

E-315 • E-415 • E-325 STEALTH • E-425 • E-425C
EX-325 • EX-425 • E-435 • S-435
EX-335 • EX-435 • EPX-435 • EPX-435R STEALTH

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА ГАЗОВО БАРБЕКЮ

Запазете това ръководство на потребителя за бъдещи справки.
Прочетете го внимателно и ако имате въпроси, свържете се с нас
още днес.

РЕГИСТРИРАЙТЕ СЕ ДНЕС

Радваме се, че сте част от света на барбекютата WEBER. Регистрирайте
своя грил и получите достъп до полезна и интересна информация от
WEBER, включително съвети, препоръки и идеи как да извлечете
максимума от своето барбекю.

Важна информация за безопасност

Обозначенията ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ се използват в това Ръководство на потребителя, за да подчертаят важна информация. Прочетете и спазвайте тези указания, за да осигурите безопасност и да предотвратите материални щети. Значението им е следното:

▲ ОПАСНОСТ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до смърт или сериозно нараняване.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.

▲ ВНИМАНИЕ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно тежко нараняване.

САМО ЗА УПОТРЕБА НА ОТКРИТО.
ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ
ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА
(БАРБЕКЮТО).

ЗАБЕЛЕЖКА ЗА МОНТАЖА: Тези
инструкции трябва да бъдат
предадени на потребителя.

ЗАБЕЛЕЖКА ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ:

Запазете тези инструкции за бъдещи
справки.

▲ ОПАСНОСТ

Ако усетите миризма на газ:

- Затворете подаването на газ към уреда (барбекюто).
- Загасете всички открити пламъци.
- Отворете капака.
- Ако миризмата не изчезне, отдалечете се от уреда (барбекюто) и незабавно се свържете с доставчика на газ или с пожарната служба.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не съхранявайте и не използвайте бензин или други запалими течности и пари в близост до това барбекю или друг подобен уред.
- Газова бутилка, която не е свързана за употреба, не трябва да се съхранява в близост до това барбекю или друг подобен уред.

Монтаж и сглобяване

▲ ОПАСНОСТ! Това барбекю не е предназначено за монтаж в каравани, кемпери или плавателни съдове.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте барбекюто, ако липсват части или ако не е сглобено съгласно инструкциите за монтаж.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не вграждайте този модел барбекю в каквато и да е вградена конструкция.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не променяйте конструкцията на уреда. Втечненият нефтен газ (LPG) не е природен газ. Преустройството или опитът за използване на природен газ с уред, предназначен за LPG, или обратно, е опасно и води до отпадане на гаранцията.

- Не променяйте части, които са запечатани от производителя.

Употреба

▲ ОПАСНОСТ! Използвайте барбекюто само на открито и в добре проветрени пространства. Не го използвайте в гаражи, сгради, покрити проходи или други затворени помещения, както и под запалими конструкции.

▲ ОПАСНОСТ! Не използвайте барбекюто в превозни средства или в помещения за съхранение и товарене на превозни средства. Това включва автомобили, камиони, микробуси, каравани, кемпери и плавателни съдове.

▲ ОПАСНОСТ! По време на работа всички горими материали трябва да се намират на разстояние най-малко 61 cm от задната и страничните части на барбекюто.

▲ ОПАСНОСТ! Поддържайте зоната за готвене свободна от запалими пари и течности като бензин, спирт и други горими материали.

▲ ОПАСНОСТ! По време на употреба дръжте уреда далеч от всички запалими материали.

▲ ОПАСНОСТ! Не поставяйте калъф за барбекю или други запалими предмети върху или под барбекюто, докато то работи или е все още горещо.

▲ ОПАСНОСТ! При възпламеняване на мазнини изключете всички горелки и оставете капакът затворен, докато пламъците изгаснат.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Достъпните части могат да бъдат много горещи. Не допускате малки деца в близост до уреда.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Употребата на алкохол, лекарства по лекарско предписание, лекарства без рецепта или наркотични вещества може да намали способността на потребителя безопасно да сглобява, премества, съхранява или използва барбекюто.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не оставяйте барбекюто без надзор по време на предварително загряване или готвене. Работете внимателно, тъй като целият корпус се нагрява по време на работа.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При работа с барбекюто винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, съответстващи на стандарт EN 407 (защита от контактна топлина, ниво 2 или по-високо).

Модел: WNR003



Характеристики на грила

За достъп до пълна потребителска информация сканирайте QR кода и въведете серийния

номер на Вашия грил или посетете:
weber.com/literature-online

Сериен номер

Запишете серийния номер на Вашето барбекю в полето по-горе за бъдещи справки. Сериеният номер е посочен на идентификационния етикет на барбекюто.

Съхранение

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

След приключване на употребата затворете подаването на газ от газовата бутилка.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Газовите бутилки трябва да се съхраняват на открито, далеч от достъпа на деца. Не съхранявайте газови бутилки в сгради, гаражи или други затворени помещения.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

След продължително съхранение и/или период на неизползване барбекютото трябва да бъде проверено за течове на газ и запущвания на горелките преди употреба.

• Съхранението на барбекютото на закрито е допустимо само ако газовата бутилка е разкачена и отстранена от уреда.

Гаранцията на WEBER®

В WEBER се гордеем с две неща: произвеждаме барбекютата, създадени да издържат дълги години, и осигуряваме отлично обслужване на клиентите през целия живот на продукта.

Благодарим Ви за покупката на продукт на WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER“) се стреми да предоставя безопасни, надеждни и дълготрайни продукти. Настоящата Доброволна гаранция на WEBER се предоставя без допълнително заплащане. Тя съдържа информацията, необходима за гаранционно обслужване в малко вероятния случай на дефект или повреда на продукта. Съгласно приложимото законодателство потребителят може да разполага със законови права при дефект на продукта. Настоящата гаранция не ограничава и не изключва тези права, а предоставя допълнителни права на собственика на продукта.

ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

WEBER гарантира на купувача на продукта (или на лицето, което го е получило като подарък или в рамките на промоционална кампания), че продуктът е без дефекти в материалите и изработката за посочените по-долу гаранционни срокове, когато е сглобен, използван и поддържан съгласно придружаващото Ръководство на потребителя. За да осигурите безпроблемно гаранционно обслужване, WEBER препоръчва да регистрирате продукта си онлайн на адрес www.weber.com (регистрацията не е задължителна). Моля, съхранявайте оригиналния документ за покупка и/или фактурата. Регистрацията на продукта потвърждава гаранционното покритие и създава пряка връзка между Вас и WEBER в случай че се наложи да се свържем с Вас. Гаранцията е валидна само за лично ползване в еднофамилни жилища и не се прилага за продукти, използвани в търговски, обществени или многосемейни обекти като ресторанти, хотели, курорти или имоти под наем. WEBER може периодично да променя конструкцията на своите продукти. Такива промени не задължават производителя да ги прилага към вече произведени продукти и не представляват основание за признаване на дефект. В рамките на приложимото законодателство гаранцията се предоставя единствено на първоначалния купувач и не може да бъде прехвърляна на последващи собственици, освен когато продуктът е получен като подарък или в рамките на промоционална кампания.

ОТГОВОРНОСТИ НА ПРИТЕЖАТЕЛЯ

За да осигурите валидност на гаранцията, е важно да спазвате всички указания за монтаж, употреба и поддръжка, посочени в настоящото Ръководство на потребителя. Собственикът трябва да полага разумни грижи за продукта и да извършва редовна поддръжка съгласно инструкциите в ръководството. При предявяване на гаранционна претенция WEBER може да изиска доказателство за покупка и/или снимков материал, удостоверяващ наличието на дефекта.

ГАРАНЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Ако считате, че дадена част е покрита от настоящата гаранция, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WEBER, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт (www.weber.com) или съответния национален уебсайт, към който може да бъдете пренасочени. След извършване на проверка WEBER по свое усмотрение ще ремонтира или замени дефектната част, покрита от настоящата гаранция. В случай че ремонтът или замяната не са възможни, WEBER може по свое усмотрение да замени съответното барбекю с ново барбекю със същата или по-висока стойност. WEBER може да изиска връщане на частите за проверка, като транспортните разходи трябва да бъдат предварително заплатени. Настоящата гаранция отпада при наличие на повреди, влошаване на състоянието, обезцветяване и/или корозия, за които WEBER не носи отговорност и които са причинени от:

- неправилна употреба, употреба не по предназначение, промени по конструкцията, модификации, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилен монтаж или сглобяване, както и неизвършване на необходимата периодична поддръжка и обслужване;
- насекоми (включително паяци) или гризачи (включително катерици), включително, но не само, повреди по тръбите на горелките и/или газовите маркучи;
- въздействие на солан въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни, джакузита и спа съоръжения;
- тежки атмосферни условия, включително градушки, урагани, земетресения, цунами, бури, торнадо и други природни бедствия.

Използването и/или монтирането на части, които не са оригинални части на WEBER, води до отпадане на настоящата гаранция, а всички произтичащи от това повреди не се покриват от нея. Всяко преустройство на газово барбекю, което не е одобрено от WEBER и не е извършено от оторизиран сервизен техник на WEBER или от сертифициран техник на дистрибутора, води до отпадане на гаранцията.

ГАРАНЦИОННИ СРОКОВЕ

Корпус на барбекютото:
10 години, без прогаряне или пробиване от корозия (2 години за покритието, с изключение на избледняване или обезцветяване)

Капак:
10 години, без прогаряне или пробиване от корозия (2 години за покритието, с изключение на избледняване или обезцветяване)

Горелки от неръждаема стомана:
10 години, без прогаряне или пробиване от корозия

Скари за готвене от неръждаема стомана:
5 години, без прогаряне или пробиване от корозия

Греди FLAVORIZER Bars от неръждаема стомана:
5 години, без прогаряне или пробиване от корозия

Чугунени скари за готвене с порцеланово-емайлирано покритие:
5 години, без прогаряне или пробиване от корозия

Електронни компоненти и компоненти WEBER CONNECT:
3 години
Всички останали части:
2 години

ОГРАНИЧЕНИЯ НА ГАРАНЦИЯТА

Освен гаранцията и отказите от отговорност, изрично посочени в настоящата гаранционна декларация, не се предоставят никакви други гаранции или доброволни декларации за отговорност, които надхвърлят приложимата по закон отговорност на WEBER. Настоящата гаранционна декларация не ограничава и не изключва случаите или претенциите, при които WEBER носи задължителна отговорност съгласно приложимото законодателство. След изтичане на съответния гаранционен срок по тази гаранция не се предоставят никакви допълнителни гаранции. Никакви други гаранции, предоставени от което и да е лице, включително търговец или дистрибутор (например „удължени гаранции“), не са обвързващи за WEBER. Единственото средство за защита по настоящата гаранция е ремонтът или замяната на дефектната част или продукт. При никакви обстоятелства обезщетението по тази доброволна гаранция не може да надвишава покупната цена на продадения продукт WEBER. Потребителят поема риска и отговорността за всяка загуба, повреда или нараняване на себе си, своето имущество или на трети лица и тяхното имущество, произтичащи от неправилна употреба на продукта, използването му не по предназначение или неспазване на инструкциите, съдържащи се в настоящото Ръководство на потребителя. Частите и аксесоарите, подменени по тази гаранция, се покриват от гаранция само за оставащия срок от първоначалния гаранционен период. Настоящата гаранция е валидна единствено при употреба в частни еднофамилни жилища или апартаменти и не се прилага за барбекютата WEBER, използвани в търговски, обществени или многофамилни обекти, включително ресторанти, хотели, ваканционни комплекси или имоти, предоставяни под наем. WEBER си запазва правото периодично да променя конструкцията и дизайна на своите продукти. Нищо в настоящата гаранция не следва да се тълкува като задължение за WEBER да прилага подобни конструктивни или дизайнерски промени към вече произведени продукти, нито като признание, че предходни конструкции или дизайни са били дефектни. За допълнителна информация за контакт вижте списъка с международните представителства в края на настоящото Ръководство на потребителя.

Смарт технология WEBER CONNECT®

Тази функция е налична само при определени модели.

Преди да започнете, изтеглете приложението WEBER CONNECT, за да получавате:

- известия кога да обърнете и сервирайте храната;
- обратно броене до готовност на храната;
- персонализирани известия за степента на готовност;
- напътствия стъпка по стъпка

Свързване на грила чрез Bluetooth® или Wi-Fi®

За да свържете Вашето барбекю чрез Bluetooth® или към Wi-Fi® мрежа, изпълнете следните стъпки:



1. Уверете се, че на мобилното Ви устройство е активиран Bluetooth® и че то е свързано към локалната Ви Wi-Fi® мрежа.
2. Изтеглете новото приложение WEBER CONNECT от App Store за устройства с Apple или от Play Store за устройства с Android.
3. Натиснете бутона в горната част на цифровия Wi-Fi® термометър, за да активирате дисплея. При първото включване дисплейът ще покаже „APP“, което означава, че устройството трябва да бъде свързано.
4. Използвайте камерата на мобилното си устройство, за да сканирате уникалния QR код, разположен на задната страна на грила.
5. Отворете приложението WEBER CONNECT и следвайте инструкциите в приложението, за да свържете Вашия грил.

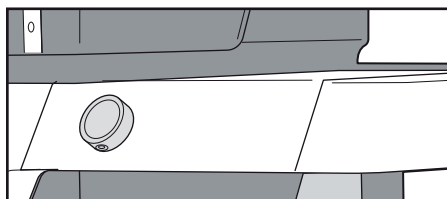
ЗАБЕЛЕЖКА: Wi-Fi® термометърът трябва да бъде свързан с приложението WEBER CONNECT чрез сканиране на уникалния QR код на грила преди първата му употреба. Това ще активира всички функции на екрана.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да свържете успешно мобилното си устройство към грила чрез Wi-Fi® мрежа, първо се уверете, че грилът е свързан с мобилното устройство чрез Bluetooth® и че се намира в обхвата на Вашата Wi-Fi® мрежа. Ако свързването е неуспешно, опитайте да преместите грила поблизо до Wi-Fi® рутера или използвайте устройство за усилване на сигнала.

ЗАБЕЛЕЖКА: WEBER препоръчва мобилното Ви устройство да работи с най-новата версия на операционната система, преди да се опитате да свържете грила чрез Bluetooth® или Wi-Fi® мрежа.



Необходим е WEBER CONNECT Smart Grilling Hub (продава се отделно) или смарт термометър за барбекю с Wi-Fi®, интегриран при определени модели.



Смарт термометър за барбекю с Wi-Fi®

Тази функция е налична само при определени модели.

Смарт термометърът за барбекю с Wi-Fi® Ви позволява удобно да следите температурата в барбекюто и температурата в сърцевината на храната чрез свързана температурна сонда. Докато барбекюто работи, следвайте указанията по-долу за използване на смарт термометъра.

ЗАБЕЛЕЖКА: Смарт термометърът за барбекю с Wi-Fi® трябва да бъде свързан с приложението WEBER CONNECT на Вашето мобилно устройство чрез сканиране на уникалния QR код на грила преди първата употреба. Това ще активира всички функции на дисплея.

Включване на дисплея

Натиснете бутона за захранване, за да включите дисплея. Бутонът за захранване се намира в горната част на дисплейния модул.

Ако желаете да промените мерната единица между градуси по Фаренхайт (°F) и градуси по Целзий (°C), завъртете и издърпайте дисплейния модул от страничната масичка, за да получите достъп до бутона на задната страна. Натиснете бутона, за да превключвате между двете мерни единици.

Яркост

След включване по време на готвене дисплейт работи със 100% яркост в продължение на 2 минути, след което автоматично намалява яркостта, за да удължи живота на батериите.

За да възстановите яркостта до 100%, просто натиснете бутона за захранване. Дисплейт незабавно ще се върне към максимална яркост.

Свързване на температурна сонда

Когато към смарт термометъра е свързана температурна сонда, на дисплея светва индикаторът за сонда. Показваната температура може да се превключва между температурата в барбекюто и температурата в сърцевината на храната, измервана от свързаната температурна сонда, чрез натискане на бутона в горната част на дисплейния модул.

Изключване на дисплея

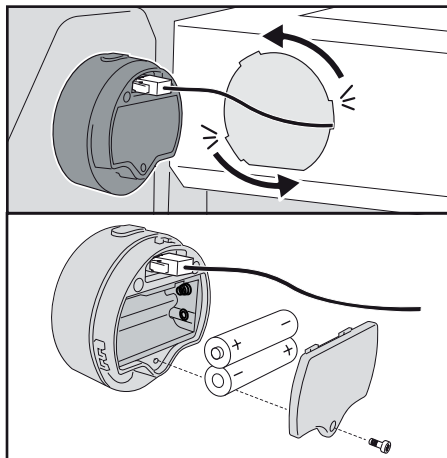
За ръчно изключване натиснете и задръжте бутона за захранване в продължение на 3 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА: Дисплейт се изключва автоматично, ако в продължение на 5 минути не бъде отчетена топлина или когато барбекюто е напълно изстигнало.

Код за грешка E-8: Ако към уреда е свързана температурна сонда и на дисплея се появи съобщение „E-8“, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WEBER за съдействие.

Батерии

Когато батериите тип AAA трябва да бъдат подменени, на дисплея се показва индикатор за ниско ниво на зарядя. Завъртете и издърпайте дисплейния модул от страничната масичка, за да получите достъп до отделението за батерии. Използвайте само алкални батерии. Не смесвайте нови и използвани батерии, както и различни типове батерии (стандартни, алкални или акумулаторни).



Готвене с температурни сонди

Използвайте включената температурна сонда, за да следите температурата в сърцевината на храната и да постигате отлични резултати всеки път.

Моля, следвайте следните указания при използване на температурните сонди:

1. След като грилът е предварително загрял, отворете капака и почистете скарите за готвене с четка за грил. След това задайте желаната температура на грила.
2. Поставете температурната сонда в центъра на най-дебелата част на храната.
3. Поставете храната върху скарите за готвене.
4. Свържете температурната сонда към съответния вход на дисплея и, използвайки термоустойчиви ръкавици или ръкохватки, прокарайте кабела на сондата от страни на грила (A).
5. Затворете капака на грила.

Съвети при използване на температурна сонда

За по-точно измерване поставяйте температурната сонда на дълбочина най-малко 10 mm в центъра на месото (B).

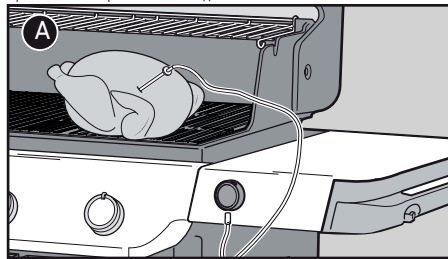
При птиче месо е препоръчително сондата да бъде поставена в най-дебелата част на бутчето или гърдите, като се избягва контакт с костите.

При дебели и плоски парчета месо поставете сондата в централната част на месото отгоре или отстрани.

За безопасна употреба на температурната сонда и за предотвратяване на повреди:

- Не допускате директен контакт между сондата или кабела и и скарата за готвене.
- Не потапяйте сондата или кабела в течности.
- Температурната сонда не е подходяща за миене в съдомиялна машина.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате температурна сонда, прокарайте кабела така, че да не бъде изложен на открит пламък или на температури над 380°C (715°F). Избягвайте излагане на температури под -30°C (-22°F). Температури под -30°C (-22°F) или над 300°C (572°F) няма да се показват в приложението и ще доведат до прекъсване на връзката със сондата.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ⚠ Опасност от нараняване! Температурните сонди са много остри. Бъдете внимателни при работа с тях.
- ⚠ Опасност от изгаряне! Работата с температурните сонди без подходяща защита на ръцете може да доведе до сериозни изгаряния. Температурните сонди не са предназначени за докосване с голи ръце по време на работа на барбекюто, тъй като не са топлоизолирани. Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при работа с този продукт, за да избегнете изгаряния.

Важна информация за LPG и газовите връзки

Какво представлява LPG?

Втечненият нефтен газ, наричан още LPG или пропан-бутан, е запалим продукт на нефтена основа, използван като гориво за Вашето барбекю. Когато не е под налягане в съд, той е газ при нормални температури и налягане. Под умерено налягане в съд, например газова бутилка, LPG е в течно състояние.

Когато налягането се освободи от бутилката, течността бързо се изпарява и се превръща в газ.

Указания за безопасна работа с газови бутилки

Изисквания към газовата бутилка

- Използвайте газови бутилки с минимален капацитет 3 kg и максимален капацитет 13 kg.

Какво представлява регулаторът?

Това е устройство, което контролира налягането на газа и поддържа равномерното му подаване при освобождаването му от газовата бутилка. Моля, свързвайте само одобрен регулатор към газовата бутилка.

Изисквания към регулатора и маркуча

- В Обединеното кралство това барбекю трябва да бъде оборудвано с регулатор, съответстващ на стандарт BS 3016, с номинално изходно налягане 37 mbar за пропан, който отговаря на стандартите на Standards Institute of Israel.
- Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,5 m.
- Не прегъвайте маркуча.
- Подмяната на регулатора и маркуча трябва да се извършва съгласно изискванията на Weber-Stephen Products LLC.

Монтаж на LPG бутилката

Изисквания към шкафа за газовата бутилка

LPG бутилката трябва да бъде поставена в шкафа на барбекюто.

Максимално допустимите размери на бутилката за монтаж в шкафа са:

- Капацитет на бутилката: максимум 13 kg
- Височина на бутилката: максимум 587 mm
 - Ширина на бутилката: максимум 289 mm (правоъгълна основа)
 - или максимум 318 mm (кръгла основа)

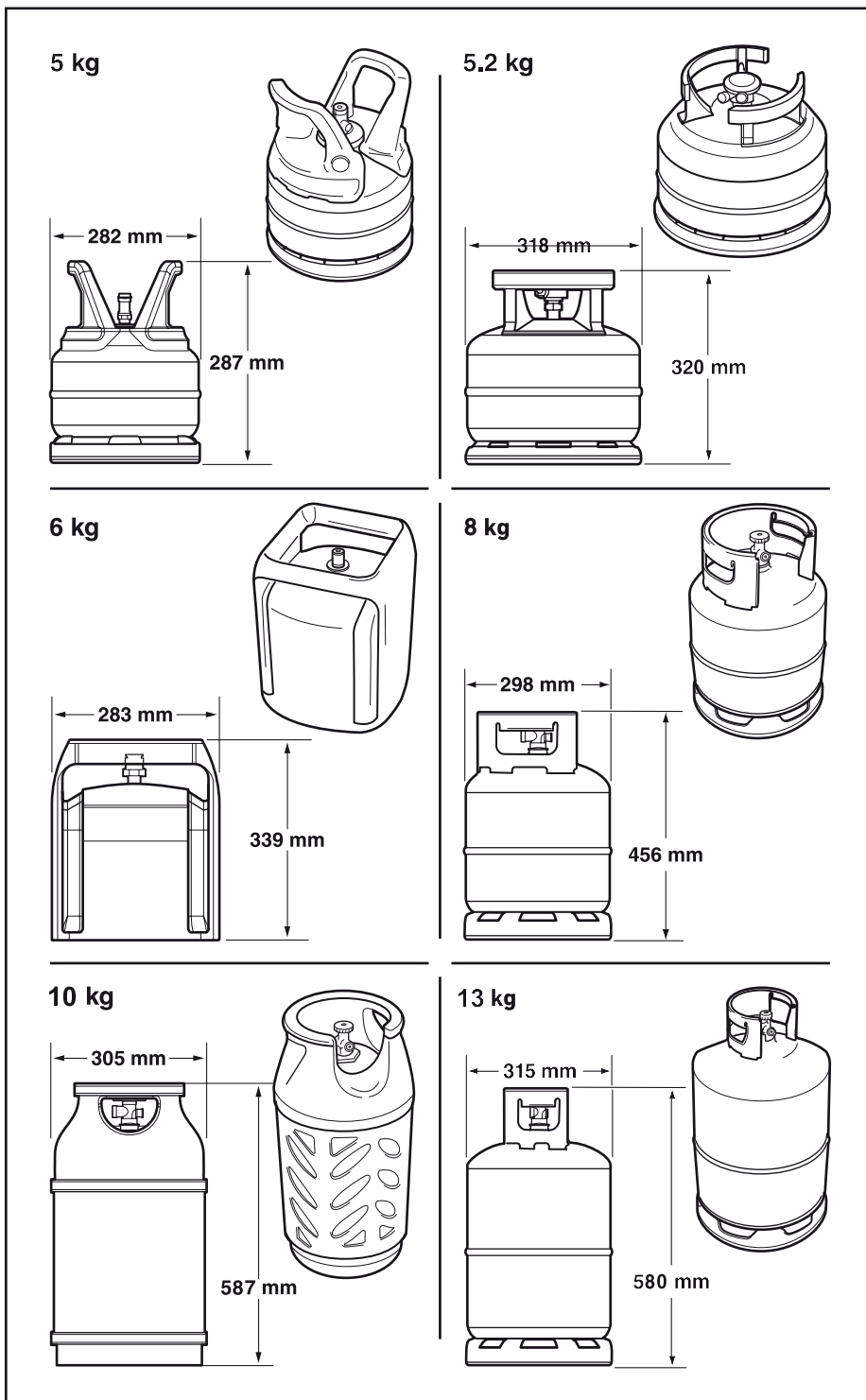
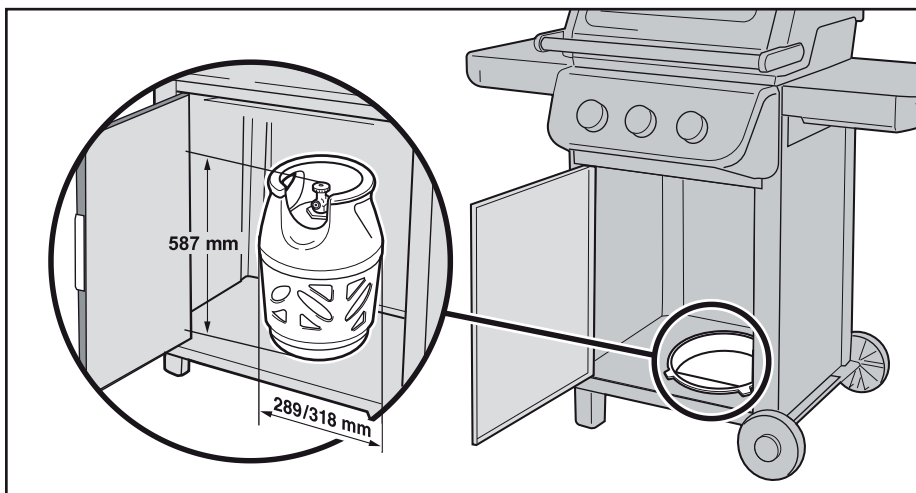
Основата на бутилката трябва да лежи изцяло в държача за бутилка и да бъде поставена стабилно върху дъното му.

На следващите илюстрации са показани няколко одобрени за монтаж в шкафа типа газови бутилки, заедно с техните размери.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако газовата бутилка не отговаря на изискванията за размер за поставяне в шкафа, не се опитвайте да я поставяте или свързвате вътре в шкафа. Поставете и свържете газовата бутилка извън шкафа.

Неспазването на това указание може да доведе до повреда на маркуча и да причини пожар или експлозия, което може да доведе до сериозно нараняване, смърт или материални щети.



Подготовка за монтаж на газовата бутилка

След монтажа в шкафа газовата бутилка трябва да бъде надеждно закрепена.

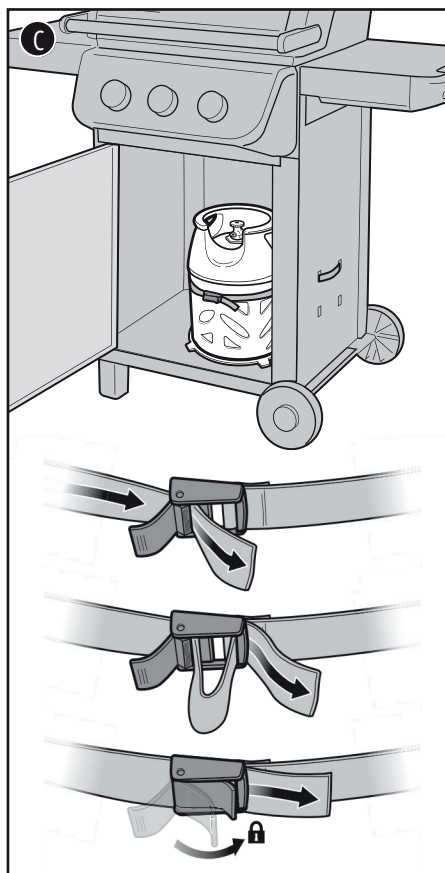
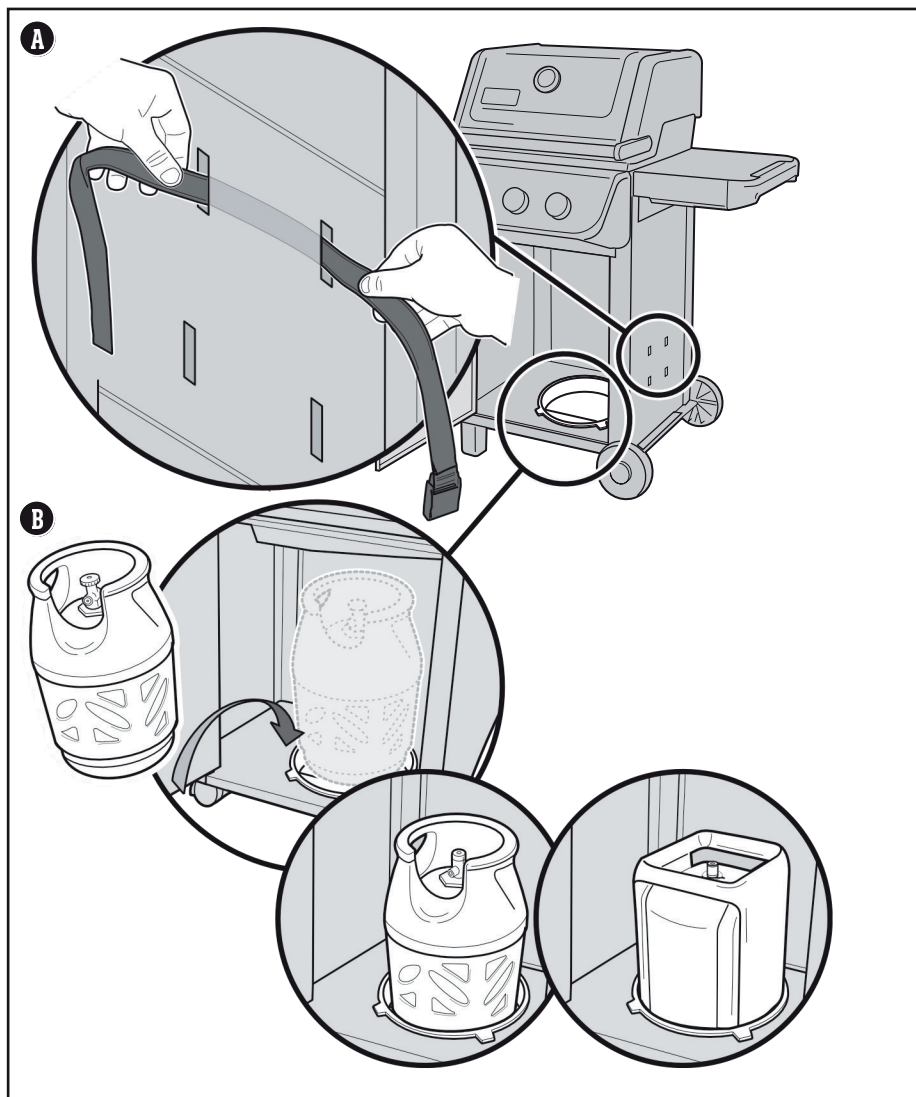
1. Отворете вратата на шкафа.
2. Прекарайте ремъка за закрепване на газовата бутилка през двата отвора в страничния панел (А). Използвайте долния или горния чифт отвори в зависимост от височината на газовата бутилка.

Монтаж на газовата бутилка в шкафа

1. Повдигнете и поставете газовата бутилка в държача за бутилката (В), разположен в долната част на шкафа. Основата на бутилката трябва да бъде разположена изцяло в държача.
2. Завъртете газовата бутилка така, че отворът на вентила да е насочен към предната част на барбекюто.
3. Закрепете газовата бутилка с ремъка за закрепване (С).
4. Свържете регулатора към газовата бутилка. Вижте раздел „Свързване на регулатора към газовата бутилка“.

Монтаж на газовата бутилка извън шкафа

1. Отворете вратата на шкафа.
2. Прекарайте маркуча на регулатора през задния отвор.
3. Поставете газовата бутилка на земята, извън шкафа, зад барбекюто.
4. Завъртете газовата бутилка така, че отворът на вентила да е насочен напред.
5. Свържете регулатора към газовата бутилка. Вижте раздел „Свързване на регулатора към газовата бутилка“.



Максималният капацитет на LPG бутилката, поставена в шкафа на барбекюто, е 13 kg. Дължината на газовия маркуч не трябва да надвишава 1,5 m.

▲ ВАЖНО: Препоръчваме да подменяте комплекта газов маркуч на Вашето газово барбекю на всеки пет години. В някои държави може да съществуват изисквания за подмяна на газовия маркуч на по-кратък интервал от пет години. В такъв случай местните нормативни изисквания имат предимство. За резервни маркучи, регулатори и комплекти вентили се свържете с отдела за обслужване на клиенти във Вашия регион, като използвате данните за контакт, публикувани на нашия уебсайт. Посетете weber.com.

Свързване на газовата бутилка и проверка за течове

Свързване на регулатора към газовата бутилка
Уверете се, че всички регулатори на горелките са в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка.

- Определете типа на регулатора и свържете регулатора към газовата бутилка, като следвате съответните указания по-долу.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди свързване се уверете, че вентилът на газовата бутилка или регулаторът са затворени.

Свързване чрез завиване по посока на часовниковата стрелка (A)

Завийте регулатора към вентила на газовата бутилка, като завъртате съединителната гайка по посока на часовниковата стрелка (a).

Разположете регулатора така, че вентилационният отвор (b) да сочи надолу.

Свързване чрез завиване обратно на часовниковата стрелка (B)

Завийте регулатора към вентила на газовата бутилка, като завъртате съединителната гайка обратно на часовниковата стрелка.

Свързване чрез натискане и застопоряване на място (C)

Завъртете лоста на регулатора (a) по посока на часовниковата стрелка в положение OFF (Изключено).

Натиснете регулатора надолу върху вентила на газовата бутилка, докато се застопори на място (b).

Свързване чрез плъзгащ се пръстен (D)

Уверете се, че лостът на регулатора е в положение OFF (Изключено) (a).

Издърпайте нагоре плъзгащия се пръстен на регулатора (b).

Натиснете регулатора надолу върху вентила на газовата бутилка и поддържайте натиск.

Плъзнете пръстена надолу, за да го заключите (c). Ако регулаторът не се заключи, повторете процедурата.

ЗАБЕЛЕЖКА: Илюстрациите на регулаторите в настоящото ръководство може да се различават от регулатора, доставен с Вашето барбекю, поради различия в националните или регионалните изисквания.

Какво представлява проверката за течове?

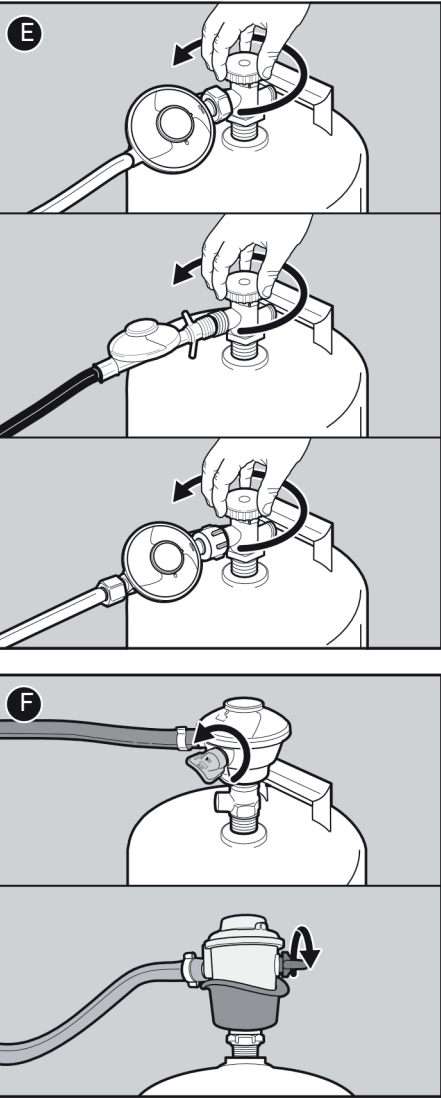
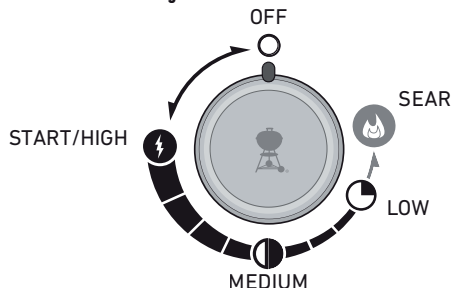
След като газовата бутилка е правилно монтирана, е необходимо да извършите проверка за течове. Проверката за течове е надежден начин да се уверите, че няма изтичане на газ след свързването на бутилката. Следните съединения трябва да бъдат проверявани всеки път, когато газовата бутилка бъде напълнена и свързана отново:

- Мястото, където регулаторът се свързва към газовата бутилка.
- Мястото, където газовият маркуч се свързва към преходния съединител.
- Мястото, където преходният съединител се свързва към гъвкавата газова тръба.

Проверка за течове на газ

1. Намокрете съединенията със сапунен разтвор, като използвате пулверизатор, четка или кърпа. Можете да пригответе собствен разтвор, като смесите 20% течен сапун с 80% вода, или да използвате специален препарат за откриване на течове, който се предлага в магазините за ВиК материали и железария.
2. Определете типа на Вашия регулатор. Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка (E) или като преместите лоста на регулатора в положение ON (ВКЛ.) (F).

Burner Control Knob Settings



- ▲ ОПАСНОСТ! Никога не използвайте открит пламък за проверка за течове на газ. Уверете се, че в зоната няма искри или открит пламък по време на извършване на проверката.
- ▲ ОПАСНОСТ! Изтичането на газ може да причини пожар или експлозия.
- ▲ ОПАСНОСТ! Не използвайте барбекюто, ако е установено изтичане на газ.
- ▲ ОПАСНОСТ! Ако видите, усетите миризма или чуete съскане от изтичащ газ от газовата бутилка:
 1. Отдалечете се от газовата бутилка.
 2. Не се опитвайте сами да отстраните проблема.
 3. Незабавно се обадете на противопожарната служба.
- ▲ ОПАСНОСТ! Винаги затваряйте вентила на газовата бутилка преди да разкачите регулатора. Не се опитвайте да разкачвате регулатора, газовия маркуч или друго газово съединение, докато барбекюто работи.
- ▲ ОПАСНОСТ! Не съхранявайте резервна газова бутилка под или в непосредствена близост до барбекюто. Никога не пълнете газовата бутилка над 80% от нейния капацитет. Неспазването на тези указания може да доведе до пожар, причиняващ смърт, сериозно нараняване или материални щети.

3. Ако се появят мехурчета, има теч на газ:
- а) Ако течът е в мястото на свързване между регулатора и газовата бутилка или между регулатора и газовия маркуч (I), затворете подаването на газ. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БАРБЕКЮТО.
 - б) Ако течът е от някое от съединенията, показани на илюстрация (J), затегнете съединението с гаечен ключ и повторете проверката със сапунен разтвор. Ако мехурчетата продължат да се появяват, затворете подаването на газ. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БАРБЕКЮТО.
 - с) Ако течът е от съединението, показано на илюстрация (K), затворете подаването на газ. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БАРБЕКЮТО.

Ако е установен теч на газ, свържете се с отдела за обслужване на клиенти във Вашия регион, като използвате данните за контакт, публикувани на нашия уебсайт.

4. Ако не се появят мехурчета, проверката е завършена успешно:

а) Затворете подаването на газ и изпакнете всички съединения с вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои разтвори за откриване на течове, включително сапуненият разтвор, могат да бъдат леко корозивни. След приключване на проверката всички съединения трябва да бъдат изпакнати с вода.

Допълнителни проверки за течове

Следните съединения трябва да бъдат проверявани за течове всеки път, когато газовата бутилка бъде напълнена и свързана отново:

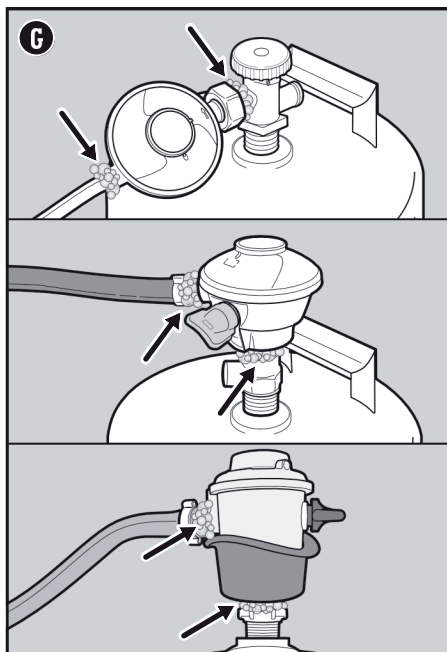
- При регулатора и мястото, където регулаторът се свързва към газовата бутилка (L).
- Следвайте процедурата, описана в раздел „Проверка за течове на газ“.

Разкачване на регулатора от газовата бутилка

За да отстраните газовата бутилка:

1. Уверете се, че вентилът на газовата бутилка или лостът на регулатора са напълно затворени.
2. От вътрешната страна на шкафа освободете закопчалката на ремъка за фиксиране на газовата бутилка.
3. Разкачете регулатора.
4. Извадете газовата бутилка.

Бъдете внимателни при подмяната на газовата бутилка. След приключване на готвенето корпусът и системата за управление на мазнините могат да останат горещи. При работа с газовата бутилка винаги използвайте термоустойчиви ръкавици или ръкохватки. След свързване на нова газова бутилка закрепете отново фиксиращия ремък.

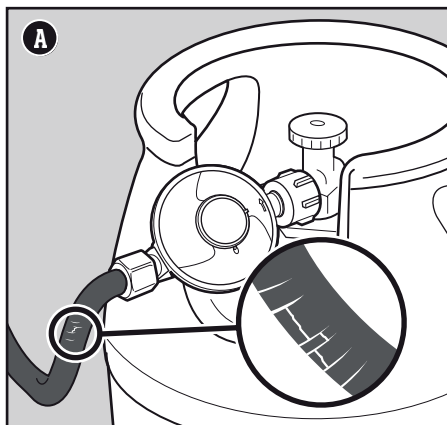


- ▲ **ОПАСНОСТ!** Не покривайте изтеглящата се тавичка за мазнини или корпуса с алуминиево фолио.
- ▲ **ОПАСНОСТ!** Проверявайте изтеглящата се тавичка за мазнини и съда за събиране на мазнина за натрупване на мазнини преди всяка употреба. Отстранявайте излишната мазнина, за да предотвратите възпламеняване на мазнини.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Бъдете внимателни при изваждане на съда за събиране на мазнина и при изхвърляне на гореща мазнина.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При работа с барбекюто използвайте термоустойчиви ръкавици, съответстващи на стандарт EN 407 (защита от контактна топлина, ниво 2 или по-високо).
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Четките за барбекю трябва редовно да се проверяват за разхлабени влакна и прекомерно износване. Сменете четката, ако откриете разхлабени влакна върху скарата за готвене или по самата четка. WEBER препоръчва подмяна на четката за барбекю с нова четка с влакна от неръждаема стомана в началото на всеки сезон.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако маркучът е повреден по какъвто и да е начин, не използвайте барбекюто. Подменяйте го само с оригинален резервен маркуч, одобрен от WEBER.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Поддържайте вентилационните отвори около газовата бутилка чисти и свободни от замърсявания.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте всички електрически захранващи кабели и газовия маркуч далеч от нагорещени повърхности.

Проверка на маркуча

Необходимо е редовно да проверявате състоянието на маркуча.

1. Уверете се, че барбекюто е изключено и напълно изстигнало.
2. Проверете маркуча за признаци на напукване, протриване, износване или сръзване (A). Ако установите какъвто и да е повреда по маркуча, не използвайте барбекюто.



▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако маркучът е повреден по какъвто и да е начин, не използвайте барбекюто. Подменяйте го единствено с оригинален резервен маркуч, одобрен от WEBER.

Запалване на барбекюто

Използване на електронната система за запалване

Всеки регулатор управлява отделна горелка и всяка горелка се запалва независимо. Запалвайте горелките последователно, започвайки от ляво надясно. При предварително загряване трябва да бъдат запалени всички горелки, но по време на готвене не е необходимо всички горелки да работят.

1. Отворете капака на барбекюто (A).
2. Уверете се, че всички регулатори на горелките са в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка (B).

• **ЗАБЕЛЕЖКА:** Важно е всички регулатори на горелките да бъдат в положение OFF (Изключено) преди да отворите вентила на газовата бутилка.

3. Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите лоста на регулатора в положение ON (Включено), в зависимост от вида на регулатора и използваното съединение.
4. Започнете с най-лявата горелка. Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение START/HIGH (Старт/Висока мощност) (C). Натиснете и задръжте бутона за електронно запалване (D). Ще чуете щракащ звук.
5. Проверете дали горелката е запалена, като погледнете през скарите за готвене и през отвора гредите от неръждаема стомана Flavorizer® Bars
6. Ако горелката не се запали, завъртете регулатора на горелката в положение OFF (Изключено) и изчакайте пет минути, за да се разсее газът, преди да направите нов опит за запалване.
7. Ако горелката се запали, повторете стъпки от 4 до 6, за да запалите останалите горелки.

• Ако горелките не се запалят чрез електронната система за запалване, вижте раздел „ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ“. Там ще намерите указания за запалване на барбекюто с кибрит, които ще Ви помогнат да определите точната причина за проблема.

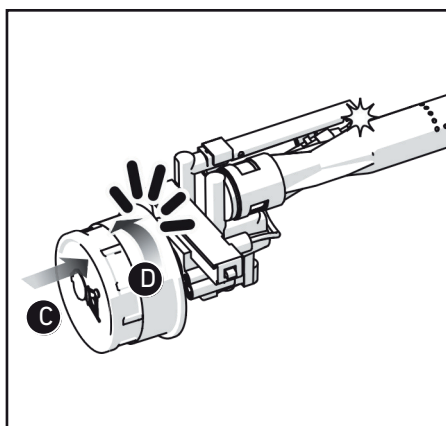
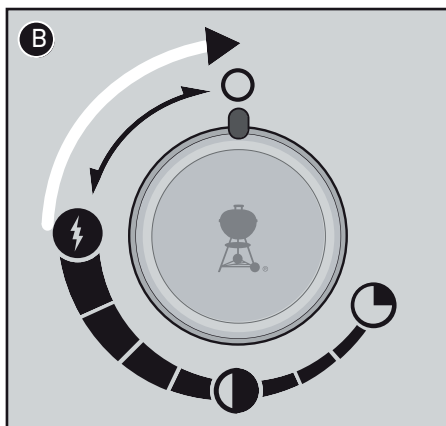
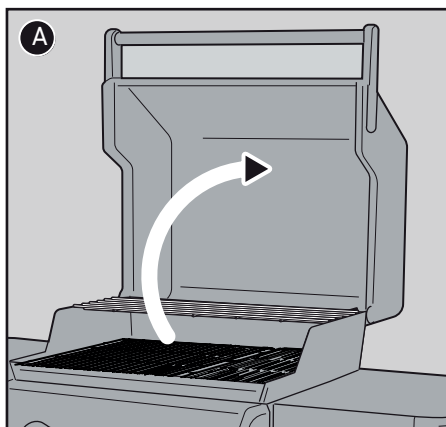
Предварително загряване на барбекюто

Предварителното загряване на барбекюто е важна стъпка за постигане на добри резултати при готвене. То помага да се предотврати залеждането на храната за скарата за готвене и подготвя скарите за запечатване на храната. Освен това изгаря остатъците от предишното готвене.

1. Отворете капака на барбекюто.
2. Запалете барбекюто, като следвате указанията в раздел „Запалване на барбекюто“ в настоящото ръководство.
3. Затворете капака.
4. Предварително загрявайте барбекюто с всички горелки в положение START/HIGH (Старт/Висока мощност) в продължение на 15 минути или докато термометърът покаже 260°C (500°F).

Изключване на горелките

1. Натиснете всеки регулатор на горелка и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до положение OFF (Изключено).
2. Затворете подаването на газ от газовата бутилка.



- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По време на запалване капакът трябва да бъде отворен.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не се навеждайте над барбекюто по време на запалване или готвене.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Всяка горелка трябва да се запалва поотделно чрез натискане на бутона за електронно запалване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако първата горелка не се запали в рамките на четири секунди след опита за запалване, завъртете регулатора на горелката в положение OFF (Изключено). Изчакайте пет минути, за да се разсее натрупаният газ, след което повторете процедурата по запалване.

Използване на зоната за запечатване (Sear Zone)

Тази функция е налична само при определени модели.

Запечатването е техника за директно готвене на барбекю, използвана за месо, например стейкове, пилешко месо, риба и котлети. Чрез запечатване повърхността на храната се запича при висока температура. Запечатването от двете страни на месото карамелизира повърхността му и създава по-богат вкус. Двете съседни горелки в зоната за запечатване разполагат с допълнителна настройка, която увеличава топлинната мощност за по-интензивно запичане. За да използвате зоната за запечатване:

Отворете капака и запалете всички горелки. Вижте раздел „Запалване на барбекюто“.

Загрейте предварително барбекюто със затворен капак и с всички горелки на позиция Start/High (Старт/Висока мощност) за 10–15 минути.

След предварителното загряване натиснете и завъртете обратно на часовниковата стрелка двата регулатора на горелките към позиция Sear (E).

Горелките на зоната за запечатване работят едновременно. Останалите горелки могат да бъдат изключени или оставени включени.

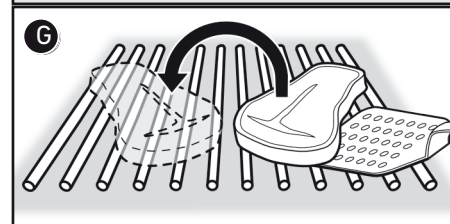
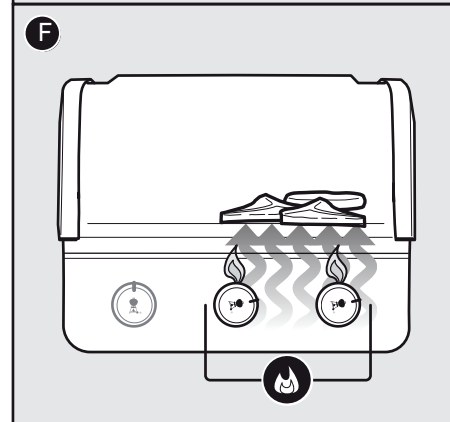
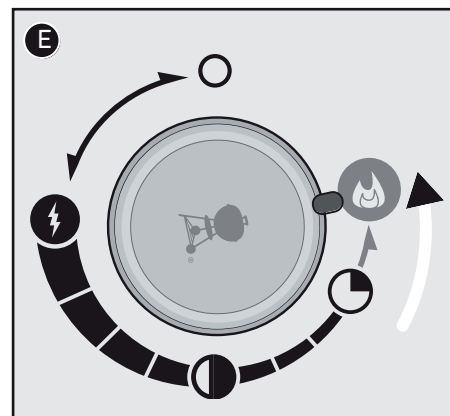
Поставете храната директно върху зоната за запечатване и затворете капака. Запечатвайте всяка страна от една до четири минути (G), в зависимост от вида и дебелината на продукта. След приключване на запечатването преместете храната на умерена температура и продължете готвенето до желаната степен на готовност.

ЗАБЕЛЕЖКА: За максимална температура и за ограничаване на възпламеняванията на мазнини винаги гответе със затворен капак.

Тъй като предпочитанията за запичане са различни, препоръчваме да експериментирате с различна продължителност на запечатване, за да постигнете резултатите, които най-добре отговарят на Вашия вкус.

Изключване на горелките:

1. Натиснете всеки регулатор на горелка и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до положение OFF (Изключено).
2. Затворете подаването на газ.



Запалване на страничната горелка

Тази функция е налична само при определени модели.

Използване на електронната система за запалване на страничната горелка

Ако една или повече от основните горелки на Вашето барбекю вече работят и желаете да запалите страничната горелка, преминете директно към стъпка 3. Ако нито една от основните горелки не работи и желаете да използвате само страничната горелка, започнете от стъпка 1.

1. Уверете се, че регулаторът на страничната горелка е в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулатора по посока на часовниковата стрелка (A). Също така проверете дали всички регулатори на основните горелки са в положение OFF (Изключено).

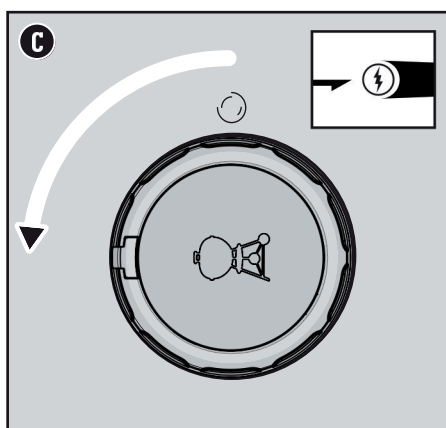
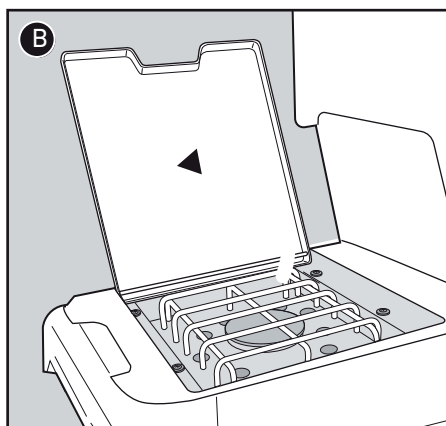
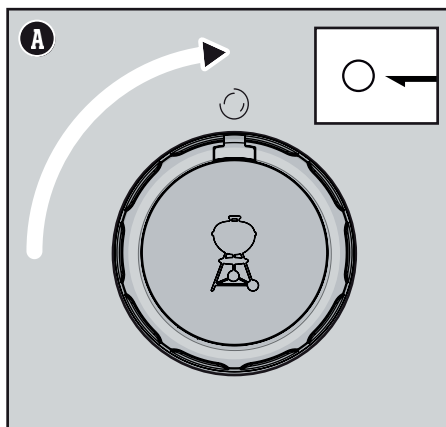
ЗАБЕЛЕЖКА: Важно е всички регулатори на горелките да бъдат в положение OFF (Изключено) преди да отворите вентила на газовата бутилка.

2. Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите лоста на регулатора в положение ON (Включено) в зависимост от вида на регулатора и използваното съединение.
3. Отворете капака на страничната горелка (B).
4. Натиснете регулатора на страничната горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение START/HIGH (Старт/Висока мощност) (C).
5. Натиснете и задръжте бутона за електронно запалване (D). Ще чуете характерно щракане на запалителя. Проверете дали страничната горелка е запалена. Пламъкът може да бъде трудно видим в ярък слънчев ден.
6. След като страничната горелка се запали, продължете да въртите регулатора обратно на часовниковата стрелка, докато достигнете желаната степен на нагряване.
7. Ако страничната горелка не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора в положение OFF (Изключено) и изчакайте 5 минути, за да се разсее натрупаният газ, преди да направите нов опит за запалване.

Ако страничната горелка не се запали чрез електронната система за запалване, вижте раздел „ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ“. Там ще намерите указания за запалване на страничната горелка с кибрит, които ще Ви помогнат да определите точната причина за проблема.

Изключване на страничната горелка

1. Натиснете регулатора на страничната горелка и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до положение OFF (Изключено).
2. Затворете подаването на газ от газовата бутилка.



Размер на съдовете за готвене за страничната горелка

Минимален диаметър: 18 cm

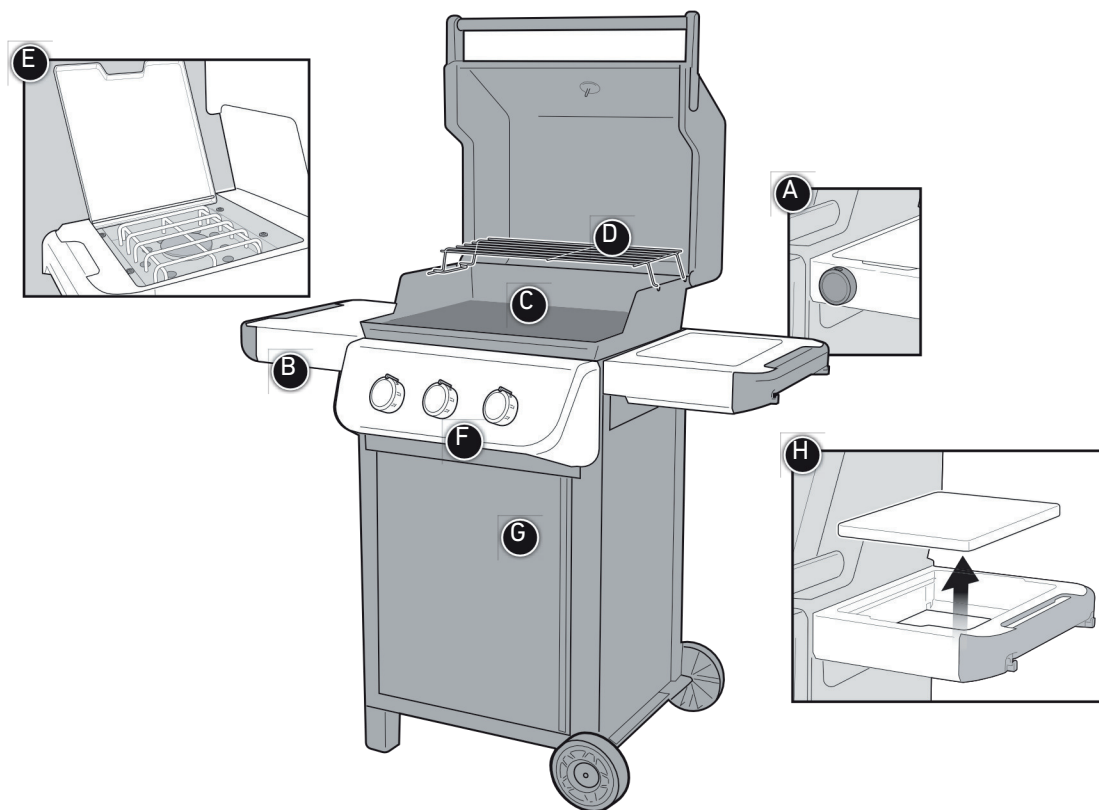
Максимален диаметър: 26 cm

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По време на запалване капакът на страничната горелка трябва да бъде отворен.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не се навеждайте над страничната горелка по време на запалване или готвене.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако страничната горелка не се запали в рамките на 4 секунди след опита за запалване, завъртете регулатора на горелката в положение OFF (Изключено). Изчакайте 5 минути, за да се разсее натрупаният газ, след което повторете процедурата по запалване.

SPIRIT ХАРАКТЕРИСТИКИ



Илюстрациите на барбекютата в настоящото ръководство за употреба може да се различават незначително от закупения модел.

Пълен списък с характеристики

Посочените по-долу характеристики се предлагат само при определени модели.

A Дигитален термометър с Wi-Fi®

Дигиталният термометър с Wi-Fi® Ви позволява удобно да следите температурата на Вашето барбекю и на свързаната сонда за температурата на храната.

B Странични маси

Използвайте страничните масички, за да държите подноси, подправки и принадлежности винаги под ръка. Закачете най-използваните инструменти за барбекю на куки за лесен достъп и по-добра организация на работното пространство.

C Колекция WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen

Вашето барбекю е съвместимо с аксесоарите от колекцията WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection благодарение на включените двустранни скари за готвене. Допълнителните аксесоари от колекцията WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection се предлагат отделно.

D Допълнителна горна скара

Поддържа храната топла, препича хлебчетата и дори позволява приготвянето на по-малки хранителни продукти, докато основното ястие се готви на основната скара.

E Страничен котлон

Използвайте страничния котлон за приготвяне на сосове за барбекю или за сотиране на зеленчуци, докато основното ястие се приготвя под капака.

F Зона за запечатване

Зоната за запечатване е създадена да осигурява интензивна топлина за бързо оформяне на характерните следи от грил върху месото.

G Шкаф за съхранение

Шкафът за съхранение осигурява затворено пространство за съхранение на основните инструменти и аксесоари за барбекю.

H Система WEBER WORKS: Prep, Cook, and Store

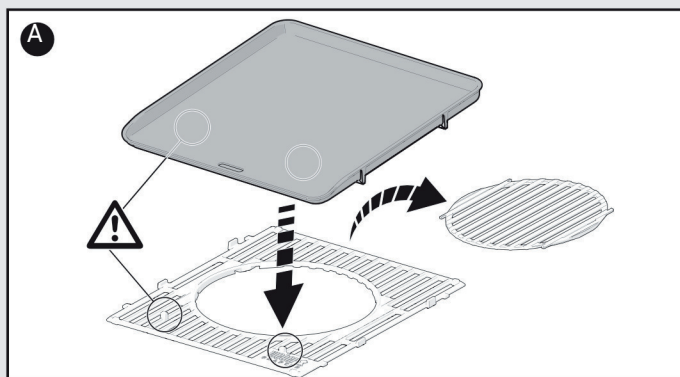
Това барбекю е съвместимо със системата WEBER WORKS Prep, Cook and Store. Добавете разнообразни аксесоари (предлагат се отделно), за да държите необходимите принадлежности под ръка, да пренасяте продукти от кухнята, да превърнете страничния плот в подготвителна зона, да съхранявате оборудване и много други.

WEBER CRAFTED Аксесоари

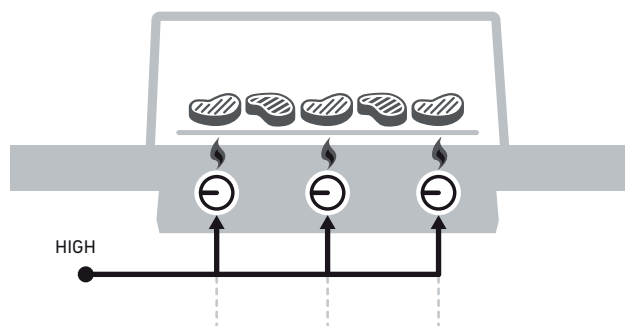
Аксесоарите от колекцията WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection се предлагат отделно.

За използване на аксесоарите WEBER CRAFTED® е необходимо да обърнете двустранната скара за готвене на другата страна.

1. Отстранете кръглата решетка.
2. Обърнете скарата за готвене.
3. Монтирайте аксесоара върху опорните щифтове (A).

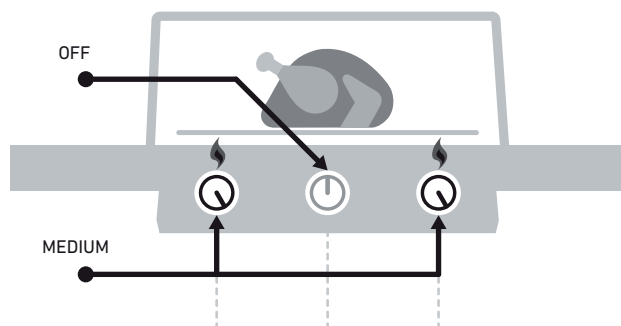


Директно и индиректно готвене



ДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

Използвайте метода на директното готвене за малки, крехки парчета храна, които се приготвят за по-малко от 20 минути, като стекове, хамбургери, морски дарове, кебапчета, обезкостени пилешки парчета, рибни филета и нарязани зеленчуци. При директното готвене огънят се намира непосредствено под храната. Той запечатва повърхността на продуктите, като развива богат вкус, апетитна текстура и приятна карамелизация, докато храната се приготвя до съвършенство.



ИНДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

Използвайте метода на индиректното готвене за по-големи парчета месо, които изискват 20 минути или повече време за готвене, както и за по-деликатни продукти, които биха изсъхнали или прегорели при директно излагане на топлина, като печено месо, пилешки парчета с кост, цели риби, деликатни рибни филета, цели пилета, пуйки и ребра. Индиректното готвене може да се използва и за довършване на по-дебели храни или парчета с кост, които първоначално са били запечатани чрез директно готвене. При индиректното готвене източникът на топлина е разположен от двете страни на храната или само от едната страна на барбекюто. Храната се поставя над незапалената част на скарата за готвене.

Основни съвети

Загрявайте барбекюто всеки път

Ако скарите за готвене не са достатъчно нагорещени, храната ще залепва и вероятно няма да получите красивите следи от грила и апетитната карамелизация.

Дори когато рецептата изисква средна или ниска температура, винаги загрявайте барбекюто първо на най-високата настройка. Отворете капака, увеличете температурата, затворете капака и оставете скарите за готвене да се загряват на висока температура в продължение на 15 минути.

Не гответе върху замърсени скари

Поставянето на храната върху непочистени скари никога не е добра идея. Остатъците от предишно готвене могат да залепнат по новата храна.

За да избегнете вкусове от предишното готвене, винаги се уверявайте, че използвате чисти скари за готвене. След като скарите се загреят, използвайте четка за барбекю с неръждаема влакна, за да ги почистите.

Участвайте активно в процеса

Преди да запалите барбекюто, уверете се, че всичко необходимо е под ръка. Не забравяйте основните принадлежности за барбекю, подготвените продукти, маринатите, сосовете и съдовете за сервиране на готовата храна. Постоянното връщане до кухнята не само Ви кара да пропускате удоволствието от готвенето, но може и да доведе до прегаряне на храната. Френските готвачи наричат това *mise en place* („всичко на мястото си“). Ние го наричаме добра подготовка.

Оставете си достатъчно пространство

Прекаленото запълване на скарите ограничава възможностите Ви по време на готвене. Оставете поне една четвърт от повърхността на скарите свободна, за да можете лесно да премествате храната. Понякога готвенето на барбекю изисква бързи решения и преместване на храната от една зона на барбекюто в друга. Затова си осигурете достатъчно място за работа.

Не надничайте непрекъснато

Капакът на барбекюто служи за много повече от защита от дъжд. Най-важната му функция е да предотвратява излизането на топлината и дима. Когато капакът е затворен, скарите за готвене са по-горещи, времето за готвене е по-кратко, вкусът е по-богат, а възпламеняванията са по-редки. Затова дръжте капака затворен.

Обърнете само веднъж

Кой не обича сочен стек с апетитна коричка и красиви следи от грила? Ключът към този резултат е да оставите храната на мястото ѝ. Често сме изкушени да я обърнем, преди да е достигнала необходимия цвят и вкус. В повечето случаи е достатъчно храната да се обърне само веднъж. Ако я местите прекалено често, вероятно ще отворите капака по-често от необходимото, което създава допълнителни затруднения. Доверете се на барбекюто и оставете храната да се готви спокойно.

Научете кога да овладеете пламъка

Понякога най-важното при готвенето на барбекю е да знаете кога да спрете. Най-надеждният начин да проверите готовността на храната е да използвате моментален термометър. Този малък помощник ще Ви помогне да определите точния момент, когато храната е достигнала най-добрия си вкус и готовност.

Не се страхувайте да експериментирате

През 50-те години на миналия век барбекюто е означавало само едно – месо върху открит огън.

Днес всеки любител на барбекюто не се нуждае от цяла външна кухня, за да приготи пълноценно меню. Използвайте барбекюто за предястия, гарнитури и дори десерти.

Регистрирайте Вашето барбекю, за да получавате полезни съвети и вдъхновение за следващите си кулинарни приключения. Ще се радваме да бъдем част от Вашето барбекю пътешествие.

Почистване и поддръжка

Вътрешно почистване

С течение на времето работата на Вашето барбекю може да се влоши, ако не се поддържа правилно. По-ниските температури, неравномерното нагряване и залепването на храната към скарите за готвене са признаци, че са необходими почистване и поддръжка. Когато барбекюто е изключено и изстинало, започнете почистването отгоре надолу. Препоръчва се основно почистване поне два пъти годишно. При честа употреба може да е необходимо почистване на всеки три месеца.

Почистване на капака

От вътрешната страна на капака може да забележите люещи се частици, наподобяващи люспи боя. По време на употреба мазнините и димните изпарения постепенно се превръщат във въглеродни отлагания и се натрупват по вътрешната страна на капака. Тези отлагания впоследствие се лющят и могат да наподобяват люещи се боя. Те не са токсични, но ако не бъдат отстранявани редовно, могат да попаднат върху храната.

1. Почистете въглеродните отлагания от вътрешната страна на капака с четка за барбекю от неръждаема стомана (A).
2. За да намалите по-нататъшното натрупване, вътрешната страна на капака може да се избърше с хартиена кърпа след готвене, докато барбекюто е все още леко топло (не горещо).

Почистване на скарите

Ако почиствате скарите за готвене редовно, необходимостта от основно почистване ще бъде сведена до минимум.

1. При поставени скари за готвене почистете остатъците от хранителни продукти със стоманена четка за барбекю (B).
2. Извадете скарите за готвене и ги оставете настрана.

Почистване на гредите от неръждаема стомана Flavorizer® Bars

Гредите от неръждаема стомана Flavorizer® Bars улавят капешите мазнини и сокове, които се изпаряват и придават допълнителен аромат на храната. Мазнините, които не се изпарят върху гредите Flavorizer® Bars, се отвеждат към тавичката за мазнини. Това помага за предотвратяване на възпламенявания по време на грилове и предпазва горелките от запущане.

1. Почистете гредите Flavorizer® Bars с пластмасова шпатула (C).
2. При необходимост почистете гредите Flavorizer® Bars с четка за барбекю от неръждаема стомана.
3. Извадете гредите Flavorizer® Bars и ги оставете настрана.

Почистване на горелките

Почистване на отворите на горелките

1. С помощта на чиста четка за барбекю от неръждаема стомана почистете външната повърхност на горелките, като изчетквате напречно върху отворите на горелките (D).
2. При почистване на горелките внимавайте да не повредите запалителния електрод, като работите внимателно около него.

Почистване на предпазните мрежи срещу паяци и насекоми

1. Намерете краищата на горелките от долната страна на контролния панел, където те се свързват към вентилите.
2. Почистете предпазните мрежи срещу паяци и насекоми на всяка горелка с мека четка (E).

Почистване на топлинните дефлектори

Разположени под горелките, топлинните дефлектори разпределят топлината равномерно в корпуса по време на работа. Поддържането на топлинните дефлектори чисти спомага за оптималната работа на барбекюто.

- Почистете топлинните дефлектори с пластмасова шпатула.
- При необходимост почистете топлинните дефлектори с четка за барбекю от неръждаема стомана.
- Извадете топлинните дефлектори и ги оставете настрана.

Почистване на корпуса

Проверявайте за натрупвания на мазнини и остатъци от храна. Прекомерното натрупване може да предизвика пожар.

- С помощта на пластмасова шпатула изстържете остатъците и натрупванията от вътрешната страна на корпуса и от отвора в дъното на корп. Това ще отвори достъп към изтеглящата се тавичка за мазнини.

Почистване на системата за управление на мазнините

Системата за управление на мазнините се състои от изтегляща се тавичка за мазнини и съд за събиране на мазнина. Тези компоненти са проектирани така, че да могат лесно да се изваждат, почистват и подменят при необходимост. Инструкции за проверка на системата за управление на мазнините можете да намерите в раздел „Поддръжка между отделните готвения“.

Почистване на външните повърхности на барбекюто

Външните повърхности на Вашето барбекю могат да бъдат от неръждаема стомана, порцеланов емайл или пластмаса. WEBER препоръчва следните методи за почистване според вида на повърхността.

Почистване на повърхности от неръждаема стомана

Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана с нетоксичен, абразивен препарат или полиращ препарат за неръждаема стомана, предназначен за употреба на открито и върху барбекюто. Използвайте микрофибърна кърпа и почиствайте по посока на структурата на неръждаемата стомана. Не използвайте хартиени кърпи.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не рискувайте да надраскате повърхностите от неръждаема стомана с абразивни пасты. Не използвайте препарати за полиране, тъй като те ще променят цвета на метала, като отстранят защитното хромово оксидно покритие.

Почистване на боядисани, порцеланово емайлрани повърхности и пластмасови компоненти

Почиствайте боядисаните, порцеланово емайлраните и пластмасовите компоненти с топъл сапунен разтвор и хартиени кърпи или мека кърпа. След почистване изплакнете повърхностите и ги подсушете добре.

Почистване на външните повърхности на барбекюто, разположени в крайбрежни райони

Ако барбекюто се намира в близост до море е необходимо външните повърхности да се почистват по-често. Киселинните дъждове, химикалите в басейните и солената вода могат да причинят повърхностна корозия.

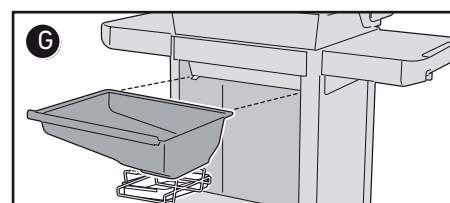
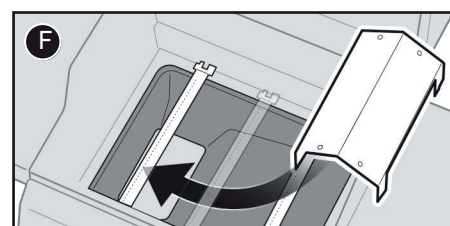
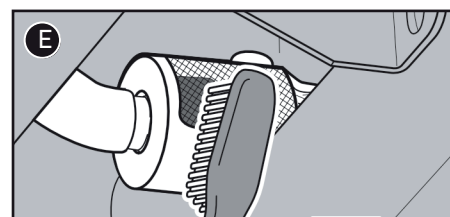
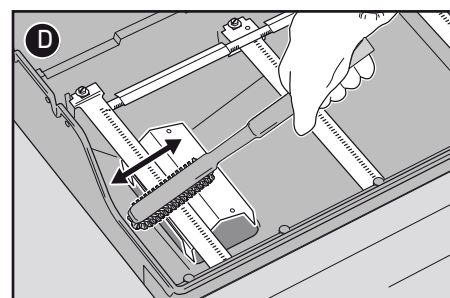
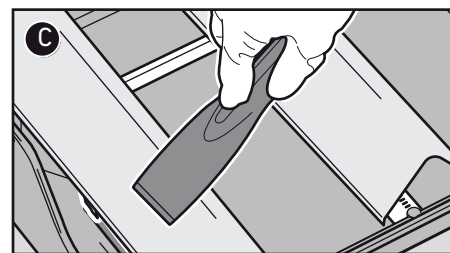
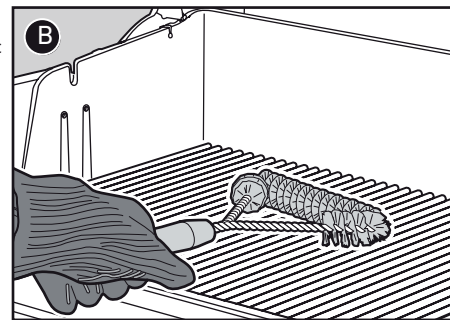
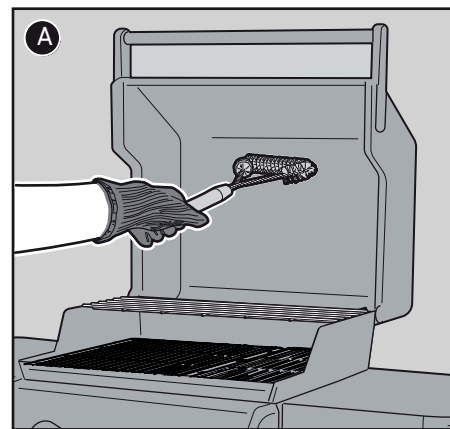
Почиствайте външните повърхности на барбекюто с топъл сапунен разтвор. След това изплакнете обилно и подсушете напълно. Освен това WEBER препоръчва веднъж седмично да нанасяте препарат за почистване на неръждаема стомана, за да предотвратите образуването на повърхностна корозия.

Почистване около електронните компоненти

Използвайте мека, влажна кърпа за почистване около контролния панел и вътрешната страна на шкафа около електронните компоненти. Внимавайте да не допускате попадане на вода върху електронните компоненти или върху електрическите връзки по време на почистване.

▲ ВНИМАНИЕ! Никога не почиствайте барбекюто със силна водна струя от градински маркуч или водоструйка. Електронните компоненти могат да бъдат повредени.

- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Изключете барбекюто и изчакайте да изстине напълно, преди да пристъпите към почистване.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** С течение на времето по гредите от неръждаема стомана Flavorizer® Bars могат да се образуват груби повърхности. При работа с тях се препоръчва използването на защитни ръкавици. Не почиствайте гредите Flavorizer® Bars или скарите за готвене в мивка, съдомиялна машина или самопочистваща се фурна.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При почистване на горелките никога не използвайте четка, която вече е използвана за почистване на скарите за готвене. Не поставяйте остри предмети в отворите на горелките.
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Не поставяйте части от барбекюто върху страничната масичка, тъй като могат да надраскат боядисаните или неръждаемите повърхности.
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте следните продукти за почистване на барбекюто: абразивни препарати за полиране на неръждаема стомана или бои, почистващи препарати, съдържащи киселини, минерални спиртове или ксилол, препарати за почистване на фурни, абразивни кухненски почистващи препарати или абразивни почистващи гъби.



ОСНОВНИТЕ ГОРЕЛКИ, СТРАНИЧНИЯТ КОТЛОН ИЛИ ИНФРАЧЕРВЕНИЯТ НАГРЕВАТЕЛ НЕ СЕ ЗАПАЛВАТ

Основните горелки, страничният котлон или инфрачервеният нагревател не се запалват при следване на инструкциите за електронно запалване, описани в раздел „Работа с барбекютото“ на настоящото ръководство.

ПРИЧИНА

Има проблем с подаването на газ.

Има проблем в системата за електронно запалване.

РЕШЕНИЕ

Ако някоя от горелките не се запалва, първата стъпка е да проверите дали до нея достига газ. За целта следвайте инструкциите в раздел „Запалване на барбекютото с дълга запалка или дълга клечка кибрит“. Ако запалването с клечка кибрит не е успешно, следвайте инструкциите за разкачване и повторно свързване на LPG бутилката.

Ако някоя от горелките не се запалва, първо проверете дали до нея достига газ, като следвате инструкциите в раздел „Запалване на барбекютото с дълга запалка или дълга клечка кибрит“.

Ако запалването с клечка кибрит е успешно, проверете състоянието на батерията и електрическите връзки на системата за електронно запалване.

Запалване на барбекютото с дълга запалка

Използване на дълга запалка или дълъг кибрит за проверка дали до основните горелки достига газ

1. Отворете капака на барбекютото.
2. Уверете се, че всички регулатори на горелките (включително регулаторът на страничната горелка) са в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка.

ЗАБЕЛЕЖКА: Важно е всички регулатори на горелките да бъдат в положение OFF (Изключено) преди да отворите вентила на газовата бутилка.

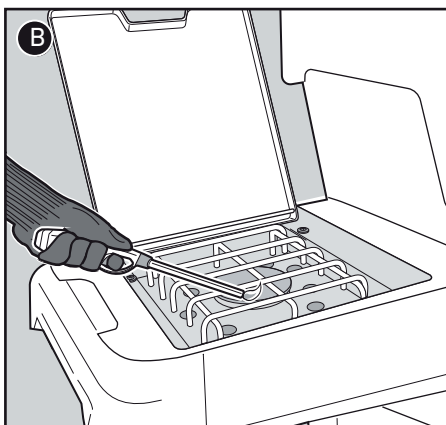
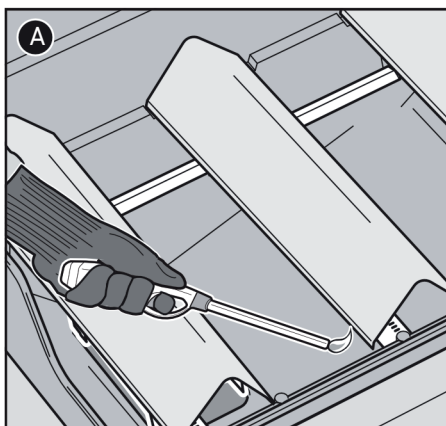
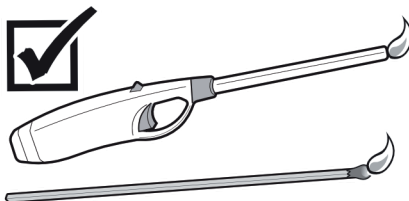
3. Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите лоста на регулатора в положение ON (Включено), в зависимост от вида на регулатора и използваното съединение.
4. Започнете с най-лявата горелка. Поставете запалена дълга запалка или дълъг кибрит през скарата за готвене, покрай гредите Flavorizer® Bars и до горелката (A).
5. Натиснете регулатора на горелката и бавно го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение START/HIGH (Старт/Висока мощност).
6. Проверете дали горелката е запалена, като погледнете през скарите за готвене и през отвора в гредата Flavorizer® Bar.
7. Ако горелката не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора на горелката в положение OFF (Изключено) и изчакайте 5 минути, за да се разсее газът, преди да направите нов опит за запалване. Ако многократните опити са неуспешни, следвайте указанията за отстраняване на неизправности при подаването на газ на следващата страница.
8. Ако горелката се запали, проблемът е в системата за запалване. Следвайте указанията в раздел „Проверка на компонентите на електронната система за запалване“.

Използване на дълга запалка или дълга клечка кибрит за проверка на подаването на газ към страничния котлон или инфрачервения нагревател

1. Отворете капака на страничния котлон и капака на барбекютото.
2. Уверете се, че всички контролни копчета на горелките (включително копчето на страничния котлон) са в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете копчетата навътре и ги завъртите по часовниковата стрелка.

ЗАБЕЛЕЖКА: Важно е всички контролни копчета на горелките да бъдат в положение OFF (Изключено) преди да отворите вентила на LPG бутилката.

1. Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на LPG бутилката обратно на часовниковата стрелка или преместите лоста на регулатора в положение ON, в зависимост от използвания тип регулатор.
2. Дръжте дългата запалка или дългата клечка кибрит до страничния котлон (B) или инфрачервения нагревател (C).
3. Натиснете копчето за управление на страничния котлон или инфрачервения нагревател и бавно го завъртете обратно на часовниковата стрелка към положение Максимална мощност. При инфрачервения нагревател продължете да държите копчето натиснато 20 секунди след запалването на нагревателя.
4. Проверете дали страничният котлон или инфрачервеният нагревател са се запалили. Пламъкът на страничния котлон може да бъде трудно забележим при ярка дневна светлина.
5. Ако горелката не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете копчето в положение OFF (Изключено) и изчакайте 5 минути, за да се разсее натрупаният газ, преди да направите нов опит за запалване.
6. Ако горелката се запали, причината за проблема е в системата за запалване. Проверете състоянието на батерията и електрическите връзки на системата за електронно запалване.



Поддръжка на сондите за температурата на храната

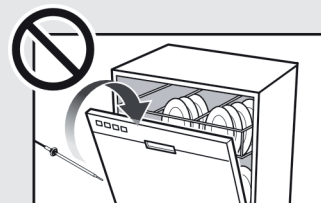
Тази функция е налична само при определени модели.

Почистване на сондите за температурата на храната

- Почистете сондите преди първата употреба. Те трябва да се почистват с вода и влажна кърпа.
- Сондите за температурата на храната не са подходящи за миене в съдомиялна машина и не са водоустойчиви. Прекомерното излагане на вода може да доведе до повреда.
- Никога не потапяйте сондите директно във вода или други течности.

Съхранение на сондите за температурата на храната

- След почистване увийте внимателно сондите, когато не се използват, и ги съхранявайте на закрито.



Резервни части

За да закупите резервни части, свържете се с местния търговец във Вашия регион или посетете weber.com.

ПРОБЛЕМИ С ПОДАВАНЕТО НА ГАЗ

- Барбекюто не достига необходимата температура или загрева неравномерно.
- Една или повече горелки не се запалват.
- Пламъкът е слаб, когато горелката е настроена на висока мощност.
- Пламъкът не се разпространява по цялата дължина на горелката.
- Пламъкът на горелката е нестабилен.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
В някои държави регулаторите са оборудвани с устройство за ограничаване на потока, което може да се е активирало. Това защитно устройство, вградено в регулатора, ограничава подаването на газ при наличие на теч. Възможно е устройството да се активира дори без наличие на теч. Обикновено това се случва, когато вентилът на газовата бутилка се отвори и един или повече регулатори на горелките не са в положение OFF (Изключено). Също така може да се случи, ако вентилът на газовата бутилка бъде отворен твърде бързо.	Нулирайте устройството за ограничаване на потока, като затворите вентила на газовата бутилка и завъртите всички регулатори на горелките в положение OFF (Изключено). Изчакайте пет минути, за да се разсее натрупаният газ, след което запалете барбекюто отново, следвайки инструкциите в раздел „Работа с барбекюто“.
Газовата бутилка е почти празна или напълно празна.	Напълнете или подменете газовата бутилка.
Газовият маркуч е прегънат или усукан.	Изправете газовия маркуч.
Отворите на горелките са замърсени.	Вижте раздел „Почистване на отворите на горелките“.

- Усеща се миризма на газ, а пламъкът на горелките е жълт и слаб.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Предпазните мрежи срещу паяци и насекоми на горелките са запушени.	Вижте раздел „Почистване на предпазните мрежи срещу паяци и насекоми“ в раздел „Грижа за продукта“. Вижте също илюстрациите и информацията в този раздел относно правилния пламък на горелката и предпазните мрежи срещу паяци и насекоми.

- Усеща се миризма на газ и/или се чува леко съскащ звук.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Вътрешното гумено уплътнение на вентила на газовата бутилка може да е повредено.	Проверете гуменото уплътнение за повреди. Ако е повредено, върнете газовата бутилка при местния търговец или доставчик на газ.

ЗАМЪРСЕНО БАРБЕКЮ (НАПОДОБЯВА ЛЮЩЕЩА СЕ БОЯ И ПРЕДИЗВИКВА ВЪЗПЛАМЕНЯВАНИЯ)

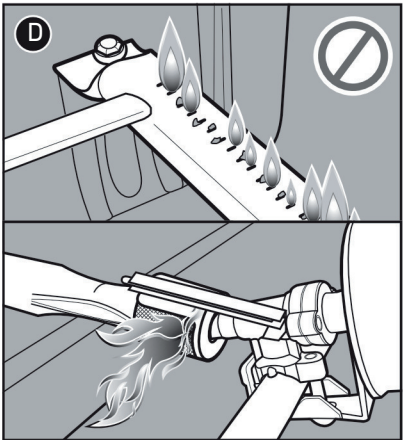
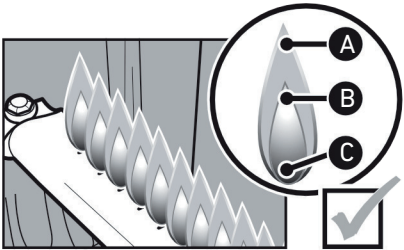
ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Натрупани изпарения от готвенето, превърнали се във въглеродни отлагания, а не лющеща се боя.	Това се натрупва с течение на времето при многократна употреба на барбекюто. Това не е дефект. Почистете капака. Вижте раздел „Грижа за продукта“.

- Получават се възпламенявания по време на готвене или предварително загревяне.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
По барбекюто са останали остатъци от предишното готвене.	Винаги загревайте предварително барбекюто на максимална мощност в продължение на 10–15 минути.
Вътрешността на барбекюто се нуждае от основно почистване.	Следвайте указанията в раздел „Почистване и поддръжка“ и почистете барбекюто отвътре, започвайки отгоре надолу.

Правилен пламък на горелката

Горелките на Вашето барбекю са фабрично настроени за правилното съотношение между въздух и газ. Когато горелките работят правилно, пламъкът трябва да има определен вид. Върховете на пламъка могат понякога да проблясват в жълто (А), като цветът на пламъка преминава от светлосиньо (В) към тъмносиньо (С).



Мрежи срещу паяци и насекоми

Отворите за подаване на въздух към горелките (D) са оборудвани с предпазни мрежи от неръждаема стомана, които предотвратяват навлизането на паяци и други насекоми, както и изграждането на паяжини и гнезда във вентури секцията на горелките. Тези гнезда могат да възпрепятстват нормалния поток на газ и да причинят връщане на газа обратно през отвора за подаване на въздух. Симптомите на подобно запушване включват миризма на газ, съчетана с жълт и слаб пламък на горелките. Такова запушване може да доведе до възникване на пожар в областта около газовия вентил и да причини сериозни повреди на Вашето барбекю. Освен това върху външната страна на предпазните мрежи срещу паяци и насекоми могат да се натрупат прах и замърсявания, които да ограничат подаването на кислород към горелките. Поддържайте предпазните мрежи срещу паяци и насекоми чисти. Вижте раздел „Почистване на предпазните мрежи срещу паяци и насекоми“ в раздел „Грижа за продукта“.



- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не се опитвайте да извършвате ремонт на елементи от газовата система, горелките, запалителната система или конструктивни компоненти на барбекюто, без предварително да се свържете с отдела за обслужване на клиенти на Weber-Stephen Products LLC.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Използването на неоригинални резервни части Weber-Stephen при ремонт или подмяна води до отпадане на гаранцията.
- ⚠ ВНИМАНИЕ! Отворите на тръбите на горелките трябва да бъдат правилно позиционирани върху дюзите на вентилите.

Размери на дюзите на горелките				
Държава	Категория газ	2 горелки	3 горелки	4 горелки
Китай, Кипър, Чехия, Дания, Естония, Финландия, Хонконг, Унгария, Исландия, Индия, Израел, Япония, Южна Корея, Латвия, Литва, Малта, Нидерландия, Норвегия, Румъния, Русия, Сингапур, Словакия, Словения, Южна Африка, Швеция, Турция	I _{3B/P} (30mbar или 2.8 kPa)	Основни горелки 1.03mm	Основни горелки 0.95 mm Инфрачервен нагревател 0.95 mm Страничен котлон 0.97 mm	Основни горелки 0.91 mm Инфрачервен нагревател 0.91 mm Страничен котлон 0.97 mm
Белгия, Франция, Великобритания, Гърция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Испания, Швейцария	I ₂ (28-30/37 mbar)	Основни горелки 0.96 mm	Основни горелки 0.89 mm Инфрачервен нагревател 0.89 mm Страничен котлон 0.91 mm	Основни горелки 0.85 mm Инфрачервен нагревател 0.85 mm Страничен котлон 0.91 mm
Полша	I _{3B/P} (37 mbar)	Основни горелки 0.96 mm	Основни горелки 0.89 mm Инфрачервен нагревател 0.89 mm Страничен котлон 0.91 mm	Основни горелки 0.85 mm Инфрачервен нагревател 0.85 mm Страничен котлон 0.91 mm
Австрия, Германия	I _{3B/P} (50 mbar)	Основни горелки 0.96 mm	Основни горелки 0.82 mm Инфрачервен нагревател 0.82 mm Страничен котлон 0.84 mm	Основни горелки 0.79 mm Инфрачервен нагревател 0.79 mm Страничен котлон 0.84 mm
Данни за разхода на газ				
	210 Модели	310/315 Модели	325 Модели	335 Модели
I _{3B/P} (30mbar или 2.8 kPa)	7.8 kW Пропан 3.7 kW Бутан	7.0 kW Пропан 8.4 kW Бутан	9.1 kW Пропан 10.1 kW Бутан	12.6 kW Пропан 14.1 kW Бутан
	548 g/h Пропан 523 g/h Бутан	494 g/h Пропан 601 g/h Бутан	639 g/h Пропан 725 g/h Бутан	886 g/h Пропан 1012 g/h Бутан
I ₂ (28-30/37 mbar)	7.8 kW Пропан 7.8 kW Бутан	7.0 kW Пропан 7.0 kW Бутан	9.1 kW Пропан 9.1 kW Бутан	12.6 kW Пропан 12.6 kW Бутан
	548 g/h Пропан 548 g/h Бутан	494 g/h Пропан 494 g/h Бутан	639 g/h Пропан 639 g/h Бутан	886 g/h Пропан 886 g/h Бутан
I _{3B/P} (37 mbar)	7.8 kW Пропан 3.7 kW Бутан	7.0 kW Пропан 8.4 kW Бутан	9.1 kW Пропан 10.1 kW Бутан	12.6 kW Пропан 14.1 kW Бутан
	548 g/h Пропан 523 g/h Бутан	494 g/h Пропан 601 g/h Бутан	639 g/h Пропан 725 g/h Бутан	886 g/h Пропан 1012 g/h Бутан
I _{3B/P} (50 mbar)	7.8 kW Пропан 3.7 kW Бутан	7.0 kW Пропан 8.4 kW Бутан	9.1 kW Пропан 10.1 kW Бутан	12.6 kW Пропан 14.1 kW Бутан
	548 g/h Пропан 523 g/h Бутан	494 g/h Пропан 601 g/h Бутан	639 g/h Пропан 725 g/h Бутан	886 g/h Пропан 1012 g/h Бутан
Категория газ	I410/415 Модели	425 Модели	435 Модели	445 Модели
I _{3B/P} (30mbar или 2.8 kPa)	8.2 kW Пропан 9.1 kW Бутан	10.3 kW Пропан 11.3 kW Бутан	13.8 kW Пропан 15.3 kW Бутан	15.8 kW Пропан 17.6 kW Бутан
	577 g/h Пропан 650 g/h Бутан	721 g/h Пропан 811 g/h Бутан	968 g/h Пропан 1097 g/h Бутан	1112 g/h Пропан 1257 g/h Бутан
I ₂ (28-30/37 mbar)	8.2 kW Пропан 8.2 kW Бутан	10.3 kW Пропан 10.3 kW Бутан	13.8 kW Пропан 13.8 kW Бутан	15.8 kW Пропан 15.8 kW Бутан
	577 g/h Пропан 577 g/h Бутан	721 g/h Пропан 721 g/h Бутан	968 g/h Пропан 968 g/h Бутан	1112 g/h Пропан 1112 g/h Бутан
I _{3B/P} (37 mbar)	8.2 kW Пропан 9.1 kW Бутан	10.3 kW Пропан 11.3 kW Бутан	13.8 kW Пропан 15.3 kW Бутан	15.8 kW Пропан 17.6 kW Бутан
	577 g/h Пропан 650 g/h Бутан	721 g/h Пропан 811 g/h Бутан	968 g/h Пропан 1097 g/h Бутан	1112 g/h Пропан 1257 g/h Бутан
I _{3B/P} (50 mbar)	8.2 kW Пропан 9.1 kW Бутан	10.3 kW Пропан 11.3 kW Бутан	13.8 kW Пропан 15.3 kW Бутан	15.8 kW Пропан 17.6 kW Бутан
	577 g/h Пропан 650 g/h Бутан	721 g/h Пропан 811 g/h Бутан	968 g/h Пропан 1097 g/h Бутан	1112 g/h Пропан 1257 g/h Бутан



Производител:
Weber-StephenProductsLLC
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
САЩ

Изключителен вносител за България:
Rossima EOOD
60 Viso Str.
1151 Sofia, Bulgaria
+359 88 510 4419



Weber-Stephen Products LLC декларира, че посоченият тип радиооборудване е в съответствие с Директива 2014/53/EU и другите приложими нормативни изисквания.

• Модел: WNR003

Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

Модел: WNR003

ВЪПРОСИ?

Ако имате въпроси относно монтажа, характеристиките или поддръжката на Вашето барбекю или ако се нуждаете от резервни части, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Weber.

За въпроси на територията на Република България можете да се свържете с екипа на Weber Store Sofia.

Серийният номер и моделът на Вашето барбекю са посочени на корицата на това Ръководство на потребителя и са необходими при запитвания.

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-StephenCZ& SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.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 130120
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-StephenProducts (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

СВЪРЖЕТЕ СЕ С ОТДЕЛА ЗА ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Ако изпитвате затруднения, свържете се с представител на отдела за обслужване на клиенти във Вашия регион, като използвате данните за контакт, публикувани на weber.com.

За въпроси на територията на Република България можете да се свържете с екипа на Weber Store Sofia.



STORE SOFIA

1186 София, България
ул. "Стар лозенски път" 5

+359 88 510 4419

info@bbqzона.bg

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
Customerserviceuk@weberstephen.com

USA

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

За Република Ирландия:

Weber-Stephen Products (U.K.) Limited

За държави от Източна Европа, като Румъния,

Словения, Хърватия и Гърция:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

За балтийските държави:

Weber-Stephen Nordic ApS

weber.com

Apple и логото на Apple са търговски марки на Apple Inc., регистрирани в САЩ и други държави. App Store е марка за услуги на Apple Inc.

Android е търговска марка на Google LLC. Google Play и логото на Google Play са търговски марки на Google LLC.

Търговската марка и логото Bluetooth® са регистрирани търговски марки, притежавани от Bluetooth SIG, Inc. и всяко използване на тези марки от Weber-Stephen Products LLC е по лиценз.

Всички останали търговски марки и търговски наименования са собственост на съответните им притежатели.