

PAGE 1	СТР. 1
CAMP CHEF	САМП ЧЕФ
THE WAY TO COOK OUTDOORS	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ
PELLET GRILL AND SMOKER	ПЕЛЛЕТНЫЙ ГРИЛЬ-КОПТИЛЬНЯ
WARNING & INSTRUCTION BOOKLET	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯМИ
<b>MODEL NUMBER: PG24CLAU, PG24CLCE, PG24CLCH, PG24CLUK</b>	<b>НОМЕР МОДЕЛИ: PG24CLAU, PG24CLCE, PG24CLCH, PG24CLUK</b>
Power Rating 220-240 V, 50 Hz 250 Watts	Номинальное электропитание: 220– 240 В, 50 Гц, 250 Вт
Certified to IPX4	Сертифицировано согласно 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 является зарегистрированным товарным знаком компании Logan Outdoor Products © 2020 г. • Подана заявка на патент. • 3985 N 75 W, Hyde Park, UT 84318, USA (США) • 0920 PG24CLUK Booklet
PAGE 2	СТР. 2
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
FOR OUTDOOR USE ONLY	ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
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.	Если не следовать в точности указаниям, содержащимся в данном руководстве, это может привести к пожару или взрыву и, соответственно, к материальному ущербу, травмам или летальному исходу.
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
• To installer or person assembling this appliance:	• Сборщику или лицу, собирающему данное оборудование:
Leave this manual with this appliance for future reference.	храните данное руководство вместе с оборудованием для использования в будущем.
To consumer:	Потребителю:
Keep this manual with this appliance for future reference.	храните данное руководство вместе с оборудованием для использования в будущем.
This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this product.	Данное руководство по эксплуатации содержит важную информацию, необходимую для правильной сборки и безопасного использования этого изделия.
Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance.	Прочтите и соблюдайте все предупреждения и инструкции перед сборкой и использованием этого оборудования.

Do not discard this instruction manual.	Не выбрасывайте данное руководство по эксплуатации.
<b>CAUTION</b>	<b>ВНИМАНИЕ</b>
Use Only Wood Pellet Fuel Specified By The Manufacturer.	Используйте только древесные пеллеты (гранулы), указанные производителем.
Do Not Use Pellet Fuel Labeled As Having Additives.	Не используйте пеллеты, содержащие добавки.
Only use Camp Chef Premium Pellets with the following specifications. 8,000-8,300 BTU/LB 0.75-0.85% Ash content	Используйте только пеллеты Camp Chef премиум-класса со следующими характеристиками: теплота сгорания 8 000–8 300 британских тепловых единиц на фунт/зольность 0,75–0,85 %.
<b>CAUTION</b>	<b>ВНИМАНИЕ</b>
Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.	Свяжитесь с представителями местной строительной или пожарной инспекции, чтобы узнать об ограничениях и требованиях к инспектированию установки в вашем регионе.
A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS.	ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ПОЖАРОВ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБУЕМЫХ ЗАЗОРОВ (ВОЗДУШНЫХ ПРОМЕЖУТКОВ) ДО ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ.
IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.	ОЧЕНЬ ВАЖНО, ЧТОБЫ ЭТО ИЗДЕЛИЕ БЫЛО УСТАНОВЛЕНО ТОЛЬКО В СООТВЕТСТВИИ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ.
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
The appliance and its accessible parts become hot during use.	Во время использования оборудование и его доступные части нагреваются.
Care should be taken to avoid contact with hot surfaces or components.	Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с горячими поверхностями или компонентами.
Children under 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.	Детей младше 8 лет необходимо держать вдали от оборудования, если они не находятся под постоянным присмотром.
<b>DANGER</b>	<b>ОПАСНО</b>
1. Never operate this appliance unattended.	1. Никогда не эксплуатируйте это оборудование без присмотра.
2. Never operate this appliance within 3 m of a stored LP cylinder.	2. Никогда не эксплуатируйте это оборудование в пределах 3 м от баллона со сжиженным газом.
3. Never operate this appliance within 7.5 m of any flammable liquid.	3. Никогда не эксплуатируйте это оборудование в пределах 7,5 м от любой воспламеняющейся жидкости.
4. If a fire should occur, keep away from appliance and immediately call your fire department.	4. В случае пожара держитесь вдали от оборудования и немедленно звоните в пожарную службу.

Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.	Не пытайтесь тушить горящее масло или жир водой.
Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.	Несоблюдение этих инструкций может привести к возгоранию, взрыву или ожогу и, соответственно, к материальному ущербу, травмам или летальному исходу.
<b>CAUTION</b>	<b>ВНИМАНИЕ</b>
Always store wood pellets away from heat producing appliances and other fuel containers.	Всегда храните древесные пеллеты на удалении от тепловыделяющих приборов и оборудования и емкостей с топливом.
Pellets should be stored in a dry environment.	Пеллеты следует хранить в сухом месте.
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
Normal use will create a buildup of ash, grease, and creosote inside the grill.	При нормальном использовании внутри гриля образуется скопление золы, жира и креозота.
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.	Гриль необходимо тщательно очищать через каждые 50 часов использования, а также при обнаружении скопления жира или креозота внутри гриля.
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.	Очистите гриль, сняв все внутренние части, и тщательно соскребите весь жир и креозот со всех внутренних поверхностей, включая сток для жира, и удалите мусор из гриля.
The drip tray must always be cleaned prior to turning the grill to high or cooking in direct flame mode.	Поддон необходимо всегда очищать перед включением гриля на высокую мощность или приготовлением пищи в режиме открытого огня.
Excessive buildup of grease and creosote may result in a grease fire.	Чрезмерное скопление жира и креозота может привести к возгоранию жира.
If a grease fire does occur, turn off the grill using the main power switch and close the lid.	В случае возгорания жира выключите гриль с помощью главного выключателя питания и закройте крышку.
Leave the lid closed until the fire extinguishes itself.	Оставьте крышку закрытой, пока огонь не погаснет.
If an uncontrolled fire does occur, immediately call the local fire department.	При возникновении неконтролируемого возгорания немедленно позвоните в местную пожарную службу.
Never put water on a grease fire.	Никогда не заливайте горящий жир водой.
<b>PAGE 3</b>	<b>СТР. 3</b>
<b>CARBON MONOXIDE WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ УГАРНОМ ГАЗЕ</b>
Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others.	Следуйте данным указаниям, чтобы этот газ без цвета и запаха не послужил

	причиной отравления для вас, вашей семьи или других людей.
Know the symptoms of carbon monoxide poisoning:  headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion.	Симптомы отравления угарным газом следующие:  головная боль, головокружение, слабость, тошнота, рвота, сонливость и спутанность сознания.
Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen.	Угарный газ снижает способность крови переносить кислород.
Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.	Низкий уровень кислорода в крови может привести к потере сознания и смерти.
See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance.	Обратитесь к врачу, если во время приготовления пищи или вблизи этого оборудования у вас или других людей появятся симптомы, похожие на симптомы простуды или гриппа.
Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.	Отравление угарным газом, которое легко принять за простуду или грипп, часто обнаруживается слишком поздно.
Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.	Употребление алкоголя и наркотиков усиливает последствия отравления угарным газом.
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.	Угарный газ особенно токсичен для матери и ребенка во время беременности, для младенцев, пожилых людей, курильщиков и людей с сердечно-сосудистыми заболеваниями, например, анемией или пороком сердца.
CHIMNEY (1) PG24-84H	ДЫМОХОД (1) PG24-84H
PG24-5 (1) CHIMNEY CAP ASM	PG24-5 (1) КОЛПАК ДЫМОХОДА В СБОРЕ
1/4-20 X 3 BOLT (1)	БОЛТ 1/4-20 X 3 (1)
1/4-20 NUT (1)	ГАЙКА 1/4-20 (1)
M6 X 15 BOLT (3)	БОЛТ М6 X 15 (3)
PG24-85 (1) CHIMNEY GASKET	PG24-85 (1) ПРОКЛАДКА ДЫМОХОДА
COOKING GRATE (2) PG24-70	РЕШЕТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (2) PG24-70
PULL ROD (1) PG24SG-3	ТЯГА (1) PG24SG-3
LID PG24SG-6 ( BLACK) PG24SG-6B (BRONZE) PG24SG-6S (STAINLESS)	КРЫШКА PG24SG-6 (ЧЕРНАЯ) PG24SG-6B (БРОНЗОВАЯ) PG24SG-6S (ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ)
THERMOMETER (1)	ТЕРМОМЕТР (1)

PG24-44	PG24-44
PROBE COVER (1) PG24-54	КРЫШКА ЗОНДА (1) PG24-54
FEED GASKET (1) PG24-34	ПРОКЛАДКА ПОДАЧИ (1) PG24-34
HOPPER ASM (1) PG24CL-2G (UK) PG24CL-2F (CE) PG24CL-2I (AU) PG24CL-2J (CH)	БУНКЕР В СБОРЕ (1) PG24CL-2G (UK) PG24CL-2F (CE) PG24CL-2I (AU) PG24CL-2J (CH)
LEFT REAR LEG (1) PG24ZG-10CE	ЛЕВАЯ ЗАДНЯЯ НОЖКА (1) PG24ZG-10CE
ASH CUP (1) PG24-17	ЗОЛЬНИК (1) PG24-17
BOTTOM SHELF(1) PG24WW-4	НИЖНЯЯ ПОЛКА (1) PG24WW-4
LEFT FRONT LEG (1) PG24ZG-11CE	ЛЕВАЯ ПЕРЕДНЯЯ НОЖКА (1) PG24ZG-11CE
LEG PLUG (2) PG24-69	ЗАГЛУШКА НОЖКИ (2) PG24-69
M10 ACORN NUT (2)	КОЛПАЧКОВАЯ ГАЙКА М10 (2)
M10 FLAT WASHER (2)	ПЛОСКАЯ ШАЙБА М10 (2)
PG24CL-1 HARDWARE KIT	КОМПЛЕКТ КРЕПЕЖНЫХ ДЕТАЛЕЙ PG24CL-1
PG24-79 CHIMNEY HARDWARE KIT	КОМПЛЕКТ КРЕПЕЖНЫХ ДЕТАЛЕЙ ДЛЯ ДЫМОХОДА PG24-79
UPPER GRATE (2) PG24SG-5	ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА (2) PG24SG-5
DRIP TRAY (1) PG24SG-4	ПОДДОН (1) PG24SG-4
M8 NUT (2)	ГАЙКА М8 (2)
HEAT DEFLECTOR (1) PG24SG-2	ТЕПЛООТРАЖАТЕЛЬ (1) PG24SG-2
HANDLE (1) PG24-57	РУЧКА (1) PG24-57
HANDLE BEZEL (2) PG24-71	ОБОДОК РУЧКИ (2) PG24-71
HANDLE DEFLECTOR (1) PG24SG-12	ОТРАЖАТЕЛЬ РУЧКИ (1) PG24SG-12
M6 HANDLE SCREW (2) PG24-59	ВИНТ РУЧКИ М6 (2) PG24-59
SIDE SHELF (1) PG36CL-1	БОКОВАЯ ПОЛКА (1) PG36CL-1
M6 X 15 BOLT (4)	БОЛТ М6 X 15 (4)
UPPER GRATE BRACKET (2) PG24SG-11	КРОНШТЕЙН ВЕРХНЕЙ РЕШЕТКИ (2) (2) PG24SG-11
M6 NUT (4)	ГАЙКА М6 (4)
PULOUT LOCK (1) PG24-42	ВЫДВИЖНОЙ ЗАМОК (1) PG24-42

PULLOUT KNOB (2) PG24-9CE	КРУГЛАЯ РУЧКА ВЫТЯГИВАТЕЛЯ (2) PG24-9CE
BURNER PULLOUT (1) PG24-41	ВЫТЯГИВАТЕЛЬ ГОРЕЛКИ PG24-41
GREASE BUCKET (1) PG24-11	ЕМКОСТЬ ДЛЯ ЖИРА (1) PG24-11
REAR RIGHT LEG (1) PG24ZG-12CE	ЗАДНЯЯ ПРАВАЯ НОЖКА (1) PG24ZG-12CE
FRONT RIGHT LEG (1) PG24ZG-13CE	ПЕРЕДНЯЯ ПРАВАЯ НОЖКА (1) PG24ZG-13CE
WHEEL (2) PG24-16CE	КОЛЕСО (2) PG24-16CE
WHEEL AXLE (2) PG24-66CE	КОЛЕСНАЯ ОСЬ (2) PG24-66CE
M10 ACORN NUT (2)	КОЛПАЧКОВАЯ ГАЙКА М10 (2)
M10 FLAT WASHER (2)	ПЛОСКАЯ ШАЙБА М10 (2)
PAGE 4	СТР. 4
HOPPER LID (1) PG24CL-3 (BLACK)	КРЫШКА БУНКЕРА (1) PG24CL-3 (ЧЕРНЫЙ)
AUGER GUARD (1) PG24CL-4	ОГРАЖДЕНИЕ ШНЕКА (1) PG24CL-4
M4 X 10 SCREW (2)	БОЛТ М4 X 10 (2)
LID MAGNET (1) PGC24-18	МАГНИТ КРЫШКИ (1) PGC24-18
POWER CORD (1) PG24-48G (UK) PG24-48F (CE) PG24-48I (AU) PG24-48J (CH)	ШНУР ПИТАНИЯ (1) PG24-48G (UK) PG24-48F (CE) PG24-48I (AU) PG24-48J (CH)
HOPPER HANDLE (1) PGC24-12	РУЧКА БУНКЕРА (1) PGC24-12
M6 X 15 BOLT (4)	БОЛТ М6 X 15 (4)
M6 NUT (2)	ГАЙКА М6 (2)
HOPPER CLEANOUT (1) PG24CL-8	ЛЮК ДЛЯ ПРОЧИСТКИ БУНКЕРА (1) PG24CL-8
PULLOUT LOCK (1) PG24-42	ФИКСАТОР ВЫТЯГИВАТЕЛЯ (1) PG24-42
PULLOUT KNOB (1) PG24-9CE	КРУГЛАЯ РУЧКА ВЫТЯГИВАТЕЛЯ (1) PG24-9CE
GUARD PLATE (1) PG24CL-5	ЗАЩИТНАЯ ПЛАСТИНА (1) PG24CL-5
BOTTLE OPENER (1) BTOP-1	ОТКРЫВАШКА ДЛЯ БУТЫЛОК (1) BTOP-1
M3X20 4.8 CLASS SHEAR PIN W/NUT (1) PG24-25	M3X20, КЛАСС 4.8 СРЕЗНОЙ ШТИФТ С ГАЙКОЙ (1) PG24-25
M3 NYLOC NUT (4)	ГАЙКА НАЙЛОК М3 (4)
HOPPER WINDOW ASM (1) PG24CL-6	ОКОШКО БУНКЕРА В СБОРЕ (1) PG24CL-6

M3X8 BOLT (4)	БОЛТ М3Х8 (4)
AUGER IMPELLER (1) PG24-49	РАБОЧЕЕ КОЛЕСО ШНЕКА (1) PG24-49
AUGER MOTOR WITH IMPELLER (1) PG24-24CE	ДВИГАТЕЛЬ ШНЕКА С РАБОЧИМ КОЛЕСОМ (1) PG24-24CE
AUGER BUSHING (1) PG24-23	ВТУЛКА ШНЕКА (1) PG24-23
AUGER (1) PGC24-8	ШНЕК (1) PGC24-8
WIFI CONTROLER (1) PG24CL-7CE	КОНТРОЛЛЕР WI-FI (1) PG24CL-7CE
M4.2 X 10 SCREW (4) BLOWER IMPELLER (1) PG24-27	БОЛТ М4.2 Х 10 (4) РАБОЧЕЕ КОЛЕСО ВОЗДУХОДУВКИ (1) PG24-27
M4.2 X 10 SCREW (4) BLOWER MOTOR WITH IMPELLER (1) PG24-26CE	БОЛТ М4.2 Х 10 (4) ДВИГАТЕЛЬ ВОЗДУХОДУВКИ С РАБОЧИМ КОЛЕСОМ (1) PG24-26CE
MEAT PROBE (4) PG24-86	ЗОНД ДЛЯ МЯСА (4) PG24-86
M4 X 10 SCREW (2) HOPPER LID (1) PG24CL-3 (BLACK) AUGER GUARD (1)	БОЛТ М4 Х 10 (2) КРЫШКА БУНКЕРА (1) PG24CL-3 (ЧЕРНАЯ) ОГРАЖДЕНИЕ ШНЕКА (1)
BURNER (1) PG24-78	ГОРЕЛКА (1) PG24-78
HEATING ROD (1) PG24-21CE	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ СТЕРЖЕНЬ (1) PG24-21CE
0320 PG24CLAU14 PARTS	ЧАСТИ 0320 PG24CLAU14
PAGE 5	СТР. 5
1. Do NOT leave this appliance unattended while in use.	1. НЕ оставляйте это оборудование без присмотра во время использования.
The user must remain in the immediate area of the product and have a clear view of the product at all times during operation.	Пользователь должен находиться в непосредственной близости от изделия и всегда хорошо видеть его во время эксплуатации.
2. Keep children and pets away from grill at all times.	2. Никогда не подпускайте детей и домашних животных к грилю.
3. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance.	3. Употребление алкоголя, рецептурных или безрецептурных лекарственных средств может повлиять на способность пользователя правильно собирать или безопасно эксплуатировать это оборудование.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental	4. Это изделие может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими,

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.	сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.
Children shall not play with the appliance.	Дети не должны играть с оборудованием.
5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	5. Очистка и техническое обслуживание со стороны пользователя не должны производиться детьми без присмотра.
6. For OUTDOOR use only.	6. Только для использования НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.
Do NOT use in a building, garage or any other enclosed area.	НЕ используйте в здании, гараже или любом другом закрытом помещении.
Do NOT use in or on recreational vehicles or boats. NEVER use this appliance as a heater.	НЕ используйте в автофургонах или водном транспорте. НИКОГДА не используйте это оборудование в качестве обогревателя.
7. Do not operate appliance under ANY overhead construction.	7. Не эксплуатируйте оборудование под ЛЮБЫМ навесом или навесной конструкцией.
Keep a minimum clearance of 1m from the sides, front and back of appliance to ANY construction.	Сохраняйте минимальное расстояние 1 м от боковых сторон, передней и задней части оборудования до ЛЮБОЙ конструкции.
Keep the area clear of all combustible material and flammable liquids, including wood, dry plants and grass, brush, paper, and canvas.	Следите за тем, чтобы поблизости не было горючих материалов и легковоспламеняющихся жидкостей, в том числе дерева, сухих растений и травы, кистей, бумаги и холста.
8. This product is not intended for commercial use.	8. Это изделие не предназначено для коммерческого использования.
9. Always allow the appliance to cool before covering with the patio cover.	9. Всегда давайте оборудованию остыть, прежде чем устанавливать над ним навес.
10. Always cover the appliance, with patio cover (if supplied), when not in use.	10. Всегда устанавливайте над оборудованием навес (при наличии), когда оно не используется.
11. Always unplug grill before installing patio cover.	11. Всегда отключайте гриль от сети перед установкой над ним навеса.
12. Use only on a level, stable non-combustible surface like bricks, concrete or dirt.	12. Используйте только на ровной, устойчивой негорючей поверхности, например, на кирпичном, бетонном основании или на земле.
Do not use this appliance on any surface that will burn or melt like wood, asphalt, vinyl or plastic.	Не используйте это оборудование на любых поверхностях, которые могут гореть или плавиться, например, на дереве, асфальте, виниле или пластике.

13. Make sure burner clean-out is closed before starting the grill.	13. Перед запуском гриля убедитесь, что люк для прочистки горелки закрыт.
14. Make sure the grease bucket is in place before starting the grill.	14. Перед запуском гриля убедитесь, что емкость для жира находится на месте.
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. В случае возгорания отключите гриль от электросети, закройте крышку и оставьте ее закрытой до тех пор, пока огонь не погаснет.
After allowing the grill to cool, follow the cleaning instructions before the next use.	После того, как гриль остывает, следуйте инструкциям по очистке перед следующим использованием.
16. Use only food grade hardwood pellets manufactured for use in pellet grills.	16. Используйте только пеллеты из древесины лиственных пород пищевого качества, изготовленные для использования в пеллетных грилях.
Using softwood or heating pellets will void your warranty.	Использование пеллет из древесины хвойных пород или топливных пеллет приведет к аннулированию гарантии.
17. Do not allow the hopper to run out of pellets. Pellets can be added at any time.	17. Следите за тем, чтобы в бункере не закончились пеллеты. Пеллеты можно добавлять в любой время.
The hopper will hold approximately 10kg of pellets.	Бункер вмещает примерно 10 кг пеллет.
The pellet usage will vary greatly depending on the ambient temperature as well as cooking temperature.	Потребление пеллет сильно варьируется в зависимости от температуры окружающей среды, а также температуры приготовления пищи.
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. Не рекомендуется хранить пеллеты в бункере в течение длительного времени, так как они могут впитывать влагу из воздуха и забивать шnek.
19. Keep the lid closed during cooking.	19. Во время приготовления пищи держите крышку закрытой.
The grill is designed to cook with the lid closed.	Гриль рассчитан на приготовление пищи с закрытой крышкой.
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. Обратите внимание, что температура приготовления пищи, отображаемая на цифровом индикаторе, измеряется рядом с рабочей поверхностью с левой стороны гриля.
The actual temperature inside the cooking chamber will vary slightly throughout.	Фактическая температура внутри рабочей камеры будет незначительно отличаться.
21. Do not use accessories not specified for use with appliance.	21. Не используйте принадлежности, не предназначенные для использования с оборудованием.
22. Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid,	22. Никогда не используйте бензин, топливо для светильников, керосин, жидкость для розжига или аналогичные

or similar liquids to start or freshen up a fire in this appliance.	жидкости, чтобы разжечь или усилить огонь в этом оборудовании.
Keep all such liquids well away from the appliance when in use.	Держите все такие жидкости вдали от оборудования во время его использования.
23. Ashes should be placed in a metal container with a tight fitting lid.	23. Золу следует поместить в металлический контейнер с плотно закрывающейся крышкой.
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.	Закрытый контейнер с золой следует поставить на негорючее покрытие или на землю вдали от всех горючих материалов до окончательной утилизации.
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.	При захоронении золы в земле или ее рассеивании на месте ее следует хранить в закрытой емкости до тех пор, пока все тлеющие частицы полностью не остынут.
24. C reosote – Formation and need for removal.	24. Креозот — образование и необходимость удаления.
When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote.	Когда древесные пеллеты сжигаются медленно, они выделяют смолу и пары других органических соединений, которые при взаимодействии с влагой образуют креозот.
The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow burning fire.	Пары креозота конденсируются в относительно прохладном дымоходе печи и вытяжном колпаке при медленно горящем огне.
As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood.	В результате остатки креозота скапливаются на облицовке дымохода и в вытяжном колпаке.
When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.	При воспламенении этот креозот дает очень высокую температуру горения.
The grease duct should be inspected every 50 hours to determine when grease and/or creosote build-up has occurred.	Дымоход следует проверять каждые 50 часов работы оборудования, чтобы определить, не образовались ли в нем отложения жира и (или) креозота.
When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.	В случае обнаружения отложений жира или креозота их следует удалить, чтобы снизить риск возгорания.
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. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией, чтобы предотвратить опасность.
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. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной

	квалификацией, чтобы предотвратить опасность.
<b>DANGER</b>	<b>ОПАСНО</b>
Do not work on this grill if it is plugged in.	Не работайте с этим грилем, если он подключен к электросети.
Electric shock may occur resulting in death or serious injury.	Возможно поражение электрическим током и в результате – летальный исход или тяжелая травма.
<b>PAGE 6</b>	<b>СТР. 6</b>
<b>ASSEMBLY INSTRUCTIONS</b>	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ</b>
Remove all loose parts from the inside of the grill and hopper.	Удалите все незакрепленные детали из внутренней части гриля и бункера.
Lay a blanket or piece of cardboard down to protect the grill.	Подложите покрывало или кусок картона для защиты гриля.
<b>ATTACH THE LEGS</b>	<b>КРЕПЛЕНИЕ НОЖЕК</b>
With the help of another person flip the grill upside down on the blanket or cardboard.	С помощью другого человека переверните гриль вверх дном на покрывале или картоне.
The grill lid and hopper lid will swing open when doing this so be careful not to damage the lids.	Крышка гриля и крышка бункера при этом откроются, поэтому будьте осторожны, чтобы не повредить их.
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.	Гриль также может скользить на крышке, поэтому один человек должен устойчиво держать гриль, пока другой человек будет собирать нижние ножки и колеса.
1. Lay the grill on its back.	1. Положите гриль на заднюю часть.
2. Install each of the 4 legs as shown in Fig 1.	2. Установите каждую из 4 ножек, как показано на рис. 1.
Make sure the legs with wheels are attached to the right side of the grill with the wheels facing out.	Убедитесь, что ножки с колесами прикреплены к правой стороне гриля, а колеса обращены наружу.
Note:	Примечание.
Front legs are marked with an F and back legs are marked with a B.	Передние ножки отмечены буквой F, а задние — буквой B.
M8 X 20 BOLT	БОЛТ M8 X 20
M8 LOCK WASHER	СТОПОРНАЯ ШАЙБА M8
<b>FIG. 1</b>	<b>РИС. 1</b>
<b>ATTACH BOTTOM SHELF</b>	<b>КРЕПЛЕНИЕ НИЖНЕЙ ПОЛКИ</b>
1. Install bottom shelf as shown in Fig. 2 by installing hardware in each of the 4 corners.	1. Установите нижнюю полку, как показано на рис. 2, установив крепежные детали в каждом из 4 углов.
2. Stand the grill upright.	2. Поставьте гриль вертикально.
3. Tighten all hardware.	3. Затяните все крепежные детали.
M8 X 20 BOLT	БОЛТ M8 X 20
M8 LOCK WASHER	СТОПОРНАЯ ШАЙБА M8
<b>FIG. 2</b>	<b>РИС. 2</b>
<b>ATTACH CHIMNEY AND CHIMNEY CAP</b>	<b>КРЕПЛЕНИЕ ДЫМОХОДА И КОЛПАКА ДЫМОХОДА</b>

1. Install chimney to grill as shown in Fig 3.	1. Установите дымоход на гриль, как показано на рис. 3.
Make sure to install the gasket between the grill and the chimney.	Обязательно установите прокладку между грилем и дымоходом.
2. Tighten all hardware.	2. Затяните все крепежные детали.
3. Install M6 x 76 Bolt through chimney cap and secure using Qty (1) M6 nut.	3. Установите болт М6 x 76 через колпак дымохода и закрепите с помощью 1 гайки М6.
Thread second nut onto bolt leaving approximately 4cm to the top of the cap.	Наверните вторую гайку на болт, оставив примерно 4 см до верха колпака.
Thread cap assembly down into the chimney bracket until the lower nut hits the bracket.	Завинтите колпак в сборе в кронштейн дымохода, пока нижняя гайка не коснется кронштейна.
See Fig 3.	См. рис. 3.
M6 X 76 BOLT	БОЛТ М6 X 76
M6 NUT	ГАЙКА М6
M6 X 15 SCREW	ВИНТ М6 X 15
CHIMNEY GASKET	ПРОКЛАДКА ДЫМОХОДА
<b>FIG. 3</b>	<b>РИС. 3</b>
4. The height of the chimney cap can be adjusted for summer and winter.	4. Высоту колпака дымохода можно регулировать для летних и зимних условий.
In the summer the gap should be approximately 4cm.	Летом зазор должен составлять примерно 4 см.
In the winter the gap should be approximately 1.5cm.	Зимой зазор должен составлять примерно 1,5 см.
5. Tighten all hardware.	5. Затяните все крепежные детали.
<b>INSTALL HANDLE</b>	<b>УСТАНОВКА РУЧКИ</b>
1. Install the handle as shown in Fig 4.	1. Установите ручку, как показано на рис. 4.
2. Tighten all hardware.	2. Затяните все крепежные детали.
<b>FIG. 4</b>	<b>РИС. 4</b>
HANDLE	РУЧКА
HANDLE BEZEL (2)	ОБОДОК РУЧКИ (2)
HANDLE DEFLECTOR	ОТРАЖАТЕЛЬ РУЧКИ
M6 HANDLE SCREW (2)	ВИНТ РУЧКИ М6 (2)
<b>INSTALL HOPPER HANDLE</b>	<b>УСТАНОВКА РУЧКИ БУНКЕРА</b>
1. Install hopper handle as shown in Fig. 5.	1. Установите ручку бункера, как показано на рис. 5.
<b>FIG. 5</b>	<b>РИС. 5</b>
<b>INSTALL HOPPER GUARD AND LID</b>	<b>УСТАНОВКА ОГРАЖДЕНИЯ И КРЫШКИ БУНКЕРА</b>
1. Install guard and lid as shown in Fig. 6.	1. Установите ограждение и крышку, как показано на рис. 6.
The tab on the hopper should be inserted into the slot on the guard.	Язычок на бункере должен быть вставлен в прорезь на ограждении.
Use screws to secure hopper guard and lid to the hopper.	Прикрепите ограждение и крышку бункера к бункеру с помощью винтов.
HOPPER LID (1)	КРЫШКА БУНКЕРА (1)

M4 X 10 SCREW (2)	БОЛТ М4 X 10 (2)
HOPPER GUARD (1)	ОГРАЖДЕНИЕ БУНКЕРА (1)
<b>FIG. 6</b>	<b>РИС. 6</b>
HOPPER LID (1)	КРЫШКА БУНКЕРА (1)
M4 X 10 SCREW (2)	БОЛТ М4 X 10 (2)
HOPPER GUARD (1)	ОГРАЖДЕНИЕ БУНКЕРА (1)
<b>INSTALL SHELF BRACKET</b>	<b>УСТАНОВКА КРОНШТЕЙНА ПОЛКИ</b>
1. Install the bracket as shown in Fig 7.	1. Установите кронштейн, как показано на рис. 7.
2. Tighten all hardware.	2. Затяните все крепежные детали.
M6 X 15 SCREW (4) M6 FLANGE NUT (4) UPPER GRATE BKT (2) PG24SG-11	БОЛТ М6 X 15 (4) ФЛАНЦЕВАЯ ГАЙКА М6 (4) ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА ВКТ (2) PG24SG-11
<b>INSTALL SHELF</b>	<b>УСТАНОВКА ПОЛКИ</b>
<b>(Optional-Do not install if installing sear box)</b>	<b>(Необязательно — не устанавливать при установке блока обжарки)</b>
1. Install shelf as shown in Fig 8.	1. Установите полку, как показано на рис. 8.
2. Tighten all hardware	2. Затяните все крепежные детали.
M6 X 15 SCREW	ВИНТ М6 X 15
<b>FIG. 8</b>	<b>РИС. 8</b>
<b>GREASE BUCKET</b>	<b>ЕМКОСТЬ ДЛЯ ЖИРА</b>
1. Hang grease bucket from tube as shown in Fig 9.	1. Подвесьте емкость для жира на желоб, как показано на рис. 9.
<b>ASH CUP</b>	<b>ЗОЛЬНИК</b>
1. Install Ash Cup as shown in Fig 9. Never use grill without Ash Cup in place.	1. Установите зольник, как показано на рис. 9. Никогда не используйте гриль без установленного зольника.
GREASE BUCKET	ЕМКОСТЬ ДЛЯ ЖИРА
ASH CUP	ЗОЛЬНИК
<b>FIG. 9</b>	<b>РИС. 9</b>
<b>INSTALL DRIP TRAY</b>	<b>УСТАНОВКА ПОДДОНА</b>
1. Install the Drip Tray as shown in Fig 10 and Fig11.	1. Установите поддон, как показано на рис. 10 и рис. 11.
DRIP TRAY	ПОДДОН
HEAT DEFLECTOR	ТЕПЛООТРАЖАТЕЛЬ
FIG. 10	РИС. 10
DRIP TRAY	ПОДДОН
HEAT DEFLECTOR	ТЕПЛООТРАЖАТЕЛЬ
FIG. 11	РИС. 11
<b>WARMING RACK AND COOKING GRATE</b>	<b>НАГРЕВАЮЩАЯ СТОЙКА И РЕШЕТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ</b>
1. Install the cooking grate as shown in Fig 12	1. Установите решетку для приготовления пищи, как показано на рис. 12.
UPPER GRATE (2)	ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА (2)

PG24SG-5	PG24SG-5
LOWER GRATE (2) PG24-70	НИЖНЯЯ РЕШЕТКА (2) PG24-70
<b>FIG. 12</b>	<b>РИС. 12</b>
<b>CLEAN-OUT KNOB ASSEMBLY INSTALLATION</b>	<b>УСТАНОВКА КРУГЛОЙ РУЧКИ ЛЮКА ДЛЯ ПРОЧИСТКИ В СБОРЕ</b>
Hand tighten the burner clean-out knob as shown in Fig 13.	Затяните вручную круглую ручку люка для прочистки горелки, как показано на рис. 13.
PG24-9 (1) BURNER PULLOUT KNOB	PG24-9 (1) КРУГЛАЯ РУЧКА ВЫТЕЯГИВАТЕЛЯ ГОРЕЛКИ
<b>FIG. 13</b>	<b>РИС. 13</b>
<b>CLEAN-OUT PORT KNOB</b>	<b>КРУГЛАЯ РУЧКА ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ ПРОЧИСТКИ</b>
1. Clean-out Port knob must be pushed in when grill is on.	1. Круглая ручка отверстия для прочистки должна быть вдавлена, когда гриль включен.
Make sure pullout lock is pushed down and locks the knob to prevent inadvertent opening of the clean-out port.	Убедитесь, что фиксатор вытягивателя нажат и фиксирует круглую ручку, чтобы предотвратить непреднамеренное открытие отверстия для прочистки.
See Fig 14.	См. рис. 14.
2. Lift pullout lock and pull clean-out port knob to empty ash into ash cup.	2. Поднимите фиксатор вытягивателя и потяните за круглую ручку отверстия для прочистки, чтобы удалить золу в зольник.
See Fig 15 3. See instructions for burner clean-out.	См. рис. 15 3. См. инструкции по прочистке горелки.
PAGE 8	СТР. 8
<b>FIG. 14</b>	<b>РИС. 14</b>
<b>CLEANOUT PORT CLOSED</b>	<b>ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПРОЧИСТКИ ЗАКРЫТО</b>
<b>FIG. 15</b>	<b>РИС. 15</b>
<b>CLEANOUT PORT OPEN</b>	<b>ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПРОЧИСТКИ ОТКРЫТО</b>
<b>HOPPER CLEAN-OUT KNOB ASSEMBLY INSTALLATION</b>	<b>УСТАНОВКА КРУГЛОЙ РУЧКИ ЛЮКА ДЛЯ ПРОЧИСТКИ БУНКЕРА В СБОРЕ</b>
Hand tighten the hopper clean-out knob as shown in Fig 16.	Затяните вручную круглую ручку люка для прочистки бункера, как показано на рис. 16.
PG24-9 (1) PULLOUT KNOB	PG24-9 (1) КРУГЛАЯ РУЧКА ВЫТЕЯГИВАТЕЛЯ
<b>FIG. 16</b>	<b>РИС. 16</b>
<b>BURNER CLEAN-OUT</b> Before each use the burner should be cleaned out by lifting the pullout lock and	<b>ЛЮК ДЛЯ ПРОЧИСТКИ ГОРЕЛКИ</b> Перед каждым использованием горелку следует прочищать, подняв фиксатор вытягивателя и потянув за ручку

pulling the clean-out port knob on the right side of the grill to open the burner clean-out.	отверстия для прочистки с правой стороны гриля, чтобы открыть люк для прочистки горелки.
This will allow the ash from previous use to fall into the cup under the grill.	Это позволит золе от предыдущего использования упасть в зольник под грилем.
The cup should be removed and emptied and then reinstalled before each use.	Зольник следует снимать и опорожнять, а затем снова устанавливать перед каждым использованием.
<b>DANGER</b>	<b>ОПАСНО</b>
Never Operate the Pellet grill without the ash cup in place.	Никогда не эксплуатируйте пеллетный гриль без установленного зольника.
Make sure the burner clean-out port is closed and locked before starting the grill.	Перед запуском гриля убедитесь, что отверстие для прочистки горелки закрыто и фиксатор зафиксирован.
Never open the burner clean-out port when the grill is hot.	Никогда не открывайте отверстие для прочистки горелки, если гриль горячий.
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.	После прочистки горелки не забудьте закрыть люк для прочистки горелки, нажав на круглую ручку отверстия для прочистки с правой стороны гриля.
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.	Обязательно поднимите фиксатор вытягивателя, полностью вдавите круглую ручку отверстия для прочистки и зафиксируйте ее на месте с помощью фиксатора вытягивателя.
Every 50 hours of use, remove the grill grates, grease tray, and heat deflector and clean the inside of the grill.	Каждые 50 часов использования снимайте решетки гриля, поддон для жира и телоотражатель и очищайте внутреннюю часть гриля.
If you notice a lot of ash blowing around in the grill it is time to vacuum it out.	Если в гриле появится много разлетающейся золы, ее надо собрать пылесосом.
<b>FILLING THE AUGER TUBE</b>	<b>ЗАПОЛНЕНИЕ ЖЕЛОБА ШНЕКА</b>
<b>CAUTION:</b>	<b>ВНИМАНИЕ</b>
<b>ONLY USE THE FEED SETTING WHEN HOPPER HAS RUN OUT OF PELLETS.</b>	<b>ВЫПОЛНЯЙТЕ НАСТРОЙКУ ПОДАЧИ, ТОЛЬКО КОГДА В БУНКЕРЕ ЗАКОНЧИЛИСЬ ПЕЛЛЕТЫ.</b>
<b>FEED SETTING IS NOT FOR NORMAL USE.</b>	<b>НАСТРОЙКА ПОДАЧИ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ОБЫЧНОМ РЕЖИМЕ.</b>
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.	При первом использовании гриля или каждый раз, когда в бункере заканчиваются пеллеты, необходимо заполнить желоб шнека.

This simply means you must fill the auger tube with pellets until pellets reach the burner.	Это означает, что необходимо заполнять желоб шнека пеллетами, пока пеллеты не достигнут горелки.
This is done by selecting FEED from the main menu.	Это делается путем выбора пункта «ПОДАЧА» в главном меню.
This will turn the auger on and the controller will display “FEED”.	При этом включится шнек, и на контроллере отобразится «ПОДАЧА».
The auger will remain on for no more than 7 minutes.	Шнек останется включенным не более 7 минут.
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.	Этого времени достаточно, чтобы пеллеты достигли горелки. Проще всего открыть люк для прочистки горелки, потянув за круглую ручку с правой стороны гриля.
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.	Когда станет слышно, как пеллеты падают в чашку, можно закрыть отверстие для прочистки, нажав на круглую ручку с правой стороны гриля, а затем выбрать температуру приготовления пищи.
(Never operate grill without the ash cup in place).	(Никогда не эксплуатируйте гриль без установленного зольника.)
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.	Всегда необходимо убеждаться, что отверстие для прочистки горелки закрыто, нажимая на круглую ручку с правой стороны гриля, прежде чем выбирать какие-либо настройки приготовления пищи.
Never open the burner clean-out port when the grill is hot.	Никогда не открывайте отверстие для прочистки горелки, если гриль горячий.
<b>EMPTYING THE HOPPER</b>	
This grill is equipped with a hopper drain to quickly remove the pellets from the hopper.	Этот гриль оборудован выпуском из бункера для быстрого удаления пеллет из бункера.
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.	Его можно использовать для удаления пеллет, если гриль будет храниться в течение длительного времени, или для удаления пеллет при их замене другими пеллетами.
<b>Warning:</b>	
Never remove the auger guard from the hopper while the pellet grill is on.	Никогда не снимайте ограждение шнека с бункера при включенном пеллетном гриле.
Never operate the grill without the auger guard in place.	Никогда не эксплуатируйте гриль без установленного ограждения шнека.
<b>Caution:</b>	
The instructions below must be followed when emptying the hopper.	При опорожнении бункера необходимо соблюдать следующие инструкции.
1. Unplug the grill from the power source.	1. Отключите гриль от сети.

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. Подвесьте ведро или используйте ящик, чтобы улавливать пеллеты, которые будут выходить из желоба в задней части бункера.
3. Lift the pullout lock on the left side of the hopper and pull the hopper clean-out knob.	3. Поднимите фиксатор вытягивателя с левой стороны бункера и потяните круглую ручку люка для прочистки бункера.
4. Sweep the remaining pellets in the hopper towards the drain hole.	4. Сместите оставшиеся в бункере пеллеты к выпускному отверстию.
5. Push in the hopper clean-out knob and lock in place using the pullout lock.	5. Вдавите круглую ручку очистки бункера и зафиксируйте ее с помощью фиксатора вытягивателя.
<b>FIG. 17</b>	<b>РИС. 17</b>
HOPPER CLEANOUT	ЛОК ДЛЯ ПРОЧИСТКИ БУНКЕРА
PAGE 9	СТР. 9
<b>APP QUICK START GUIDE</b>	<b>РУКОВОДСТВО ПО БЫСТРОМУ ЗАПУСКУ ПРИЛОЖЕНИЯ</b>
1. Download the Camp Chef APP from the Apple APP store or Android Play Store.	1. Загрузите приложение Camp Chef из магазина App Store устройства Apple или Play Store устройства Android.
2. Turn the Grill controller on using the main power switch.	2. Включите контроллер гриля с помощью главного выключателя питания.
3. Open the Camp Chef APP and follow the setup instructions for connecting the grill to your home 2.4 GHz WiFi network.	3. Откройте приложение Camp Chef и следуйте инструкциям по установке для подключения гриля к домашней сети WiFi 2,4 ГГц.
Warning -	Предупреждение.
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	НЕ оставляйте это оборудование без присмотра во время использования. Пользователь должен находиться в непосредственной близости от изделия и всегда хорошо видеть его во время эксплуатации.
Note -	Примечание.
Some functions are only available from the controller.	Некоторые функции доступны только с контроллера.
If attempting to start the grill from the APP it will prompt you to confirm starting the grill from the controller.	Если пользователь попытается запустить гриль из приложения, ему будет предложено подтвердить запуск гриля с контроллера.
Temperature and Smoke settings can be adjusted from the APP.	Настройки температуры и дыма можно регулировать из приложения.
Shutdown can also be performed from the APP.	Выключение также можно выполнить из приложения.
For more information visit <a href="https://www.campchef.com/app">https://www.campchef.com/app</a>	Для получения дополнительной информации посетите <a href="https://www.campchef.com/app">https://www.campchef.com/app</a> .

<b>CONTROLLER EXPLANATION</b>	<b>ОБЪЯСНЕНИЕ ФУНКЦИЙ КОНТРОЛЛЕРА</b>
<b>POWER SWITCH</b>	<b>ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ</b>
Used to turn the main power onto the pellet grill. “O” is Off. “-“ is On. See Fig. 18	Используется для включения сетевого питания пеллетного гриля. «O» означает «выключено», а «-» означает «включено». См. рис. 18.
<b>Fig. 18</b>	<b>Рис. 18</b>
<b>CONTROLLER FUNCTIONS</b>	<b>ФУНКЦИИ КОНТРОЛЛЕРА</b>
Rotate the dial to scroll through menus, adjust temperature, or smoke settings.	Поверните диск для прокрутки меню и установки настроек температуры или дыма.
Press the dial to select.	Нажмите диск, чтобы выбрать.
<b>SHUTDOWN</b>	<b>ВЫКЛЮЧЕНИЕ</b>
This setting must be used after each use.	Эту функцию необходимо использовать после каждого использования.
Select SHUTDOWN from the main menu.	Выберите пункт «ВЫКЛЮЧЕНИЕ» в главном меню.
The fan will remain on for up to 20 minutes.	Вентилятор останется включенным до 20 минут.
This setting will burn up any extra pellets in the burner and cool down the grill.	При активации этой функции любые лишние пеллеты в горелке сжигаются и гриль охлаждается.
Do not turn the main power switch off when the grill is hot.	Не выключайте главный выключатель питания, когда гриль горячий.
<b>FEED -</b>	<b>ПОДАЧА —</b>
Select FEED from the main menu.	Выберите пункт «ПОДАЧА» в главном меню.
This setting is used to feed pellets to the burner.	Эта функция используется для подачи пеллет в горелку.
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.	Она используется при первом заполнении желоба шнека и всегда, когда в бункере не остается достаточного количества пеллет.
See instructions on filling the auger tube.	См. инструкции по заполнению желоба шнека.
<b>SET TEMP LOW SMOKE -</b>	<b>НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ, НИЗКАЯ ТЕМП. ДЫМА —</b>
Select SET TEMP from the main menu.	Выберите пункт «НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ» в главном меню.
Rotate dial to LOW SMOKE and press to confirm.	Поверните диск на «НИЗКАЯ ТЕМП. ДЫМА» и нажмите для подтверждения.
This setting is used for smoking foods at an average temperature of 70C.	Эта функция используется для копчения пищи при средней температуре 70°C.
This setting will produce large amounts of smoke.	При активации этой функции будет образовываться большое количество дыма.
<b>SET TEMP HIGH SMOKE --</b>	<b>НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ, ВЫСОКАЯ ТЕМП. ДЫМА —</b>

Select SET TEMP from the main menu.	Выберите пункт «НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ» в главном меню.
Rotate dial to HIGH SMOKE and press to confirm.	Поверните диск на «ВЫСОКАЯ ТЕМП. ДЫМА» и нажмите для подтверждения.
This setting is used for smoking foods at an average temperature of 105C.	Эта функция используется для копчения пищи при средней температуре 105°C.
This setting will produce large amounts of smoke.	При активации этой функции будет образовываться большое количество дыма.
<b>SET TEMP 75C TO 210C -</b>	<b>НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ОТ 75°C ДО 210°C —</b>
Select SET TEMP from the main menu.	Выберите пункт «НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ» в главном меню.
Rotate dial to the desired temperature and press to confirm.	Поверните диск на желаемую температуру и нажмите для подтверждения.
<b>SET TEMP HIGH -</b>	<b>НАСТРОЙКА ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ —</b>
Select SET TEMP from the main menu.	Выберите пункт «НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ» в главном меню.
Rotate dial to HIGH and press to confirm.	Поверните диск на «ВЫСОКАЯ» и нажмите для подтверждения.
This setting can be used to achieve temperatures up to 260C depending on ambient temperatures.	Эту функцию можно использовать для достижения температуры до 260°C в зависимости от температуры окружающей среды.
<b>SET SMOKE –</b>	<b>НАСТРОЙКА ДЫМА —</b>
The SET SMOKE setting is available for temperatures from 70C – 175C.	«НАСТРОЙКА ДЫМА» доступна для температур от 70°C до 175°C.
Select SET SMOKE from the main menu.	Выберите пункт «НАСТРОЙКА ДЫМА» в главном меню.
Rotate dial to the desired SMOKE SETTING and press to confirm.	Поверните диск на желаемое значение и нажмите для подтверждения.
The SMOKE SETTING can be adjusted from 1-10.	НАСТРОЙКА ДЫМА может регулироваться от 1 до 10.
A smoke setting of 1 will produce less smoke and maintain a more even temperature.	При значении дыма 1 будет производиться меньше дыма и поддерживаться более равномерная температура.
As the smoke setting is increased more smoke will be produced.	Чем выше значение дыма, тем больше дыма будет образовываться.
Note that as the smoke setting is increased temperature fluctuations will increase.	Обратите внимание, что по мере увеличения значения дыма колебания температуры будут увеличиваться.
<b>BREAKING IN THE GRILL</b>	<b>ПРИРАБОТКА ГРИЛЯ</b>
We suggest turning the grill to 175C for ½ hour before cooking on the grill for the first time.	Перед первым приготовлением пищи на гриле рекомендуется включить гриль на полчаса с температурой, установленной на 175°C.

This will burn off any manufacturing oils and cure the paint.	Это приведет к сжиганию любого оставшегося от производства масла и отверждению краски.
Make sure to follow the instructions for filling the auger tube before breaking in the grill.	Перед выполнением приработки гриля обязательно следуйте инструкциям по заполнению желоба шнека.
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
Always start the grill with the lid open.	Всегда запускайте гриль с открытой крышкой.
The lid must be closed after the start cycle.	После цикла запуска крышка должна быть закрыта.
<b>COOKING</b>	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ</b>
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.	После правильного заполнения желоба шнека можно начать приготовление пищи, выбрав пункт «НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ» в главном меню и установив желаемую температуру.
Upon confirming the set temperature the grill will go into the Startup mode.	После подтверждения установленной температуры гриль перейдет в режим запуска.
The control will display START during the startup cycle.	Во время цикла запуска на контроллере отображается «ЗАПУСК».
After 6 minutes the control panel will change to the temperature display screen.	Через 6 минут на панели управления появится экран отображения температуры.
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
Do not over-fire the grill by over feeding pellets into the burner prior to startup.	Не допускайте слишком большого горения в гриле вследствие подачи слишком большого количества пеллет в горелку перед запуском.
If flame is inadvertently extinguished never restart the grill without first cleaning out the burner.	Если пламя случайно погаснет, никогда не перезапускайте гриль без предварительной очистки горелки.
Improper use can cause an uncontrolled fire.	Ненадлежащее использование может привести к неконтролируемому воспламенению.
<b>DIRECT FLAME MODE</b>	<b>РЕЖИМ ОТКРЫТОГО ОГНЯ</b>
Pull grill knob out all the way to allow direct heat as shown in Fig 19.	Полностью вытяните круглую ручку гриля, чтобы активировать режим открытого огня, как показано на рис. 19.
Best for burgers and steaks.	Лучше всего подходит для гамбургеров и стейков.
<b>Fig. 19</b>	<b>Рис. 19</b>
PAGE 10	СТР. 10
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
Always clean grease tray to remove excess grease drippings prior to cooking in Direct Flame Mode.	Всегда очищайте поддон для жира, чтобы удалить остатки жира, перед приготовлением в режиме открытого огня.

A dirty grease tray may result in excessive flare ups or grease fire.	Грязный поддон для жира может привести к вспыхиванию или возгоранию жира.
If grease fire does occur, turn off grill using the main power switch and close the lid.	В случае возгорания жира выключите гриль с помощью главного выключателя питания и закройте крышку.
Leave the lid closed until fire is extinguished.	Оставьте крышку закрытой, пока огонь не погаснет.
If an uncontrollable fire does occur, immediately call local fire department.	При возникновении неконтролируемого возгорания немедленно позвоните в местную пожарную службу.
Never put water on the fire.	Никогда не заливайте огонь водой.
<b>INDIRECT FLAME MODE</b>	<b>РЕЖИМ ЗАКРЫТОГО ОГНЯ</b>
Push grill knob in all the way for indirect heat as shown in Fig 20.	Полностью задвиньте круглую ручку гриля, чтобы активировать режим закрытого огня, как показано на рис. 20.
Best for chicken, slow smoking and low temps.	Лучше всего подходит для курятины, медленного копчения и низких температур.
<b>Fig. 20</b>	<b>Рис. 20</b>
<b>SHUTDOWN</b>	<b>ВЫКЛЮЧЕНИЕ</b>
When you are done cooking select SHUTDOWN from the main menu.	По окончании приготовления выберите «ВЫКЛЮЧЕНИЕ» в главном меню.
The display screen will display SHUTDOWN.	На экране дисплея отобразится «ВЫКЛЮЧЕНИЕ».
In this setting the fan will remain on for 20 minutes to finish burning any pellets in the burner and cool the grill down.	При активации этой функции вентилятор останется включенным в течение 20 минут, чтобы завершить сжигание пеллет в горелке и охладить гриль.
After 20 minutes the display screen will turn off.	Через 20 минут экран дисплея выключится.
At this point the main power switch should be switched to off.	В этот момент главный выключатель питания необходимо выключить.
Before grill can be used, the power switch must be turned off and back on.	Перед тем как использовать гриль, выключатель питания необходимо выключить и снова включить.
<b>BYPASS MODE</b>	<b>РЕЖИМ ОБХОДА</b>
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.	Режим обхода можно использовать, если произошел сбой питания или гриль был случайно выключен или когда необходимо перезапустить гриль, а он еще горячий.
The bypass mode should only be used if the grill has been off less than 3-4 minutes.	Режим обхода следует использовать только в том случае, если гриль был выключен менее 3–4 минут.
This method is used to bypass the normal startup mode and get the grill cooking again quickly.	Этот метод используется, чтобы обойти обычный режим запуска и быстро возобновить приготовление пищи на гриле.

The burner must still be hot enough to ignite new pellets or this method will not work.	Горелка должна быть достаточно горячей для воспламенения новых пеллет, иначе этот метод не сработает.
BYPASS can be selected during the initial startup of the grill only by selecting BYPASS from the STARTUP screen.	«ОБХОД» можно выбрать во время первоначального запуска гриля, только выбрав «ОБХОД» на экране «ЗАПУСК».
If the grill fails to ignite using the bypass mode then restart the grill using the normal startup procedures.	Если гриль не зажигается в режиме обхода, перезапустите гриль, используя обычные процедуры запуска.
<b>MEAT PROBES</b>	<b>ЗОНДЫ ДЛЯ МЯСА</b>
<b>Note-Only use meat temperature probe model (PG24-86) with this appliance.</b>	<b>Примечание. Используйте с этим оборудованием только температурный зонд для мяса модели PG24-86.</b>
This smoker has built in meat probes to measure the temperature of the food as it is being cooked.	В эту коптильню встроены зонды для мяса, которые измеряют температуру пищи во время ее приготовления.
To use these probes insert the wire through the stainless flaps on the side of the firebox.	Чтобы использовать эти зонды, пропустите провод через выступы из нержавеющей стали на боковой стороне топки.
Insert the probes into the food.	Вставьте зонды в пищу.
Plug the connectors into the receptacles on the side of the control panel.	Вставьте разъемы в розетки на боковой стороне панели управления.
If the probes are not installed correctly or the probe is bad no temperature will display.	Если зонды установлены неправильно или зонд неисправен, температура отображаться не будет.
<b>CAUTION</b>	<b>ВНИМАНИЕ</b>
Do not use meat probes when grill temperature exceeds 175°C.	Не используйте зонды для мяса, когда температура гриля превышает 175°C.
Damage to the probes may occur.	Зонды могут повредиться.
Do not allow meat probe wires to lie in the direct heat zones (as shown by shaded areas).	Не допускайте, чтобы провода зонда для мяса находились в зонах прямого нагрева (показаны штриховкой).
Direct heat will damage the meat probe wires.	Прямой нагрев может повредить провода зонда для мяса.
Always route the meat probes through ports on the side of the grill.	Всегда проводите зонды для мяса через отверстия на боковой стороне гриля.
Do not submerge wire in water. Not dishwasher safe.	Не погружайте провод в воду. Нельзя мыть в посудомоечной машине.
<b>CLEANING</b>	<b>ОЧИСТКА</b>
Clean grates using a wire grill brush.	Очистите решетки с помощью металлической щетки для гриля.
This should be done with each use.	Это нужно делать при каждом использовании.
DO NOT use oven cleaner or abrasive cleaners on the painted grill surfaces.	НЕ используйте чистящие средства для духовых шкафов или абразивные чистящие средства для окрашенных поверхностей гриля.

Use warm soapy water on all painted surfaces.	Очищайте все окрашенные поверхности теплой мыльной водой.
Clean grease pan, grease trough, and grease drain tube occasionally.	Время от времени очищайте поддон для жира, емкость для жира и желоб для слива жира.
A spatula can be used to scrape excess grease and a grill brush to brush clean.	Лопаткой можно соскрести лишний жир, а щеткой для гриля — тщательно очистить.
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.	Следите за тем, чтобы жир не скапливался в поддоне для жира или в емкости для жира, так как это может привести к вспыхиванию жира внутри гриля.
Make sure not to obstruct the flow of grease off of the tray and into the grease trough.	Следите за тем, чтобы не препятствовать потоку жира из поддона в емкость для жира.
Make sure not to block the airflow to the temperature sensor on the left side of the grill.	Следите за тем, чтобы не блокировать поток воздуха к датчику температуры с левой стороны гриля.
<b>WARNING</b>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>
Normal use will create a buildup of ash, grease, and creosote inside the grill.	При нормальном использовании внутри гриля образуется скопление золы, жира и креозота.
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.	Гриль необходимо тщательно очищать через каждые 50 часов использования, а также при обнаружении скопления жира или креозота внутри гриля.
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.	Очистите гриль, сняв все внутренние части, и тщательно соскребите весь жир и креозот со всех внутренних поверхностей, включая сток для жира, и удалите мусор из гриля.
The drip tray must always be cleaned prior to turning the grill to high or cooking in direct flame mode.	Поддон необходимо всегда очищать перед включением гриля на высокую мощность или приготовлением пищи в режиме открытого огня.
Excessive buildup of grease and creosote may result in a grease fire.	Чрезмерное скопление жира и креозота может привести к возгоранию жира.
If a grease fire does occur, turn off the grill using the main power switch and close the lid.	В случае возгорания жира выключите гриль с помощью главного выключателя питания и закройте крышку.
Leave the lid closed until the fire extinguishes itself.	Оставьте крышку закрытой, пока огонь не погаснет.
If an uncontrolled fire does occur, immediately call the local fire department.	При возникновении неконтролируемого возгорания немедленно позвоните в местную пожарную службу.
Never put water on a grease fire.	Никогда не заливайте горящий жир водой.

<b>PAGE 11</b>	<b>СТР. 11</b>
<b>CHIMNEY CLEANING</b>	<b>ОЧИСТКА ДЫМОХОДА</b>
When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote.	Когда древесные пеллеты сжигаются медленно, они выделяют смолу и пары других органических соединений, которые при взаимодействии с влагой образуют креозот.
The creosote vapors condense in a relatively cool oven chimney of a slow burning fire.	Пары креозота конденсируются в относительно прохладном дымоходе печи при медленно горящем огне.
As a result, creosote residue accumulates on the chimney. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.	В результате на дымоходе образуются отложения креозота. При воспламенении этот креозот дает очень высокую температуру горения.
The chimney should be inspected every 50 hours of use to determine when grease and or creosote buildup has occurred.	Дымоход следует проверять каждые 50 часов использования, чтобы определить, не образовались ли отложения жира и (или) креозота.
When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.	В случае обнаружения отложений жира или креозота их следует удалить, чтобы снизить риск возгорания.
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.	Очищайте сетку выходного отверстия дымохода с внутренней стороны гриля с помощью металлической щетки каждые 50 часов использования.
The chimney must be removed and thoroughly cleaned to remove creosote and grease buildup every 200 hours of use.	Дымоход необходимо снимать и тщательно очищать от отложений креозота и жира каждые 200 часов использования.
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>
<b>GRILL DOES NOT TURN ON.</b>	<b>ГРИЛЬ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ.</b>
Grill fails to turn on after switching the power button to the on position.	Гриль не включается после переключения кнопки питания в положение включения.
1. Make sure the grill is plugged into a powered outlet and the switch is in the on position “-”.	1. Убедитесь, что гриль включен в розетку, а выключатель находится в положении «--».
Check the circuit breaker and/or GFCI switch.	Проверьте автоматический выключатель и (или) устройство защитного отключения.
Test the outlet using another appliance.	Проверьте розетку, подсоединив к ней другое оборудование.
2. Unplug the grill and check the fuse located in the front panel.	2. Отсоедините гриль от розетки и проверьте предохранитель, расположенный на передней панели.
If the fuse is blown replace only with 2.0 Amp 250V 5x20mm Fast Blow Fuse.	Если предохранитель перегорел, замените его только

	быстродействующим предохранителем на 2,0 А, 250 В 5x20 мм.
Typical fuse marking will be 2A250V, or F2A250V.	Типичная маркировка предохранителя: 2A250V или F2A250V.
Make sure to confirm they are a Fast Blow Fuse.	Убедитесь, что это быстродействующий предохранитель.
Actual fuse dimensions are 5.2x20mm.	Фактические размеры предохранителя 5,2x20 мм.
If problem cannot be resolved please call customer service.	Если проблема не может быть решена, позвоните в службу поддержки клиентов.
<b>CONTROLLER DISPLAY DOES NOT TURN ON AFTER UPDATE</b>	<b>ДИСПЛЕЙ КОНТРОЛЛЕРА НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ ПОСЛЕ ОБНОВЛЕНИЯ</b>
1. Make sure the grill is plugged into a powered outlet and the switch is in the on (“-”) position.	1. Убедитесь, что гриль включен в розетку, а выключатель находится в положении «-».
2. Leave the switch in the on position for 2 minutes.	2. Оставьте выключатель во включенном положении на 2 минуты.
The screen may be blank but it is completing the update.	Экран может быть пустым, но обновление выполняется.
3. If display does not turn on, cycle power on the controller.	3. Если дисплей не включается, выключите и снова включите питание контроллера.
Wait 3 second in the off position.	Подождите 3 секунды во выключенном состоянии.
The screen should now come on.	Теперь экран должен включиться.
<b>CONNECTION TIME OUT</b>	<b>ИСТЕЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ</b>
1. Exit and close the APP.	1. Выйтите и закройте приложение.
2. Cycle the power on the controller.	2. Выключите и снова включите питание контроллера.
3. Wait 1 minute and the WiFi logo on the controller will light up.	3. Подождите 1 минуту, и на контроллере загорится логотип Wi-Fi.
4. At this point open the APP and follow the APP QUICK START GUIDE for connection instructions.	4. В этот момент откройте приложение и следуйте РУКОВОДСТВУ ПО БЫСТРОМУ ЗАПУСКУ ПРИЛОЖЕНИЯ для получения инструкций по подключению.
<b>GRILL DOES NOT HEAT UP OR CONTROLLER DISPLAYS</b>	<b>ГРИЛЬ НЕ НАГРЕВАЕТСЯ ИЛИ НА КОНТРОЛЛЕРЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ ОШИБКА ПЛАМЕНИ</b>
<b>FLAME ERROR</b>	
1. Turn Power Off	1. Выключите питание.
2. Check hopper for pellets	2. Проверьте бункер на наличие пеллет.
3. Check firebox to see if there are pellets in the firebox.	3. Проверьте топку, чтобы убедиться в наличии в ней пеллет.
The easiest way to do this is to pull the burner clean-out lever.	Самый простой способ сделать это — потянуть за рычаг люка для прочистки горелки.

Then remove the cup from the bottom of the grill and check for pellets.	Затем снимите чашку с нижней части гриля и проверьте наличие пеллет.
Use a vacuum to clean-out any pellets that may be in the bottom of the grill.	С помощью пылесоса удалите пеллеты, которые могут оказаться на дне гриля.
A. If there are a lot of pellets in the cup.	А. Если в чашке много пеллет.
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.	Установите чашу на место и закройте люк для прочистки горелки, снимите решетки гриля, поддон для жира и теплоотражатель и удалите все пеллеты со дна гриля с помощью пылесоса.
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.	Попробуйте перезапустить гриль. Если перезапуск гриля не работает и пеллеты попадают в чашу горелки, возможно, необходимо заменить нагревательный стержень.
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.	В. Если в чаше мало или совсем нет пеллет, поверните диск в положение подачи и посмотрите, выпадают ли пеллеты из нижней части горелки.
If there are no pellets check to see if the auger is turning.	Если пеллет нет, проверьте, вращается ли шнек.
If the auger motor is turning but the auger is not there may be a sheared auger pin.	Если двигатель шнека вращается, а шнек не вращается, возможно, штифт шнека срезан.
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.	Определить, вращается ли двигатель шнека, можно по маленькому белому вентилятору на конце двигателя шнека под бункером.
If the white fan is turning the auger motor is on.	Если белый вентилятор вращается, двигатель шнека включен.
If the white fan is turning and the auger is not you will need to replace the auger pin.	Если белый вентилятор вращается, а шнек нет, необходимо заменить штифт шнека.
If problem cannot be resolved please call customer service.	Если проблема не может быть решена, позвоните в службу поддержки клиентов.
<b>CONTROLLER DISPLAYS SENSOR ERROR</b>	<b>НА КОНТРОЛЛЕРЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ ОШИБКА ДАТЧИКА</b>
1. Turn the power off and unplug the grill.	1. Выключите питание и отсоедините гриль от сети.
2. Check to make sure the sensor inside of the grill is connected properly to the electronic board under the hopper.	2. Убедитесь, что датчик внутри гриля правильно подключен к электронной плате под бункером.
3. Call customer service for a replacement sensor.	3. Обратитесь в службу поддержки клиентов для замены датчика.
<b>PROBE TEMPERATURES DO NOT DISPLAY</b>	<b>ТЕМПЕРАТУРА ЗОНДА НЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ</b>
1. Make sure the meat thermometer is connected properly to the controller.	1. Убедитесь, что термометр для мяса правильно подключен к контроллеру.

2. Call customer service for a replacement meat thermometer.	2. Обратитесь в службу поддержки клиентов для замены термометра для мяса.
<b>CONTROLLER DISPLAYS OVER TEMP.</b>	<b>НА КОНТРОЛЛЕРЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ ПЕРЕГРЕВ</b>
1. This happens if the internal temperature of the grill exceeds a normal operating temperature.  The grill must be cleaned before attempting to start the grill.	1. Это происходит, если внутренняя температура гриля превышает нормальную рабочую температуру.  Перед попыткой запуска гриля его необходимо очистить.
<b>CAUTION</b>	<b>ВНИМАНИЕ</b>
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.	Обратите внимание, что любые изменения или модификации этого изделия, прямо не одобренные стороной, ответственной за соответствие требованиям, могут лишить пользователя права на эксплуатацию оборудования.
Note:	Примечание.
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.	Это оборудование было протестировано и признано соответствующим ограничениям для цифровых устройств класса В в соответствии с частью 15 Правил Федеральной комиссии по связи США (FCC).  Эти ограничения разработаны для обеспечения разумной защиты от вредных помех при установке внутри или снаружи жилых помещений.
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.	Это оборудование генерирует, использует и может излучать радиочастотную энергию и, если оно установлено и используется не в соответствии с инструкциями, может создавать вредные помехи для радиосвязи.
However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.	Однако не гарантируется, что помехи не возникнут при конкретной установке.
If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:	Если это оборудование действительно создает вредные помехи для приема радио или телевидения, что можно определить путем включения и выключения оборудования, пользователю рекомендуется попытаться устранить помехи одним или несколькими из следующих способов:
• Reorient or relocate the receiving antenna.	• Изменить ориентацию или местоположение приемной антенны.
• Increase the separation between the equipment and receiver.	• Увеличить расстояние между оборудованием и приемником.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.</li> <li>• Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подключить оборудование к розетке в цепи, отличной от той, к которой подключен приемник.</li> <li>Обратиться за помощью к дилеру или опытному специалисту по радио/телевидению.</li> </ul>
This device complies with Part 15 of the FCC rules.	Это оборудование соответствует требованиям части 15 Правил Федеральной комиссии по связи США (FCC).
Operation is subject to the following two conditions:	Эксплуатация возможна при соблюдении следующих двух условий:
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) это оборудование не должно создавать вредных помех; и 2) это оборудование должно допускать любые принимаемые помехи, включая помехи, которые могут вызвать нежелательную работу.
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 (США), 1 800 650 2433
<b>CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT</b>	<b>ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ЭТОГО ИЗДЕЛИЯ</b>
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 reuse of material resources.	Эта маркировка указывает на то, что это изделие не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемого удаления отходов, утилизируйте его ответственно в целях рационального использования материальных ресурсов.
To return your used device please use the return and collection system or contact the retailer where the product was purchased.	Для возврата бывшего в употреблении изделия используйте систему возврата и сбора бывших в употреблении изделий или обратитесь к продавцу, у которого было куплено изделие.
They can take this product for environmental safe recycling.	Изделие может быть принято продавцом для экологически безопасной переработки.
PAGE 13	СТР. 13
Power Cord	Шнур питания
White	Белый
Black	Черный
<b>Controller</b>	<b>Контроллер</b>
<b>RTD Sensor</b>	<b>Резистивный датчик температуры</b>
Red	Красный
White	Белый
Orange	Оранжевый

White	Белый
MOLEX Connector	Разъем MOLEX
Purple	Фиолетовый
White	Белый
2A 250V 2 amp 250V 5 x 20 MM Fast Blow Fuse	2 А 250 В Быстродействующий предохранитель 2 А 250 В 5 x 20 мм
Burner	Горелка
Hot Rod	Горячий стержень
Blower Fan	Вентилятор воздуховодки
Auger Motor	Двигатель шнека
LIMITED WARRANTY	ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ
<b>Camp Chef No-Hassle Warranty</b>	<b>Гарантия беспроблемной эксплуатации Camp Chef</b>
Here at Camp Chef we stand by our products and take pride in our customer service.	Компания Camp Chef поддерживает свои изделия и гордится предоставляемым клиентам обслуживанием.
Because of this, your new Camp Chef product comes with a No-Hassle Warranty.	По этой причине на это новое изделие Camp Chef предоставляется гарантия беспроблемной эксплуатации.
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.	Мы гарантируем, что наши изделия не будут иметь дефектов материалов и изготовления (за исключением окраски и отделки) в течение указанного далее срока действия гарантии.
This warranty is extended only to the original consumer purchaser.	Эта гарантия распространяется только на первоначального покупателя-потребителя.
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.	В течение срока действия гарантии мы (по нашему собственному усмотрению) заменим любые дефектные детали или изделия, на которые распространяется эта гарантия, при условии предоставления доказательства покупки. Замена будет бесплатной.
<b>Required Maintenance:</b>	<b>Требуемое обслуживание:</b>
Clean your product after each use to maintain its finish and prolong its lifespan.	Очищайте изделие после каждого использования для сохранения его отделки и продления срока службы.
Wipe away all grease and ashes.	Удаляйте жир и золу.
Keep metal products free of moisture, salts, acids and harsh fluctuations in temperature.	Следите за тем, чтобы металлические изделия не подвергались воздействию влаги, солей, кислот и резких колебаний температуры.
Product paint and other finishes are not covered by this warranty.	Эта гарантия не распространяется на лакокрасочные материалы и другие виды отделки.
The exterior finish of the product will wear down over time.	Внешняя отделка изделия со временем изнашивается.

<b>Coverage Details:</b>	<b>Подробности гарантии:</b>
Warranty does not cover normal wear of parts or damage caused by misuse, abuse, overheating and alteration.	Гарантия не распространяется на нормальный износ деталей или повреждения, вызванные неправильным использованием, неправильным обращением, перегревом или модификацией.
No alterations are covered in this warranty.	Эта гарантия не распространяется на модифицированные изделия.
Camp Chef is not responsible for any loss due to neglectful operation.	Camp Chef не несет ответственности за любые убытки из-за небрежной эксплуатации.
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.	Более того, эта гарантия не распространяется на изделия, поврежденные или ставшие дефектными в результате несчастного случая, неправильного использования, неправильного употребления, модификации, повреждения водой, небрежного, неправильного обращения или хранения, неправильного обслуживания или неправильной установки, добавления сторонних компонентов или воздействия погоды, стихийных бедствий, таких как землетрясения, ураганы, торнадо, наводнения, молнии, пожары, или несоблюдения инструкций по эксплуатации.
ANY WARRANTIES IMPLIED BY LAW SHALL IN NO EVENT EXTEND BEYOND DURATION OF THIS EXPRESS WARRANTY.	ЛЮБЫЕ ГАРАНТИИ, ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ЗАКОНОМ, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ДОЛЖНЫ ВЫХОДИТЬ ЗА ПРЕДЕЛЫ СРОКА ДЕЙСТВИЯ ЭТОЙ ЯВНО ВЫРАЖЕННОЙ ГАРАНТИИ.
Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.	В некоторых странах не допускается ограничение срока действия подразумеваемой гарантии, поэтому вышеуказанное ограничение может не относиться к вам.
REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN IS YOUR EXCLUSIVE REMEDY FOR ANY DEFECTIVE PRODUCT.	РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЕНА, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ В НАСТОЯЩЕМ ДОКУМЕНТЕ, ЯВЛЯЮТСЯ ВАШИМ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМ СРЕДСТВОМ ПРАВОВОЙ ЗАЩИТЫ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ИЗДЕЛИЯ.
IN NO EVENT	МЫ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ

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.	НЕ НЕСЕМ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКИЕ-ЛИБО ОСОБЫЕ, СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ ЛЮБОГО РОДА, ВОЗНИКШИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОКУПКИ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭТОГО ИЗДЕЛИЯ, БУДЬ ТО НА ОСНОВАНИИ КОНТРАКТА, ПРАВОНАРУШЕНИЯ, ЗАКОНА ИЛИ ИНЫМ ОБРАЗОМ.
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.	В некоторых странах не допускаются исключения или ограничения в отношении случайных или косвенных убытков, поэтому вышеуказанные ограничения и исключения могут не относиться к вам.
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.	Эта гарантития дает вам определенные юридические права, и при том, что в местах действия некоторых юрисдикций существуют различные обязательные юридические требования в отношении продолжительности и других условий потребительских гарантитий, любые противоречащие им условия этой гарантитии могут не применяться к вам.
Please keep all original sales receipts from the authorized dealer.	Сохраните все оригиналы товарных чеков от уполномоченного дилера.
Proof of purchase is required to obtain warranty services.	Подтверждение покупки требуется для получения гарантитного обслуживания.
Any parts or products returned without written authorization will be discarded without notice.	Любые детали или изделия, возвращенные без письменного разрешения, будут утилизированы без предварительного уведомления.
To obtain warranty services submit a warranty request at: <a href="mailto:support.eu@campchef.com">support.eu@campchef.com</a>	Чтобы получить гарантитное обслуживание, отправьте гарантитный запрос по адресу: <a href="mailto:support.eu@campchef.com">support.eu@campchef.com</a> .
<b>WARRANTY COVERAGE PERIODS</b>	<b>СРОКИ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ</b>
Pellet Grills	Пеллетные грили
2 years from purchase date	2 года со дня покупки
Stoves	Печи
2 years from purchase date	2 года со дня покупки
Fire Pits	Костровые чаши
2 years from purchase date	2 года со дня покупки
Water Heaters	Водонагреватели
1 year from purchase date	1 год со дня покупки
Movie Screens	Киноэкраны
1 year from purchase date	1 год со дня покупки

All other items & accessories	Все остальные изделия и принадлежности
90 days from purchase date	90 дней со дня покупки