

weber  300 320

# ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

Руководство пользователя гриля на сжиженном пропане

Монтаж – Pg. 9

PLACE STICKER HERE

#59770

Зарегистрируйте гриль онлайн на сайте  
[www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>

**ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, ПЕРЕД ТЕМ КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ.**

### **⚠ ОПАСНО**

При запахе газа:

1. Отключите подачу газа к прибору.
2. Погасите источники открытого пламени.
3. Откройте крышку.
4. Если запах газа остается, отойдите от прибора и немедленно позвоните в службу газа или в пожарную службу.

Утечка газа может вызвать пожар или взрыв и привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, или материальному ущербу.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

1. Не храните или используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся пары и жидкости вблизи этого или любого другого прибора.
2. Газовый баллон, не подключенный для использования, нельзя хранить вблизи этого или любого другого прибора.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед началом использования гриля тщательно соблюдайте процедуры проверки утечки, описанные в этом руководстве. **Делайте это, даже если гриль установлен непосредственно дилером.**

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не зажигайте этот прибор, не прочитав вначале разделы **ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК** в этом руководстве.

**ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА:**  
Настоящее руководство предназначается для владельца, который будет сохранять его для дальнейшего использования.

**ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.**

Q - 300

CE : 0845BQ-0033  
ID:0845

59770 08/15/11 LP  
RU - RUSSIAN

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

## ⚠ ОПАСНО

Несоблюдение мер безопасности, находящихся в этой инструкции, может вызвать серьезные телесные повреждения или смерть, пожар либо взрыв, что приведет к материальному ущербу.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

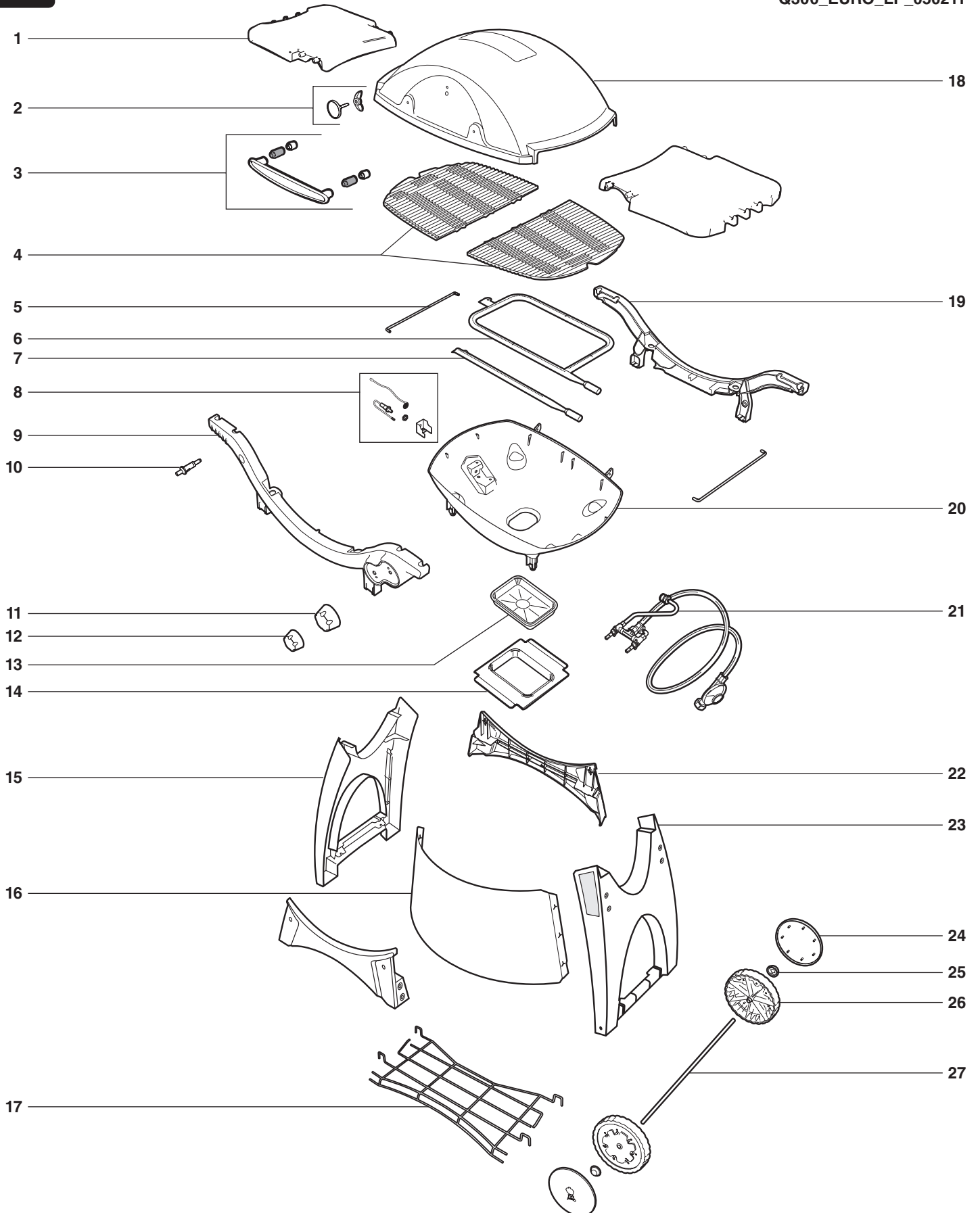
- ⚠ Следуйте инструкциям подсоединения регулятора вашего газового гриля.
- ⚠ Не храните запасной или отсоединенный газовый баллон под грилем или около него.
- ⚠ Не кладите грилем или иной легковоспламеняющийся предмет на / в место для хранения, расположенный под грилем
- ⚠ Использование неправильно собранного прибора может быть опасным. Тщательно соблюдайте инструкции по сборке, описанные в этом руководстве.
- ⚠ После периода хранения и/или длительного не использования, перед использованием газовый гриль Weber следует проверить на наличие утечек газа и засорений горелок. Смотрите инструкции в настоящем руководстве для правильного функционирования аппарата.
- ⚠ Не используйте пламя для проверки утечек газа.
- ⚠ Не используйте газовый гриль Weber®, если имеются утечки газа в соединениях.
- ⚠ Горючие материалы не должны находиться на расстоянии менее 60 см сверху, снизу, сзади или сбоку от гриля.
- ⚠ Не разрешайте детям пользоваться газовым грилем Weber®. Доступные части гриля могут быть очень горячими. Не разрешайте детям подходить к грилю во время его использования.
- ⚠ При использовании газового гриля Weber® будьте осторожны. Прибор будет оставаться горячим во время использования или очистки, поэтому никогда не оставляйте его без присмотра; никогда не перемещайте прибор во время использования.
- ⚠ Если горелки гаснут во время приготовления пищи, закройте все газовые краны. Откройте крышку и подождите пять минут перед тем, как вновь зажечь горелки; соблюдайте при этом инструкции по «ЗАЖИГАНИЮ».
- ⚠ Не используйте брикеты древесного угля или лавовый камень для газового гриля Weber®.
- ⚠ Во время приготовления пищи никогда не наклоняйте открытый гриль, не кладите руки или пальцы на переднюю кромку отделения для приготовления пищи.
- ⚠ При внезапной вспышке пламени уберите пищу от огня, пока пламя не стабилизируется.
- ⚠ Если загорится жир, выключите все горелки и оставьте крышку в закрытом состоянии, пока не исчезнет огонь.
- ⚠ Регулярно очищайте газовый гриль Weber®.
- ⚠ Во время очистки кранов или горелок не расширяйте отверстия или каналы.
- ⚠ Сжиженный газ пропан не является природным газом. Модификация или попытка использования природного газа для прибора, работающего на сжиженном пропане, является опасной и влечет за собой аннулирование гарантии.
- ⚠ Газовый баллон с вмятинами или ржавчиной может представлять опасность; такой баллон должен быть проверен службой газа. Не используйте газовый баллон с поврежденным краном.
- ⚠ Даже если газовый баллон кажется пустым, он может содержать газ. Баллон нужно соответствующим образом транспортировать и хранить.
- ⚠ Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отсоединять газовый регулятор или газовую арматуру во время использования гриля.
- ⚠ Пользуйтесь теплостойкими рукавицами или перчатками во время использования гриля.
- ⚠ Не пользуйтесь грилем, если какие-либо компоненты прибора не находятся на своем месте. Прибор должен быть правильно собран, в соответствии с процедурами, описанными в «Инструкции по сборке».
- ⚠ При замене газового баллона нужно находиться в стороне от источников воспламенения.
- ⚠ Не собирайте эту модель гриля в качестве встроенной техники, а также на скользкой поверхности или выдвижной конструкции. Невыполнение этого Предупреждения может вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b> .....	<b>3</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	<b>35</b>
<b>СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ – Q300</b> .....	<b>4</b>	ОЧИСТКА .....	35
<b>ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ – Q300</b> .....	<b>5</b>	ЭКРАНЫ ЗАЩИТЫ ОТ ПАУКОВ / НАСЕКОМЫХ WEBER® .....	35
<b>СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ – Q320</b> .....	<b>6</b>	ОЧИСТКА ИЛИ ЗАМЕНА ТРУБКИ ГОРЕЛКИ .....	36
<b>ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ – Q320</b> .....	<b>7</b>	РАБОТА СИСТЕМЫ ЗАЖИГАНИЯ НАЖИМНОЙ КНОПКОЙ (Q300) .....	37
<b>ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ</b> .....	<b>8</b>	РАБОТА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ (Q320) .....	37
<b>МОНТАЖ</b> .....	<b>9</b>	ЗАМЕНА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ .....	37
<b>ГАРАНТИЯ</b> .....	<b>22</b>	ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	38
<b>ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ</b> .....	<b>23</b>	<b>ПАМЯТКА</b> .....	<b>39</b>
РАБОТА .....	23		
ХРАНЕНИЕ И/ИЛИ НЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	23		
<b>ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ</b> .....	<b>24</b>		
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БАЛЛОНЕ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ .....	24		
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ С БАЛЛОНАМИ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ .....	24		
ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ .....	25		
ПРОВЕРКА НА УТЕЧКИ ГАЗА .....	26		
ЗАПРАВКА БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ .....	28		
ВНОВЬ ПОДКЛЮЧИТЕ БАЛЛОН СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ .....	28		
<b>ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ</b> .....	<b>29</b>		
ЛОТОК-УЛОВИТЕЛЬ И ОДНОРАЗОВЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ ЖИРА .....	29		
ПРОВЕРКА ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ЭЛЕКТРОННЫМ ЗАЖИГАНИЕМ .....	29		
ПРОВЕРКА ШЛАНГА .....	29		
<b>ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b> .....	<b>30</b>		
ЗАЖИГАНИЕ .....	30		
ВЫКЛЮЧЕНИЕ .....	30		
РУЧНОЙ ПОДЖИГ .....	31		
ВЫКЛЮЧЕНИЕ .....	31		
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ</b> .....	<b>32</b>		
ПРОГРЕВ ГРИЛЯ .....	32		
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	32		
ОСНОВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИЛЯ .....	33		
<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	<b>34</b>		
<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОСВЕЩЕНИЯ HANDLE LIGHT – Q320</b> .....	<b>34</b>		

# СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ - Q300

Q300

Q300\_EURO\_LP\_050211



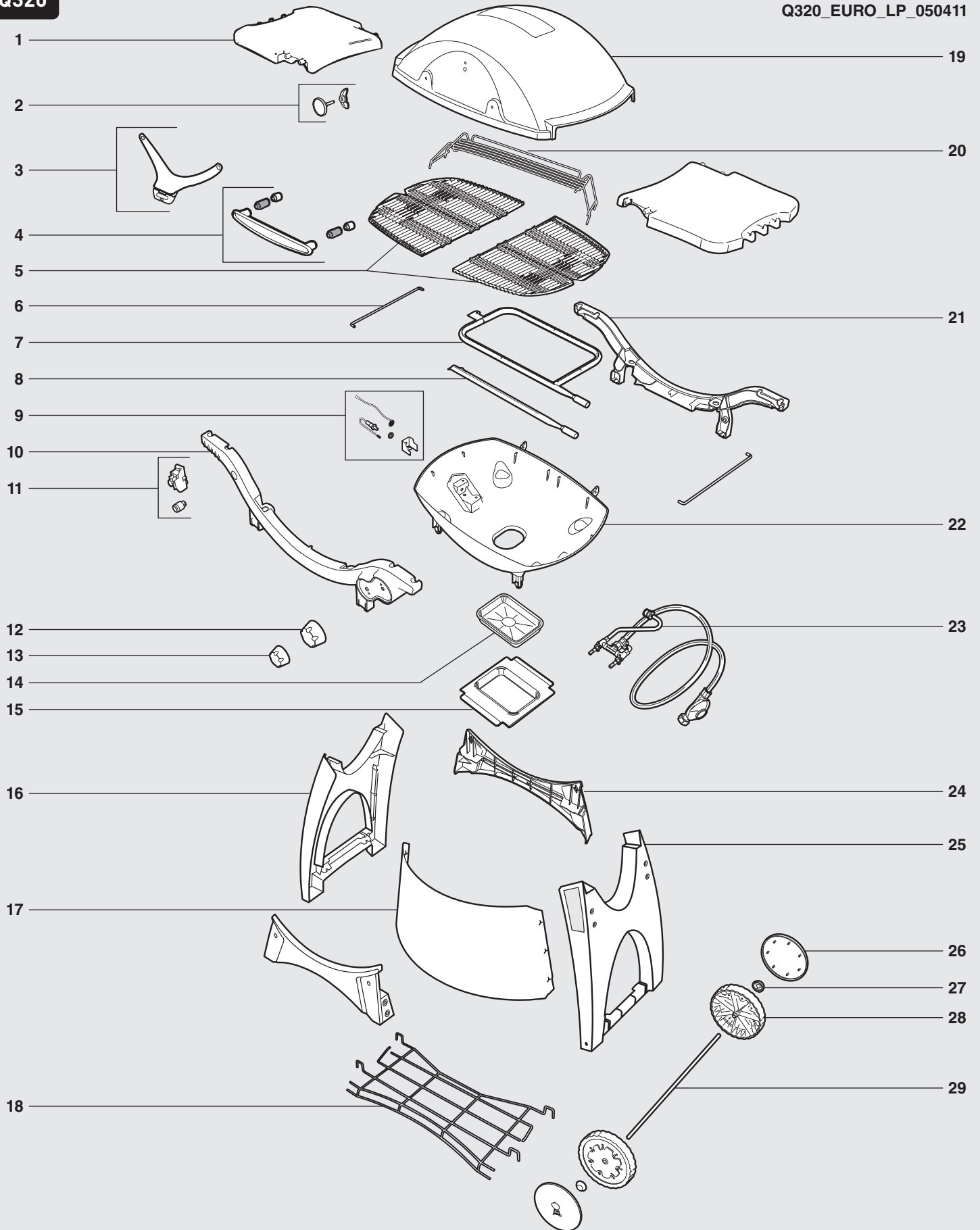
## ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ – Q300

- |                              |  |  |
|------------------------------|--|--|
| 1. Откидной рабочий столик   | 10. Воспламенитель                       | 19. Задняя рама  |
| 2. Термометр                 | 11. Большая ручка управления             | 20. Отделение для приготовления пищи   |
| 3. Ручка (в разборе)         | 12. Малая ручка управления               | 21. Кран и коллектор – редуктор в сборе (шланг и редуктор могут не входить в комплект) |
| 4. Решетка для пищи          | 13. Одноразовый поддон для стекания жира | 22. Соединительная деталь  |
| 5. Скоба для провода         | 14. Лоток-уловитель                      | 23. Правая стойка  |
| 6. Трубка внешней горелки    | 15. Левая стойка                         | 24. Крышка колеса  |
| 7. Трубка внутренней горелки | 16. Экран баллона                        | 25. Колпак ступицы   |
| 8. Узел электрода            | 17. Нижняя полка                         | 26. Колесо   |
| 9. Передняя рама             | 18. Крышка                               | 27. Вал  |

# СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ - Q320

Q320

Q320\_EURO\_LP\_050411

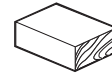
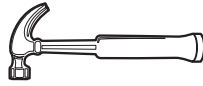
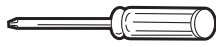


## ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ – Q320

- |                                |  |  |
|--------------------------------|--|--|
| 1. Откидной рабочий столик     | 11. Кнопка зажигания / Модуль зажигания  | 21. Задняя рама  |
| 2. Термометр                   | 12. Большая ручка управления             | 22. Отделение для приготовления пищи   |
| 3. Узел освещения Handle Light | 13. Малая ручка управления               | 23. Кран и коллектор – редуктор в сборе (шланг и редуктор могут не входить в комплект) |
| 4. Ручка (в разборе)           | 14. Одноразовый поддон для стекания жира | 24. Задняя соединительная деталь   |
| 5. Решетка для пищи            | 15. Лоток-уловитель                      | 25. Правая стойка  |
| 6. Скоба для провода           | 16. Левая стойка                         | 26. Колпак колеса  |
| 7. Трубка внешней горелки      | 17. Экран баллона                        | 27. Колпак ступицы   |
| 8. Трубка внутренней горелки   | 18. Нижняя полка                         | 28. Колесо   |
| 9. Узел электрода              | 19. Крышка                               | 29. Вал  |
| 10. Передняя рама              | 20. Стойка для подогрева                 |  |

# ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

НЕОБХОДИМЫЕ  
ИНСТРУМЕНТЫ:



ПРЯМОУГОЛЬНИК  
ИЗ ДЕРЕВА

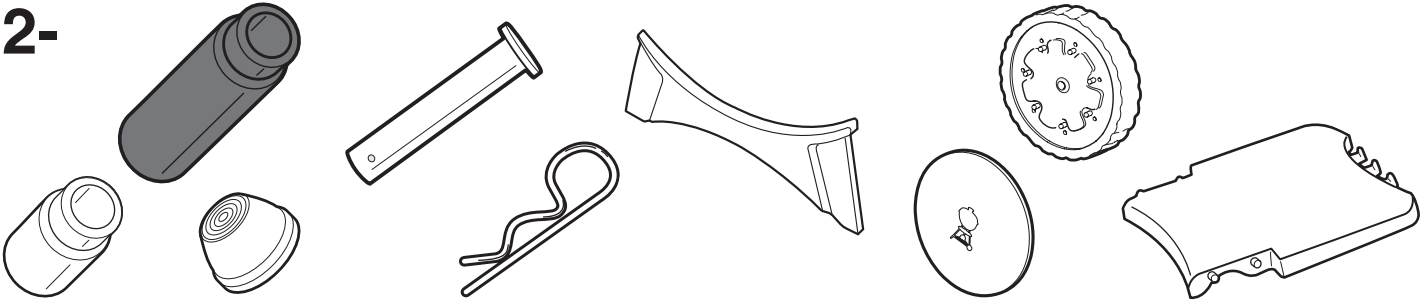
**12-** ¼-20 x 1"  
ВИНТ СО СФЕР.  
ГОЛ. PHILLIPS  
(ЧЕРНЫЙ)



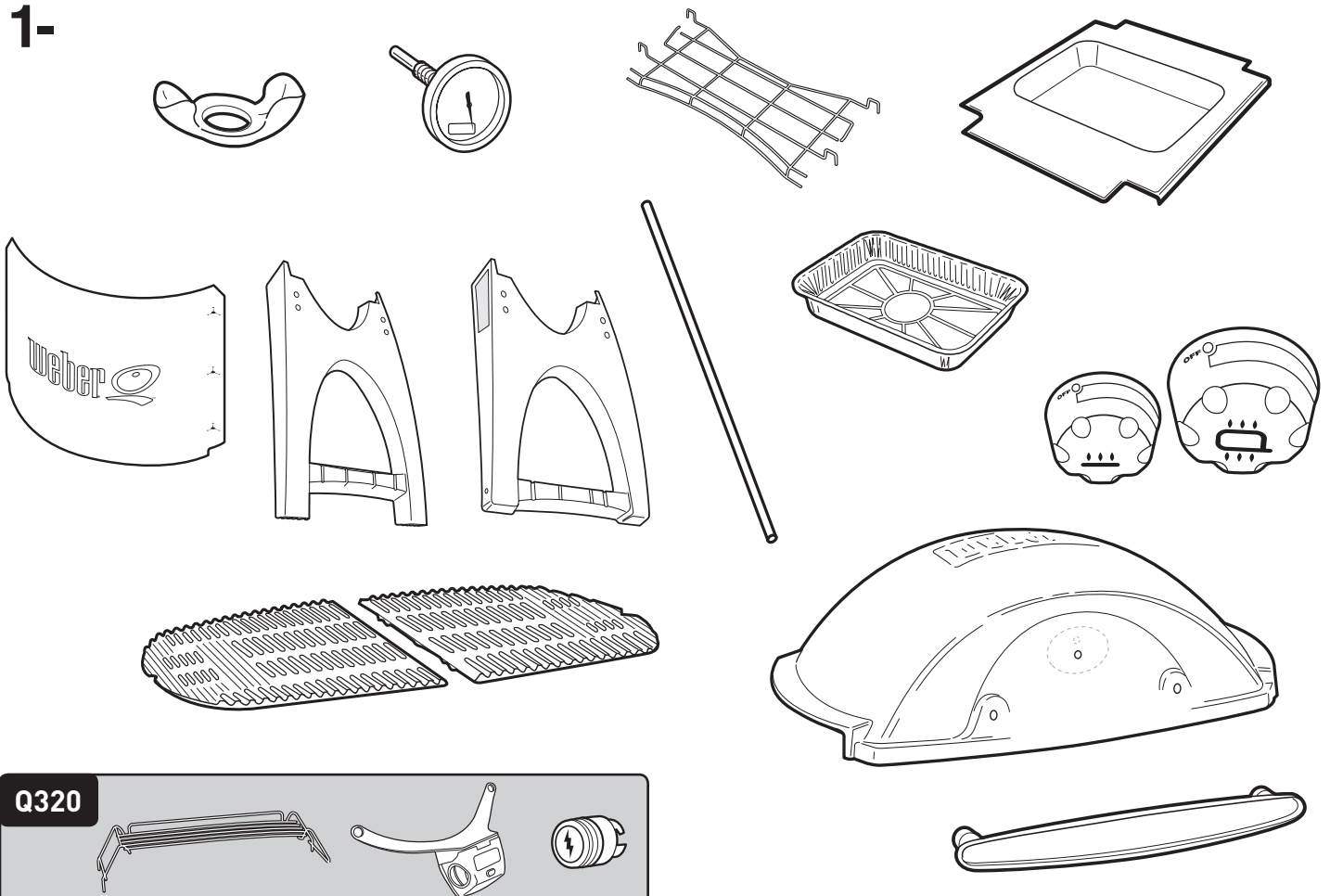
**2-** ¼-20 x 2¼"  
ВИНТ С ЦИЛ.  
ГОЛ. PHILLIPS



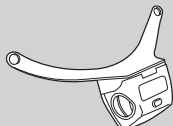
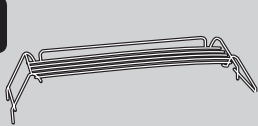
**2-**



**1-**

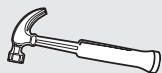


**Q320**

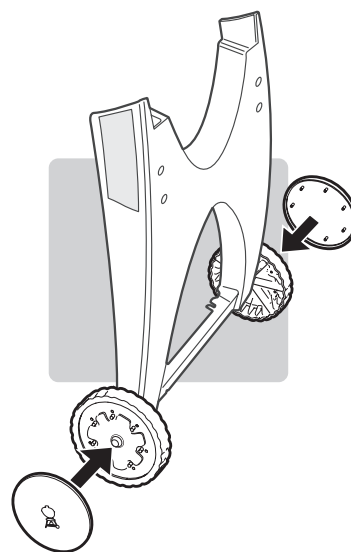
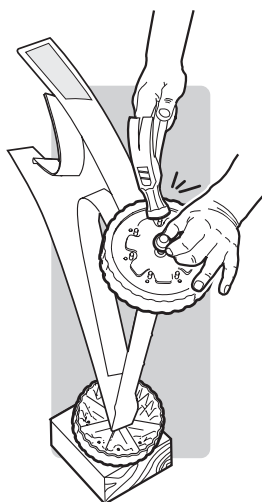
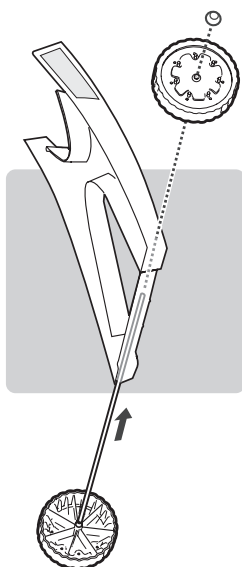
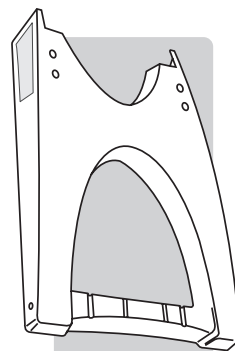
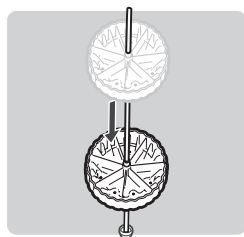
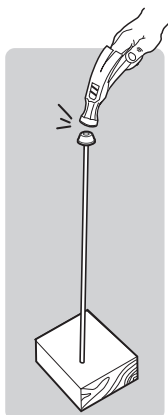
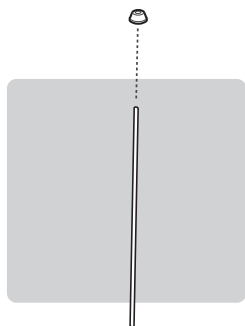




1

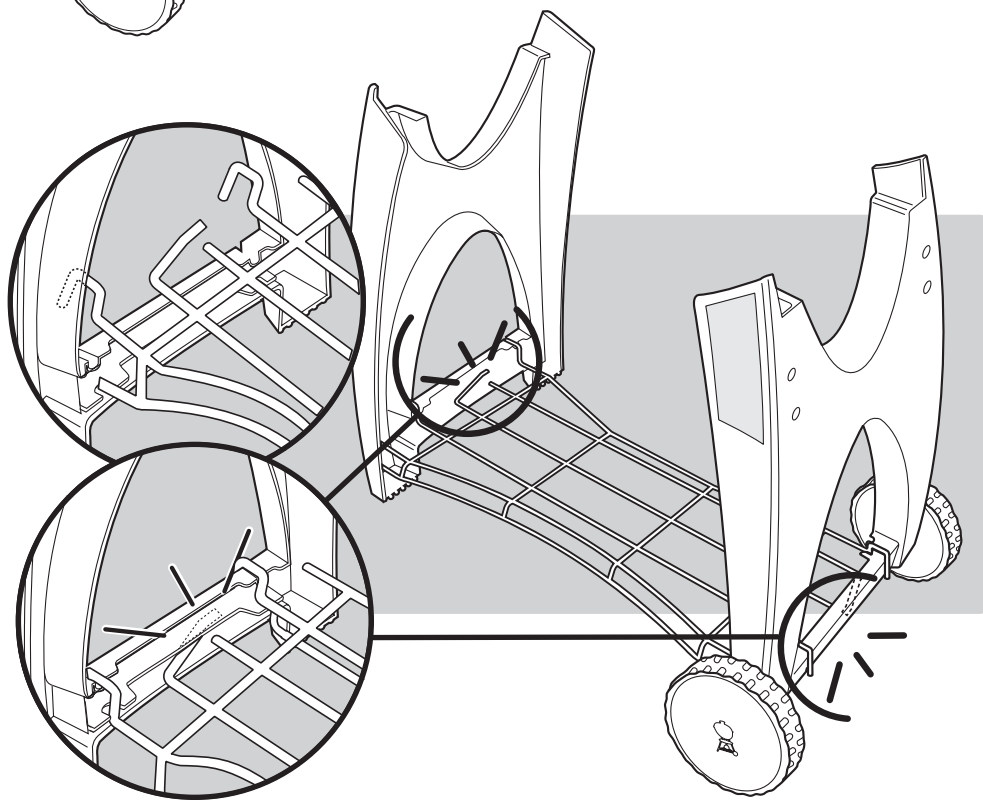
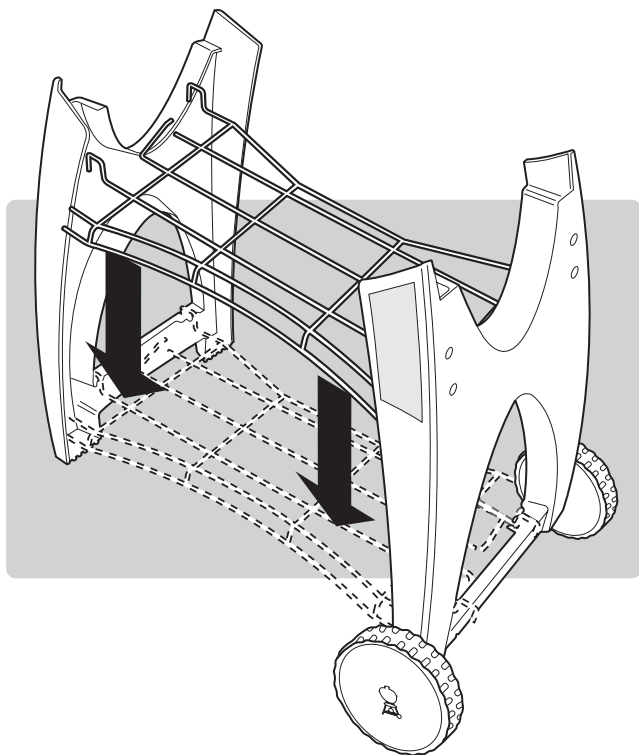


2-

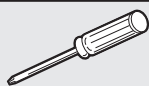


## 2

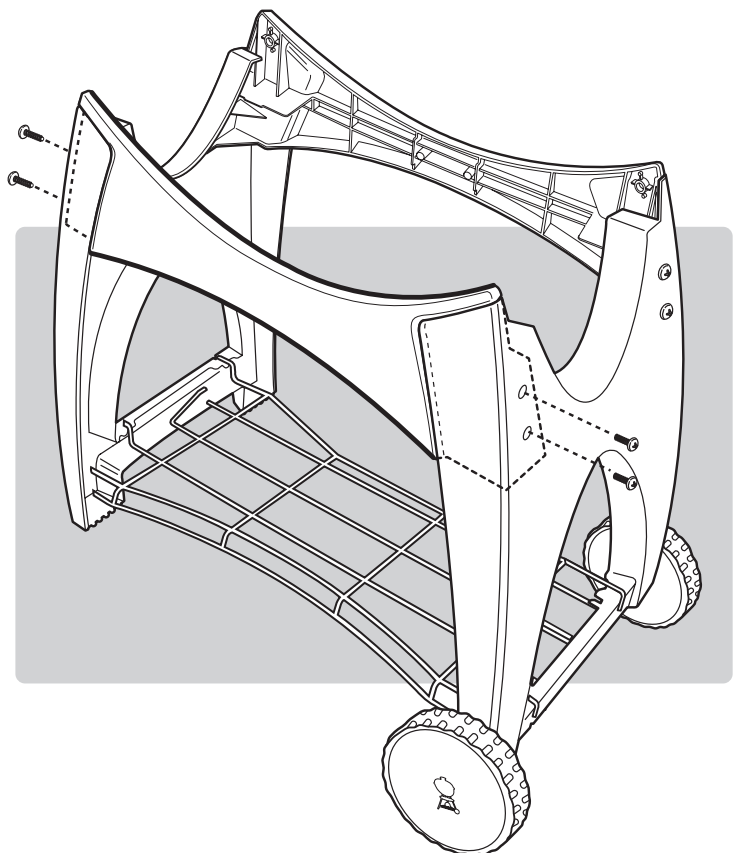
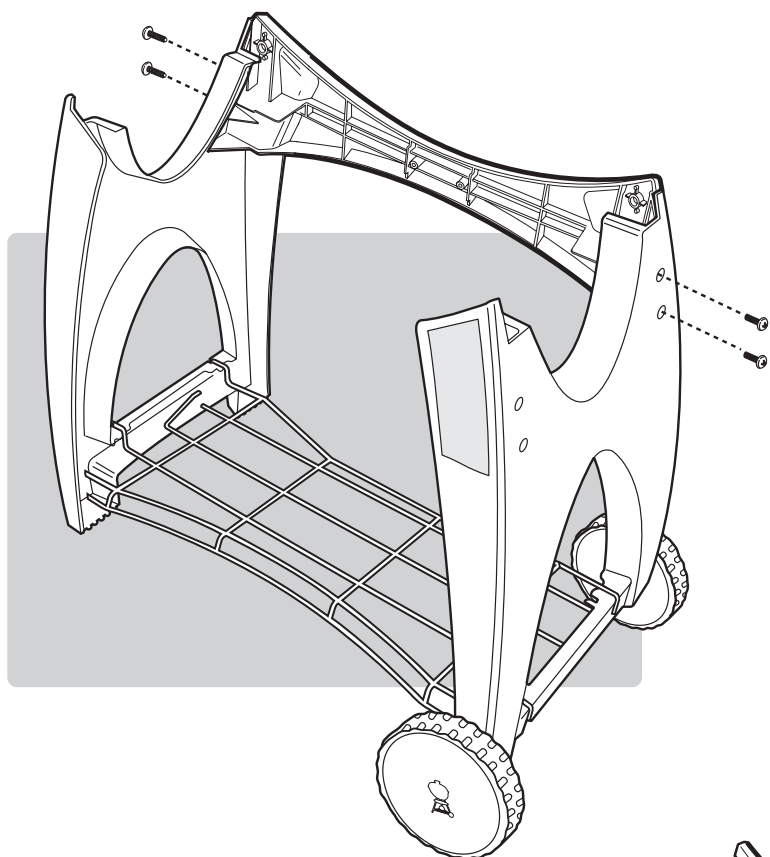
⚠ Положите раму колеса справа  
Инструкция по зажиганию находится  
спереди.



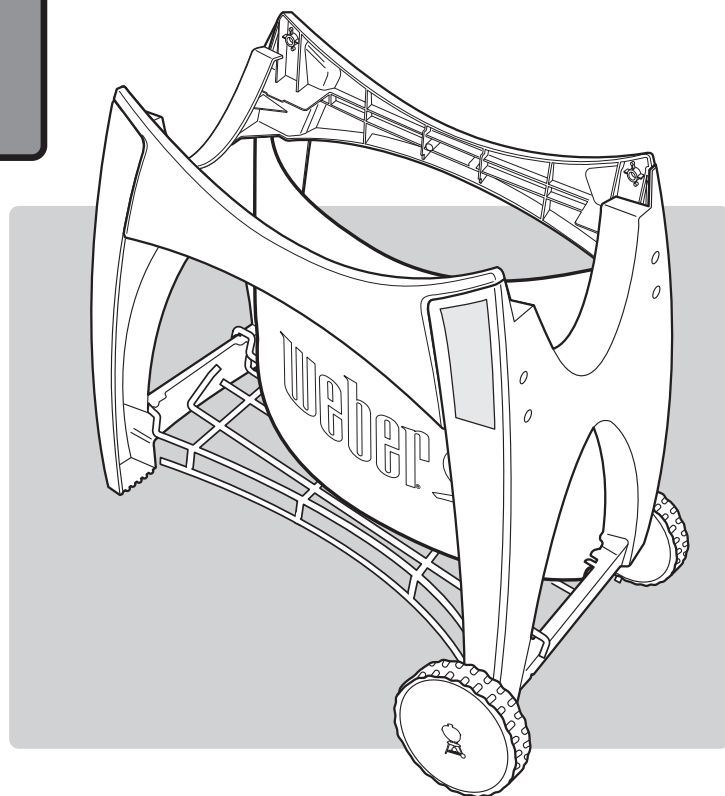
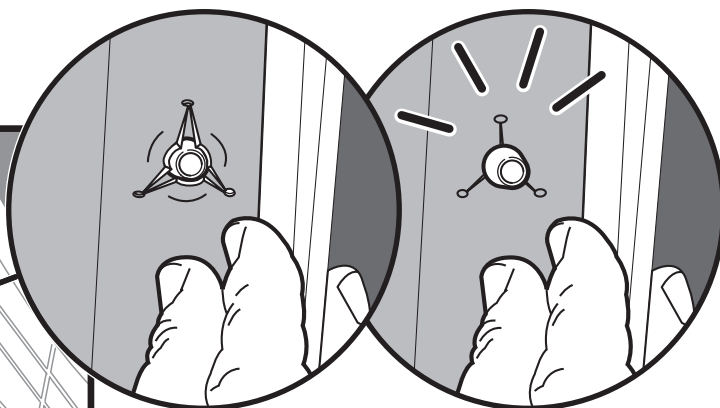
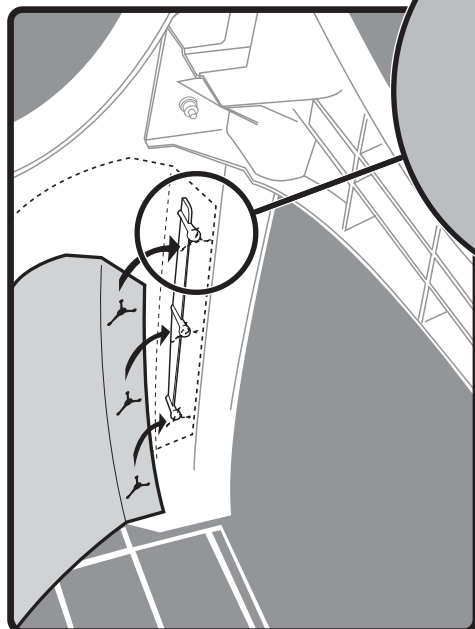
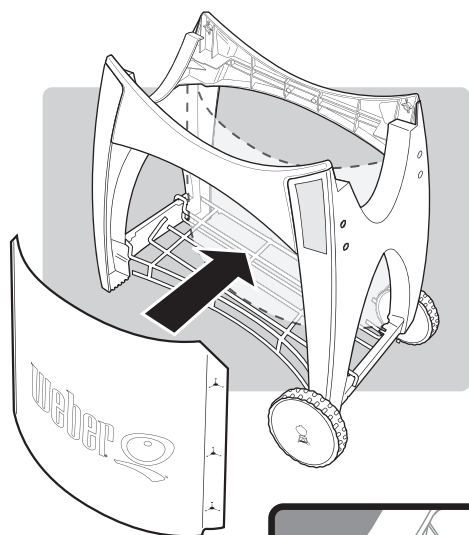
3



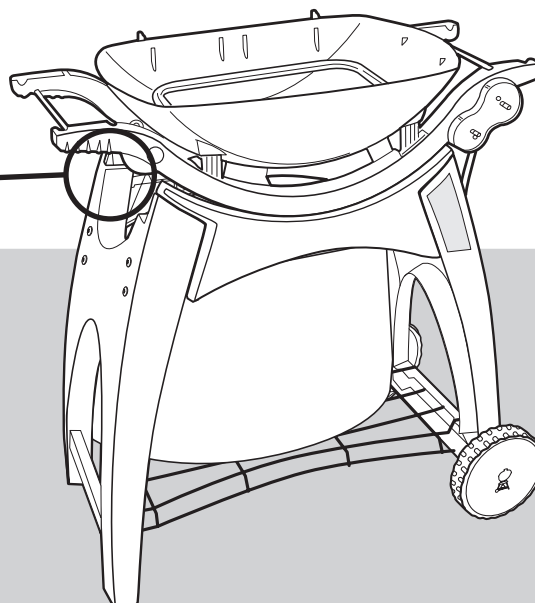
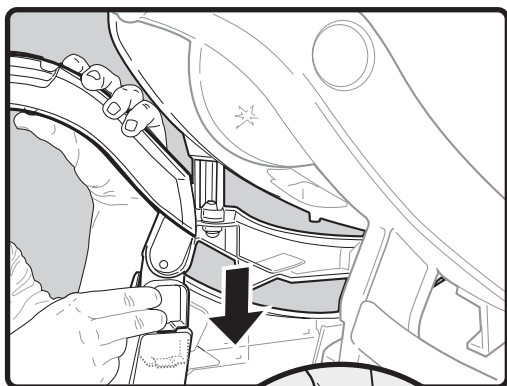
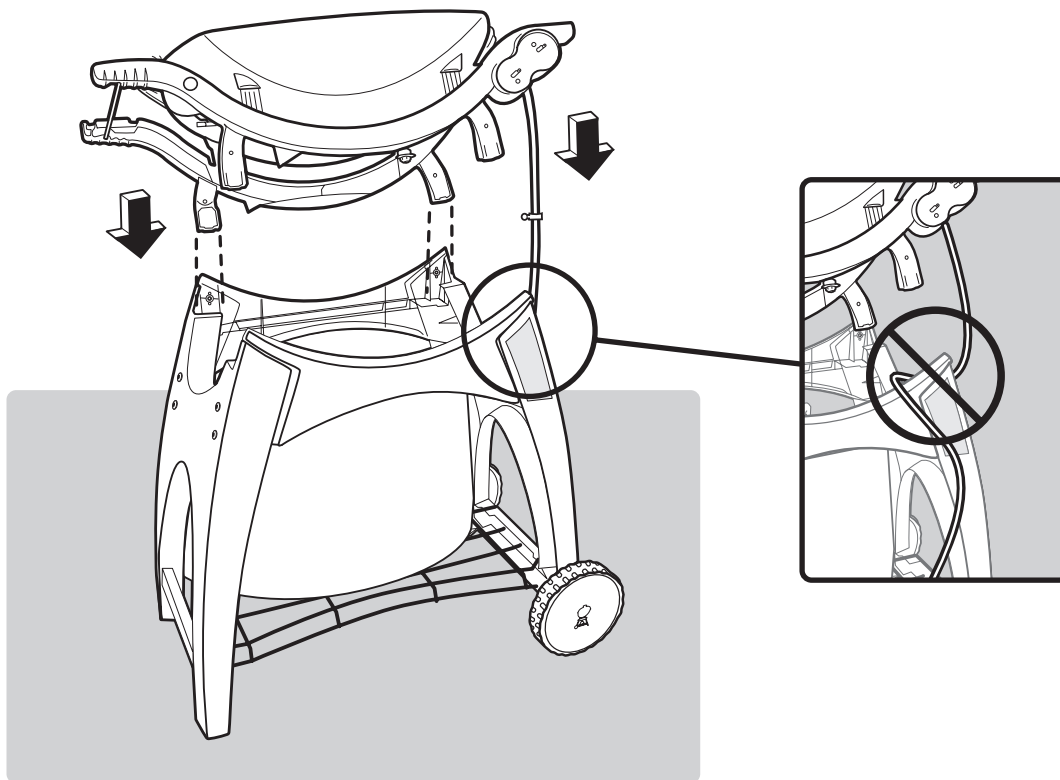
8-



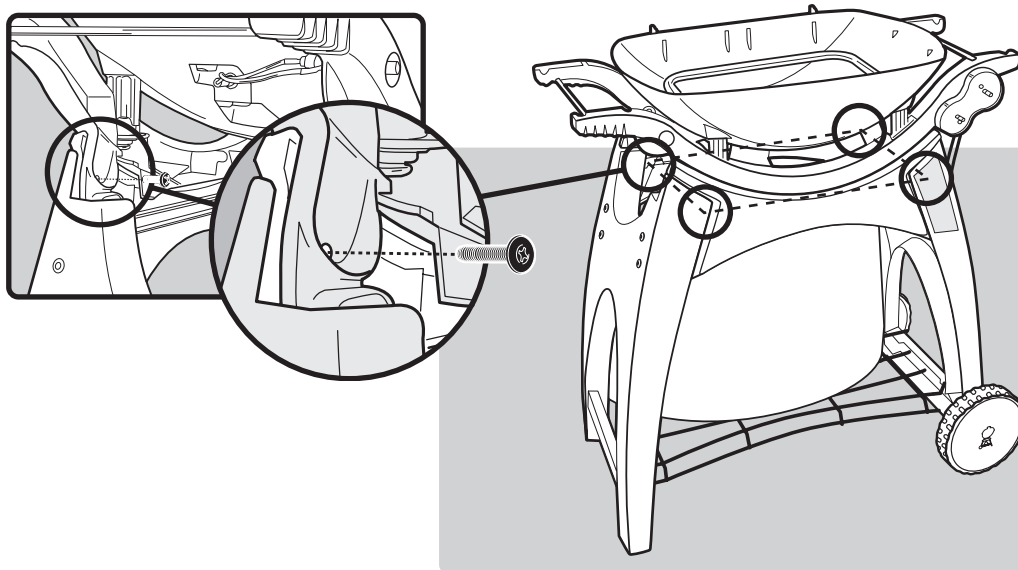
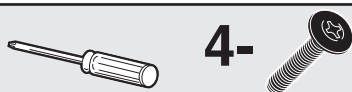
4



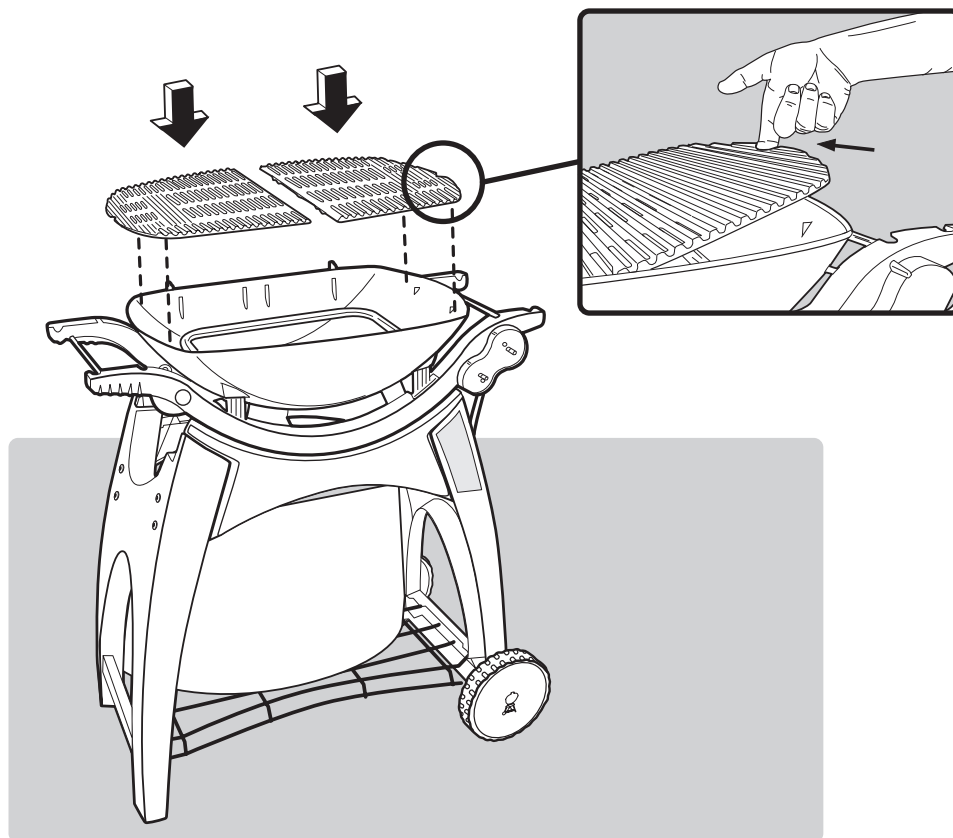
5



6

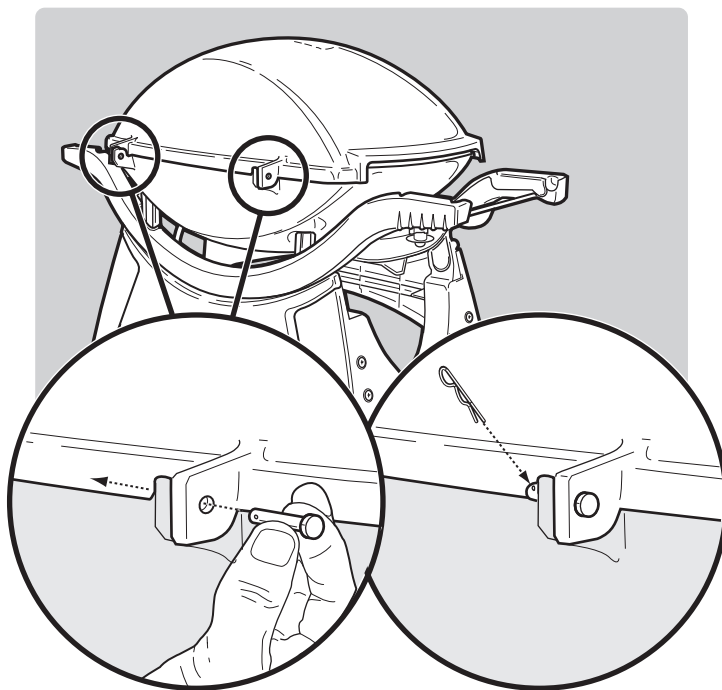
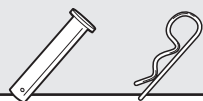


7



8

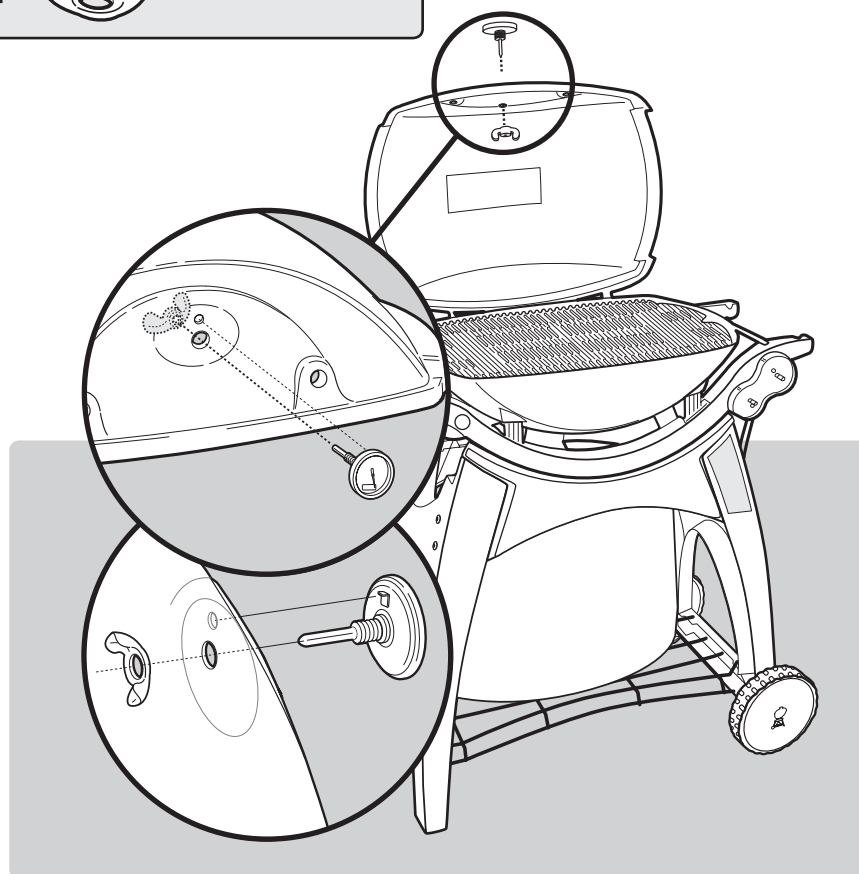
2-



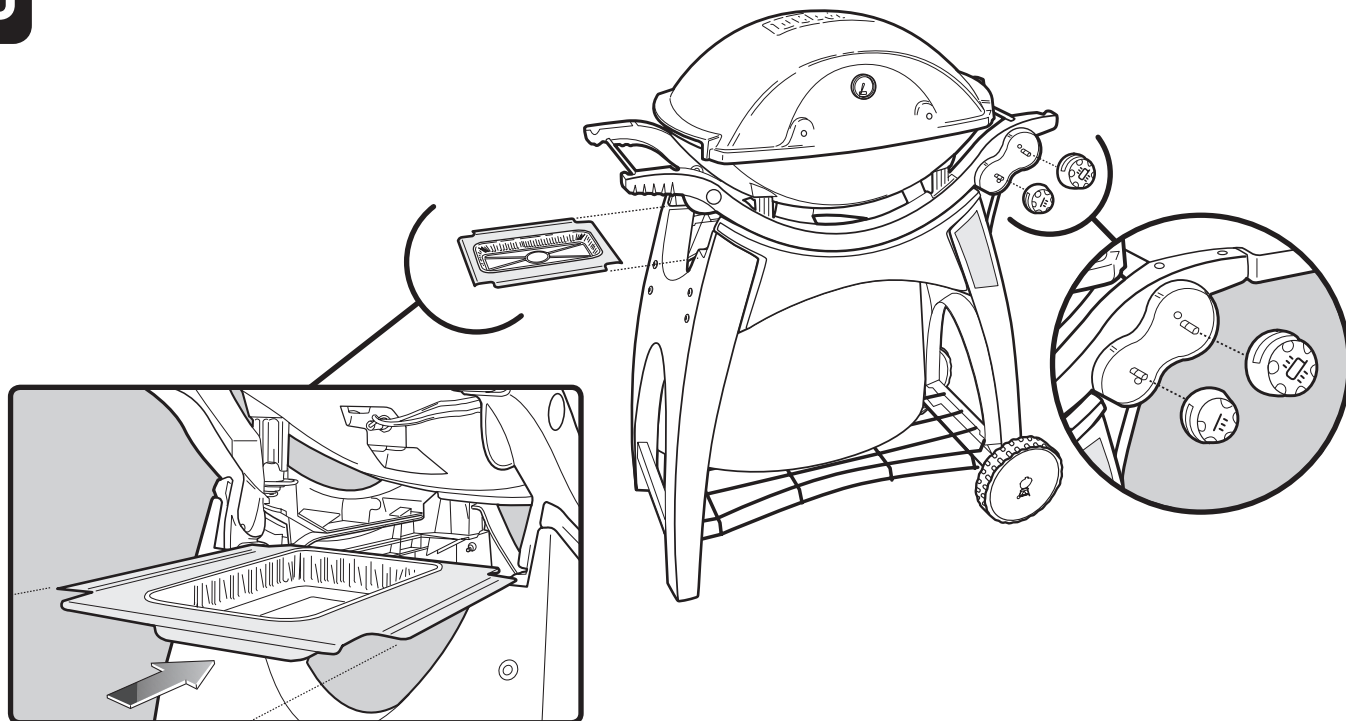
9



1-



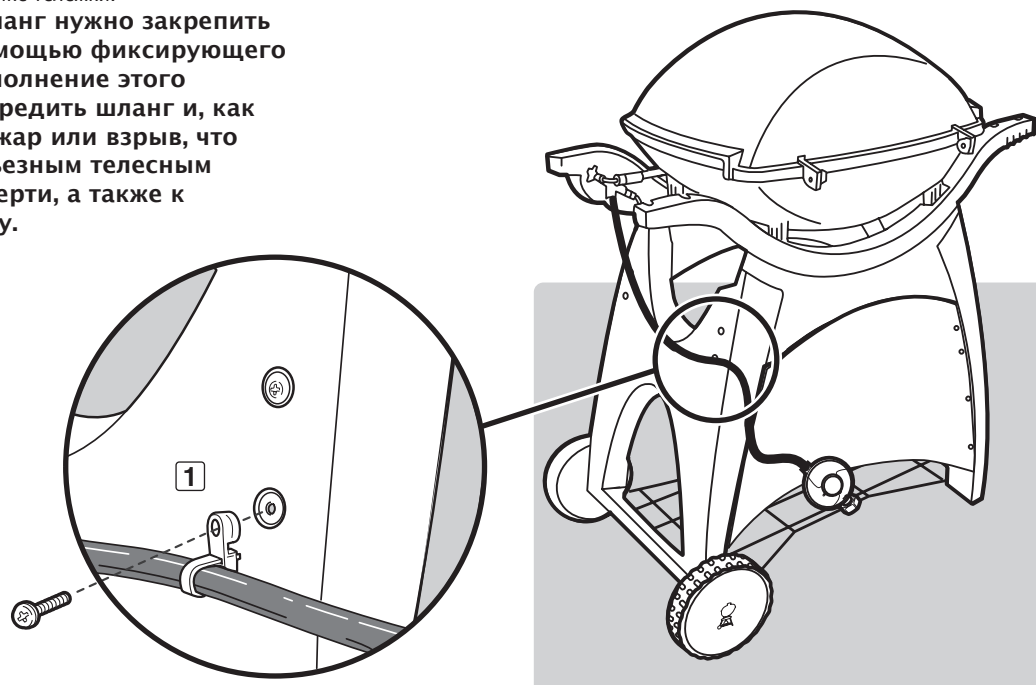
## 10



## 11

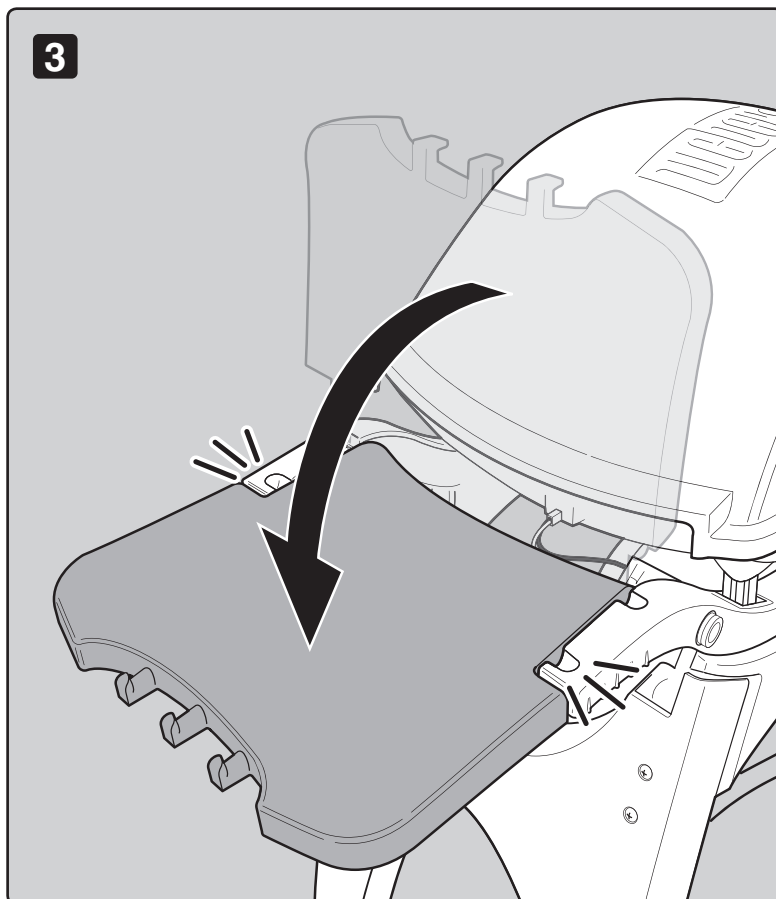
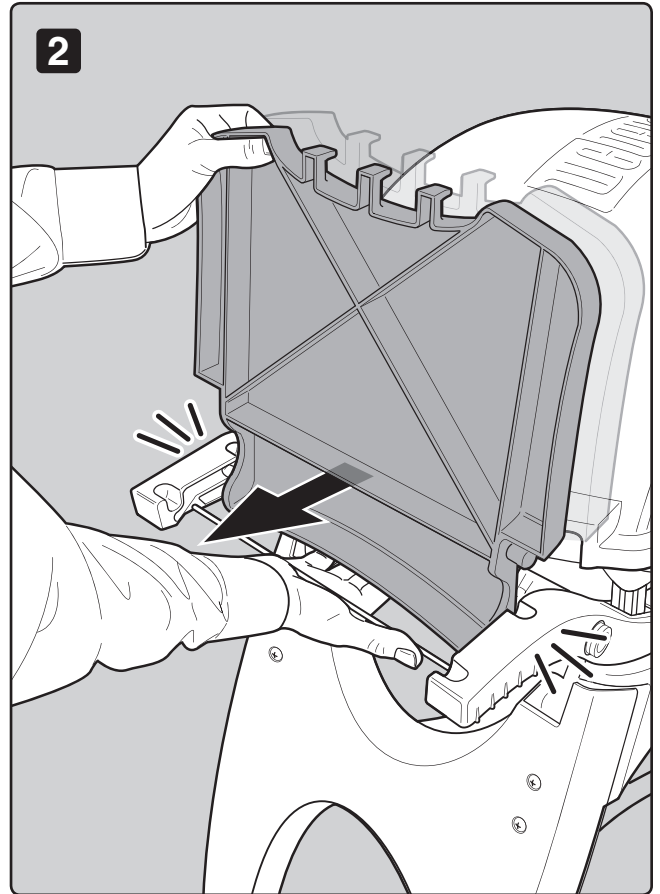
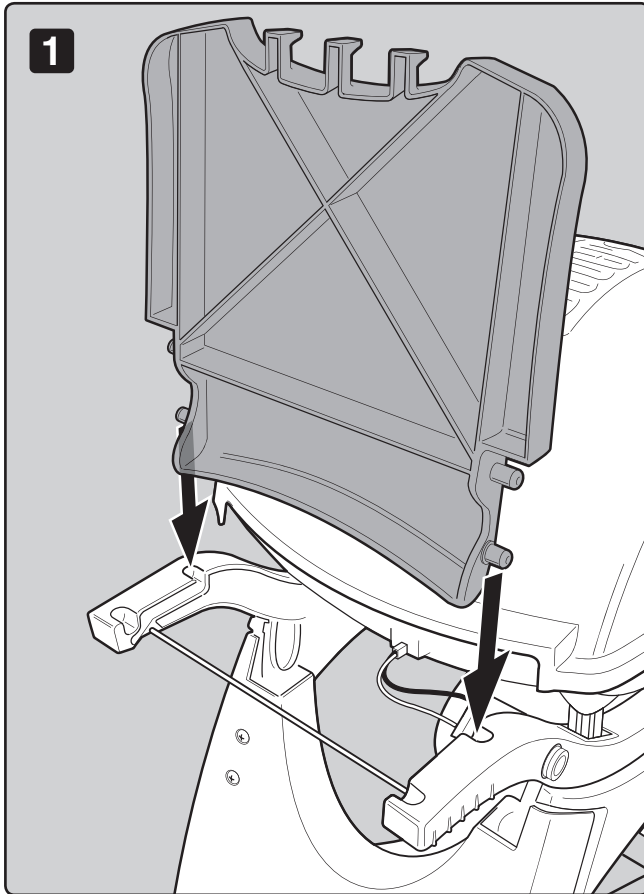
- A) Размотайте шланг с регулятором Weber® Q® 300/320.
- B) Снимите винт стойки, затем закрепите шланг и фиксирующий зажим (1) к стойке тележки.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Шланг нужно закрепить к стойке тележки с помощью фиксирующего зажима шланга. Невыполнение этого требования может повредить шланг и, как следствие, вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.

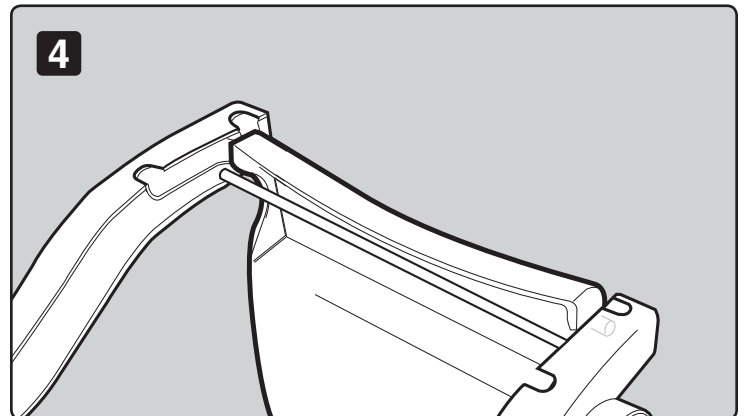
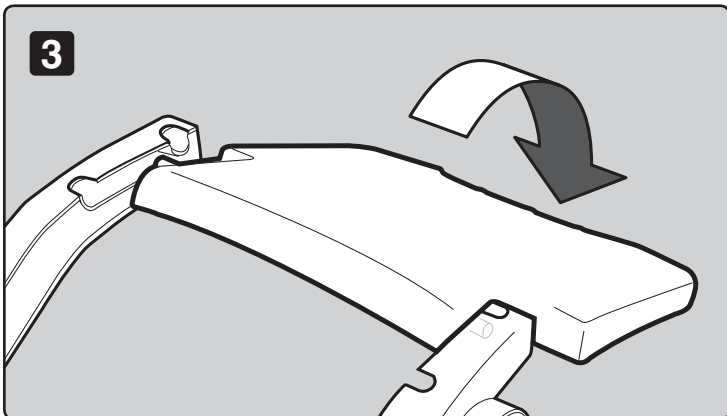
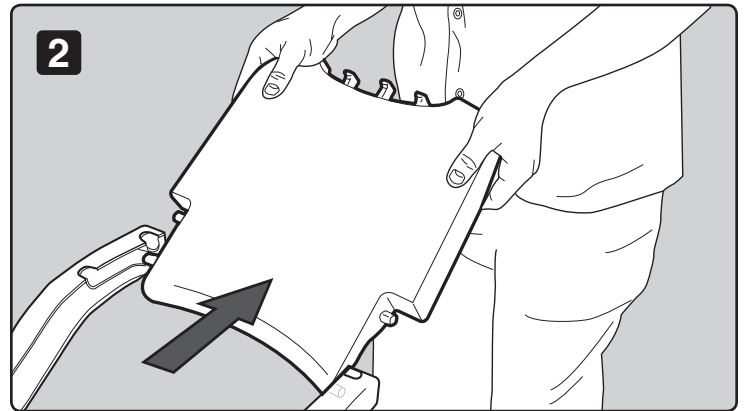
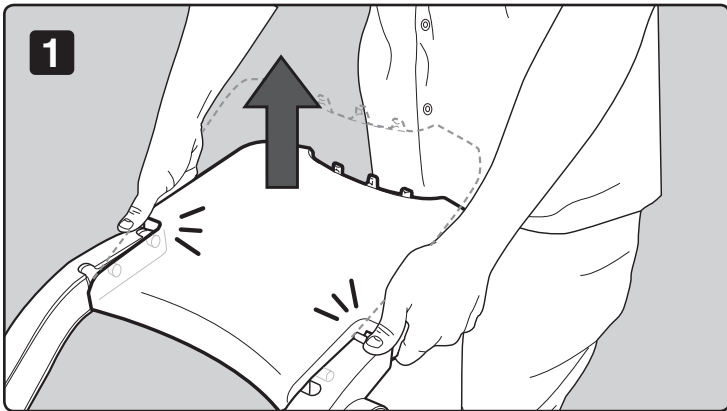
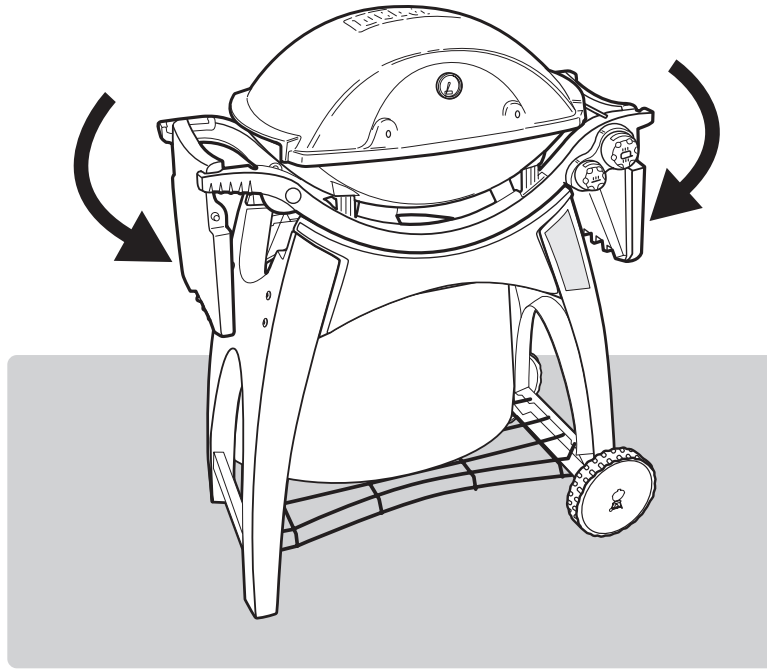




12

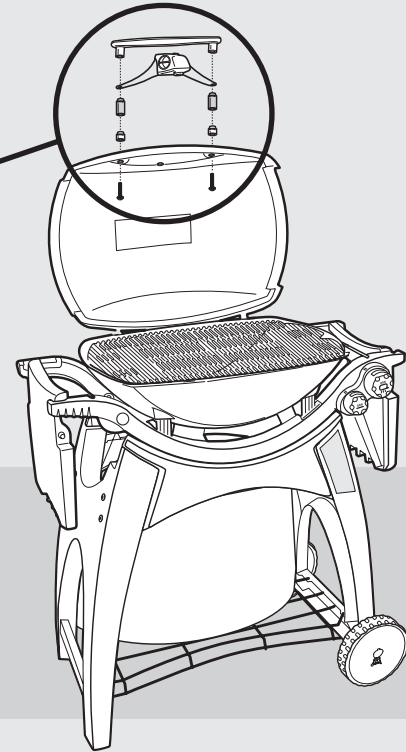
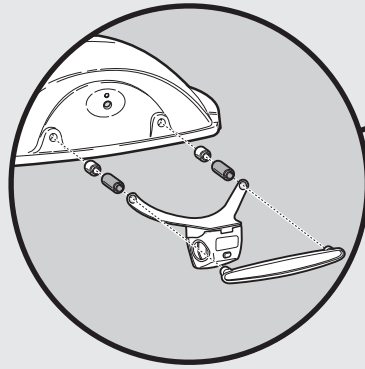
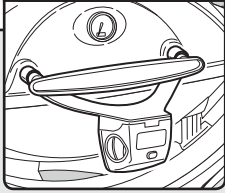
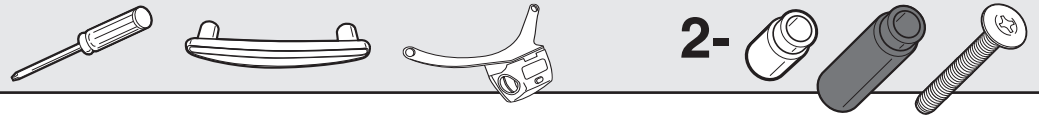


13



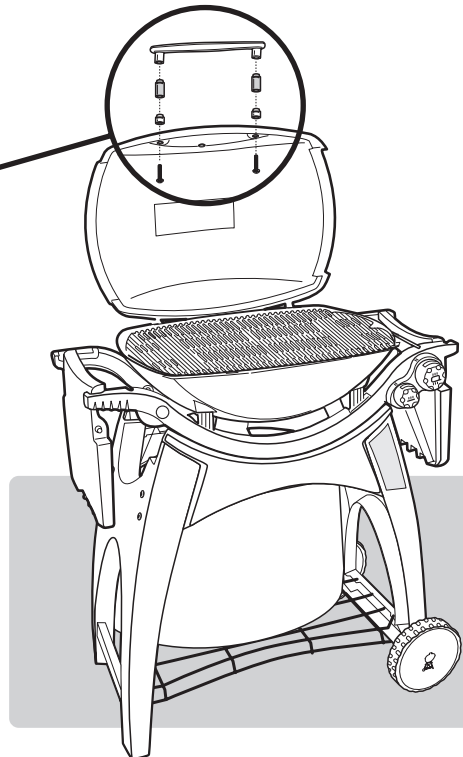
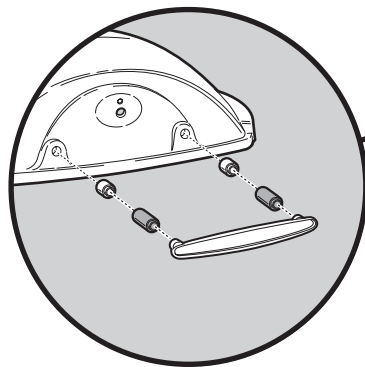
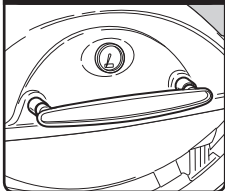
14

Q320



В блоке освещения Вы можете услышать дребезжание. Это нормально.

Q300



## 15

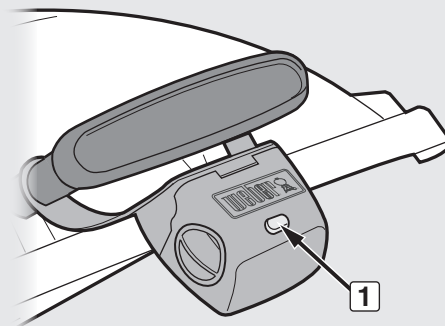
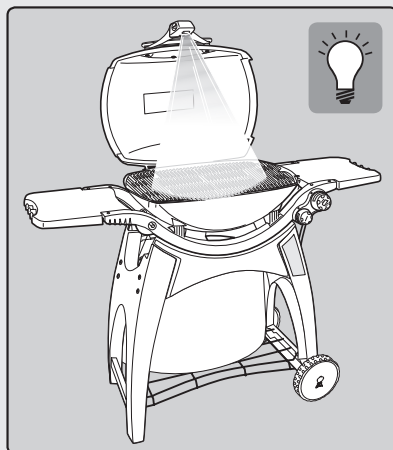
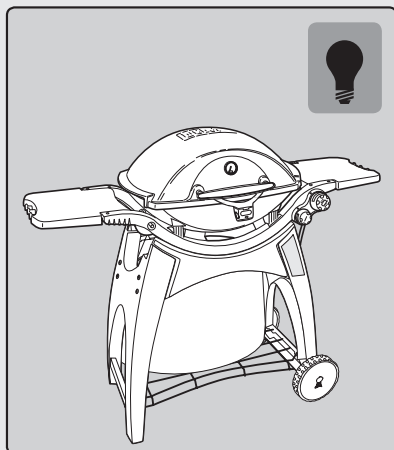
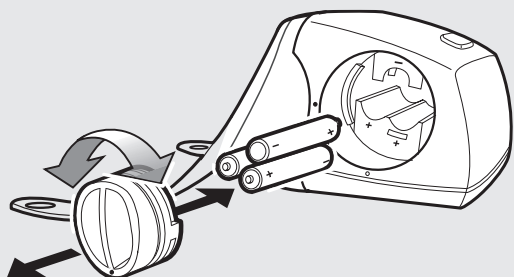
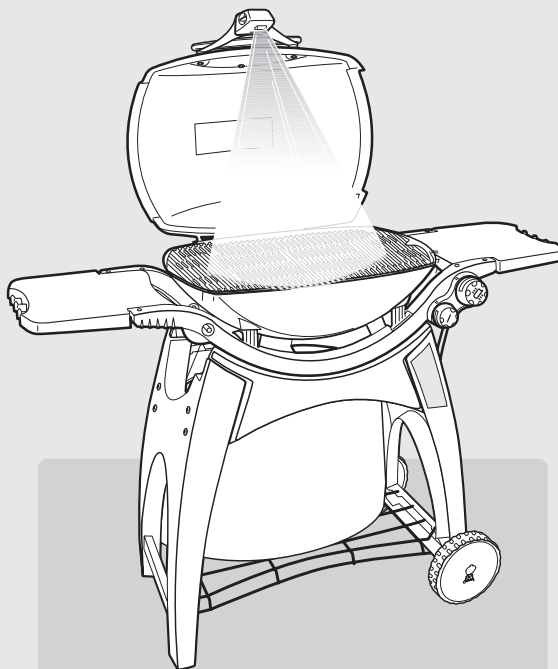
## Q320



### 3- AAA -

Необходимы 3 щелочные батареи "AAA" (в комплект не включены).

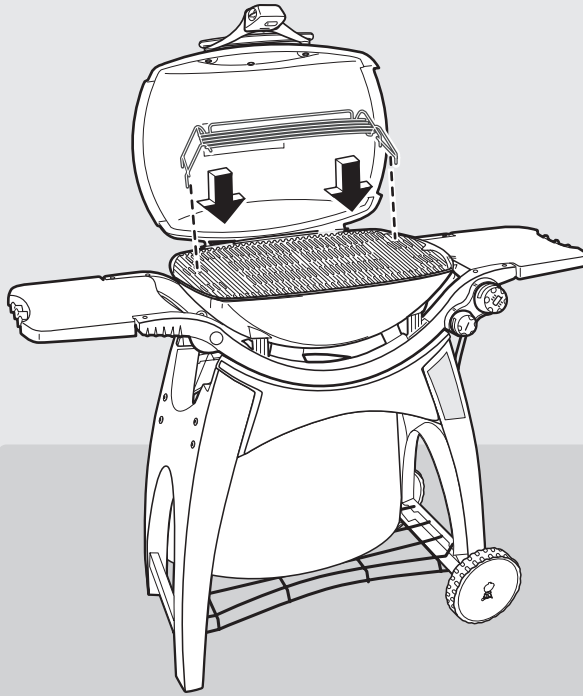
Пользуйтесь только щелочными батареями. Не смешивайте старые и новые батареи или батареи различных типов (стандартные, щелочные или перезаряжаемые). Если Вы не будете пользоваться освещением Handle Light Weber Q Grill Out™ в течение месяца и более, выньте батареи.



Освещение Handle Light Weber Q Grill Out™ имеет "Датчик наклона": Крышка открыта – ВКЛ / Крышка закрыта – ВЫКЛ. Кнопка питания (1) активирует или деактивирует "Датчик наклона." Для использования в дневное время, деактивируйте датчик, нажав на кнопку питания (1).

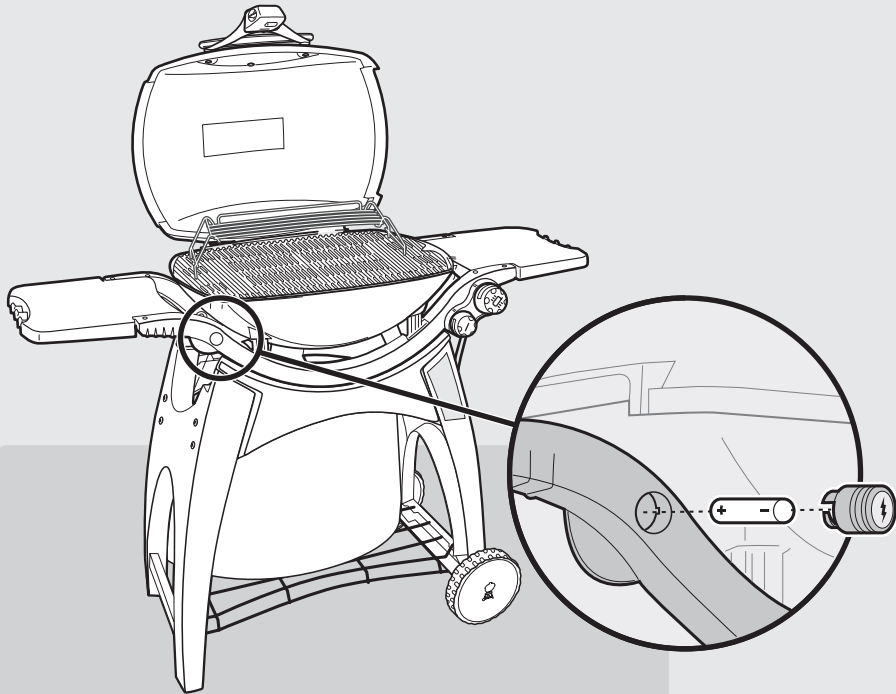
16

Q320



17

Q320



# ГАРАНТИЯ

Компания Weber–Stephen Products LLC (Weber) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ этого газового гриля Weber® в том, что прибор не будет иметь дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная с даты покупки:

Алюминиевые отливки	5 лет, краска 2 года, исключая блеклость или обесцвечивание
Термопластические/терморезистивные детали	5 лет без обесцвечивания
Стационарная тележка / стол-подставка Q® Stand	2 года
Все другие детали	2 года

Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ.

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. При возврате деталей обратитесь к местному представителю службы по работе с покупателями. Листок с контактной информацией имеется в руководстве. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте.

Настоящая ограниченная гарантия не распространяется на какие-либо поломки или трудности в эксплуатации, связанные с аварией, неправильным использованием, реконструкцией, неверным применением, вандализмом, неправильной установкой или техобслуживанием или невыполнением обычных регулярных процедур по техобслуживанию аппарата, включая повреждения в результате попадания насекомых в трубки горелки, как обозначено в настоящем руководстве пользователя.

Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией.

Не существует других прямых гарантий, любая применимая косвенная гарантия пригодности для продажи ограничивается сроком действия до периода действия данной прямой письменной ограниченной гарантии. В некоторых регионах ограничение на длительность подразумеваемой гарантии не предусматривается, поэтому такое ограничение может к Вам не применяться.

Компания Weber не несет ответственности за намеренные, косвенные или последовательные повреждения. В некоторых регионах исключение или ограничение косвенных убытков не предусматривается, поэтому такое ограничение или исключение может к Вам не применяться.

Компания Weber не разрешает каким-либо лицам или компаниям принимать на себя какие-либо обязательства, связанные с продажей, установкой, использованием, удалением, возвратом или заменой оборудования; эти обязательства берет на себя сама компания Weber.

Настоящая гарантия распространяется исключительно на изделия, продаваемые в розницу.

**Посетите сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)®, выберите страну происхождения и зарегистрируйте гриль сегодня. ♦**

Газовый гриль компании Weber представляет собой передвижной прибор для приготовления пищи на открытом воздухе. С помощью газового гриля Weber Вы можете запекать и жарить на решетке. Такой результат трудно получить в домашних условиях. Газовый гриль Weber является передвижным, поэтому Вы можете легко изменить место его установки – в саду или во внутреннем дворе. Переносимость Также Вы можете взять газовый гриль Weber с собой в поездку.

Сжиженный газ пропан (LP) является более быстрым в использовании, позволяет лучше контролировать процесс приготовления пищи по сравнению с древесным углем.

- Эти инструкции предоставят вам минимальные требования по монтажу вашего газового гриля Weber. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкциями перед использованием газового гриля Weber.
- Не предназначен для использования детьми.
- Не подключайте прибор к сети газоснабжения (газопроводу бытового газоснабжения). Клапаны и отверстия предназначены исключительно для сжиженного пропана.
- Не используйте брикеты древесного угля или лавовый камень.
- Используйте только баллон со сжиженным пропаном весом 3 – 13 кг.
- В Великобритании этот прибор должен быть оснащен регулятором, соответствующим требованиям стандарта BS3016, с номинальным выходным давлением 37 миллибар. (Поставляется с грилем.)
- Не допускайте перегиба шланга.
- Длина шланга не должна превышать 1,5 метра.
- Замените гибкий шланг, если это требуют национальные стандарты.
- Любые детали, запечатанные изготовителем, не должны переделываться пользователем.
- Любая модификация прибора может быть опасной.
- Необходимо использовать только шланг низкого давления и регулятор, которые соответствуют национальным стандартам. ♦

## РАБОТА

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Этот прибор предназначен для использования только на открытом воздухе; никогда не используйте в гаражах, балконах или верандах, закрытых или с крышей.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не используйте газовый гриль Weber под незащищенной воспламеняющейся крышей или навесом.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте гриль, расположенный от горючих материалов на расстоянии менее 60 см сзади или сбоку от гриля.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Газовый гриль Weber не предназначен для установки в / на автоприцепах или судах.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования гриль становится горячим. Никогда не оставляйте прибор без присмотра.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Шнур электропитания и шланг подачи топлива должны находиться в стороне от нагретой поверхности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Следите за тем, чтобы в месте приготовления пищи не было легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и др., а также горючих материалов.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не храните другие (запасные) газовые баллоны около газового гриля Weber.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Этот прибор становится очень горячим. Будь особенно внимательны, когда присутствуют дети или пожилые люди.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не перемещайте прибор, когда он зажжен.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При пользовании прибором надевайте защитные перчатки.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пользуйтесь этим грилем только на плоской, ровной поверхности. ♦

## ХРАНЕНИЕ И/ИЛИ НЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Когда газовый гриль Weber® не используется, баллон со сжиженным пропаном должен быть выключен.
- Когда газовый гриль Weber® хранится в помещении, то подачу газа нужно ПРЕКРАТИТЬ, а баллон со сжиженным пропаном должен храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте.
- Баллон со сжиженным пропаном должен храниться в хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей. Отсоединенный баллон со сжиженным пропаном нельзя хранить в здании, гараже или каком-либо другом закрытом месте.
- Когда баллон со сжиженным пропаном отсоединен от газового гриля Weber®, то прибор и баллон со сжиженным пропаном должны храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте.
- Газовый гриль Weber® перед использованием нужно проверять на наличие утечек газа и засорений трубок горелок. (См. "ЗАЖИГАНИЕ" и "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".)
- Проверьте, чтобы в местах под панелью управления и лотком-уловителем не было засоров, которые могут препятствовать процессу горения или вентиляции.
- Экраны защиты от пауков / насекомых необходимо также проверять на наличие засоров. (См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ") ♦

# ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БАЛЛОНЕ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

Баллон всегда устанавливается, транспортируется и хранится в вертикальном положении. Никогда не допускайте падения баллона или небрежного обращения с ним. Никогда не храните баллон в месте, где температура может превышать 51° С (слишком горячо, чтобы держать руку). Например, не оставляйте баллон в автомобиле в жаркие дни. См. «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ».

Несоблюдение правил использования ОПАСНО и может привести к пожару и вызвать смерть или серьезное телесное повреждение.

### ⚠ ОПАСНО

**НИКОГДА не храните запасной баллон со сжиженным пропаном под этим грилем или рядом с ним.**

**НИКОГДА не заполняйте баллон более чем на 80%.**

**Это должно строго соблюдаться, в противном случае может произойти пожар, чреватый нанесением телесных повреждений или даже летальным исходом.**

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте этот гриль только на улице в хорошо проветриваемой зоне. Не используйте в гараже, здании, подворотне или в других закрытых зонах. ♦**

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ С БАЛЛОНАМИ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

- Сжиженный газ пропан (LP) является нефтепродуктом, таким же, как бензин и природный газ. Сжиженный пропан при нормальной температуре и давлении находится в газообразном состоянии. Пропан в баллоне под средним давлением находится в жидком состоянии. При снижении давления жидкий пропан легко испаряется и становится газом.
- Газ пропан имеет запах, похожий на запах природного газа. Вы должны знать этот запах.
- Газ пропан тяжелее воздуха. Просачивающийся газ пропан может накапливаться внизу без рассеивания.
- Баллон со сжиженным пропаном должен устанавливаться, транспортироваться и храниться в вертикальном положении. Не допускайте падения или небрежного обращения с баллонами со сжиженным пропаном.
- Никогда не храните или транспортируйте баллон со сжиженным пропаном в месте, где температура может превышать 51°С (слишком горячо, чтобы держаться рукой – например: не оставляйте баллон со сжиженным пропаном в автомобиле в жаркий день).
- Обращайтесь с пустыми газовыми баллонами так же, как и с заполненными. Даже если газовый баллон пустой, он может находиться под давлением газа. Перед отсоединением всегда закрывайте кран баллона.
- Не используйте поврежденный газовый баллон. Газовые баллоны с вмятинами или ржавчиной, а также баллоны с поврежденным краном могут представлять опасность. Немедленно замените поврежденный баллон.
- Место соединения шланга и газового баллона должно проверяться на наличие утечки каждый раз при подключении баллона. Например, проверяйте газовый баллон каждый раз после заправки.
- Проверьте, чтобы редуктор был установлен с небольшим вентиляционным отверстием, направленным вниз так, чтобы в нем не собиралась вода. Вентиляционное отверстие не должно быть засорено грязью, жиром, насекомыми, и т.д. ♦

## ЗАМЕНА ШЛАНГА, РЕДУКТОРА И КЛАПАНА В СБОРЕ

**⚠ ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Рекомендуем заменять газовый шланг на газовом гриле Weber каждые 5 лет. В некоторых странах могут существовать требования замены газового шланга с более коротким интервалом, чем 5 лет. В этом случае местное требование становится главным к исполнению.**

**В случае замены шланга, редуктора и клапана в сборе связывайтесь с местным представителем службы обслуживания клиентов, котнактная информация которого находится на нашем веб-сайте. Зарегистрируйтесь на [www.weber.com](http://www.weber.com)®.**

СТРАНА	ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ	
Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия, Нидерланды, Исландия, Венгрия, Чешская Республика, Кипр, Эстония, Литва, Латвия, Марокко, Словения, Словацкая Республик, Испания	I <sub>зв/р</sub> – 30мбар	
Великобритания, Франция, Португалия, Бельгия, Ирландия, Греция, Люксембург, Италия, Швейцария	I <sub>зв</sub> – 28-30 / 37мбар	
Германия, Австрия	I <sub>зв/р</sub> – 50мбар	
ДАННЫЕ О ПОТРЕБЛЕНИИ		
	Главная горелка макс.	
кВт (Hs)	Пропан	Бутан
Q300, Q320	6,1	6,36
г (Hs)	Пропан	Бутан
Q300, Q320	434	453



# ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

Используйте баллоны со сжиженным пропаном минимальной емкостью 5 кг и максимальной емкостью 13 кг.

Регулятор, приведенный на рисунках в этом руководстве, может отличаться от регулятора, установленного на Вашем гриле из-за различных норм, действующих в разных странах или регионах.

**⚠ Предупреждение: Проверьте, чтобы кран баллона со сжиженным пропаном или регулятора был закрыт.**

A) Подключите баллон со сжиженным пропаном.

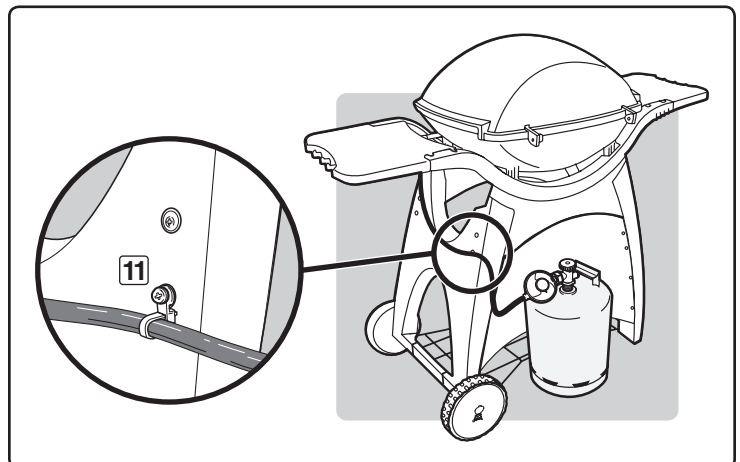
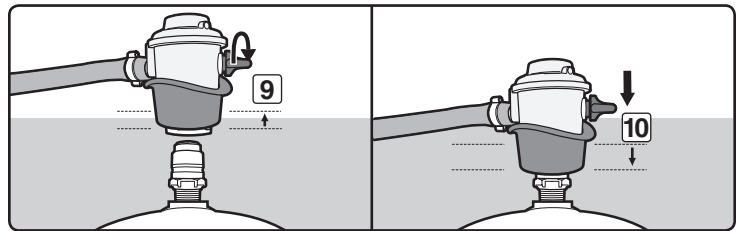
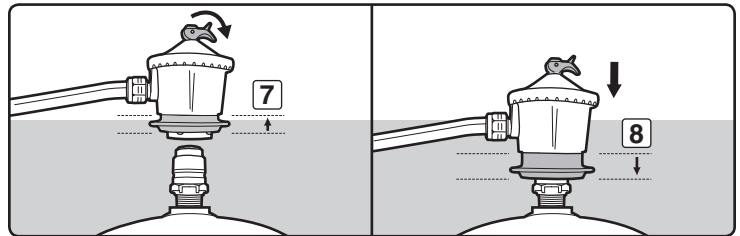
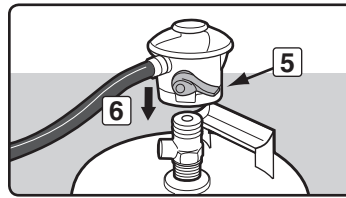
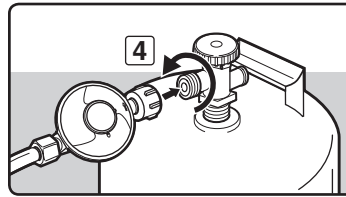
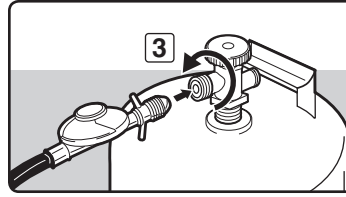
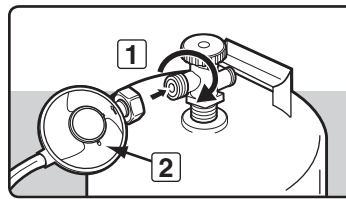
Некоторые регуляторы нужно **НАЖАТЬ** для подключения и **ОТЖАТЬ** для отключения; другие регуляторы имеют гайку с левой резьбой, которая подсоединяется к крану баллона. Выполняйте инструкции для подсоединения регулятора, относящиеся к конкретному регулятору и показанные на иллюстрациях для Вашего типа регулятора.

- Завинтите по часовой стрелке фитинг регулятора на баллоне (1). Расположите регулятор так, чтобы вентиляционное отверстие (2) было направлено вниз.
- Завинтите против часовой стрелки фитинг регулятора на баллоне (3) (4).
- Проверьте, чтобы рычаг регулятора (5) находился в положении вниз/выкл. Нажимайте на регулятор на кране баллона, пока регулятор не защелкнется на своем месте (6).
- Проверьте, чтобы рычаг регулятора находился в положении выкл. Перемещайте кольцо регулятора вверх (7) (9). Нажимайте на регулятор на кране баллона, поддерживая давление. Переместите кольцо вниз (8) (10). Если регулятор не защелкивается, повторите процедуру.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Шланг нужно закрепить к стойке тележки с помощью фиксирующего зажима шланга (11). Невыполнение этого требования может повредить шланг и, как следствие, вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.**

### ⚠ ОПАСНО

Запрещается хранить запасной баллон со сжиженным пропаном под или рядом с грилем. ♦



## ПРОВЕРКА НА УТЕЧКИ ГАЗА

Проверьте, чтобы ручки управления горелками были выключены. Проверьте это, нажав на ручку управления и повернув ее по часовой стрелке. Убедитесь, что ручка установлена в положение ВЫКЛ. Если ручка управления продолжает поворачиваться, продолжайте ее поворачивать по часовой стрелке до упора. Теперь она находится в положении ВЫКЛ.

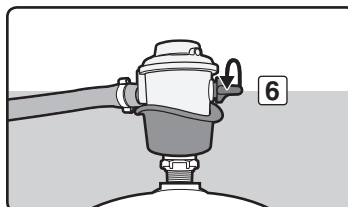
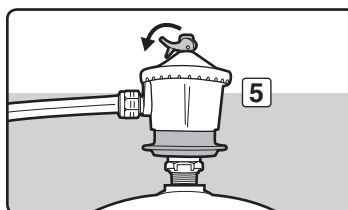
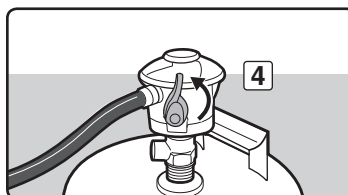
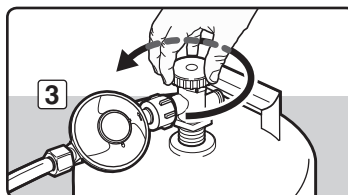
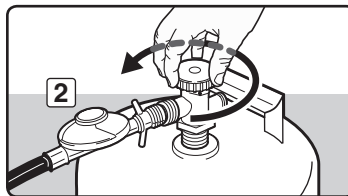
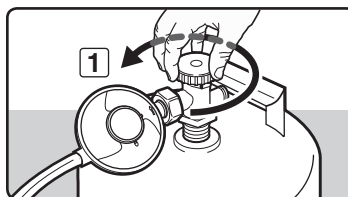
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Проверяйте утечки газа каждый раз при отсоединении и подсоединении газовой арматуры.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Выполняйте эти проверки на утечки, даже если Ваш прибор был собран дилером или в магазине.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не зажигайте горелки во время проверок на утечки.

### ⚠ ОПАСНО

Не используйте открытое пламя для проверки на утечки газа. Во время проверки на утечки убедитесь, что в месте проверки отсутствуют источники искрения или открытого пламени. Искры или открытое пламя вызовут пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.

Для этого требуется: баллон с бутаном/пропаном, мыльная вода, ветошь или щетка.

- A) Растворите мыло в воде.
- B) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора.
  - a) Завинтите против часовой стрелки кран баллона (1) (2) (3).
  - b) Переместите рычаг регулятора в положение вверх/вкл (4).
  - c) Переместите рычаг регулятора в положение вкл (5) (6).
- C) Проверьте утечки, увлажняя фитинг водно-мыльным раствором в ожидании появления пузырьков. Если образуются пузырьки или пузырек увеличивается, то есть утечка.



# ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

## Проверьте

- A) Шланговое соединение кран – регулятор (7).
- B) Соединение газопровода кран – внешняя горелка (8).
- C) Соединение газопровода кран – внутренняя горелка (9).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если есть утечка на соединении (7, 8 или 9), подтяните арматуру гаечным ключом и повторите проверку на наличие утечки с помощью мыльной воды. Если утечка продолжается после подтяжки арматуры, выключите газ. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ.** Обратитесь к местному представителю службы по работе с покупателями. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>.

- D) Соединение регулятор–баллон (10).

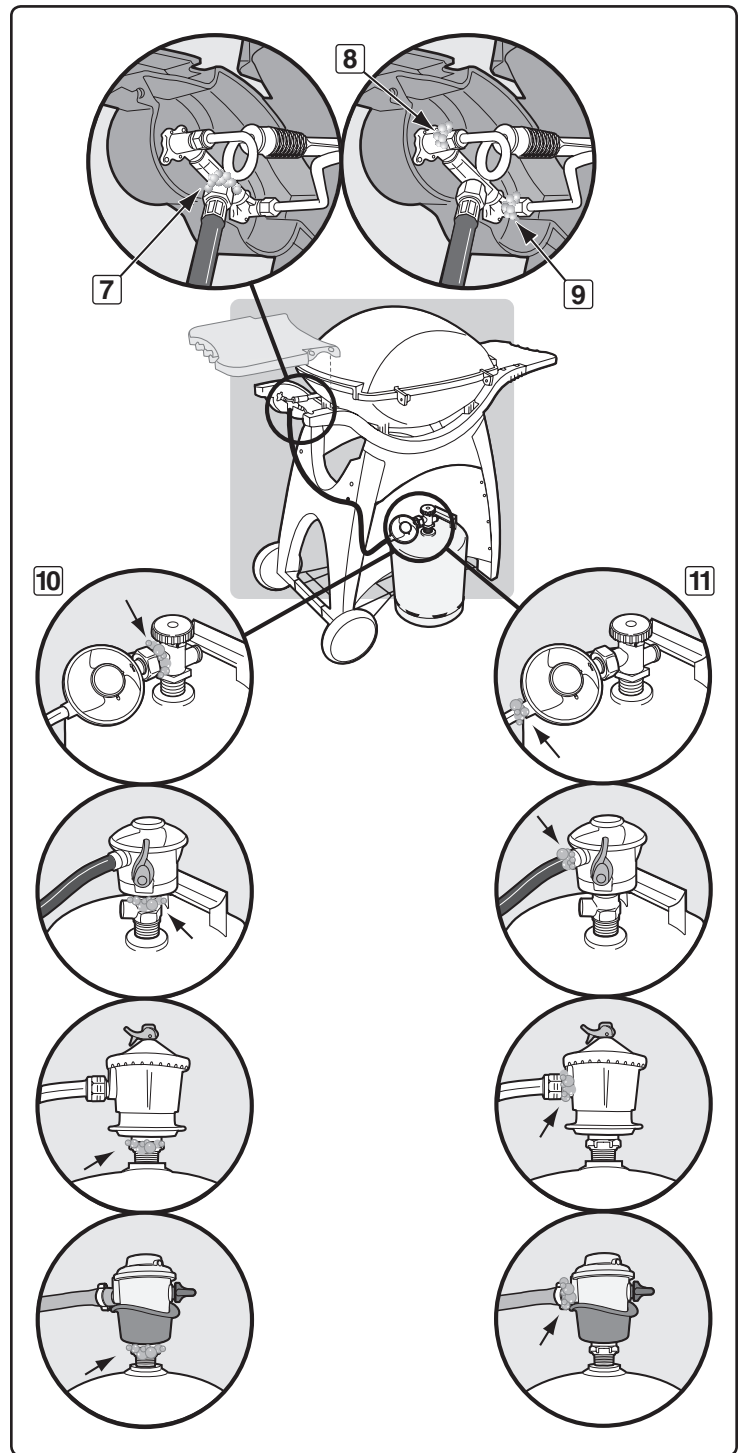
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если в соединении (10) обнаружилась утечка, удалите баллон со сжиженным пропаном. Не включайте гриль. Используйте другой баллон со сжиженным пропаном и снова убедитесь в отсутствии утечек при помощи водно–мыльного раствора. Если утечка остается и после замены баллона со сжиженным пропаном, отключите газ (ВЫКЛ). **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ.** Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>.

- E) соединение шланг – регулятор (11).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если есть утечка на соединении (11), отключите газ. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ.** Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>.

После проверки утечек, ВЫКЛ подачу газа на источнике и промойте соединения водой.

Примечание: Поскольку некоторые растворы для проверки на утечки, включая мыльную воду, могут быть в небольшой степени коррозирующими, все соединения следует промывать чистой водой после проверки на утечки. ♦



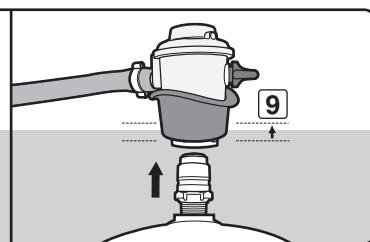
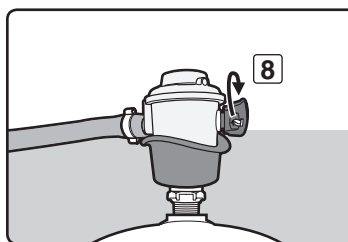
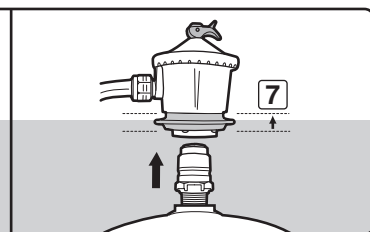
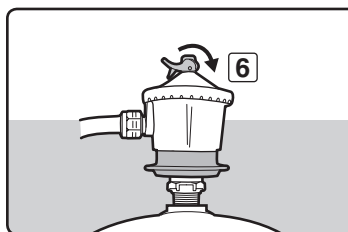
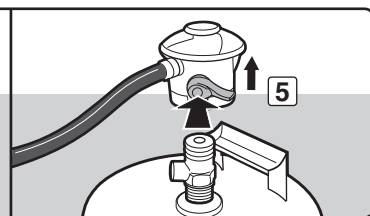
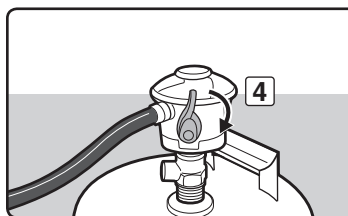
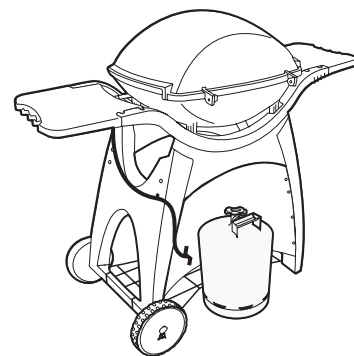
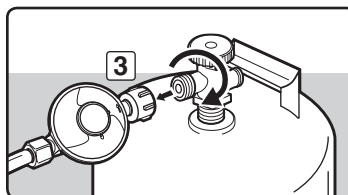
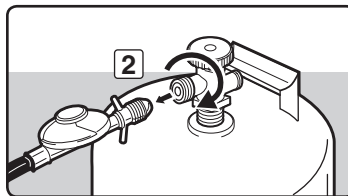
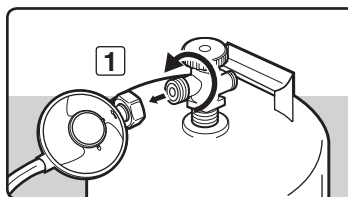
# ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

## ЗАПРАВКА БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

Рекомендуется заправлять газовый баллон до того, как он полностью опустеет.

Для заправки отвезите газовый баллон к дилеру по продаже пропана. Снятие газового баллона:

- A) Выключите подачу газа и отсоедините узел шланга и редуктора от баллона. Выполняйте инструкции для подсоединения редуктора, относящиеся к конкретному редуктору и показанные на иллюстрациях для Вашего типа редуктора.
- a) Отвинтите против часовой стрелки фитинг редуктора с баллона (1).
  - b) Отвинтите по часовой стрелке фитинг редуктора с баллона (2) (3).
  - c) Переместите рычаг редуктора (4) в положение вниз/выкл. Нажимайте на рычаг редуктора, пока он не открепится от баллона (5).
  - d) Переместите рычаг редуктора в положение выкл (6) (8). Переместите муфту редуктора вверх (7) (9) для отсоединения от баллона.
- B) Замените пустой баллон заполненным баллоном. ♦



## ВНОВЬ ПОДКЛЮЧИТЕ БАЛЛОН СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

См. "ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ". ♦

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

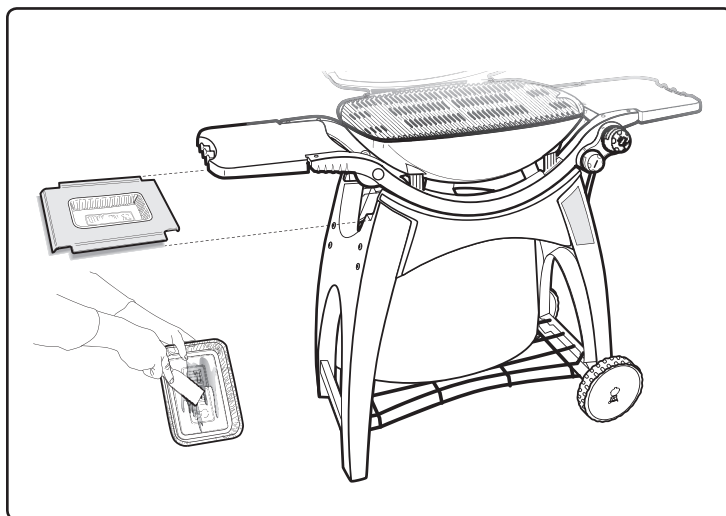
### ЛОТОК-УЛОВИТЕЛЬ И ОДНОРАЗОВЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ ЖИРА

Конструкция гриля имеет систему сбора жира. Перед каждым использованием проверяйте лоток-уловитель и одноразовый поддон для стекания жира, где может накапливаться жир.

Убирайте излишек жира пластиковым скребком; см. иллюстрацию. При необходимости промойте лоток-уловитель и поддон для стекания жира мыльной водой, затем промойте чистой водой. По мере необходимости заменяйте одноразовый поддон для стекания жира.

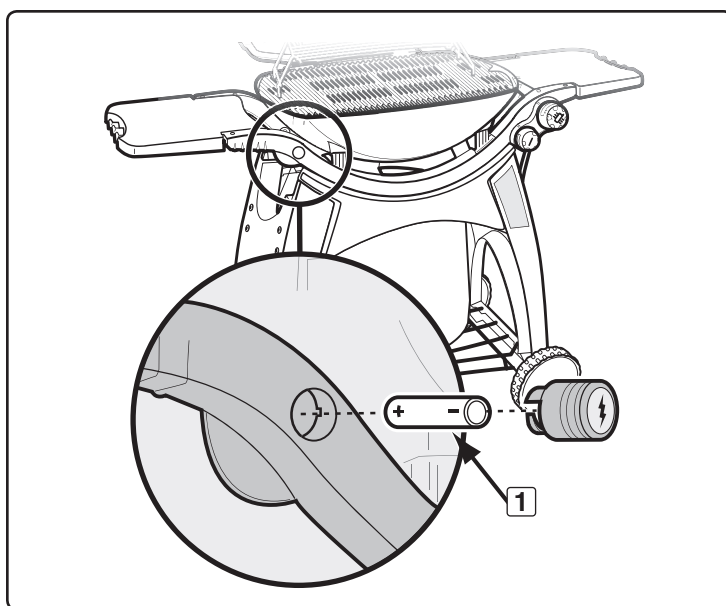
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед каждым использованием проверяйте лоток-уловитель и одноразовый поддон для стекания жира, где может накапливаться жир. Убирайте излишек жира, чтобы не допустить его возгорания. Возгорание жира может вызвать серьезные телесные повреждения, а также материальный ущерб.

**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не кладите в отделение для приготовления пищи алюминиевую фольгу. ♦



### ПРОВЕРКА ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ЭЛЕКТРОННЫМ ЗАЖИГАНИЕМ

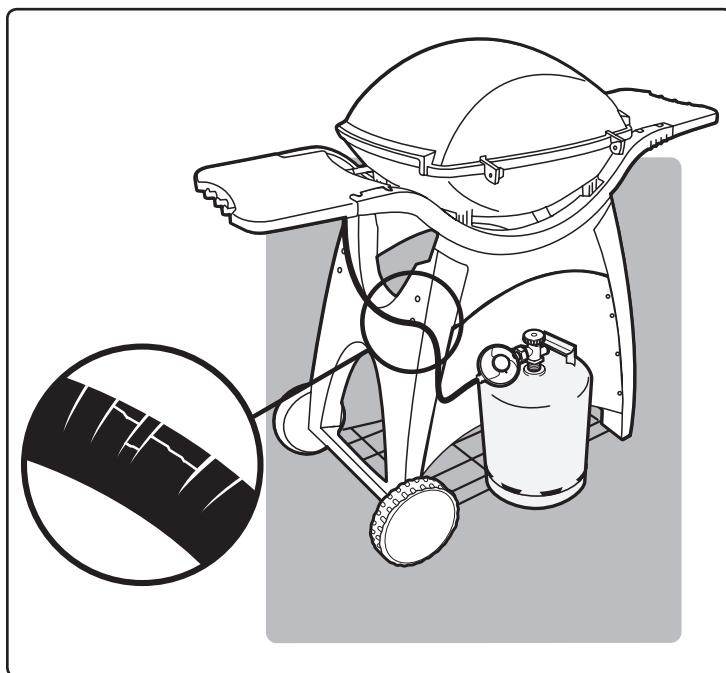
Проверьте, чтобы батарея AAA находилась в хорошем состоянии и была правильно установлена (1). Некоторые батареи имеют пластиковую защитную оболочку. Такую пластиковую оболочку нужно снять. Не спутайте оболочку с наклейкой-ярлыком батареи. ♦



### ПРОВЕРКА ШЛАНГА

Шланг нужно проверять на наличие любых признаков образования трещин.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед каждым использованием гриль проверьте шланг на предмет царапин, трещин, истирания или порезов. Если оказалось, что шланг поврежден, не пользуйтесь гриль. Заменяйте только разрешенным сменным шлангом Weber®. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦



# ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## ЗАЖИГАНИЕ

Краткие инструкции по зажиганию имеются на стойке тележки под ручками управления.

### ⚠ ОПАСНО

При зажигании горелок гриля крышка должна быть открыта, необходимо подождать 5 минут, чтобы газ ушел, если гриль не загорается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

Примечание – Система зажигания позволяет зажигать горелки искрой от электрода воспламенителя, расположенного внутри камеры зажигания. Энергия для искры создается нажатием на кнопку зажигания до щелчка.

- A) Откройте крышку (1).
- B) Проверьте, чтобы все ручки управления находились в положении ВЫКЛ (2). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ.)
- C) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не наклоняйте открытый гриль при зажигании гриля.**

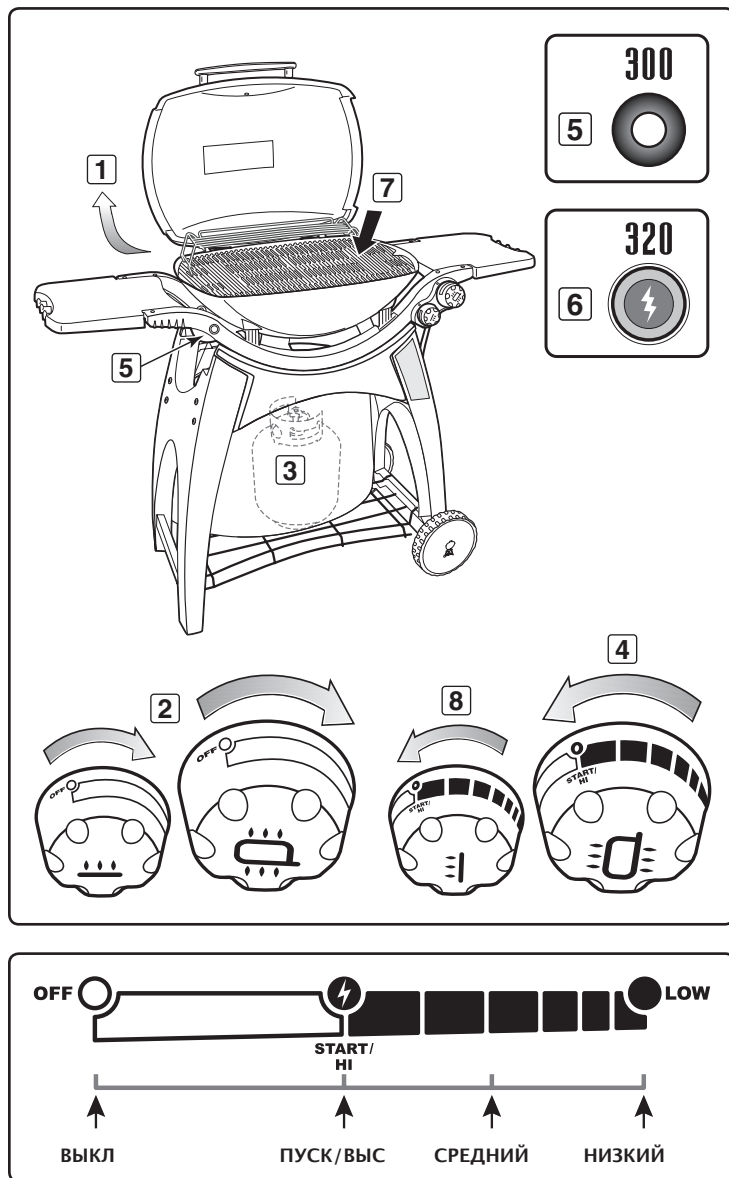
- D) Выберите внешнюю горелку, нажмите на ручку управления горелкой и поверните в положение ПУСК/ВЫС (4).
- E1) Q300 с системой зажигания нажимной кнопкой – Нажмите на кнопку зажигания, чтобы был слышен щелчок (5). При необходимости повторите процедуру.
- E2) Q320 с системой электронного зажигания – Нажмите на кнопку зажигания (6). При этом будет слышен щелчок.
- F) Проверьте, чтобы горелка горела, посмотрев через решетку для пищи (7). Вы должны увидеть пламя.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если горелка не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите 5 минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками.**

- G) После зажигания внешней горелки можно включить внутреннюю горелку (8). Внутренняя горелка загорается внешней горелкой. ♦

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите (ВЫКЛ) подачу газа в баллоне. ♦



## РУЧНОЙ ПОДЖИГ

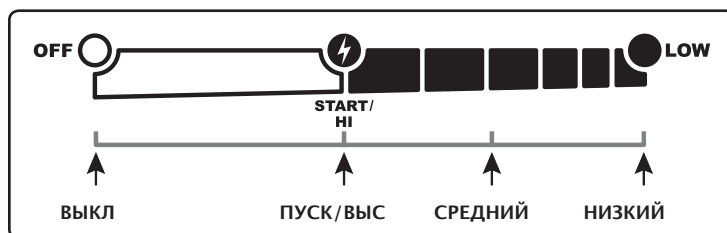
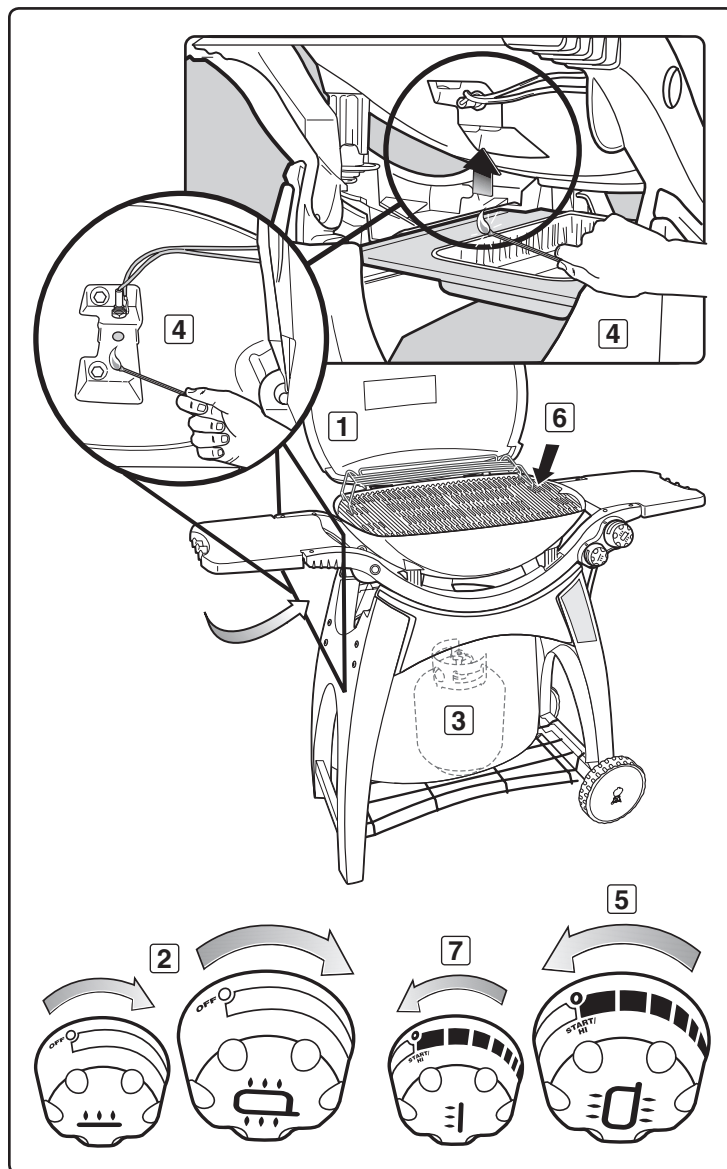
### ⚠ ОПАСНО

При зажигании горелок гриля крышка должна быть открыта, необходимо подождать 5 минут, чтобы газ ушел, если гриль не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

- A) Откройте крышку (1).
- B) Проверьте, чтобы все ручки управления находились в положении ВЫКЛ (2). (Нажмите на каждую ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы они оказались в положении ВЫКЛ.)
- C) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).
- D) Зажгите спичку и подведите пламя в отверстие для зажигания спичкой, расположенное под воспламенителем (4).
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не наклоняйте открытый гриль при зажигании гриля.**
- E) Выберите внешнюю горелку, нажмите на ручку управления горелкой и поверните в положение ПУСК/ВЫС (5).
- F) Проверьте, чтобы горелка горела, посмотрев через решетку для пищи. Вы должны увидеть пламя (6).
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если горелка не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите 5 минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь.**
- G) После зажигания внешней горелки можно включить внутреннюю горелку (7). Внутренняя горелка зажигается внешней горелкой. ♦

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите (ВЫКЛ) подачу газа на источнике. ♦



# РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

## ПРОГРЕВ ГРИЛЯ

Газовый гриль Weber® является прибором с низким энергопотреблением. Он работает при экономичном, низком уровне потребления тепла. Перед приготовлением важно прогреть гриль. Зажигайте газовый гриль в соответствии с инструкциями, приведенными в этом руководстве пользователя. Для подогрева: после зажигания установите все горелки в положение ПУСК/ВЫС, закройте крышку, и прогревайте до температуры от 500° до 550° F (260° – 290° C), рекомендуемой температуры жарки. Это займет от 10 до 15 минут, в зависимости от условий, таких как температура воздуха и ветер.

Примечание: Температура внутри отделения для приготовления пищи во время нескольких первых использований, когда поверхности еще сильно отражают тепло, может быть выше указанной в рецептурной книге. Условия приготовления пищи, например, ветер, погода, могут потребовать изменения настроек горелок для получения нужной температуры приготовления.

Если горелка потухла, откройте крышку, выключите горелку(и), подождите пять минут, затем вновь зажгите.


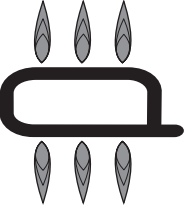



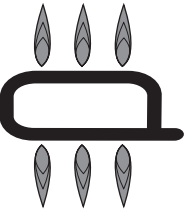



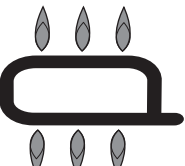
**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не перемещайте газовый гриль Weber®, когда прибор работает или горячий. ♦**

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При приготовлении на гриле, самым важным является то, какой способ нужно использовать для приготовления конкретной пищи, прямой или непрямой. Различие между этими способами простое: Прямой способ, аналогичный поджариванию, означает, что пища приготавливается непосредственно над источником тепла. Непрямой способ подразумевает поджаривание пищи с каждой стороны на горелках. Непрямой способ приготовления аналогичен обжариванию, но имеет преимущества благодаря получению особой текстуры, аромата и внешнего вида продукта, который невозможно получить при запекании, например, в обычной духовке. Выбор правильного способа – кратчайший путь для получения наилучших результатов и надежного доведения пищи до уровня готовности.

Вы можете регулировать горелки по своему желанию. Установки — БОЛЬШОЙ ОГОНЬ, СРЕДНИЙ, МАЛЕНЬКИЙ или ВЫКЛ — описаны в таблице справа. Например, для поджаривания стейков, установите обе горелки в положение БОЛЬШОЙ, затем для завершения приготовления продукта, установите обе горелки в положение МАЛЕНЬКИЙ. Рецепты в руководстве для гриля могут дать вам новые идеи.

Примечание: Условия приготовления пищи, например, ветер, погода, могут потребовать изменения настроек горелок для получения нужной температуры приготовления. ♦

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ	НАСТРОЙКА ВНУТРЕННЕЙ ГОРЕЛКИ	НАСТРОЙКА НАРУЖНОЙ ГОРЕЛКИ
<b>ПРЕДВ. НАГРЕВ</b>	 БОЛЬШОЙ	 БОЛЬШОЙ
<b>ПРЯМОЙ МАЛЕНЬКИЙ</b> Кусочки курицы, сосиска	 МАЛЕНЬКИЙ	 МАЛЕНЬКИЙ
<b>ПОДЖАРКА</b> Стейк и другие продукты, требующие поджаривания Начните с поджаривания стейков на прямом большом огне... ...завершите приготовлением на прямом маленьком огне	 БОЛЬШОЙ	 БОЛЬШОЙ
	 МАЛЕНЬКИЙ	 МАЛЕНЬКИЙ
<b>КОСВЕННЫЙ</b> целый цыпленок небольших размеров	 ВЫКЛ	 СРЕДНИЙ



# РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

## ОСНОВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИЛЯ

Небольшой слой масла поможет равномерно поджарить продукт и не дать ему прилипнуть к решетке для пищи. Всегда наносите кисточкой или распыляйте масло на продукт, а не непосредственно на решетку для пищи.

Рекомендуем готовить при закрытой крышке. Почему? Потому что это уменьшает вероятность всплеск пламени, и приготовление продукта выполняется быстрее и равномернее.

При использовании маринада, соуса или глазури с высоким содержанием сахара или других легко сгорающих ингредиентов, смажьте продукт только кисточкой за 10 – 15 минут до окончания приготовления.

Не забывайте регулярно чистить щеткой варочную решетку и очищать поддон для стекания жира, расположенный под грилем.

Следующие размеры, толщины, вес и время приготовления являются рекомендациями, а не жесткими требованиями. На время приготовления влияют такие факторы как ветер, температура наружного воздуха и нужный уровень готовности. Готовьте в течение времени, указанного в таблице или до нужного уровня готовности, перевернув один раз в середине процесса приготовления. Время приготовления говядины и баранины рекомендуется на основе среднего уровня приготовления, если не указано иное. Дайте постоять толстым отбивным и стейкам в течение 5 – 10 минут перед разделкой. За это время внутренняя температура мяса увеличится на 5 – 10 градусов.

Для более подробной информации о рецептах и рекомендациях по приготовлению, посетите сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦

ГОВЯДИНА	Толщина / вес	Приблизительное время приготовления
Стейк: филе, огузок или антрекот	толщина 2 см (3/4 дюйм)	6 – 8 минут; High
	толщина 2,5 см (1 дюйм)	8 – 10 минут; High
	толщина 2,5 – 3 см (1 – 1-1/2 дюйм)	14 – 16 минут; жарить 10 минут High, барбекю 4 – 6 минут Low
Кебаб	кубики 2,5 – 3 см (1 – 1-1/2 дюйм)	10 – 12 минут, Medium
Бифбургер или котлета	толщина 2 см (3/4 дюйм)	8 – 10 минут, Medium
СВИНИНА	Толщина / вес	Приблизительное время приготовления
Отбивная: ребро, филей или лопатка	толщина 2 – 2,5 см (3/4 – 1 дюйм)	10 – 15 минут; жарить 6 минут High, барбекю 4 – 8 минут Low
	толщина 3 – 4 см (1-1/4 – 1-1/2 дюйм)	14 – 18 минут; жарить 8 минут High, барбекю 6 – 10 минут Low
Филей, без костей	толщина 2 – 2,5 см (3/4 – 1 дюйм)	10 – 12 минут; жарить 6 минут High, барбекю 4 – 6 минут Low
Сосиска		25 – 30 минут Low
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	Толщина / вес	Приблизительное время приготовления
Куриная грудка, без костей, без кожи	175 г (6 унций)	8 – 12 минут, Medium
Курятина, половинка	550 – 675 г (1-1/4 – 1-1/2 фунт)	1 – 1-1/4 часа Low
Кусочки курицы, грудинка/крылышки с костью		30 – 40 минут Low
Кусочки курицы, ножки/бедро с костью		40 – 50 минут Low
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	Толщина / вес	Приблизительное время приготовления
Рыба, филе или тонкий ломтик	толщина 3 – 4 см (1/4 – 1/2 дюйм)	3 – 5 минут; High
	толщина 1 – 2,5 см (1/2 – 1 дюйм)	5 – 10 минут; High
	толщина 2,5 – 3 см (1 – 1-1/4 дюйм)	10 – 12 минут; High
Креветки		2 – 5 минут; High
Рыба, целая	450 г (1 фунт)	15 – 20 минут, Medium
	1 кг (2 – 2 1/2 фунт)	20 – 30 минут, Medium
ОВОЩИ		Приблизительное время приготовления
Спаржа		6 – 8 минут, Medium
Кукурузный початок, очищенный		10 – 12 минут, Medium
Кукурузный початок, неочищенный		25 – 30 минут, Medium
Чеснок, целый		45 – 60 минут Low
Грибы: шиитаке или молодой		8 – 10 минут, Medium
Грибы: каштан, круглый или плоскими долями		12 – 15 минут, Medium
Репчатый лук, 1,27 см (1/2 дюйм) ломтики		8 – 12 минут, Medium
Картофель, 1,27 см (1/2 дюйм) ломтики		14 – 16 минут, Medium
Баклажан, 1,27 см (1/2 дюйм) ломтики		8 – 10 минут, Medium

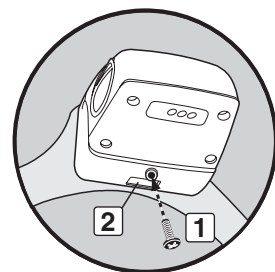
## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
Пламя горелок имеет желтый или оранжевый цвет, есть запах газа.	Проверьте экраны защиты от пауков / насекомых на наличие препятствий. (Засорение отверстий.)	Очистите экраны защиты от пауков / насекомых. См. "ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ."
Горелки не загораются. –или– Горелки имеют маленькое мерцающее пламя в положении ВЫС. –или– Температура гриля достигает только 250° – 300° в положении ВЫС.  В некоторых странах используются регуляторы с устройством защиты избыточного расхода газа.	Возможно, включено устройство защиты избыточного расхода газа, которое является частью соединения между барбекю и баллоном.	Для сброса устройства защиты избыточного расхода газа поверните все ручки управления горелками и кран баллона в выключенное положение. Откройте крышку. Медленно поверните клапан бака НД в открытое положение. Подождите не менее минуты и зажгите гриль. См. "ЗАЖИГАНИЕ".
Горелка не загорается или слабое пламя в положении ВЫС.	Мало сжиженного пропана или нет его?	Заправьте газовый баллон.
	Изогнут или перекручен топливный шланг?	Выпрямите топливный шланг.
	Внешняя горелка зажигается спичкой?	Если внешняя горелка может зажигаться спичкой, проверьте систему зажигания.
Горелка не зажигается при нажатии на кнопку воспламенителя.	Проверьте подачу газа к горелкам, попробовав зажечь горелки спичками. См. РУЧНОЙ ПОДЖИГ.	Если зажигание спичками оказалось успешным, то проблема заключается в системе зажигания. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ."
	Установлена ли свежая батарея?	Проверьте, чтобы батарея была в хорошем состоянии и была правильно установлена. См. "ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ."
	Правильно ли подсоединены провода к коробке зажигания?	Проверьте, чтобы провода были правильно вставлены в клеммы на коробке зажигания. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ."
	Есть ли пластиковая оболочка на новой батарее?	Снимите пластиковую оболочку.
	Трубка горелки располагается слишком далеко от электрода воспламенителя?	Проверьте, чтобы трубка горелки правильно располагалась относительно электрода воспламенителя. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ."
Внезапные вспышки пламени: <b>⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не кладите в отделение для приготовления пищи алюминиевую фольгу.</b>	Выполняется ли прогрев гриля, как это требуется?	Все горелки в положении ВЫС в течение 10 – 15 минут для прогрева.
	Решетки для пищи покрыты толстым слоем прогоревшего жира?	Хорошо очистите. См. "ОЧИСТКА."
	Отделение для приготовления пищи загрязнено и не дает жиру стекать в лоток-уловитель?	Очистите отделение для приготовления пищи.
Форма факела горелки неравномерная. Слабое пламя, когда горелка находится в положении ВЫСОКИЙ. Пламя не проходит на всю длину трубки горелки.	Горелки прочищены?	Прочистите горелки. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ."
Со внутренней части крышки облезает краска (Напоминает шелушение окрасочного слоя).	Внутренняя поверхность крышки – неокрашенная, из алюминиевой отливки. Она не может "отслаиваться". То, что Вы видите, является отвержденным жиром, превратившимся в углерод, который отслаивается. <b>ЭТО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ.</b>	Хорошо очистите. См. "ОЧИСТКА."
Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> ®.		

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОСВЕЩЕНИЯ HANDLE LIGHT (Q320)

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
Освещение Handle Light гриля Weber Q Grill Out™ не горит.	Старые ли батареи?	Заменить батареи.
	Установлены ли батареи правильно?	См. иллюстрацию по сборке.
	Находится ли крышка в верхнем положении при ВКЛ кнопке питания?	Свет будет активирован, когда крышка открыта.
	Включено ли освещение Handle Light Weber Grill Out™?	Нажмите кнопку питания.
Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> ®.		

Для замены батарей, снимите блок освещения, отвинтив винт (1). Нажмите на кнопку (2) и отведите в сторону.



## ОЧИСТКА

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед очисткой **ВЫКЛ** газовый барбекю Weber® и подождите, пока он остынет.

**Наружные поверхности** – Для очистки пользуйтесь теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не пользуйтесь моющими средствами для печей, абразивными средствами (кухонными чистящими средствами), содержащими цитрусовые добавки, либо абразивными чистящими салфетками для очистки гриля или подвижных поверхностей.

**Решетка для пищи** – Очистить подходящей латунной щетинной щеткой. При необходимости удалите жир с гриля и промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

Чтобы приобрести решетку для пищи, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com).

**Лоток-уловитель** – Имеются одноразовые поддоны из фольги, или Вы можете положить на лоток-уловитель алюминиевую фольгу. Для очистки лотка-уловителя, промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

**Отделение для приготовления пищи** – Очищайте щеткой грязь с трубок горелок. НЕ РАСШИРЯЙТЕ КАНАЛЫ (ОТВЕРСТИЯ) ГОРЕЛОК. Промойте внутреннюю поверхность отделения для приготовления пищи теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

**Внутренняя поверхность крышки** – Пока крышка теплая, протрите ее внутреннюю поверхность бумажным полотенцем, чтобы не допустить накопления жира. Отслоение накопленного жира напоминает отслоение краски.

**Откидные рабочие столики** – Промыть мыльной водой с помощью мягкой ткани.

Не используйте моющие средства, содержащие кислоту, уайт-спирит или ксилол. После очистки тщательно смойте водой. Откидные рабочие столики не должны использоваться для резки продуктов. ♦

## ЭКРАНЫ ЗАЩИТЫ ОТ ПАУКОВ / НАСЕКОМЫХ WEBER®

Газовый гриль Weber®, так же как и любой наружный газовый прибор, привлекает пауков и других насекомых. Они могут создавать гнезда в трубках Вентури (1) системы трубок горелки. Это препятствует нормальному потоку газа и может привести к тому, что газ начнет течь в обратном направлении от воздушной заслонки. Обратный поток газа может вызвать пожар в заслонках и около них, что приведет к серьезному повреждению гриля.

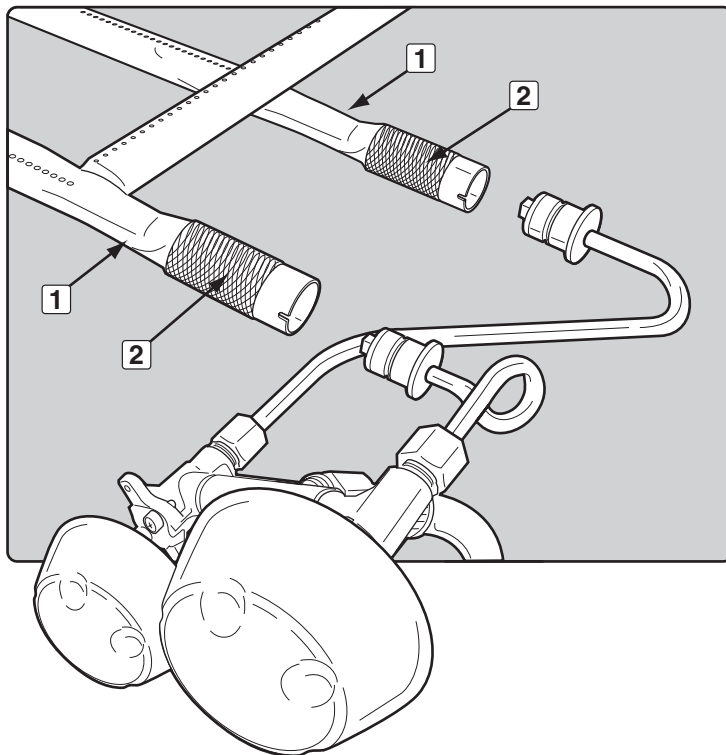
Воздушная заслонка трубок горелки имеет экран из нержавеющей стали (2), чтобы закрыть доступ пауков и насекомых в трубки горелки через отверстия воздушной заслонки.

Рекомендуется проверять экран защиты от пауков / насекомых не менее одного раза в год. См. "ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ". Также проверьте и очистите экран защиты от пауков / насекомых в случае возникновения хотя бы одного следующих симптомов:

- A) Запах газа при желтом и слабом пламени горелки.
- B) Гриль не достигает нужной температуры.
- C) Гриль нагревается неровно.
- D) Горелка не загорается.

### ⚠ ОПАСНО

При игнорировании этих признаков может произойти возгорание, которое приведет к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также материальному ущербу. ♦



## ОЧИСТКА ИЛИ ЗАМЕНА ТРУБКИ ГОРЕЛКИ

Для этого потребуется отвертка под шуруп с плоской головкой.

- A) Газовый гриль Weber® должен быть ВЫКЛ и охлажден.
- B) ВЫКЛ подачу газа на источнике.
- C) Откройте крышку и снимите решетки для пищи.

### Снятие трубки горелки

- A) Удалите винт 1/4 x 20 дюйм, крепящий трубку горелки к отделению для приготовления пищи (1).
- B) Поверните внешнюю горелку на 90°. Переместите и отведите горелку в сторону от насадки, затем снимите с отделения для приготовления пищи.
- C) Повторите эту процедуру для внутренней горелки (2).

**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** При снятии или установке трубок горелок нужно быть внимательным. Не прикладывайте силу, не изгибайте газопроводы, соединяющие трубки горелок с ручкой управления (3).

### Очистка трубки горелки

- A) Загляните внутрь каждой горелки с помощью фонарика (4).
- B) Очистите внутреннюю сторону горелок с помощью провода (подойдет выпрямленная вешалка) (5).
- C) Проверьте и очистите воздушную заслонку на концах горелок (6). Проверьте и очистите отверстия кранов в основании насадки горелки (7). Для очистки наружной поверхности горелок пользуйтесь стальной щетинной щеткой. Эти меры обеспечат нормальное функционирование горелок.

**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** При очистке не расширяйте каналы горелок.

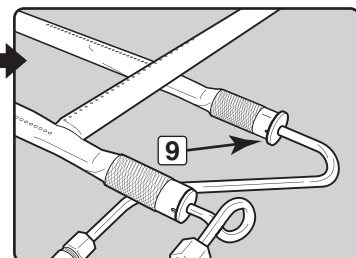
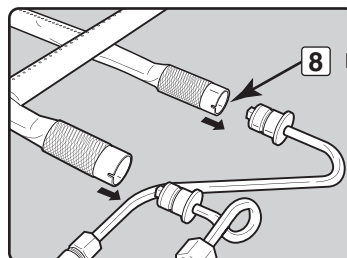
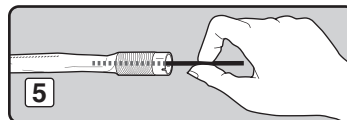
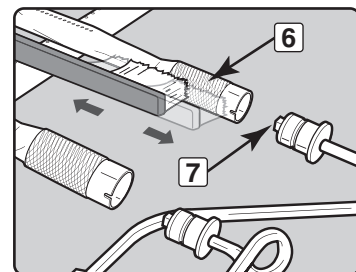
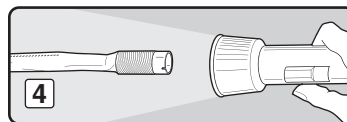
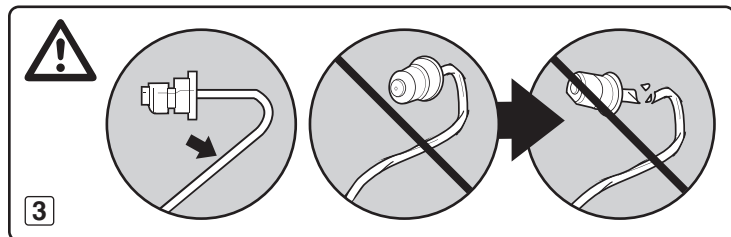
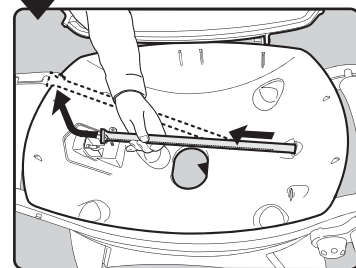
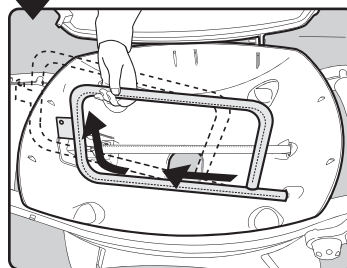
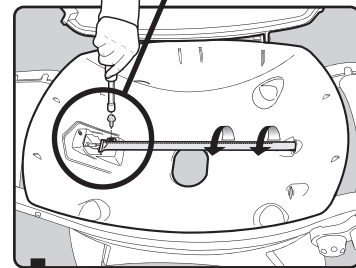
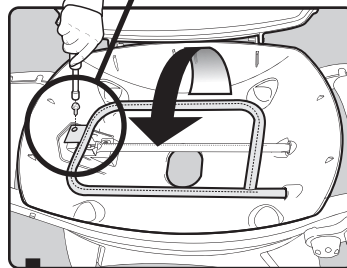
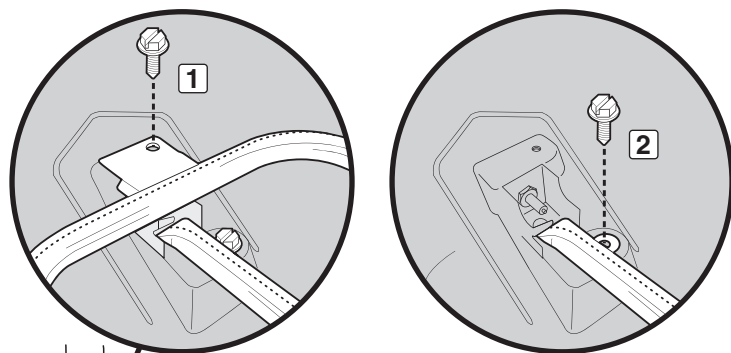
- D) Слегка постучите по горелке, чтобы удалить сор и грязь с трубки горелки. Когда экран защиты от пауков / насекомых и горелка очищены, поставьте горелку на место.

### Установка трубки горелки на место

- A) Для установки трубок горелки на прежнее место следуйте порядку, указанному в разделе “Удаление трубки горелки” в обратном направлении. Перед закреплением трубок горелок на своем месте проверьте правильность сборки узла.

**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Правильно расположите отверстие горелки (8) над отверстиями кранов (9).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед тем как пользоваться грилем, после установки горелок их нужно проверить на утечку с помощью мыльной воды. См. “ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ ГАЗА”. ♦



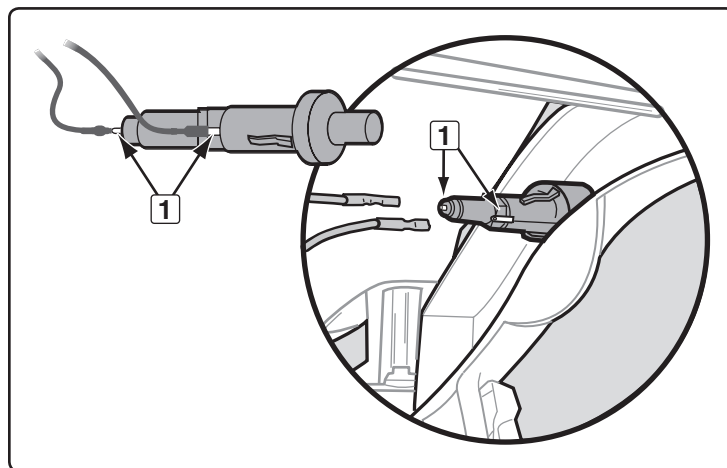
## РАБОТА СИСТЕМЫ ЗАЖИГАНИЯ НАЖИМНОЙ КНОПКОЙ (Q300)

Если система зажигания нажимной кнопкой не зажигается, проверьте подачу газа к горелкам, попробовав зажечь горелки спичками. См. "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ". Если зажигание спичками оказалось успешным, то проблема заключается в системе зажигания.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Все ручки управления газом и краны подачи газа должны быть в положении ВЫКЛ.**

- Проверьте, чтобы оба провода зажигания были правильно присоединены к электродам воспламенителя (1).
- Проверьте, чтобы кнопка зажигания нажималась со щелчком, а также возвращалась в исходное положение.

Если система зажигания все же не зажигается, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦



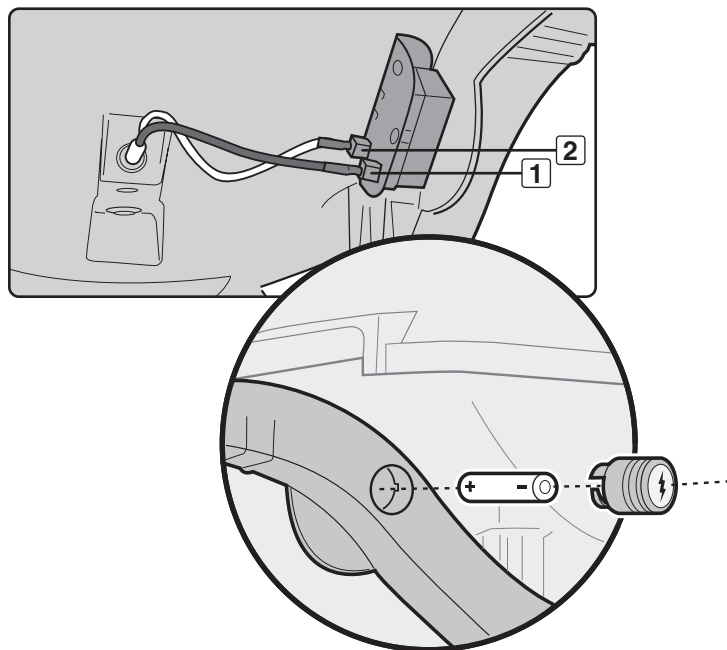
## РАБОТА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ (Q320)

Если система электронного зажигания не зажигается, проверьте подачу газа к горелкам, попробовав зажечь горелки спичками. См. "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ". Если зажигание спичками оказалось успешным, то проблема заключается в системе электронного зажигания.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Все ручки управления газом и краны подачи газа должны быть в положении ВЫКЛ.**

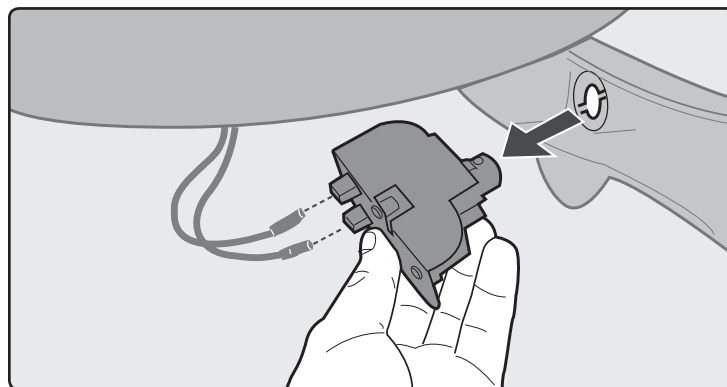
- Проверьте, чтобы черный (1) и белый (2) провода были правильно присоединены к электродам воспламенителя на модуле воспламенителя.
- Проверьте, чтобы батарея AAA (только щелочная) находилась в хорошем состоянии и была правильно установлена. Некоторые батареи имеют пластиковую защитную оболочку. Такую пластиковую оболочку нужно снять. Не спутайте оболочку с наклейкой-ярлыком батареи.
- Проверьте, чтобы работала кнопка электронного зажигания, прислушиваясь и наблюдая искры в горелке.

Если система электронного зажигания все же не зажигается, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦



## ЗАМЕНА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ

Если необходимо выполнить замену модуля воспламенителя, то он должен быть удален и утилизирован надлежащим образом. Подробная информация о правильной утилизации приведена на последней странице. ♦



## ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Проверка и очистка экрана защиты от пауков / насекомых

Если экран засорен пылью или грязью, снимите горелку для очистки экрана. См. "ОЧИСТКА ИЛИ ЗАМЕНА ТРУБКИ ГОРЕЛКИ".

Очистите экран защиты от пауков / насекомых мягкой щетинной щеткой (например, старой зубной щеткой).

**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не очищайте экран защиты от пауков / насекомых твердыми или острыми инструментами. Не смещайте экран защиты от пауков / насекомых, не расширяйте отверстия экрана.**

Слегка постучите по горелке, чтобы удалить сор и грязь с трубки горелки. Когда экран защиты от пауков / насекомых и горелка очищены, поставьте горелку на место.

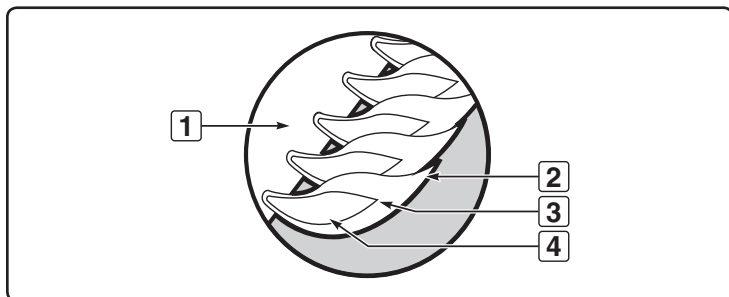
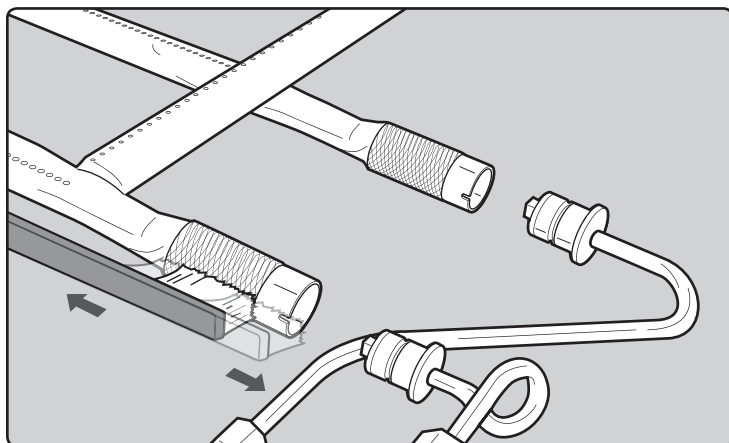
Если экран защиты от пауков / насекомых поврежден или не может быть очищен, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Форма пламени главной горелки

Горелка газового гриля Weber® отрегулирована на заводе, чтобы обеспечить правильную смесь воздуха и газа. Показана правильная форма пламени.

- A) Трубка горелки (1)
- B) Кончики пламени время от времени мерцают желтым цветом (2)
- C) Голубой (3)
- D) Темно-синий (4)

Если пламя является неравномерным по всей трубке горелки, выполните процедуры очистки горелки. ♦





**⚠ ВНИМАНИЕ: Этот продукт успешно прошел испытания и сертифицирован только для использования в конкретной стране. Страна указана на наружной стороне коробки.**

Этими деталями могут быть компоненты, выполняющие перемещение газа или горение. Относительно оригинальной сменной детали (деталей) компании Weber-Stephen Products LLC, обратитесь в отдел обслуживания покупателей Weber-Stephen Products LLC.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не пытайтесь ремонтировать компоненты, выполняющие перемещение газа или горение, не обратившись в отдел обслуживания покупателей Weber-Stephen Products LLC, Несоблюдение этого предупреждения может вызвать пожар или взрыв, что приведет к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.**



Этот символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать как бытовой мусор. Инструкции по надлежащей утилизации этого продукта в Европе находятся на Веб-сайте [www.weber.com](http://www.weber.com); также можно обратиться к импортеру, указанному для Вашей страны. Если у Вас нет доступа в Интернет, обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать имя, адрес и телефонный номер импортера.

Когда Вы решите утилизировать или выбросить гриль, все электрические компоненты (например, двигатель гриля, батареи, модуль воспламенителя, подсветка) должны быть сняты и утилизированы надлежащим образом в соответствии с требованиями WEEE. Их следует утилизировать отдельно от гриля.

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH**

Maria-Theresia-Straße 11  
4600 Wels  
AUSTRIA  
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl**

Blarenberglaan 6 Bus 4  
Industriezone Noord  
BE-2800 Mechelen  
BELGIUM  
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.**

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
CZECH REPUBLIC  
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NORDIC ApS**

Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby  
DANMARK  
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559  
UNITED ARAB EMIRATES  
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

**WEBER-STEPHEN FRANCE SAS**

BP 80322  
95617 Cergy Pontoise Cedex  
FRANCE  
TEL: +33 810 19 32 37  
service.consommateurs@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH**

Rheinstraße 194  
55218 Ingelheim  
DEUTSCHLAND  
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.**

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
NETHERLANDS  
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
TEL: +354 58 58 900

**D&S IMPORTS**

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl**

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"  
Viale della Repubblica 46  
36030 Povolario di Dueville – Vicenza  
ITALY  
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.**

Ul. Minerska 29 lok.1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

**GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.**

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng  
SOUTH AFRICA  
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

**WEBER-STEPHEN IBERICA Srl**

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -  
Despacho 10 B  
E-08173 Sant Cugat del Vallès  
Barcelona  
SPAIN  
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH**

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
SWITZERLAND  
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS**

**(U.K.) LIMITED**  
The Four Columns,  
Broughton Hall Business Park  
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE  
UNITED KINGDOM  
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN Vostok LTD®**

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
RUSSIA  
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.  
HUNGARY  
TEL: +36 70 / 70-89-813

**RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK**

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA / CROATIA  
TEL: +386 2 749 38 62; slovenia.info@weberstephen.com

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

For other eastern Europe countries,  
TURKEY, or GREECE, please contact:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH,  
info-de@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)®