE TILGAALUS
1. Install the Drip Tray as shown in Fig 10 and Fig11.	1. Paigaldage tilgaalus, nagu näidatud joonistel 10 ja 11.
DRIP TRAY	TILGAALUS
HEAT DEFLECTOR	SOOJUSE DEFLEKTOR
FIG. 10	JOON. 10
DRIP TRAY	TILGAALUS
HEAT DEFLECTOR	SOOJUSE DEFLEKTOR
FIG. 11	JOON. 11
WARMING RACK AND COOKING GRATE	SOOJENDUSRIIUL JA KÜPSETUSREST
1. Install the cooking grate as shown in Fig 12	1. Paigaldage küpsetusrest, nagu näidatud joonisel 12
UPPER GRATE (2) PG24SG-5	ÜLEMINE REST (2) PG24SG-5
LOWER GRATE (2) PG24-70	ALUMINE REST (2) PG24-70
FIG. 12	JOON. 12
CLEAN-OUT KNOB ASSEMBLY INSTALLATION	TÜHJENDUSVARDA NUPU PAIGALDAMINE
Hand tighten the burner clean-out knob as shown in Fig 13.	Keerake käega peale tühjendusvarda nupp, nagu näidatud joonisel 13.
PG24-9 (1) BURNER PULLOUT KNOB	PG24-9 (1) PÕLETI TÜHJENDUSVARDA NUPP
FIG. 13	JOON. 13
CLEAN-OUT PORT KNOB	TÜHJENDUSVARDA NUPP
1. Clean-out Port knob must be pushed in when grill is on.	1. Kui grill töötab, peab tühjendusvarda nupp olema sisse lükatud.
Make sure pullout lock is pushed down and locks the knob to prevent inadvertent opening of the clean-out port.	Veenduge, et tühjendusvarda lukk on alla vajutatud ja fikseerib nupu, et vältida selle juhuslikku väljatõmbamist.
See Fig 14.	Vt joonis 14.
2. Lift pullout lock and pull clean-out port knob to empty ash into ash cup.	2. Kui soovite lasta tuha tuhatopsi, tõstke tühjendusvarda lukk üles ja tõmmake tühjendusvarda nuppu.
See Fig 15 3. See instructions for burner clean-out.	Vt joonis 15. 3. Lugege põleti puhastamise juhiseid.
PAGE 8	LK 8
FIG. 14	JOON. 14
CLEANOUT PORT CLOSED	TÜHJENDUSAVA SULETUD
FIG. 15	JOON. 15
CLEANOUT PORT OPEN	TÜHJENDUSAVA AVATUD
HOPPER CLEAN-OUT KNOB ASSEMBLY INSTALLATION	KOLU TÜHJENDUSVARDA NUPU PAIGALDAMINE
Hand tighten the hopper clean-out knob as shown in Fig 16.	Keerake käega peale kolu tühjendusvarda nupp, nagu näidatud joonisel 16.
PG24-9 (1)	PG24-9 (1)

PULLOUT KNOB	TÜHJENDUSVARDA NUPP
FIG. 16	JOON. 16
BURNER CLEAN-OUT Before each use the burner should be cleaned out by lifting the pullout lock and pulling the clean-out port knob on the right side of the grill to open the burner clean-out.	PÕLETI TÜHJENDAMINE Iga kord enne kasutamist tuleb põleti tühjendada: selleks tõsta üles tühendusvarda lukk ja tõmmata välja grilli paremal küljel asuv tühendusvarda nupp, et avada põleti tühendusava.
This will allow the ash from previous use to fall into the cup under the grill.	See võimaldab eelmise kasutuskorra tuhal langeda grilli all olevasse topsi.
The cup should be removed and emptied and then reinstalled before each use.	Tops tuleks eemaldada ja tühjendada ning enne kasutamise algust oma kohale tagasi panna.
DANGER	OHT
Never Operate the Pellet grill without the ash cup in place.	Ärge kasutage pelletgrilli kunagi ilma tuhatopsita.
Make sure the burner clean-out port is closed and locked before starting the grill.	Veenduge enne grilli süütamist, et põleti tühendusava on suletud.
Never open the burner clean-out port when the grill is hot.	Ärge avage põleti tühendusava kunagi siis, kui grill on kuum.
After cleaning out the burner make sure to close the burner clean-out by pushing the clean-out port knob in on the right side of the grill.	Pärast põleti tühendamist sulgege kindlasti tühendusava: selleks lükake sisse grilli paremal küljel asuv tühendusvarda nupp.
Make sure to lift the pullout lock and push the clean-out port knob all the way in and lock in place with the pullout lock.	Tõstke tühendusvarda lukk üles, lükake nupp lõpuni sisse ja fikseerige tühendusvarras lukuga.
Every 50 hours of use, remove the grill grates, grease tray, and heat deflector and clean the inside of the grill.	Iga 50 kasutustunni järel eemaldage grillirestid, rasvaalus ja soojuse deflektor ning puhastage grilli sisemust.
If you notice a lot of ash blowing around in the grill it is time to vacuum it out.	Kui märkate, et grillis lendleb palju tuhka, on aeg see välja imeda.
FILLING THE AUGER TUBE	TIGUAJAMI TORU TÄITMINE
CAUTION:	ETTEVAATUST!
ONLY USE THE FEED SETTING WHEN HOPPER HAS RUN OUT OF PELLETS.	KASUTAGE TÄITEREŽIIMI AINULT SIIS, KUI KOLU ON GRAANULITEST TÜHJAKS SAANUD.
FEED SETTING IS NOT FOR NORMAL USE.	TÄITEREŽIIM EI OLE MÕELDUD TAVAKASUTUSEKS.
The first time you use your grill or any time the hopper has run out of pellets you will need to fill the auger tube.	Esimest korda grilli kasutades ja alati, kui kolu on graanulitest tühjaks saanud, peate täitma tiguajami toru.
This simply means you must fill the auger tube with pellets until pellets reach the burner.	See tähendab lihtsalt, et peate tiguajami toru graanulitega täitma, kuni graanulid jõuavad põletini.
This is done by selecting FEED from the main menu.	Selleks tuleb valida peamenüüst režiim FEED (täitmine).

This will turn the auger on and the controller will display “FEED”.	Seepeale lülitub tiguajam sisse ja kontrollerial kuvatakse tekst FEED (täitmine).
The auger will remain on for no more than 7 minutes.	Tiguajam jääb tööle kõige rohkem 7 minutiks.
This is ample time for the pellets to reach the burner. It is easiest to open the burner clean-out by pulling the knob on the right side of the grill.	See jätab piisavalt aega, et graanulid jõuaksid põletini. Kõige lihtsam on seda kontrollida nii, et tõmbate välja grilli paremal küljel asuva tühjendusvarda nupu.
Once you hear pellets dropping into the cup you can close the clean-out port by pushing the knob on the right side of the grill and then select your cooking temperature.	Kui kuulete, et graanulid langevad tuhatopsi, võite tühjendusava sulgeda ja seejärel valida soovitud küpsetustemperatuuri.
(Never operate grill without the ash cup in place).	(Ärge kasutage grilli kunagi ilma tuhatopsita.)
Always make sure the burner clean-out port is closed by pushing in the knob on the right side of the grill before selecting any of the cook settings.	Enne mis tahes küpsetusrežiimi valimist veenduge alati, et põleti tühjendusava on suletud (st grilli paremal küljel asuv nupp on sisse lükatud).
Never open the burner clean-out port when the grill is hot.	Ärge avage põleti tühjendusava kunagi siis, kui grill on kuum.
EMPTYING THE HOPPER	KOLU TÜHJENDAMINE
This grill is equipped with a hopper drain to quickly remove the pellets from the hopper.	Grill on varustatud kolu tühjenduskanaliga, mis võimaldab kolu kiiresti graanulitest tühjendada.
This can be used to remove pellets if the grill is being stored for a long time or to remove pellets to change to a different flavor pellet.	Seda võib kasutada graanulite eemaldamiseks, kui grill jäetakse pikemaks ajaks seisma, või teise maitsega graanulite kasutusele võtmiseks.
Warning:	Hoiatus!
Never remove the auger guard from the hopper while the pellet grill is on.	Ärge kunagi eemaldage kolust tiguajami katet sel ajal, kui pelletigrill töötab.
Never operate the grill without the auger guard in place.	Ärge kasutage grilli kunagi ilma tiguajami katteta.
Caution:	Ettevaatust!
The instructions below must be followed when emptying the hopper.	Kolu tuleb tühjendada vastavalt allolevatele juhistele.
1. Unplug the grill from the power source.	1. Lahutage grill elekritoiteallikast.
2. Hang a bucket or use a box to catch the pellets that will come out of the tube on the rear of the hopper.	2. Riputage kolu alla ämber või kasutage kasti, kuhu koguda kolu taga olevast torust tulevad graanulid.
3. Lift the pullout lock on the left side of the hopper and pull the hopper clean-out knob.	3. Tõstke kolu vasakul küljel asuv tühjendusvarda lukk üles ja tõmmake kolu tühjendusvarda nupp välja.
4. Sweep the remaining pellets in the hopper towards the drain hole.	4. Pühkige kolusse jäänud graanulid tühjendusava poole.
5. Push in the hopper clean-out knob and lock in place using the pullout lock.	5. Lükake kolu tühjendusvarda nupp tagasi ja fikseerige see tühjendusvarda lukuga.

FIG. 17	JOON. 17
HOPPER CLEANOUT	KOLU TÜHJENDUSVARRAS
PAGE 9	LK 9
APP QUICK START GUIDE	RAKENDUSE LÜHIJUHEND
1. Download the Camp Chef APP from the Apple APP store or Android Play Store.	1. Laadige Apple'i App Store'ist või Androidi Play Store'ist alla rakendus Camp Chef.
2. Turn the Grill controller on using the main power switch.	2. Lülitage grilli kontrolleri peatoitelüliti sisse.
3. Open the Camp Chef APP and follow the setup instructions for connecting the grill to your home 2.4 GHz WiFi network.	3. Avage rakendus Camp Chef ja järgige seadistusjuhiseid, et ühendada grill oma kodu 2,4 GHz WiFi-võrguga.
Warning -	Hoiatus!
Do NOT leave this appliance unattended while in use. The user must remain in the immediate area of the product and have a clear view of the product at all times during operation	ÄRGE jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Kasutaja peab jääma toote vahetusse lähedusse ja toode peab olema talle kasutamise ajal kogu aeg selgelt nähtav.
Note -	Märkus.
Some functions are only available from the controller.	Mõned funktsioonid on kasutatavad ainult kontrolleri abil.
If attempting to start the grill from the APP it will prompt you to confirm starting the grill from the controller.	Kui üritate käivitada grilli rakenduses, siis palutakse teil seda kinnitada ka kontrolleri abil.
Temperature and Smoke settings can be adjusted from the APP.	Rakenduses saab muuta temperatuuri ja suitsu seadeid.
Shutdown can also be performed from the APP.	Samuti saab rakenduse abil grilli välja lülitada.
For more information visit https://www.campchef.com/app	Lisateavet leiate aadressil https://www.campchef.com/app
CONTROLLER EXPLANATION	KONTROLLERI TUTVUSTUS
POWER SWITCH	TOITELÜLITI
Used to turn the main power onto the pellet grill. "O" is Off. "-" is On. See Fig. 18	Kasutatakse pelletgrilli toite lülitamiseks. O tähendab „väljas“. – tähendab „sees“. Vt joonis 18.
Fig. 18	Joon. 18
CONTROLLER FUNCTIONS	KONTROLLERI FUNKTSIOONID
Rotate the dial to scroll through menus, adjust temperature, or smoke settings.	Keerake valikunuppu, et kerida menüüsid, reguleerida temperatuuri või suitsu seadeid.
Press the dial to select.	Valiku kinnitamiseks vajutage valikunuppu.
SHUTDOWN	SHUTDOWN
This setting must be used after each use.	See režiim tuleb valida iga kord pärast kasutamist.
Select SHUTDOWN from the main menu.	Valige peamenüüst režiim SHUTDOWN (väljalülitamine).
The fan will remain on for up to 20 minutes.	Ventilaator jätkab tööd kuni 20 minutit.
This setting will burn up any extra pellets in the burner and cool down the grill.	See režiim võimaldab põletisse jäänud graanulitel lõpuni põleda ja jahutab grilli.

Do not turn the main power switch off when the grill is hot.	Ärge lülitage peatoitelüliti välja, kui grill on veel kuum.
FEED -	FEED –
Select FEED from the main menu.	valige peamenüüst režiim FEED (täitmine).
This setting is used to feed pellets to the burner.	Seda režiimi kasutatakse graanulite viimiseks põletisse.
It will be used the first time you use the grill to fill the auger tube and any time you may inadvertently run the hopper out of pellets.	Seda kasutatakse grilli esimesel kasutuskorral tiguajami toru täitmiseks ning seejärel juhtudel, kui kolu on juhuslikult graanulitest tühjaks saanud.
See instructions on filling the auger tube.	Lugege tiguajami toru täitmise juhiseid.
SET TEMP LOW SMOKE -	SET TEMP LOW SMOKE –
Select SET TEMP from the main menu.	tehke peamenüüs valik SET TEMP (säätetemperatuur).
Rotate dial to LOW SMOKE and press to confirm.	Keerake valikunupp valikule LOW SMOKE (madal suits) ja kinnitage valik nupuvajutusega.
This setting is used for smoking foods at an average temperature of 70C.	Seda režiimi kasutatakse toidu suitsutamiseks keskmise temperatuuriga 70 °C.
This setting will produce large amounts of smoke.	Sellel režiimil tekib suur kogus suitsu.
SET TEMP HIGH SMOKE - -	SET TEMP HIGH SMOKE –
Select SET TEMP from the main menu.	tehke peamenüüs valik SET TEMP (säätetemperatuur).
Rotate dial to HIGH SMOKE and press to confirm.	Keerake valikunupp valikule HIGH SMOKE (kõrge suits) ja kinnitage valik nupuvajutusega.
This setting is used for smoking foods at an average temperature of 105C.	Seda režiimi kasutatakse toidu suitsutamiseks keskmise temperatuuriga 105 °C.
This setting will produce large amounts of smoke.	Sellel režiimil tekib suur kogus suitsu.
SET TEMP 75C TO 210C -	SET TEMP 75C TO 210C –
Select SET TEMP from the main menu.	tehke peamenüüs valik SET TEMP (säätetemperatuur).
Rotate dial to the desired temperature and press to confirm.	Keerake valikunupp soovitud temperatuurile ja kinnitage valik nupuvajutusega.
SET TEMP HIGH -	SET TEMP HIGH –
Select SET TEMP from the main menu.	tehke peamenüüs valik SET TEMP (säätetemperatuur).
Rotate dial to HIGH and press to confirm.	Keerake valikunupp valikule HIGH (kõrge) ja kinnitage valik nupuvajutusega.
This setting can be used to achieve temperatures up to 260C depending on ambient temperatures.	Sellel režiimil võib olenevalt keskkonnatingimustest saavutada temperatuuri kuni 260 °C.
SET SMOKE –	SET SMOKE –
The SET SMOKE setting is available for temperatures from 70C – 175C.	valik SET SMOKE (suitsu tase) on kasutatav temperatuuridel 70–175 °C.

Select SET SMOKE from the main menu.	Tehke peamenüüs valik SET SMOKE (suitsu tase).
Rotate dial to the desired SMOKE SETTING and press to confirm.	Keerake valikunupp soovitud suitsutasemele ja kinnitage valik nupuvajutusega.
The SMOKE SETTING can be adjusted from 1-10.	Suitsu taset saab reguleerida vahemikus 1–10.
A smoke setting of 1 will produce less smoke and maintain a more even temperature.	Suitsu tasemel 1 tekib vähem suitsu ja temperatuur on ühtlasem.
As the smoke setting is increased more smoke will be produced.	Mida kõrgem on valitud suitsutase, seda rohkem suitsu tekib.
Note that as the smoke setting is increased temperature fluctuations will increase.	Arvestage, et kõrgematel suitsutasemetel suurenevad ka temperatuuri kõikumised.
BREAKING IN THE GRILL	GRILLI SISSEPÖLETAMINE
We suggest turning the grill to 175C for ½ hour before cooking on the grill for the first time.	Soovitame enne grilli esimest kasutamist lülitada see pooleks tunniks tööle temperatuuril 175 °C.
This will burn off any manufacturing oils and cure the paint.	See põletab ära kõik tootmise käigus peale kantud õlid ja muudab värvi kõvemaks.
Make sure to follow the instructions for filling the auger tube before breaking in the grill.	Enne grilli sissepõletamist täitke vastavalt juhiste tiguajami toru.
WARNING	HOIATUS
Always start the grill with the lid open.	Süüdate grill alati avatud kaanega.
The lid must be closed after the start cycle.	Kaas tuleb sulgeda pärast süütamistsükli lõppu.
COOKING	KÜPSETAMINE
Once the auger tube has been properly filled you can begin cooking by selecting SET TEMP from the main menu and setting the desired temperature.	Kui tiguajami toru on täidetud, saate alustada küpsetamist: selleks tehke peamenüüs valik SET TEMP (sättetemperatuur) ja määrake soovitud temperatuur.
Upon confirming the set temperature the grill will go into the Startup mode.	Pärast sättetemperatuuri kinnitamist läheb grill soojenemisrežiimi.
The control will display START during the startup cycle.	Soojenemisrežiimi ajal kuvatakse näidikul sõna START.
After 6 minutes the control panel will change to the temperature display screen.	Pärast 6 minuti möödumist ilmub juhtpaneelile temperatuuri näit.
WARNING	HOIATUS
Do not over-fire the grill by over feeding pellets into the burner prior to startup.	Grilli ülekuumenemise vältimiseks ärge laadige põletisse enne süütamist liiga palju graanuleid.
If flame is inadvertently extinguished never restart the grill without first cleaning out the burner.	Leegi kogemata kustutamise korral ärge süüdate grilli uuesti enne, kui olete põleti tühjendanud.
Improper use can cause an uncontrolled fire.	Ebaõige kasutamine võib põhjustada kontrollimatut põlengu.
DIRECT FLAME MODE	OTSESE LEEGI REŽIIM

Pull grill knob out all the way to allow direct heat as shown in Fig 19.	Tõmmake grilli nupp lõpuni välja, et anda toidule otsest kuumust, nagu näidatud joonisel 19.
Best for burgers and steaks.	Sobib kõige paremini burgerite ja steikide valmistamiseks.
Fig. 19	Joon. 19
PAGE 10	LK 10
WARNING	HOIATUS
Always clean grease tray to remove excess grease drippings prior to cooking in Direct Flame Mode.	Alati enne otsese leegi režiimil küpsetamist tuleb rasvaalus sinna tilkunud rasvast puhastada.
A dirty grease tray may result in excessive flare ups or grease fire.	Määrdunud rasvaalus võib põhjustada suuri leeke või rasva süttimist.
If grease fire does occur, turn off grill using the main power switch and close the lid.	Rasva süttimise korral lülitage grill peatoitelülitist välja ja sulgege kaas.
Leave the lid closed until fire is extinguished.	Hoidke kaant suletuna, kuni leek kustub.
If an uncontrollable fire does occur, immediately call local fire department.	Kontrollimatu põlengu tekkimise korral helistage kohe kohalikku tuletõrjesse.
Never put water on the fire.	Ärge kunagi valage põlevale rasvale vett.
INDIRECT FLAME MODE	KAUDSE LEEGI REŽIIM
Push grill knob in all the way for indirect heat as shown in Fig 20.	Lükake grilli nupp lõpuni sisse, et anda toidule kaudset kuumust, nagu näidatud joonisel 20.
Best for chicken, slow smoking and low temps.	Sobib kõige paremini kanale, aeglaseks suitsutamiseks ja madalate temperatuuride kasutamiseks.
Fig. 20	Joon. 20
SHUTDOWN	SHUTDOWN
When you are done cooking select SHUTDOWN from the main menu.	Kui olete küpsetamise lõpetanud, valige peamenüüst režiim SHUTDOWN (väljalülitamine)
The display screen will display SHUTDOWN.	Ekraanil kuvatakse tekst SHUTDOWN.
In this setting the fan will remain on for 20 minutes to finish burning any pellets in the burner and cool the grill down.	Selles režiimis jääb ventilaator 20 minutiks tööle, et põletada põletisse jäänud graanulid lõpuni ja jahutada grilli.
After 20 minutes the display screen will turn off.	20 minuti järel lülitub ekraan välja.
At this point the main power switch should be switched to off.	Seejärel võib peatoitelüliti välja lülitada.
Before grill can be used, the power switch must be turned off and back on.	Enne grilli kasutamist tuleb peatoitelüliti välja ja uuesti sisse lülitada.
BYPASS MODE	KIIRKÄIVITUS
The bypass may be used if there is a power failure, or the grill is accidentally turned off, or anytime you need to restart the grill and it is still hot.	Kiirkäivitust võib kasutada volukatkestuse korral, samuti pärast grilli juhuslikku väljalülitamist või alati, kui grill on vaja uuesti süüdata siis, kui see on veel kuum.

The bypass mode should only be used if the grill has been off less than 3-4 minutes.	Kiirkäivitust võib kasutada ainult siis, kui grill on olnud välja lülitatud vähem kui 3–4 minutit.
This method is used to bypass the normal startup mode and get the grill cooking again quickly.	Kiirkäivituse korral jäetakse tavaline soojenemisrežiim vahele, et grillil saaks kiiremini küpsetamist alustada.
The burner must still be hot enough to ignite new pellets or this method will not work.	Põleti peab olema uute graanulite süütamiseks veel piisavalt kuum, vastasel korral see meetod ei tööta.
BYPASS can be selected during the initial startup of the grill only by selecting BYPASS from the STARTUP screen.	Kiirkäivituse saab valida grilli algse soojenemise ajal, kui teha kuval STARTUP (soojenemine) valik BYPASS (kiirkäivitus).
If the grill fails to ignite using the bypass mode then restart the grill using the normal startup procedures.	Kui grill ei sütti kiirkäivituse režiimis, siis süüdake see uuesti tavapärasel moel.
MEAT PROBES	LIHASONDID
Note-Only use meat temperature probe model (PG24-86) with this appliance.	Märkus. Kasutage koos selle seadmega ainult liha temperatuurisondi PG24-86.
This smoker has built in meat probes to measure the temperature of the food as it is being cooked.	Sellel suitsutajal on sisemised lihasondid toidu temperatuuri mõõtmiseks küpsetamise ajal.
To use these probes insert the wire through the stainless flaps on the side of the firebox.	Sondide kasutamiseks sisestage juhe läbi tuleruumi küljel olevate roostevabade labade.
Insert the probes into the food.	Torgake sondid toidu sisse.
Plug the connectors into the receptacles on the side of the control panel.	Torgake pistikud juhtpaneeli küljel asuvatesse pesadesse.
If the probes are not installed correctly or the probe is bad no temperature will display.	Kui sondid on valesti paigaldatud või ei ole töökorras, siis temperatuuri ei näidata.
CAUTION	ETTEVAATUST
Do not use meat probes when grill temperature exceeds 175°C.	Ärge kasutage lihasonde siis, kui grilli temperatuur on üle 175 °C.
Damage to the probes may occur.	See võib sonde kahjustada.
Do not allow meat probe wires to lie in the direct heat zones (as shown by shaded areas).	Ärge jätke lihasondi juhtmeid otsese kuumuse alasse (joonisel varjutatud alad).
Direct heat will damage the meat probe wires.	Otsene kuumus kahjustab lihasondide juhtmeid.
Always route the meat probes through ports on the side of the grill.	Viige lihasondide juhtmed alati läbi grilli küljel asuvate avadega.
Do not submerge wire in water. Not dishwasher safe.	Ärge kastke juhet vette. Ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.
CLEANING	PUHASTAMINE
Clean grates using a wire grill brush.	Kasutage restide puhastamiseks traatharja.
This should be done with each use.	Seda tuleks teha pärast igit kasutuskorda.
DO NOT use oven cleaner or abrasive cleaners on the painted grill surfaces.	ÄRGE kasutage grilli värvitud pindadel ahjude puhastusvahendit ega abrasiivseid puhastusained.

Use warm soapy water on all painted surfaces.	Kasutage värvitud pindadel sooja seebivett.
Clean grease pan, grease trough, and grease drain tube occasionally.	Puhastage aeg-ajalt rasvapanni, rasvarenni ja rasva äravoolutoru.
A spatula can be used to scrape excess grease and a grill brush to brush clean.	Liigse rasva kaapimiseks võib kasutada pahtlilabidat ning seejärel harjata grilliharjaga puhtaks.
Do not allow grease to build up on the grease tray or in the grease trough as this can cause flare-ups inside the grill.	Ärge laske rasval koguneda rasvaalusele ega rasvarenni, sest see võib põhjustada grillis suuri leeke.
Make sure not to obstruct the flow of grease off of the tray and into the grease trough.	Ärge tõkestage rasva voolamist aluselt rasvarenni.
Make sure not to block the airflow to the temperature sensor on the left side of the grill.	Ärge tõkestage grilli vasaku külje kaudu toimuvat õhuvoolu temperatuurianduri juurde.
WARNING	HOIATUS
Normal use will create a buildup of ash, grease, and creosote inside the grill.	Tavapärase kasutamise käigus koguneb grilli sisse tuhka, rasva ja kreosootõli.
The grill must be thoroughly cleaned after every 50 hours of use or if a buildup of grease or creosote is noticed inside the grill.	Grilli tuleb põhjalikult puhastada iga 50 kasutustunni järel või kui selle sees on näha rasva või kreosootõli kogunemist.
Clean the grill by removing all internal parts and thoroughly scrape away all grease and creosote from all internal surfaces including the grease drain and remove debris from the grill.	Grilli puhastamiseks eemaldage kõik selle sisemised osad, kraapige kõik sisepinnad, k.a rasvarenn hoolikalt kogu rasvast ja kreosootõlist puhtaks ning eemaldage grillist jäätmed.
The drip tray must always be cleaned prior to turning the grill to high or cooking in direct flame mode.	Tilgaalus tuleb puhastada iga kord enne grilli suurele kuumusele reguleerimist või otsese leegi režiimi kasutamist.
Excessive buildup of grease and creosote may result in a grease fire.	Kui rasva ja kreosootõli koguneb liiga palju, võib see süttida.
If a grease fire does occur, turn off the grill using the main power switch and close the lid.	Rasva süttimise korral lülitage grill peatoitelülitist välja ja sulgege kaas.
Leave the lid closed until the fire extinguishes itself.	Hoidke kaant suletuna, kuni leek ise kustub.
If an uncontrolled fire does occur, immediately call the local fire department.	Kontrollimatu põlengu tekkimise korral helistage kohe tuletõrjesse.
Never put water on a grease fire.	Ärge kunagi valage põlevale rasvale vett.
PAGE 11	LK 11
CHIMNEY CLEANING	KORSTNA PUHASTAMINE
When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote.	Puidugraanulite aeglasel põletamisel tekivad tõrv ja orgaanilised aaurud, mis moodustavad koos välja tõrjutud niiskusega kreosootõli.
The creosote vapors condense in a relatively cool oven chimney of a slow burning fire.	Kreosootõli kondenseerub aeglaselt põleva leegi korral suhteliselt jahedas korstnas.

As a result, creosote residue accumulates on the chimney. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.	Selle tagajärjel koguneb kreosootõli korstnale. Süttimise korral põleb kreosootõli väga kuuma leegiga.
The chimney should be inspected every 50 hours of use to determine when grease and or creosote buildup has occurred.	Korstnat tuleks kontrollida iga 50 kasutustunni järel, et näha, kas sinna on kogunenud rasva ja/või kreosootõli.
When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.	Tuleohu vähendamiseks tuleb kogunenud rasv ja kreosootõli eemaldada.
Use a wire brush to clean the screen area of the chimney outlet on the inside of the grill with every 50 hours of use.	Puhastage grilli sees asuva korstnaväljundi resti ala traatharjaga iga 50 kasutustunni järel.
The chimney must be removed and thoroughly cleaned to remove creosote and grease buildup every 200 hours of use.	Iga 200 kasutustunni järel tuleb korsten eemaldada ning põhjalikult kreosootõlist ja rasvast puhastada.
TROUBLESHOOTING	TÕRKEOTSING
GRILL DOES NOT TURN ON.	GRILL EI LÜLITU SISSE
Grill fails to turn on after switching the power button to the on position.	Grill ei lülitu sisse pärast toitelüliti lülitamist sisselülitatud asendisse.
1. Make sure the grill is plugged into a powered outlet and the switch is in the on position “-”.	1. Veenduge, et grill on vooluvõrku ühendatud ja lüliti on asendis –.
Check the circuit breaker and/or GFCI switch.	Kontrollige kaitselüliti ja/või rikkevoolukaitset.
Test the outlet using another appliance.	Kontrollige toitepesa mõne teise seadmega.
2. Unplug the grill and check the fuse located in the front panel.	2. Ühendage grill vooluvõrgust lahti ja kontrollige esipaneelis asuvat kaitset.
If the fuse is blown replace only with 2.0 Amp 250V 5x20mm Fast Blow Fuse.	Kui kaitse on läbi põlenud, asendage see ainult 2,0 A 250 V 5x20 mm kiirelt reageeriva kaitsmega.
Typical fuse marking will be 2A250V, or F2A250V.	Sellise kaitsme märgistus on tavaliselt 2A250V või F2A250V.
Make sure to confirm they are a Fast Blow Fuse.	Veenduge, et tegemist on kiirelt reageeriva kaitsmega.
Actual fuse dimensions are 5.2x20mm.	Kaitsme tegelikud mõõdud on 5,2 x 20 mm.
If problem cannot be resolved please call customer service.	Kui probleem ei lahene, pöörduge klienditeeninduse poole.
CONTROLLER DISPLAY DOES NOT TURN ON AFTER UPDATE	KONTROLLERI NÄIDIK EI LÜLITU PÄRAST UUENDUST SISSE
1. Make sure the grill is plugged into a powered outlet and the switch is in the on (“-”) position.	1. Veenduge, et grill on vooluvõrku ühendatud ja lüliti on sisselülitusasendis (–).
2. Leave the switch in the on position for 2 minutes.	2. Jätke lüliti kaheks minutiks sisselülitusasendisse.
The screen may be blank but it is completing the update.	Näidik võib olla tühi, aga samal ajal võib toimuda tarkvarauuendus.
3. If display does not turn on, cycle power on the controller.	3. Kui näidik ei lülitu ikka sisse, lülitage kontrolleri toide korraks välja.
Wait 3 second in the off position.	Oodake enne sisselülitamist 3 sekundit.
The screen should now come on.	Nüüd peaks ekraan süttima.

CONNECTION TIME OUT	ÜHENDUSE AJALÕPP
1. Exit and close the APP.	1. Väljuge ja sulgege rakendus.
2. Cycle the power on the controller.	2. Lülitage kontrolleri välja ja uuesti sisse.
3. Wait 1 minute and the WiFi logo on the controller will light up.	3. Oodake 1 minut, kuni kontrolleri WiFi logo süttib.
4. At this point open the APP and follow the APP QUICK START GUIDE for connection instructions.	4. Seepeale avage rakendus ja looge ühendus vastavalt RAKENDUSE LÜHIJUHENDILE.
GRILL DOES NOT HEAT UP OR CONTROLLER DISPLAYS FLAME ERROR	GRILL EI SOOJENE VÕI KONTROLLER NÄITAB LEEGI VIGA
1. Turn Power Off	1. Lülitage toide välja.
2. Check hopper for pellets	2. Kontrollige, kas kolus on graanuleid.
3. Check firebox to see if there are pellets in the firebox.	3. Kontrollige, kas põletis on graanuleid.
The easiest way to do this is to pull the burner clean-out lever.	Kõige lihtsam on seda teha põleti tühjendusvarrast tõmmates.
Then remove the cup from the bottom of the grill and check for pellets.	Seejärel võtke grilli alt tuhatops ja vaadake, kas selles on graanuleid.
Use a vacuum to clean-out any pellets that may be in the bottom of the grill.	Kasutage tolmuimejat, et eemaldada grilli põhjal olevad graanulid.
A. If there are a lot of pellets in the cup.	A. Kui topsis on palju graanuleid.
Reinstall the cup and close the burner clean-out, remove the grill grates, grease tray, and heat deflector and vacuum out any pellets in the bottom of the grill.	Pange tops tagasi, sulgege põleti tühjendusava, eemaldage grillirestid, rasvaalus ja soojuse deflektor ning eemaldage tolmuimejaga grilli põhjalt graanulid.
Try restarting the grill. If restarting the grill does not work and pellets are getting to the burner cup the heating rod may need to be replaced.	Proovige grilli uuesti süüdata. Kui grilli uuesti süütamine ei õnnestu ja graanulid langevad põleti topsi, võib olla vaja küttevarras välja vahetada.
B. If there are few or no pellets in the cup then turn the dial to the feed position and see if pellets fall out the bottom of the burner.	B. Kui topsis on vähe või ei ole graanuleid, keerake valikulüliti täitmise asendisse ja vaadake, kas graanulid langevad läbi põleti tühjendusava.
If there are no pellets check to see if the auger is turning.	Kui graanuleid ei tule, kontrollige, kas tiguajam pöörleb,
If the auger motor is turning but the auger is not there may be a sheared auger pin.	Kui tiguajami mootor töötab, aga tigu ei pöörle, võib tiguajami tihvt olla purunenud.
You can determine if the auger motor is turning by watching the small white fan at the end of the auger motor under the hopper.	Tiguajami mootori pöörlemist saate kontrollida, kui vaatate kolu all tiguajami mootori otsas asuvat väikest valget ventilaatorit.
If the white fan is turning the auger motor is on.	Kui valge ventilaator pöörleb, siis tiguajami mootor töötab.
If the white fan is turning and the auger is not you will need to replace the auger pin.	Kui valge ventilaator pöörleb, aga tigu mitte, siis tuleb tiguajami tihvt välja vahetada.

If problem cannot be resolved please call customer service.	Kui probleem ei lahene, pöörduge klienditeeninduse poole.
CONTROLLER DISPLAYS SENSOR ERROR	KONTROLLER NÄITAB ANDURI VIGA
1. Turn the power off and unplug the grill.	1. Lülitage toide välja ja lahutage grill vooluvõrgust.
2. Check to make sure the sensor inside of the grill is connected properly to the electronic board under the hopper.	2. Kontrollige, kas grilli sees asuv andur on korralikult ühendatud kolu all paikneva elektroonikaplaadiga.
3. Call customer service for a replacement sensor.	3. Anduri vahetamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
PROBE TEMPERATURES DO NOT DISPLAY	SONDI TEMPERATUURI EI NÄIDATA
1. Make sure the meat thermometer is connected properly to the controller.	1. Veenduge, et lihatermomeeter on korralikult kontrolloriga ühendatud.
2. Call customer service for a replacement meat thermometer.	2. Lihatermomeetri vahetamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
CONTROLLER DISPLAYS OVER TEMP.	KONTROLLER NÄITAB LIIGTEMPERATUURI
1. This happens if the internal temperature of the grill exceeds a normal operating temperature.	1. See juhtub siis, kui grilli sisetemperatuur ületab normaalset töötemperatuuri.
The grill must be cleaned before attempting to start the grill.	Enne grilli uuesti süütamist tuleb see puhastada.
CAUTION	ETTEVAATUST
Please note that any changes or modifications of this product not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.	Arvestage, et kõik tootel tehtavad muudatused või teisendused, mida nõuetele vastavuse eest vastutav isik ei ole selgesõnaliselt heaks kiitnud, võivad tühistada kasutaja õiguse toodet kasutada.
Note:	Märkus.
This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.	Seadme testide põhjal on see tunnistatud vastavaks digiseadmete B klassi piirnormidele vastavalt FCC eeskirjade 15. osale. Nende piirnormid eesmärk on tagada piisav kaitse kahjulike häirete eest eluruumides.
This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.	Seade tekitab, kasutab ja võib kiirata raadiosagedusenergiat ning juhistelet mittevastava paigalduse ja kasutamise korral võib häirida raadiosidet.
However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.	Samas pole võimalik garanteerida, et konkreetses paigaldises häireid ei teki.
If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the	Kui seade häirib raadio- või telesignaali vastuvõttu (seda saab kontrollida seadet välja ja sisse lülitades), saab kasutaja häirete

equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:	kõrvaldamiseks rakendada ühte või mitut järgmistest meetmetest.
• Reorient or relocate the receiving antenna.	• Suunata või paigutada ümber vastuvõtuantenni.
• Increase the separation between the equipment and receiver.	• Suurendada seadme ja vastuvõtja vahekaugust.
• Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.	• Ühendada seade pistikupesaga, mis asub mõnes teises elektriahelas kui vastuvõtja.
• Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.	• Küsida abi edasimüüjalt või kogunud raadio-/teletehnikult.
This device complies with Part 15 of the FCC rules.	Seade vastab FCC eeskirjade 15. osa nõuetele.
Operation is subject to the following two conditions:	Talitus peab vastama kahele järgmisele tingimusele:
1) this device may not cause harmful interference, and 2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.	1) seade ei tohi põhjustada kahjulikke häireid ja 2) seade peab taluma sellele mõjuvaid häireid, sh ebasoovitavat talitlust põhjustada võivaid häireid.
Logan Outdoor Products LLC., dba Camp Chef, 3985 N 75 W, Hyde Park, UT 84318, USA, 1.800.650.2433	Logan Outdoor Products LLC., dba Camp Chef, 3985 N 75 W, Hyde Park, UT 84318, USA, 1.800.650.2433
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT	TOOTE NÕUETEKOHANE KÕRVALDAMINE
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU, To prevent possible harm to the environment or human health from the uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable use of material resources.	See märgistus näitab, et ELis ei ole lubatud kõrvaldada toodet koos olmejäätmetega. Kõrvaldage see vastutustundlikult, et soodustada ainelist vahendite säästlikku kasutamist ning vältida võimalikku kahju keskkonnale ja inimeste tervisele.
To return your used device please use the return and collection system or contact the retailer where the product was purchased.	Kasutage kasutatud seadme tagastamiseks vastavat kogumissüsteemi või pöörduge seadme müünud müügiettevõtte poole.
They can take this product for environmental safe recycling.	Nemad korraldavad toote keskkonnahoidliku ringlussevõtu.
PAGE 13	LK 13
Power Cord	Toitejuhe
White	Valge
Black	Must
Controller	Kontroller
RTD Sensor	RTD-andur
Red	Punane
White	Valge
Orange	Oranž
White	Valge
MOLEX Connector	MOLEX-konnektor

Purple	Lilla
White	Valge
2A 250V 2 amp 250V 5 x 20 MM Fast Blow Fuse	2 A 250 V 2 A 250 V 5 x 20 mm kiirelt reageeriv kaitse
Burner	Põleti
Hot Rod	Küttevarras
Blower Fan	Puhuri ventilaator
Auger Motor	Tiguajami mootor
LIMITED WARRANTY	PIIRATUD GARANTII
Camp Chef No-Hassle Warranty	Camp Chefi lihtgarantii
Here at Camp Chef we stand by our products and take pride in our customer service.	Camp Chef usub oma toodetesse ja tunneb uhkust oma klienditeeninduse üle.
Because of this, your new Camp Chef product comes with a No-Hassle Warranty.	Seetõttu on teie uuel Camp Chefi tootel lihtgarantii.
We warrant that our products will be free from defects in all materials and workmanship (excluding paint and finish) for the Warranty Coverage Period described below.	Garanteerime, et meie toodetel ei esine allpool kirjeldatud garantiiperioodi jooksul materjali- ja koostevigu (v.a värv ja viimistlus).
This warranty is extended only to the original consumer purchaser.	Garantiid saab kasutada ainult toote algne ostja.
During the Warranty Coverage Period, we will (at our sole option) replace any defective part or product covered by this warranty when provided with proof of purchase. The replacement will be without charge.	Garantiiperioodil me asendame ostu tõendava dokumendi alusel (meie ainuäranägemisel) kõik käesoleva garantii alla kuuluvad vigased osad või tooted. Asendamine on tasuta.
Required Maintenance:	Nõutav hooldus
Clean your product after each use to maintain its finish and prolong its lifespan.	Toote viimistluse säilitamiseks ja kasutusea pikendamiseks puhastage toodet pärast igit kasutuskorda.
Wipe away all grease and ashes.	Pühkige ära kogu rasv ja tuhk.
Keep metal products free of moisture, salts, acids and harsh fluctuations in temperature.	Kaitske metalltooteid niiskuse, soolade, hapete ja järskude temperatuurikõikumiste eest.
Product paint and other finishes are not covered by this warranty.	Toote värv ja muu viimistlus ei kuulu garantii alla.
The exterior finish of the product will wear down over time.	Toote välisviimistlus kulub aja jooksul.
Coverage Details:	Garantii kehtivuse üksikasjad
Warranty does not cover normal wear of parts or damage caused by misuse, abuse, overheating and alteration.	Garantii ei kata osade tavapärasest kulumist ega väärkasutamisest, lõhkumisest, ülekuumenemisest ja ümberehitusest tingitud kahjustusi.
No alterations are covered in this warranty.	Ümberehitused ei kuulu garantii alla.
Camp Chef is not responsible for any loss due to neglectful operation.	Camp Chef ei vastuta hooletu kasutamise tagajärjel tekkiva kahju eest.

<p>Furthermore, this warranty does not cover products damaged or rendered defective due to accident, misuse, abuse, modification, water damage, neglect, improper handling or storage, improper maintenance or installation, incorporation of third party components or exposure to weather, natural disasters such as earthquakes, hurricanes, tornadoes, floods, lightning, fires, or failure to follow instructions for use.</p>	<p>Lisaks ei kata see garantii toodete kahjustusi või puudusi, mis tekivad õnnetuse, väärkasutuse, lõhkumise, ümberehitamise, veekahjustuse, hooletuse, ebaõige käsitlemise või hoiustamise, valesti hooldamise või paigaldamise, kolmanda osapoole osade kasutamise, samuti ilmastikunähtuste ja loodusõnnetuste (nt maavärin, orkaan, tornaado, üleujutus, äike, tulekahju) või kasutusjuhendi mittejärgimise tagajärjel.</p>
<p>ANY WARRANTIES IMPLIED BY LAW SHALL IN NO EVENT EXTEND BEYOND DURATION OF THIS EXPRESS WARRANTY.</p>	<p>ÜHEGI ÕIGUSAKTIDEST TULENEVA GARANTII KEHTIVUS EI ÜLETA KÄESOLEVA OTSESE GARANTII KEHTIVUSAEGA.</p>
<p>Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.</p>	<p>Mõned riigid ei luba piirata kaudse garantii kehtivusaega, seega ei pruugi eespool nimetatud piirang teie puhul kehtida.</p>
<p>REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN IS YOUR EXCLUSIVE REMEDY FOR ANY DEFECTIVE PRODUCT.</p>	<p>PARANDAMINE VÕI ASENDAMINE KÄESOLEVA GARANTII ALUSEL ON AINUS VIGASE TOOTE PUHUL KASUTATAV HEASTAMISVAHEND.</p>
<p>IN NO EVENT SHALL WE BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF THE PURCHASE OR USE OF THIS PRODUCT, WHETHER BASED UPON CONTRACT, TORT, STATUTE OR OTHERWISE.</p>	<p>ME EI VASTUTA ÜHELGI JUHUL MISTAHES ERILISE, ETTENÄGEMATU VÕI KAUDSE KAHJU EEST, MIS TEKIB SEoses selle toote ostu või kasutamisega lepingu, lepinguvälise kahju, statuudi või muul alusel.</p>
<p>Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.</p>	<p>Mõned riigid ei luba vastutuse piiramist ettenägematu või kaudse kahju korral, mistõttu eespool nimetatud piirang või välistus ei pruugi teie puhul kehtida.</p>
<p>This warranty gives you specific legal rights, and some jurisdictions have different mandatory legal requirements on the duration and other terms of consumer warranties, in which case any inconsistent terms in this warranty will not apply to you.</p>	<p>Käesolev garantii annab teile kindlad juriidilised õigused, aga mõnes jurisdiktsioonis kehtivad teistsugused kohustuslikud nõuded tarbijagarantiide kestuse ja muude tingimuste suhtes; sellisel juhul ei kohaldata nende nõuetega vastuolus olevaid käesoleva garantii tingimusi teie suhtes.</p>
<p>Please keep all original sales receipts from the authorized dealer.</p>	<p>Hoidke alles kõik volitatud edasimüüjalt saadud ostu tõendavate dokumentide originaalid.</p>
<p>Proof of purchase is required to obtain warranty services.</p>	<p>Garantiiteenuste saamiseks tuleb esitada ostu tõendav dokument.</p>

Any parts or products returned without written authorization will be discarded without notice.	Ilma kirjaliku loata tagastatud osad või tooted heidetakse ilma sellest teatamata kõrvale.
To obtain warranty services submit a warranty request at: support.eu@campchef.com	Garantiiteenuste saamiseks esitage garantiitaotlus aadressil support.eu@campchef.com
WARRANTY COVERAGE PERIODS	GARANTIIPERIOODID
Pellet Grills	Pelletgrillid
2 years from purchase date	2 aastat alates ostukuupäevast
Stoves	Ahjud
2 years from purchase date	2 aastat alates ostukuupäevast
Fire Pits	Tulekolded
2 years from purchase date	2 aastat alates ostukuupäevast
Water Heaters	Veesoojendid
1 year from purchase date	1 aasta alates ostukuupäevast
Movie Screens	Filmiekraanid
1 year from purchase date	1 aasta alates ostukuupäevast
All other items & accessories	Kõik muud esemed ja tarvikud
90 days from purchase date	90 päeva alates ostukuupäevast