



Ръководство за потребителя на барбекю на дървени въглища Master-Touch E-6755

67 см

Не изхвърляйте. Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за опасности, предупреждения и предпазни мерки за продукта. За инструкции за съгласяване. вижте ръководството за съгласяване. Не използвайте барбекюто на закрито!

Посетете сайта weber.com, изберете държавата, в която живеете и регистрирайте вашето барбекю още днес.

БЕЗОПАСНОСТ

Неспазване на указанията за ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ, съдържащи се в настоящото Ръководство за потребителя, може да доведе до тежки физически наранявания или смърт, или може да доведе до пожар или експлозия с материални щети. Моля, прочетете цялата информация за безопасност, съдържаща се в настоящото ръководство за потребителя, преди да използвате това барбекю.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте на закрито! Това барбекю е проектирано за използване на открито на добре проветриво място и не е предназначено и никога не трябва да се използва като отоплителен уред. Ако се използва на закрито, ще се натрупат отровни изпарения, които ще предизвикат сериозно физическо нараняване или смърт.

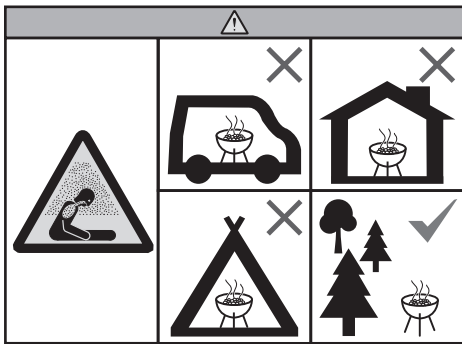
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Това барбекю ще се нагорещи сериозно - не го местете по време на работа.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте децата и домашните любимци далеч от уреда.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте спирт или бензин за запалване или за повторно запалване! Използвайте само пожарогасители, отговарящи на EN 1860-3!

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не гответе, преди горивото да се покрие с пепел.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто в затворено и/или обитано пространство, напр. къщи, палатки, каравани, кемпери, лодки. Опасност от отравяне с въглероден оксид с фатален изход.



ОПАСНОСТ

⚠ Не използвайте в гараж, сграда, покрит проход между сгради или друго затворено пространство.

⚠ Не добавяйте течност за запалване на дървени въглища или дървени въглища, напоени със запалителна течност към горещи или затоплени дървени въглища. Поставете капачката върху бутилката със запалителната течност след употреба и я поставете на безопасно разстояние от барбекюто.

⚠ Поддържайте зоната за готвене чиста от запалими газове и течности като бензин, спирт и т.н., и запалими материали.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ Използвайте това барбекю само ако всички части са монтирани на своето място. Това барбекю трябва да бъде съгласно правилно според инструкциите за монтаж. Неправилното съгласяване може да е опасно.

⚠ Никога не използвайте това барбекю без монтиран уловител за пепел.

⚠ Не използвайте това барбекю под запалима покривна конструкция.

⚠ Употребата на алкохол, на медикаменти със или без рецепта може да попречи на потребителя правилно да съгласи барбекюто или да работи безопасно с него.

⚠ Бъдете внимателни, когато работите с барбекюто. По време на готвене или почистване то се нагорещява и никога не трябва да се оставя без надзор.

⚠ Не използвайте бензин, спирт или други силно летливи течности за запалване на дървените въглища. При използване на течност за запалване на дървени въглища (не се препоръчва), имайте предвид, че течността може да се събере в уловителя на пепелта и да се запали, което да доведе до пожар под купата. Отстранете запалителната течност от пепелника преди запалване на дървените въглища.

⚠ Това барбекю не е предназначено за монтаж на или в кемпери и/или лодки.

⚠ Не използвайте това барбекю на разстояние, по-малко от 60 см (2 фута) от запалими материали. Запалимите материали включват, без да се ограничават с дървени или обработени дървени тераси, веранди, беседки, винилови облицовки (сайдинг) и врати на беседки.

⚠ Винаги поставяйте барбекюто върху устойчива, равна повърхност без възпламеними материали.

⚠ Не поставяйте барбекюто върху стъклена или запалима повърхност.

⚠ Не използвайте барбекюто при силен вятър.

⚠ Не носете дрехи със свободни ръкави, докато палите или използвате барбекюто.

⚠ Никога не докосвайте скарите за готвене или дървени въглища, пепелта, въглищата или барбекюто, за да видите дали са горещи

⚠ Изгасете дървените въглища, когато приключите с готвенето. За да изгасите, затворете отдушника на купата и клапата на капака и поставете капака върху купата.

⚠ Използвайте топлоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици (в съответствие с EN 407, степен на топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо) по време на готвене, регулиране на вентилационните отвори (клапи), добавяне на дървени въглища и работа с термометъра или капака.

⚠ Използвайте подходящи инструменти, с дълги и устойчиви на топлина ръкохватки.

⚠ Винаги поставяйте дървени въглища върху скарата (отдолу) за дървени въглища. Не поставяйте дървени въглища директно в долната част на купата.

⚠ Никога не изсипвайте горещите въглени на мястото, където могат да се настъпят или да предизвикат риск от пожар. Никога не изсипвайте пепел или дървени въглища, преди те да са напълно загасени.

⚠ Не подготвяйте барбекюто за съхранение преди пепелта и дървените въглища да са изгаснали напълно.

⚠ Не отстранявайте пепелта, докато всички въглени не изгорят и не изгаснат напълно и барбекюто не изстине.

⚠ Пазете електрическите проводници и кабели далеч от горещите повърхности на барбекюто и далеч от зони на преминаване.

ВНИМАНИЕ

⚠ Не използвайте вода, за да овладеете лумване на пламъци или за да изгасите дървените въглища.

⚠ Покриване на купата с алуминиево фолио ще попречи на въздушния поток. Вместо това използвайте тава за капки, за да улавяте соковете от месото, когато готвите с индиректен метод.

⚠ Телените четки за барбекю трябва редовно да се проверяват за недобор закрепени телчета и прекомерно износване. Сменете четката, ако откриете недобор закрепени телчета по скарата за готвене или по самата телена четка. WEBER препоръчва в началото на всяка пролет да закупите нова телена четка за барбекю от неръждаема стомана.

⚠ Не окачвайте капака на дръжката на купата.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ Не използвайте дръжката на капака TUCK-AWAY като дръжка за повдигане или преместване на барбекюто.

ГАРАНЦИЯ

Благодарим ви, че закупихте продукт на WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER“) се гордее, че доставя безопасен, траен и надежден продукт.

Това е доброволната гаранция на WEBER, която се предоставя без допълнително заплащане. Тя съдържа информацията, която ще ви е необходима, за да ремонтирате вашия продукт от WEBER в малко вероятния случай на повреда или дефект.

Съгласно действащото законодателство клиентът има някои права в случай, че продуктът се окаже с дефект. Тези права включват доработка или замяна, отстъпка от цената на закупуване и компенсация. Така например, в Европейския съюз това представлява двегодишна задължителна законоустановена гаранция, считана от датата на предаване на продукта. Тези и други законоустановени права не се влияят от тази гаранционна клауза. **Всякошност тази гаранция предоставя допълнителни права на потребителя, които са независими от законоустановените разпоредби.**

ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

WEBER гарантира на купувача на продукта от WEBER (или, в случай на подарък или промоция, на лицето, за което продуктът е закупен като подарък или даден като промоционален продукт), че продуктът на WEBER е без дефекти в материала и изработката за периода/периодите от време, посочен/и по-долу, когато е сглобен и експлоатиран съгласно приложеното ръководство за потребителя. (Забележка: Ако изгубите или не си спомнате къде сте оставили Ръководството за потребителя на WEBER, такъв документ за замяна е достъпен онлайн на weber.com или на уебсайта за конкретната държава, към който може да бъде пренасочен потребителят.) При нормално използване и поддръжка в еднофамилен дом или апартамент WEBER приема, в рамките на тази гаранция, да ремонтира или замени дефектиралите части в рамките на приложимите срокове, ограничения и изключения, посочени по-долу. **ДОКОЛКОТО Е ПОЗВОЛЕНО ОТ ДЕЙСТВАЩОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е ВАЛИДНА САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИ КУПУВАЧ И НЕ МОЖЕ ДА СЕ ПРЕХВЪРЛЯ НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ, С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИТЕ НА ПОДАРЪЦИ И ПРОМОЦИОНАЛНИ ПРОДУКТИ, ПОСОЧЕНИ ПО-ГОРЕ.**

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ

За да си осигурите безпроблемно гаранционно покритие, е важно (но това не е задължително) да регистрирате вашия продукт от WEBER онлайн на weber.com или уебсайт за конкретната държава, към който можете да бъдете пренасочени. Също така, запазете оригиналната касова бележка и/или фактура. Регистрирането на вашия продукт от WEBER потвърждава гаранционното покритие и осигурява директна връзка между вас и WEBER в случай, че трябва да се свържете с вас.

Горепосочената гаранция е валидна само ако потребителят полага разумни грижи за продукта от WEBER, като следва всички инструкции за монтаж, инструкции за употреба и профилактично обслужване, както е посочено в приложеното ръководство за потребителя, освен ако Потребителят не може да докаже, че дефектът или повредата не са свързани с неспазване на горепосочените задължения. Ако живеете в крайбрежна зона или вашият продукт е разположен близо до басейн, поддръжката включва редовно измиване и изплакване на външните повърхности, както е посочено в приложеното ръководство за потребителя.

ДЕЙСТВИЕ НА ГАРАНЦИЯТА / ИЗКЛЮЧВАНЕ ОТ ГАРАНЦИЯ

Ако считате, че имате част, която е покрита от тази гаранция, моля, свържете се с отдел „Обслужване на клиенти“ на WEBER, като използвате информацията за връзка на нашия уебсайт (weber.com). Сопити уебсайта за конкретната държава, към който можете да бъдете пренасочени. След проучване на случая, WEBER ще ремонтира или замени (по свое усмотрение) дефектна част, която се покрива от тази гаранция. В случай че ремонтът или замяната са невъзможни, WEBER може да реши (по свое усмотрение) да замени въпросното барбекю с ново барбекю, чиято стойност е същата или по-голяма. WEBER може да поиска от вас да върнете части за проверка, като транспортните разходи следва да бъдат предварително заплатени.

Тази гаранция отпада, ако има повреди, недостатъци, промени в цвета и/или ръжда, за които WEBER не носи отговорност, причинени от:

- Неправилно ползване, ползване не по предназначение, промяна, изменение, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилно съгласяване или монтаж или неизпълнение на правилна и редовна поддръжка;

- Насекоми и гризаци;

- Излагане на солен въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни и хидромасажи вани/джакузи;

- Сурови метеорологични условия като градушки, урагани, земетресения, цунами или силно вълнение, торнадо или силни бури.

Ползването и/или монтажът във вашия продукт от WEBER на части, които не са оригинални части на WEBER, ще анулира тази гаранция и следователно всички произтичащи от това щети няма да бъдат покрити от настоящата гаранция.

ГАРАНЦИОННИ ПЕРИОДИ ЗА ПРОДУКТА

Купа, капак и среден пръстен:
10 години, ръждаване/прогаряне

Компоненти от неръждаема стомана:
5 години, ръждаване/прогаряне

Система за почистване ONE-TOUCH:
5 години, ръждаване/прогаряне

Пластмасови компоненти:
5 години, с изключение на избеляване или обезцветяване

Всички останали части:
2 години

ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТИ

ОСВЕН ГАРАНЦИЯТА И ОТКАЗА ОТ ОТГОВОРНОСТИ, ОПИСАНИ В ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ, НИКАКИ НИКАКВИ ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИЗРИЧНИ ГАРАНЦИИ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ДА НАДХВЪРЛЯТ ЗАКОНОУСТАНОВЕНАТА ОТГОВОРНОСТ, ПРИЛОЖИМА СПРЯМО WEBER. ОСВЕН ТОВА, НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧВА СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЦИИ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАКТО Е ПРЕДИВИДСА ПО ЗАКОН.

СЛЕД ИЗТИЧАНЕ НА ПРИЛОЖИМИТЕ СРОВОКЕ НА ТАЗИ ГАРАНЦИЯ НИМА ДА ВАЖАТ НИКАКВИ ГАРАНЦИИ. НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ПРЕДОСТАВЕНИ ОТ КОЕТО И ДА Е ЛИЦЕ, В ТОВА ЧИСЛО ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛ ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕВНО, ПО ОТНОШЕНИЕ НА КАКЪВТО И ДА Е ПРОДУКТ (КАТО НАПРИМЕР „УДЪЛЖЕНИ ГАРАНЦИИ“), НЕ ЗАДЪЛЖАВАТ WEBER. ЕДИНСТВЕНАТА КОМПЕНСАЦИЯ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЯНА НА ЧАСТТА ИЛИ ПРОДУКТА.

В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ ПО ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ СЕ ПРЕДИВИЖДА ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА СРЕДСТВА ОТ КАКЪВТО И ДА Е ВИД В РАЗМЕР, ПРЕВИШАВАЩ СТОЙНОСТТА НА ПОКУПНАТА ЦЕНА НА ПРОДУКТА ОТ WEBER.

ВИЕ ПОЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ЗАГУБИ, ЩЕТИ ИЛИ НАРАНЯВАНИЯ НА ВАС И ВАШЕТО ИМУЩЕСТВО И / ИЛИ НА ДРУГИ ЛИЦА И ТЯХНОТО ИМУЩЕСТВО, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ НЕПРАВИЛНО ПОЛЗВАНЕ ИЛИ ЗЛОУПОТРЕБА С ПРОДУКТА, ИЛИ НЕСПАЗВАНЕ НА УКАЗАНИЯТА, ИЗЛОЖЕНИ ОТ WEBER В ПРИЛОЖЕНОТО РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

Посетете www.weber.com, изберете държавата, в която живеете и регистрирайте вашето барбекю още днес.

8650750

BG

04/18/23

ГАРАНЦИЯТА ЗА ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ, ЗАМЕНЕНИ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, ПОКРИВА САМО ОСТАТЪЧНИЯ ПЕРИОД ОТ ГОРЕПОСОЧЕНИЯ(ТЕ) СРОК(ОВЕ) НА ПЪРВОНАЧАЛНАТА ГАРАНЦИЯ.

ТАЗИ ГАРАНЦИЯ ВАЖИ САМО ЗА ЛИЧНО ПОЛЗВАНЕ В ДОМА ИЛИ АПАРТАМЕНТА И НЕ ВАЖИ ЗА БАРБЕКЮТА WEBER, ПОЛЗВАНИ В ТЪРГОВСКИ, КОМУНАЛНИ ЗАВЕДЕНИЯ ИЛИ ЗАВЕДЕНИЯ С МНОГО УРЕДИ КАТО РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ОБЕКТИ, ОТДАВАНИ ПОД НАЕМ.

ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, НЕ МОЖЕ ДА СЕ ТЪЛКУВА КАТО ЗАДЪЛЖАВАЩО WEBER ДА ВКЛЮЧВА ПОДОБНИ КОНСТРУКТИВНИ ПРОМЕНИ В ПО-РАНО ПРОИЗВЕДЕНИ ПРОДУКТИ, НИТО ТЪК ТЕЗИ ПРОМЕНИ МОГАТ ДА СЕ ТЪЛКУВАТ КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТНИ.

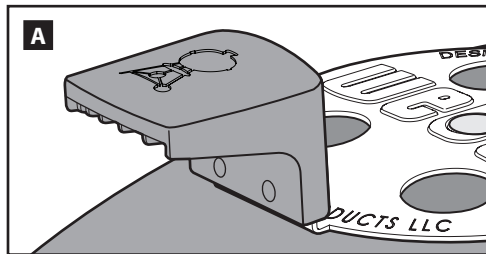
За допълнителна информация за връзка вижте списъка с международните дъщерни компании в края на това ръководство за потребителя.

СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

При проектирането на вашето барбекю на дървени въглища WEBER е отделено много внимание. Ние проектираме нашите барбекюта да работят така, че никога да не се притеснявате за лумване на пламъци, горещи и студени точки или за загоряла храна. Можете всеки път да очаквате отлична работа, контрол и резултати.

A Клапи и отвори

Въздухът е важен фактор при печене с дървени въглища. Колкото повече въздух позволявате да навлиза в барбекюто, толкова по-висока е вътрешната температура, докато горивото се увеличава до максимум. По време на готвене можете да контролирате вътрешната температура на барбекюто, като регулирате лесно капака и клапите на купата. За да осигурите висока вътрешна температура на барбекюто за директно готвене, се уверете, че отворите на купата и капака са напълно отворени. Ако възнамерявате да използвате метод на индиректно готвене при по-ниски температури, можете да затворите клапите на капака и купата наполовина. Затварянето на клапите ще прекъсне напълно потока на кислород и в крайна сметка ще изгаси дървените въглища.



B ONE-TOUCH Система за почистване

Системата за почистване ONE-TOUCH прави почистването безпроблемно. Когато движите дръжката напред-назад, трите лопатки в купата преместват пепелта от дъното на скарата в пепелника. Същите отвори действат като клапа на купата, за да спомогнат за подаване на кислород към огъня или за да ви позволят лесно да загасите огъня.

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

В зависимост от модела, който сте закупили, вашето барбекю може да е има или да няма функциите, описани на тази страница.

C Аксесоари WEBER CRAFTED

Скарата за готвене може да е снабдена със специална централна зона, която е подвижна. Тази функция е проектирана, за да ви позволи лесно да добавяте специални аксесоари за готвене WEBER CRAFTED, като например скара за обгаряне, грил за пиле или камък за пица (всяка се продава отделно). Всяка опция ви предлага безкрайни възможности за изпробване на нови рецепти. За пълна продуктова линия на аксесоарите WEBER CRAFTED посетете нашия уеб сайт на адрес: www.weber.com.

D Дръжка за капак TUCK-AWAY

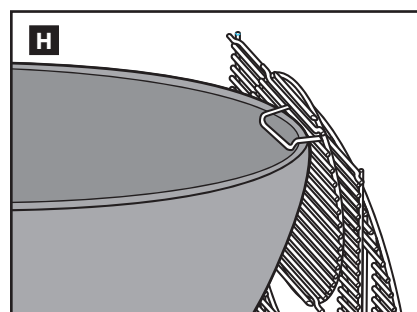
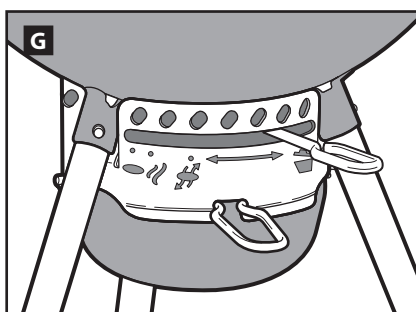
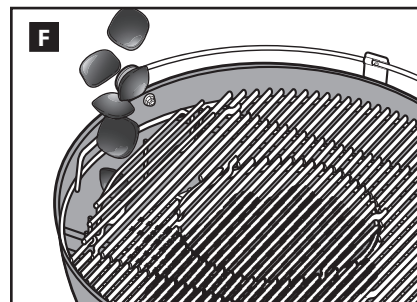
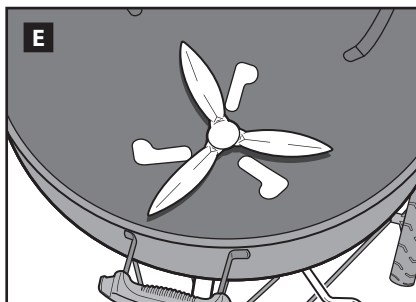
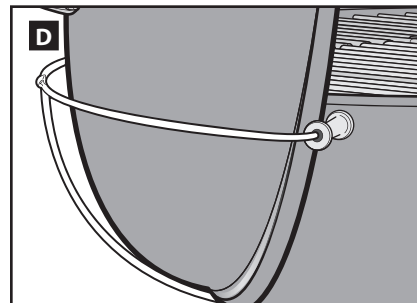
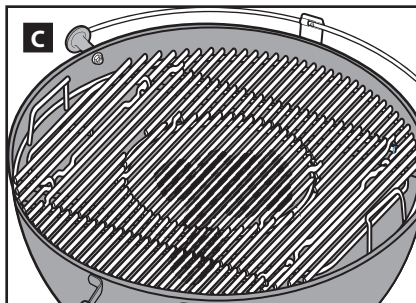
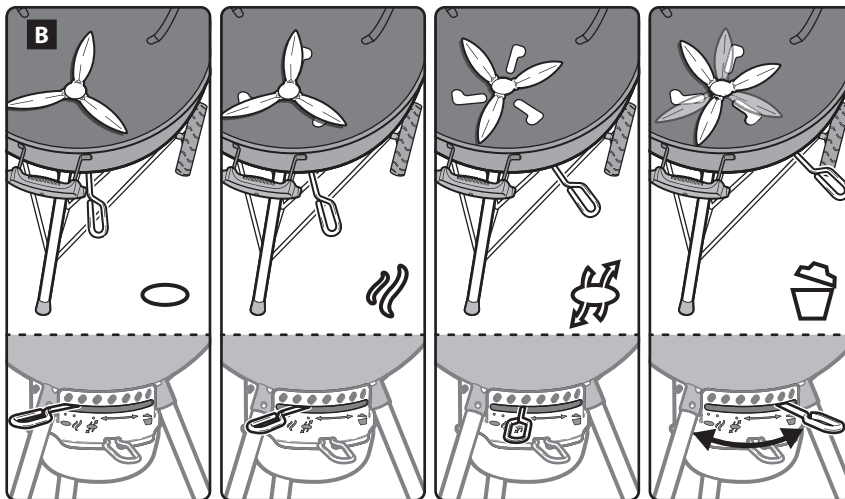
Дръжката на капака TUCK-AWAY ви позволява лесно да местите капака настрана, за да проверите храната или да добавяте дървени въглища.

E Отвори в купата за печене при ниска температура

Формата на тези отвори в купата позволява навлизане на идеалното количество въздушен поток за печене при ниска температура

F Скара с панти за готвене

Скарата с панти има място от двете страни, което се повдига, за да може лесно да добавяте гориво.



G Пепелник с голяма вместимост

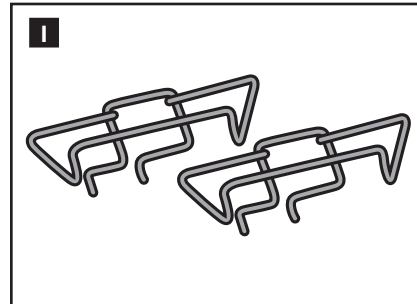
Напълно затвореният пепелник с голяма вместимост не позволява разпръсване на пепелта и лесно се откача за бързо и чисто отстраняване на пепелта.

H Извити дръжки на скарата за готвене

Извитите дръжки на скарата за готвене ви позволяват да закачате скарата и скарите WEBER CRAFTED отстрана на купата.

Забележка: Скарите за готвене WEBER CRAFTED трябва да се отстранят преди окачване на скарите отстрана на купата.

I CHAR-RAILS



ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕ

Изберете правилно местоположение за барбекюто

- Използвайте това барбекю само на открито и добре проветриво място. Не го използвайте в гараж, сграда, покрит проход между сгради или друго затворено пространство.
- Винаги дръжте барбекюто върху стабилна, хоризонтална повърхност.
- Не използвайте барбекюто на разстояние по-малко от 60 см от запалими материали. Запалимите материали включват, без да се ограничават с дървени или обработени дървени тераси, веранди и беседки.

Изберете какво количество дървени въглища да използвате

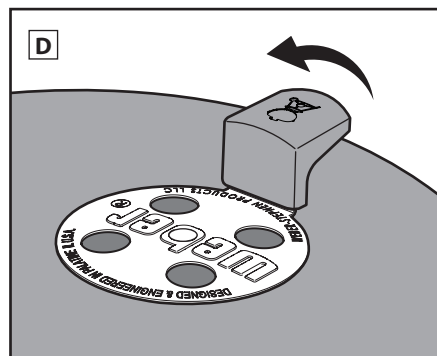
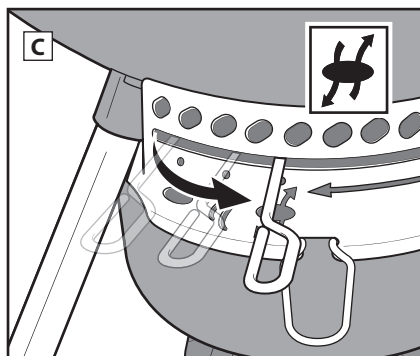
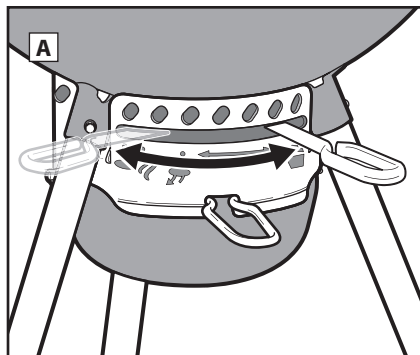
Изборът на количество въглища зависи от това, което приготвяте, както и от размера на вашето барбекю. Ако печете малки, тънки парчета храна, чието приготвяне отнема по-малко от 20 минути, вижте диаграмата **Измерване и добавяне на дървени въглища за директна топлина**. Ако възнамерявате да приготвяте по-големи парчета месо, чието печене изисква 20 минути или повече или пък деликатни храни, вижте диаграмата **Измерване и добавяне на дървени въглища за индиректна топлина**. За повече подробности относно разликата между директното и индиректното готвене, направете справка с разделите относно **МЕТОДИ НА ПЕЧЕНЕ**.

При първото приготвяне на барбекю

Препоръчва се барбекюто да се подгрее и горивото да се поддържа нагорещено до червено с поставен капак за най-малко 30 минути преди първото готвене, с цел да се изгорят всякакви остатъци, останали от производството.

Подготовка на барбекюто за запалване

1. Плъзнете капака, за да се отвори към дръжката на капака TUCK-AWAY.
2. Отстранете скарата за готвене WEBER CRAFTED, като първо свалите подвижната централна зона, а след това свалите и цялата скара за готвене от барбекюто.
3. Свалете скарата за дървени въглища (отдолу) и почистете пепелта или остатъците от стари въглища от долната част на купата, като използвате системата за почистване ONE-TOUCH. Дървените въглища се нуждаят от кислород, за да горят, затова се уверете, че отворите не са запушени. Придвигнете дръжката напред-назад, за да преместите пепелта и остатъците от долната част на барбекюто в пепелника (A).



4. За да извадите пепелника с голяма вместимост и да изхвърлите пепелта, стиснете дръжката на пепелника, за да го откачите от барбекюто (B).
5. Отворете отворите на купата, като преместите дръжката на лопатката на отвора ONE-TOUCH в напълно отворено положение (C).
6. Сложете отново скарата за дървени въглища (отдолу).
7. Отворете отворите на капака, като преместите клапа на капака в напълно отворено положение (D).

Забележка: Инструкциите за използване на запалителна течност са пропуснати нарочно в това ръководство за потребителя. Запалителната течност е замърсител и може да придаде вкус на химикал на храната, докато кубчетата за запалване (продават се отделно) не предизвикват това. Ако решите да използвате запалителна течност, следвайте инструкциите на производителя и НИКОГА не добавяйте запалителна течност към горящ огън.

ЗАПАЛВАНЕ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

Преди да запалите дървените въглища, определете кой метод на печене ще използвате. В зависимост от модела, който сте закупили, вашето барбекю може да е има или да няма функциите, описани на следващите страници.

Подготвяне на барбекюто за метод на директно печене

Запалване на дървените въглища с помощта на уред за бързо запалване

Най-лесният и най-добър начин за запалване на всички видове дървени въглища е да се използва уред за бързо запалване; по-конкретно, уред за бързо запалване WEBER RAPIDFIRE (продава се отделно). Направете справка с бележките за внимание и предупреждение на уреда за бързо запалване RAPIDFIRE, преди да запалите дървените въглища.

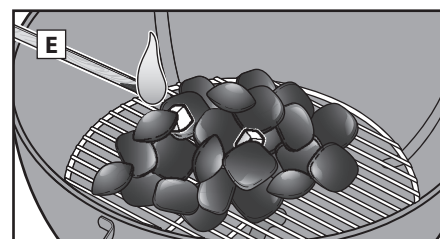
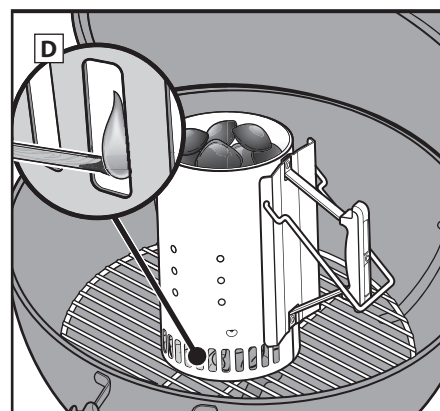
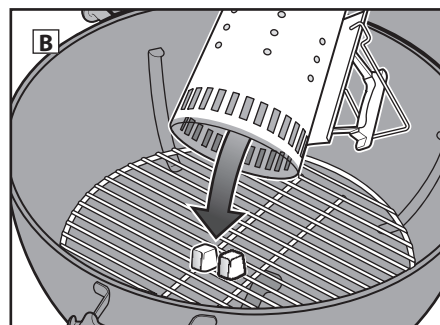
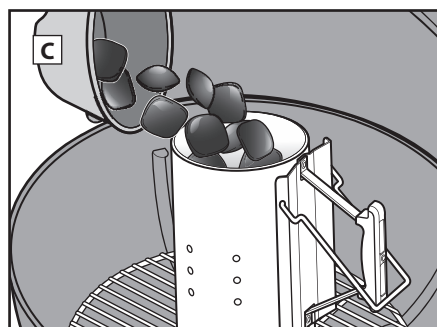
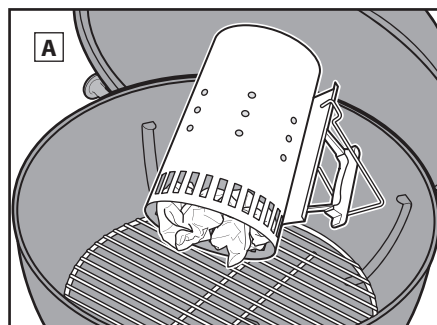
1. Поставете няколко листа намакчана хартия в долната част на уреда за бързо запалване и поставете уреда за бързо запалване върху скарата за дървени въглища (отдолу) (A); или поставете няколко кубчета за запалване (продават се отделно) в средата на скарата за дървени въглища и поставете уреда за бързо запалване върху тях (B).
2. Напълнете уреда за бързо запалване с дървени въглища (C).
3. Като използвате по-дълга запалка или крибритена клечка, запалете кубчетата или хартията през отворите в долната страна на уреда за бързо запалване (D).
4. Оставете уреда за бързо запалване на мястото му, докато въглищата не се запалят напълно. Ще разберете, че дървените въглища са напълно запалени, когато се покрият с бяла пепел.

Забележка: Кубчетата за запалване трябва изгорят напълно, а дървените въглища да се покрият с пепел преди да поставите храна върху скарата за готвене. Не гответе преди въглищата да се покрият с пепел.

5. След като въглищата се запалят напълно, вижте на следващите страници за инструкции как да подредите дървените въглища и да започнете да готвите според желания от вас метод на печене.

Запалване на дървените въглища без уред за бързо запалване

1. Направете пирамида от дървени въглища в средата на скарата за дървени въглища (отдолу) и поставете няколко кубчета за запалване (продават се отделно) в пирамидата.



2. Като използвате по-дълга запалка или крибритена клечка, запалете кубчетата. След това кубчетата за запалване ще запалят дървените въглища (E).
3. Изчакайте дървеният въглища да се запалят напълно. Ще разберете, че дървените въглища са напълно запалени, когато се покрият с бяла пепел.
4. След като въглищата се запалят напълно, продължете да четете следващите страници за инструкции как да подредите дървените въглища и да започнете да готвите по желания от вас метод на печене.

Забележка: Кубчетата за запалване трябва изгорят напълно, а дървените въглища да се покрият с пепел преди да поставите храна върху скарата за готвене. Не гответе преди въглищата да се покрият с пепел.

ЗАПАЛВАНЕ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

Подготвяне на барбекютото за индиректен метод на печене

Когато използвате индиректния метод на печене, имате възможността да разстелите дървените въглища директно върху скарата за въглища (отдолу) от противоположните страни на купата, или да използвате WEBER CHAR-RAILS® или CHAR-BASKET на WEBER (продават се отделно).

- ⚠ Избягвайте поставянето на дървени въглища в близост до дръжките на купата или директно под термометъра и клапана на капака.
- ⚠ При използване на CHAR-RAILS® или CHAR-BASKET, те трябва първо да се поставят в купата на барбекютото върху скарата за дървени въглища (отдолу), преди да се запалят въглищата.

За да монтирате CHAR-RAILS®, закачете ги към проводниците на външната скара за дървени въглища (A) и натиснете предната част на релсите надолу. Предната част на CHAR-RAILS® трябва да се плъзне върху четвъртия кабел на скарата за въглища и да щракне на място (B).

Запалване на дървените въглища с помощта на уред за бързо разпалване

Най-лесният и най-добър начин за запалване на всички видове дървени въглища е да се използва уред за бързо запалване; по-конкретно, уред за бързо запалване WEBER RAPIDFIRE® (продава се отделно). Направете справка с бележките за внимание и предупреждение на уреда за бързо запалване RAPIDFIRE®, преди да разпалите дървените въглища.

1. Поставете няколко листа намачкана хартия в долната част на уреда за бързо запалване и поставете уреда за бързо запалване върху скарата за дървени въглища (отдолу) между CHAR-RAILS® или CHAR-BASKETS®, ако се използват. Също така можете да поставите няколко кубчета за запалване (продават се отделно) в средата на скарата за дървени въглища (отдолу). Поставете уреда за бързо запалване върху кубчетата за запалване и напълнете уреда за бързо запалване с дървени въглища (C).

2. Като използвате по-дълга запалка или кибритена клечка, запалете кубчетата или хартията през отворите в долната страна на уреда за бързо запалване (D).

3. Оставете уреда за бързо запалване на мястото му, докато въглищата не се запалят напълно. Ще разберете, че дървените въглища са напълно запалени, когато се покрият с бяла пепел.

Забележка: Кубчетата за запалване трябва изгорят напълно, а дървените въглища да се покрият с пепел преди да поставите храна върху скарата за готвене. Не гответе преди въглищата да се покрият с пепел.

4. След като въглищата се запалят напълно, продължете да четете следващите страници за инструкции как да подредите дървените въглища и да започнете да готвите по желания от вас метод на печене.

Запалване на дървените въглища без уред за бързо запалване

- ⚠ Избягвайте поставянето на дървени въглища в близост до дръжките на купата или директно под термометъра и клапана на капака.

- ⚠ При използване на CHAR-RAILS® или CHAR-BASKET®, те трябва първо да се поставят в купата на барбекютото върху скарата за дървени въглища (отдолу), преди да се запалят въглищата.

1. Поставете CHAR-RAILS® или CHAR-BASKET® върху скарата за дървени въглища (отдолу) от противоположните страни на купата.

2. Напълнете всяка CHAR-RAILS® или CHAR-BASKET® с дървени въглища по ваш избор. Избягвайте поставянето на дървени въглища в близост до дръжките на купата или директно под термометъра и клапана на капака (E).

3. Поставете няколко кубчета за запалване (продават се отделно) в дървените въглища.

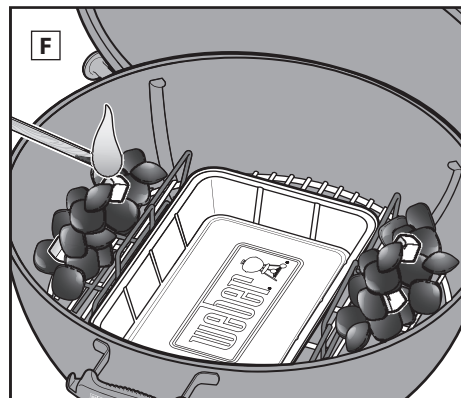
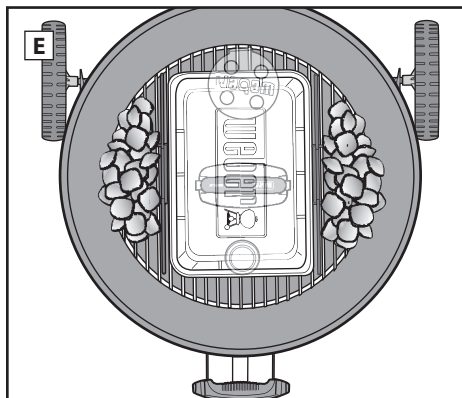
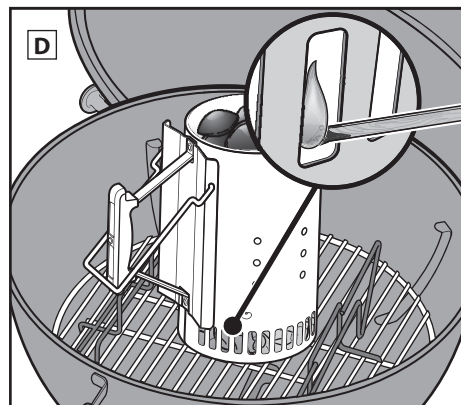
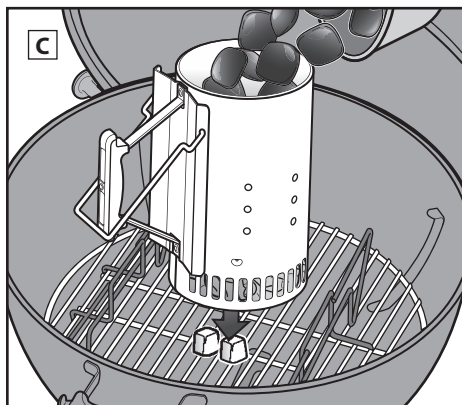
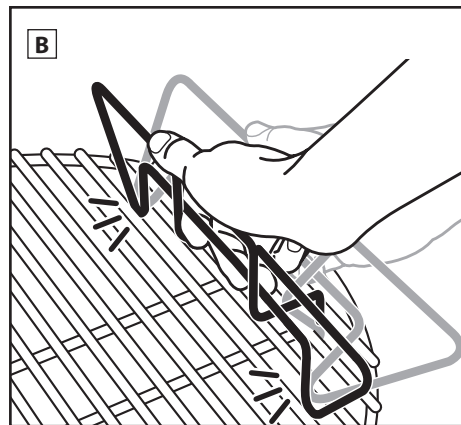
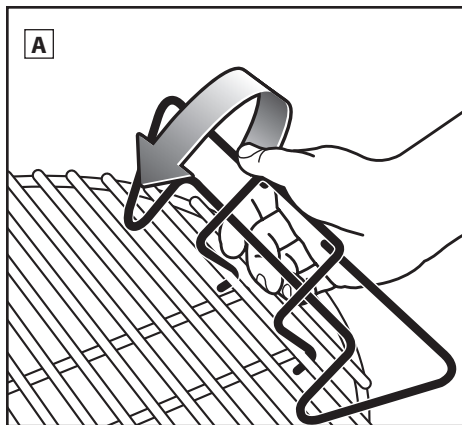
Забележка: Уверете се, че сте ги заровили малко в горния слой на брикетите от дървени въглища.

4. Като използвате по-дълга запалка или кибритена клечка, запалете кубчетата (F). След това кубчетата за запалване ще запалят дървените въглища.

5. Изчакайте дървените въглища да се запалят напълно. Ще разберете, че дървените въглища са напълно запалени, когато се покрият с бяла пепел.

Забележка: Кубчетата за запалване трябва изгорят напълно, а дървените въглища да се покрият с пепел преди да поставите храна върху скарата за готвене. Не гответе преди въглищата да се покрият с пепел.

6. След като въглищата се запалят добре, продължете да четете на следващите страници за инструкции как да подредите дървените въглища и да започнете да готвите според желания от вас метод на печене.



Използвайте само дървени въглища - в съответствие със стандарт EN 1860-2

Измерване и добавяне на дървени въглища за директна топлина

Диаметър на барбекютото	Брикети от дървени въглища на WEBER	Брикети от дървени въглища	Дървени въглища от смесена дървесина*
47 см	25 брикети	30 брикети	0,68 кг
57 см	30 брикети	40 брикети	0,87 кг
67 см	45 брикети	60 брикети	1,91 кг

Измерване и добавяне на дървени въглища за индиректна топлина

Диаметър на барбекютото	Брикети от дървени въглища на WEBER		Брикети от дървени въглища		Дървени въглища от смесена дървесина*	
	Брикети за първия час (за страна)	Брикети за добавяне на всеки допълнителен час (за страна)	Брикети за първия час (за страна)	Брикети за добавяне на всеки допълнителен час (за страна)	Дървени въглища за първия час (за страна)	Дървени въглища за добавяне на всеки допълнителен час (за страна)
47 см	10 брикети	4 брикети	15 брикети	7 брикети	0,36 кг	0,12 кг
57 см	15 брикети	4 брикети	20 брикети	7 брикети	0,36 кг	0,12 кг
67 см	20 брикети	6 брикети	30 брикети	8 брикети	0,55 кг	0,12 кг

МЕТОДИ НА ПЕЧЕНЕ - ДИРЕКТНА ТОПЛИНА

Поддрждане на дървените въглища за директна топлина

1. Винаги носете ръкавици за барбекю или ръкавици в съответствие с EN 407 (степен на топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо), когато използвате барбекюто на дървени въглища.

Забележка: Барбекюто, включително дръжките и ръкохватките на клапите/отворите, ще се нажежи. Непременно бъдете с ръкавици за барбекю или работни ръкавици, за да не изгорите ръцете си.

2. След като въглищата се запалят напълно, ги разстелете равномерно върху скарата за въглища с дългите щипци (A) или с помощта на лопатка за дървени въглища на WEBER (продава се отделно).
3. Уверете се, че дръжката на системата за почистване ONE-TOUCH и клапата на капака са в напълно отворено положение (B), (C).
4. След като въглищата се покрият с пепел, поставете скарата за готвене в купата.

5. Плъзнете капака, за да се затвори върху барбекюто.
6. Подгрейте предварително скарата за готвене за около 10 до 15 минути.

7. След като скарата за готвене се подгрее, плъзнете капака, за да се отвори. С помощта на четка за барбекю, изтъркайте скарата за готвене, за да я почистите.

Забележка: Когато използвате телена четка за барбекю от неръждаема стомана, сменете четката, ако по скарата за готвене или по четката откриете недобре закрепени телчета.

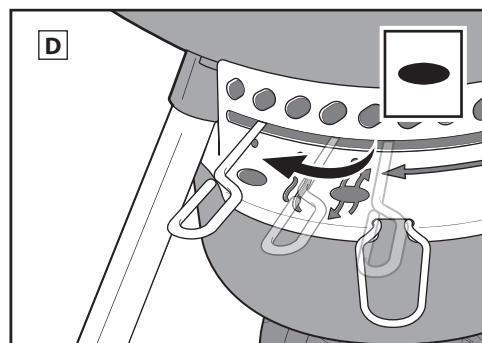
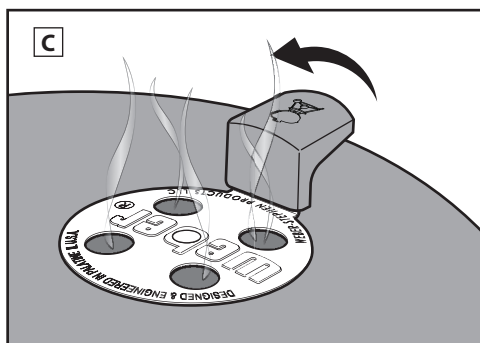
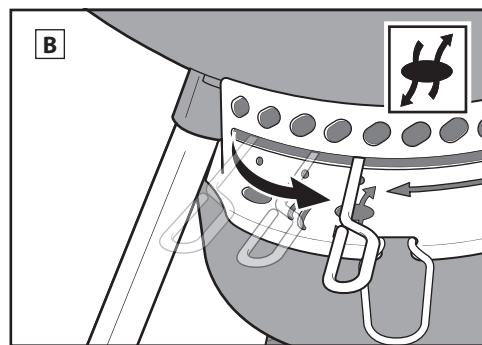
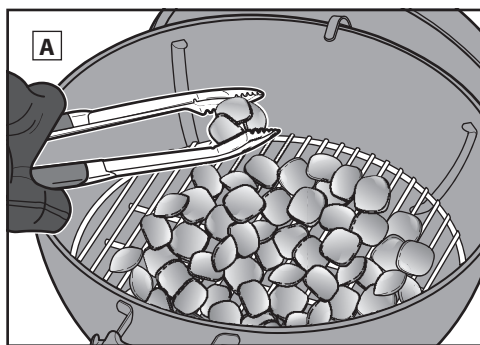
8. Поставете храната върху скарата за готвене.

Забележка: Когато сваляте капака на барбекюто по време на готвене, плъзнете го настрани, вместо да го вдигате право нагоре. Повдигането право нагоре може да доведе до засмукване и разпръскване на пепел върху храната.

9. Плъзнете капака, за да се затвори върху барбекюто и направете справка за препоръчителното време за готвене.

Когато приключите с готвенето...

Затворете клапата на капака и отворите на купата, за да загасите дървените въглища (D).



МЕТОДИ НА ПЕЧЕНЕ - ИНДИРЕКТНА ТОПЛИНА

Поддрждане на дървените въглища за индиректна топлина

1. Винаги носете ръкавици за барбекю или ръкавици в съответствие с EN 407 (степен на топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо), когато използвате барбекюто на дървени въглища.

Забележка: Барбекюто, включително дръжките и ръкохватките на клапите/отворите, ще се нажежи. Непременно бъдете с ръкавици за барбекю или работни ръкавици, за да не изгорите ръцете си.

2. След като въглищата са напълно запалени, като използвате предпочитания от вас метод на индиректно готвене (вижте раздел „Запалване на дървените въглища“), с помощта на термоустойчиви или обикновени ръкавици и дълги щипци, се уверете, че въглищата са правилно разположени от противоположните страни на купата. Избягвайте поставянето на дървени въглища в близост до дръжките на купата или директно под термометъра и клапата на капака (A). Между дървените въглища може да се постави тава за капки, за да се събират соковете, капещи от храната.

3. Уверете се, че дръжката на системата за почистване ONE-TOUCH и клапата на капака са в напълно отворено положение (B), (C).

4. След като въглищата се покрият с пепел, поставете скарата за готвене в купата. Ако скарата за готвене има панти, се уверете, че те са разположена директно над дървените въглища в купата. Това ще улесни добавянето на още въглища, ако е необходимо.

5. Плъзнете капака, за да се затвори върху барбекюто.

6. Подгрейте скарата за около 10 до 15 минути.

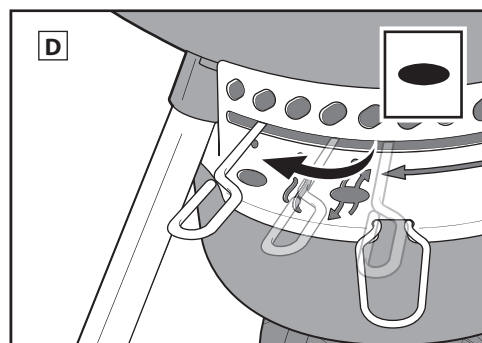
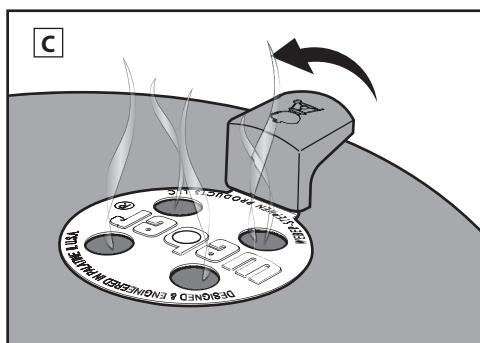
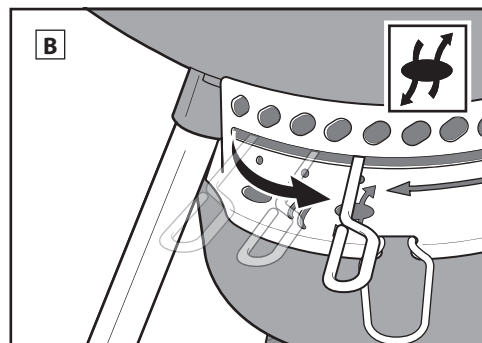
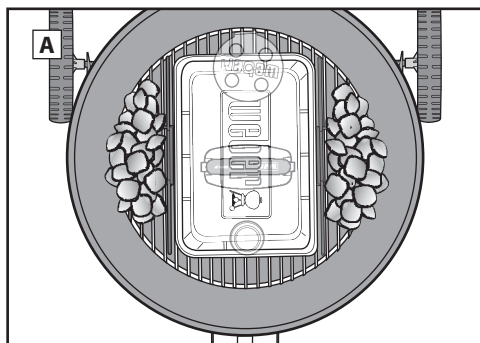
7. След като скарата за готвене се подгрее, плъзнете капака, за да се отвори. С помощта на четка за барбекю, изтъркайте скарата за готвене, за да я почистите.

Забележка: Когато използвате телена четка за барбекю от неръждаема стомана, сменете четката, ако по скарата за готвене или по четката откриете недобре закрепени телчета.

8. Поставете храната в центъра на скарата за готвене, над тавата за капки, ако използвате такава.

Забележка: Когато сваляте капака на барбекюто по време на готвене, плъзнете го настрани, вместо да го вдигате право нагоре. Повдигането право нагоре може да доведе до засмукване и разпръскване на пепел върху храната.

9. Плъзнете капака, за да го затворите. Винаги поставяйте капака така, че термометърът да не е над дървените въглища, където ще бъде изложен на директна топлина. Направете справка с рецептата за препоръчителното време за готвене. Регулирайте положението на капака и клапата на купата, за да намалите вътрешната температура на барбекюто, ако е необходимо.



Забележка: Завъртете клапата на капака до напълно отворено положение, за да повишите температурата и я затворете, за да намалите температурата.

Когато приключите с готвенето...

Затворете клапата на капака и отворите на купата, за да загасите дървените въглища (D).

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ

Носете ръкавици

Винаги носете ръкавици за барбекю или ръкавици в съответствие с EN 407 (степен на топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо), когато използвате барбекюто на дървени въглища.

Избягвайте запалителна течност

Избягвайте да използвате запалителна течност, тъй като това може да придаде вкус на химикал на вашата храна. Устройствата за разпалване (продават се отделно) и кубчетата за разпалване (продават се отделно) са много по-чист и по-ефективен начин за запалване на дървени въглища.

Подгръване на барбекюто

Подгръването на барбекюто със затворен капак за 10 до 15 минути подготвя скарата за готвене. Когато всичките дървени въглища се нагорещат до червено, температурата под капака би трябвало да достигне 260 °C. Топлината размеква частиците и парченцата храна, поленнали по скарата, като по този начин те стават лесни за почистване с телена четка от неръждаема стомана. Подгръването на барбекюто загрева достатъчно скарата за правилно обгаряне, а също така спомага за предотвратяване на залепането на храна по нея.

Забележка: Използвайте телена четка за барбекю от неръждаема стомана. Сменете четката, ако откриете небрежно закрепени телчета по скарата за готвене или по телената четка.

Мажете с растително масло храната, а не скарата

Растителното масло не позволява залепане на храната, а също така добавя и аромат и влага. Лекото изчекване или пръскане на храната с растително масло работи по-добре, отколкото да изтъркате скарата с четка.

Поддържайте въздушния поток

Горенето на дървените въглища се нуждае от въздух. Капакът трябва да е затворен за възможно най-дълго време, но дръжте клапата на капака и на купата отворени. Редовно почиствайте пепелта от долната част на барбекюто, за да предотвратите възможността тя да запуши отворите.

Поставяйте капак върху нея

По четири важни причини капакът трябва да бъде затворен колкото е възможно по-дълго време.

1. Поддържайте скарата достатъчно гореща, за да се обгори храната.
2. Ускорява времето за готвене и не позволява изсушаване на храната.
3. Улавя димът, който се образува, когато мазините и соковете се изпаряват в барбекюто.
4. Предотвратява лумване на пламъци чрез ограничаване на кислорода.

Потушаване на пламъците

Лумването на пламъци не е проблем, тъй като те обгарят повърхността на храната, която печете; въпреки това, твърде много пламъци могат да прегорят вашата храна. Дръжте капака затворен колкото е възможно по-дълго време. Това ограничава количеството кислород в барбекюто, което ще спомогне за загасяване на пламъците. Ако пламъците излязат извън контрола, преместете храната на индиректна топлина, докато пламъците не затихнат.

Замразени или пресни храни

Независимо дали печете замразена или прясна храна, следвайте указанията за безопасност на опаковката и винаги я гответе до препоръчителната вътрешна температура. Замразената храна ще изисква повече време за печене и може да се нуждае от повече гориво, което да се добави в зависимост от вида храна.

Поддържайте чистота

Спазвайте няколко основни инструкции за поддръжка, за да поддържате добър външен вид на барбекюто и да печете по-добре години наред!

- За правилното подаване на въздух и по-добро приготвяне на барбекю, отстранете натрупаната пепел и използваните дървени въглища от дъното на купата и пепелника преди употреба. Преди да правите това се уверете, че всички въглища са напълно изгаснали и барбекюто е изстигнало.
- По вътрешната повърхност на капака можете да забележите люспи, подобни на боя. По време на ползване, изпаренията на мазини и дим бавно се превръщат в сажди и се отлагат по вътрешната повърхност на капака. Изстържете саждите от мазината от вътрешната страна на капака с телена четка за скара от неръждаема стомана. За да намалите по-нататъшно натрупване на сажди, вътрешната страна на капака може да се избърсва с хартиена кърпа след печене, докато барбекюто е все още топло (но не горещо).
- Почиствайте боядисани, емаилирани с порцелан и пластмасови повърхности от външната страна на барбекюто с топла сапунена вода и мека кърпа.
- Ако вашето барбекю е изложено на особено сурови външни условия, ще се наложи да почиствате външната му страна по-често. Киселинен дъжд, химикали и солената вода могат да предизвикат поява на повърхностна ръжда. WEBER препоръчва избърсване на външната страна на барбекюто с топла сапунена вода. След това изплакнете и подсушете добре.
- За почистване на барбекюто не използвайте никой от следните продукти: абразивни лакове или бои за неръждаема стомана, почистващи препарати, съдържащи киселина, минерален спирт или ксилол, почистващи препарати за фурна, абразивни почистващи препарати (кухненски почистващи препарати) и абразивни почистващи салфетки.

БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНАТА

Съвети за безопасност на храната

- Не размразявайте месо, риба или птици при стайна температура. Размразявайте в хладилника.
- Измийте ръцете си добре с гореща сапунена вода, преди да започнете да приготвяте храна и след работа с прясно месо, риба и птици.
- Никога не поставяйте сготвена храна върху същото плато, в което е била поставена сурова храна.
- Измийте всички плато и прибори за готвене, които са били в контакт със сурово месо или риба с гореща сапунена вода и изплакнете.

Посетете сайта www.weber.com за рецепти и съвети за печене.

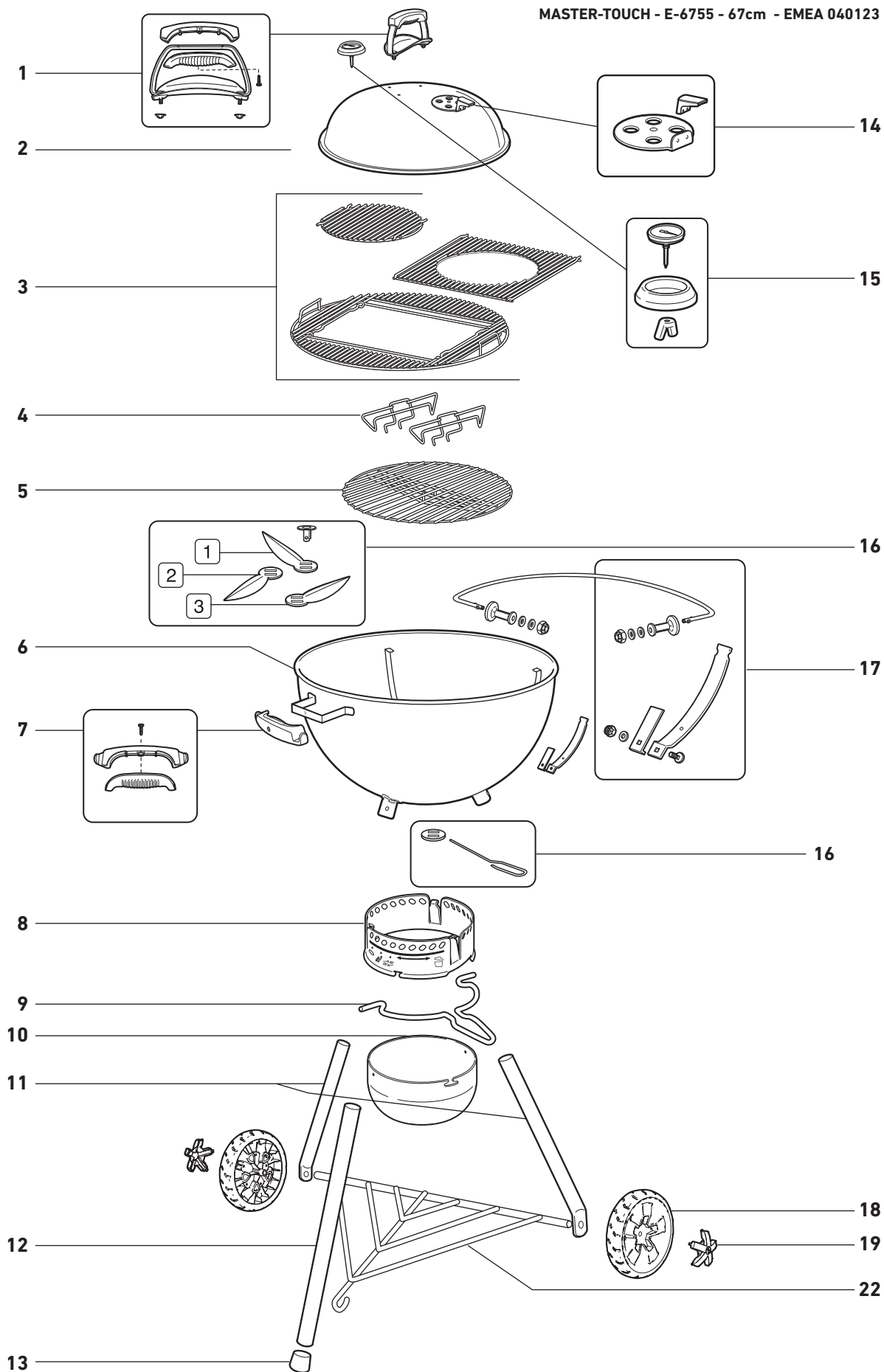
НАСОКИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА БАРБЕКЮ

Времената за готвене на говеждо и агнешко използват определението на USDA (Министерство на земеделието на САЩ) за средна препенечност, освен ако не е посочено друго. Големината на разфасовките, дебелината, теглото и времето за печене са посочени ориентировъчно. Фактори като надморска височина, вятър и външна температура могат да повлияят на времето за готвене.

Посетете сайта www.weber.com за рецепти и съвети за печене.

		Дебелина/тегло	Приблизително общо време на печене
ЧЕРВЕНО МЕСО	Пържола: Бифтек по нийоркски, бифтек с кости, антрекот, каре и филе миньон	дебелина 1,9 см	4 до 6 минути на директен силен огън
		дебелина 2,5 см	6 до 8 минути на директен силен огън
		дебелина 5 см	14 до 18 минути обгорете за 6 до 8 минути на директен силен огън, печете за 8 до 10 минути на индиректен силен огън
	Стек „Фланк“	1 1/2 паунд до 2 паунда (680 г до 907 г), дебелина 3/4 инч (1,9 см)	8 до 10 минути на директен среден огън
	Едро смляна телешка кайма	дебелина 1,9 см	8 до 10 минути на директен среден огън
СВИНСКО	Филе	1,36 кг до 1,81 кг	45 до 60 минути 15 минути на директен среден огън, а след това на скара от 30 до 45 минути на индиректен среден огън
	Наденица братвурст: сурова	85 г парче	20 до 25 минути на директен слаб огън
	Пържола: със или без кокал	дебелина 1,9 см	6 до 8 минути на директен силен огън
		3,17 см до 3,81 см дебелина	10 до 12 минути обгорете за 6 минути на директен силен огън, печете за 4 до 6 минути на индиректен силен огън
	Ребра: гръбни, предни	1,36 кг до 1,81 кг	1½ до 2 часа на индиректен среден огън
ПИЛЕШКО	Ребра: по селски, с кокал	1,36 кг до 1,81 кг	1½ до 2 часа на индиректен среден огън
	Филе	453 г	30 минути обгорете за 5 минути на директен силен огън, печете за 25 минути на индиректен среден огън
	Пилешки гърди: без кости, без кожа	170 г до 226 г	8 до 12 минути на директен среден огън
	Пилешки бут: без кости, без кожа	113 г	8 до 10 минути на директен среден огън
	Парчета пиле: с кости, сортирани	85 г до 170 г	36 до 40 минути 6 до 10 минути на директен слаб огън, за 30 минути на индиректен среден огън
МОРСКИ ДАРОВЕ	Пиле: цяло	1,81 кг до 2,26 кг	1 до 1¼ часа на индиректен среден огън
	Корнуолско пиле	680 г до 907 г	60 до 70 минути на индиректен среден огън
	Пуйка: цяла, непълнена	4,53 кг до 5,44 кг	2 до 2½ часа на индиректен среден огън
	Риба, филе или стек: писия, червен луциан, съомга, лаврак, риба меч и риба тон	0,63 см до 1,27 см дебелина	3 до 5 минути на директен среден огън
		от 2,54 до 3,17 см дебелина	10 до 12 минути на директен среден огън
ЗЕЛЕНУЩИ	Риба: цяла	453 г	15 до 20 минути на индиректен среден огън
	Скариди	1,36 кг	30 до 45 минути на индиректен среден огън
		28 г	2 до 4 минути на директен силен огън
	Аспержи	диаметър 1,27 см	6 до 8 минути на директен среден огън
	Царевица	необелена	25 до 30 минути на директен среден огън
ЗЕЛЕНУЩИ	Гъби	без обвивка	10 до 15 минути на директен среден огън
		шийтаке или печурки	8 до 10 минути на директен среден огън
	Лук	печурки Портобело	10 до 15 минути на директен среден огън
		на половинки	35 до 40 минути на индиректен среден огън
	Картоф	1,27 см парчета	8 до 12 минути на директен среден огън
		цял	45 до 60 минути на индиректен среден огън
ЗЕЛЕНУЩИ	Картоф	1,27 см парчета	9 до 11 минути сварете леко за 3 минути, а след това запечете от 6 до 8 минути на директен среден огън
		цял	45 до 60 минути на индиректен среден огън

Уверете се, че храната се подбира върху барбекюто при затворен капак, като оставите около 2,54 см свободно пространство между храната и капака.



**AUSTRIA**

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com