



МОНТАЖ - стр. 12

КОПТИЛЬНЯ SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Не игнорировать. Этот документ содержит важную информацию о продукте, а также предупреждения и предостережения.

Примечание: Не эксплуатируйте эту камеру копчения до тех пор, пока не прочитаете это руководство пользователя.

18,5" (47 cm) / 22,5" (57 cm)

americangrill.ru

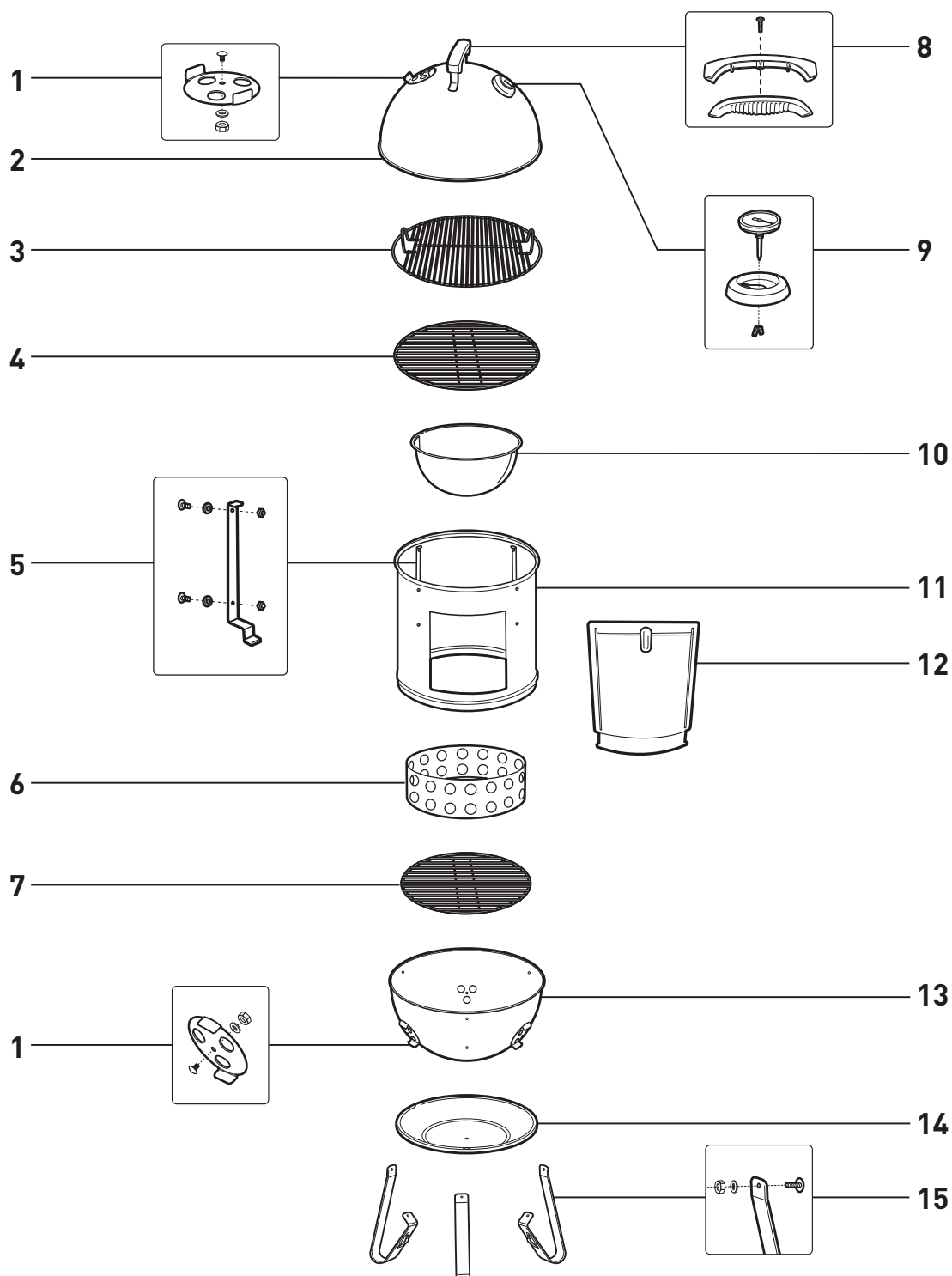
⚠ ОПАСНО

Невыполнение сообщений об опасности, предупреждений и предостережений, содержащихся в этом руководстве пользователя, может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть или пожар, что приведет к материальному ущербу.

- ⚠ Не пользуйтесь в помещении! Эта камера копчения предназначена только для наружного использования. При использовании камина в помещении будут накапливаться ядовитые дымы и вызовут серьезные телесные повреждения или смерть.
- ⚠ Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля.
- ⚠ Не добавляйте жидкость для зажигания древесного угля или уголь, смоченный в этой жидкости, для нагрева или подогрева углей.
- ⚠ Не используйте жидкость для зажигания, бензин, спирт или другие высоколетучие жидкости для зажигания или повторного зажигания древесного угля.
- ⚠ Не используйте или храните жидкость для зажигания, бензин, спирт или другие высоколетучие жидкости на расстоянии пять футов от камеры копчения.
- ⚠ Не оставляйте младенцев, детей или домашних животных без присмотра около горячей камеры копчения.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Эта камера копчения будет очень горячей, не перемещайте ее во время работы.
- ⚠ Не пользуйтесь камерой копчения в радиусе пяти футов от горячих материалов.
- ⚠ Не пользуйтесь камерой копчения, если какие-либо компоненты прибора не находятся на своем месте.
- ⚠ Не удаляйте золу до тех пор, пока весь уголь не сгорит и потухнет полностью.
- ⚠ Не надевайте одежду с просторными рукавами при зажигании или использовании камеры копчения.
- ⚠ Не пользуйтесь камерой копчения при сильном ветре.
- ⚠ Постоянно сохраняйте камеру копчения в ровном положении.
- ⚠ Побочные продукты сгорания, получаемые при использовании этого продукта, содержат химические вещества, которые определены штатом Калифорния как канцерогенные, вызывающие врожденные пороки или другой вред, связанный с репродукцией.
- ⚠ Перед зажиганием брикетов древесного угля снимите крышку с камеры копчения.
- ⚠ Всегда кладите древесный уголь сверху решетки для угля, а не прямо на нижнюю чашу.
- ⚠ Никогда не касайтесь решетки для пищи или древесного угля, или камеры копчения для проверки температуры.
- ⚠ Всегда пользуйтесь перчатками для работы с барбекю или салфетками для защиты рук во время использования камеры копчения или регулировки вентиляционных отверстий.
- ⚠ Пользуйтесь надлежащими приборами для приготовления пищи на барбекю с длинными, теплостойкими ручками.
- ⚠ Для того, чтобы затушить угли, поместите на камеру копчения крышку и закройте все вентиляционные отверстия. Не используйте воду, поскольку это повредит эмалированное покрытие.
- ⚠ Для контролирования вспышек пламени, поместите на камеру копчения крышку. Не пользуйтесь водой.
- ⚠ Обращайтесь и храните горячие электрические стартеры аккуратно.
- ⚠ Электрические шнуры должны находиться в стороне от горячих поверхностей камеры копчения. Все электрические провода должны проводиться в стороне от мест интенсивного движения.
- ⚠ Наложение алюминиевой фольги на чашу будет мешать потоку воздуха.
- ⚠ Использование острых предметов для очистки решетки для пищи или удаления золы повредит покрытие.
- ⚠ Использование абразивных моющих средств для очистки решетки для пищи или самой камеры копчения повредит покрытие.
- ⚠ Перед эксплуатацией камеры копчения удалите весь мусор из нижнего теплозащитного экрана.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разрешайте детям и домашним животным подходить к грилю.

18.5" (47cm)

RU



1. Узел заслонки

2. Крышка камеры копчения

3. Верхняя решетка для приготовления пищи

4. Нижняя решетка для приготовления пищи

5. Опора и крепеж решетки

6. Камера для древесного угля

7. Решетка для углей

8. Узел ручки

9. Термометр

10. Поддон для воды

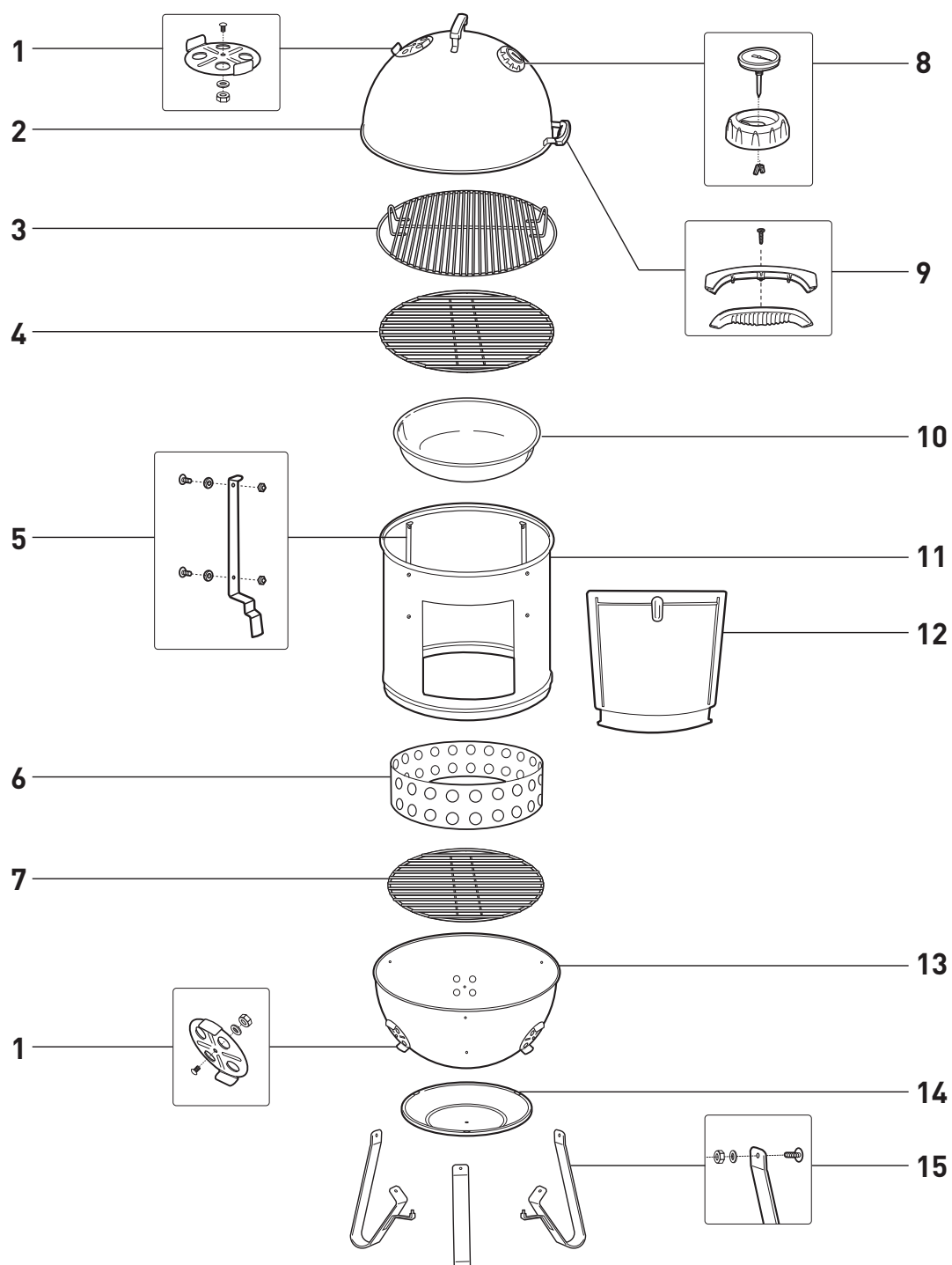
11. Центральная секция

12. Узел дверцы

13. Узел чаши

14. Теплозащитный экран

15. Ножки и крепеж



1. Узел заслонки

2. Крышка камеры копчения

3. Верхняя решетка для приготовления пищи

4. Нижняя решетка для приготовления пищи

5. Опора и крепеж решетки

6. Камера для древесного угля

7. Решетка для углей

8. Термометр

9. Узел ручки

10. Поддон для воды

11. Центральная секция

12. Узел дверцы

13. Узел чаши

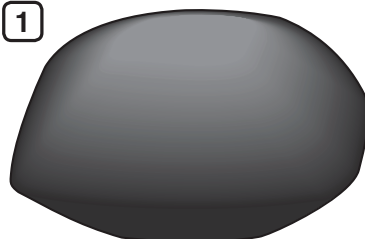
14. Теплозащитный экран

15. Ножки и крепеж

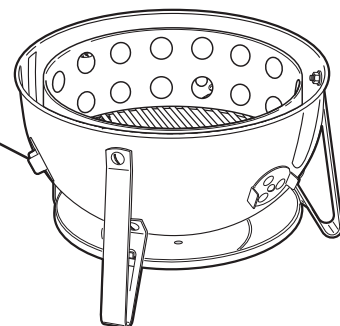
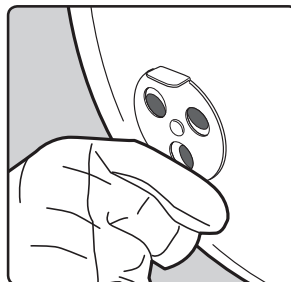
ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ

- A) Камеру копчения следует установить на ровной, теплостойкой и негорючей поверхности вдали от зданий и основных транспортных путей. Камера копчения предназначена только для наружного использования, и не рекомендуется устанавливать на наружных ковровых поверхностях.
 - B) Перед зажиганием брикетов древесного угля снимите крышку и отцентрируйте секцию. Компания Weber рекомендует использовать брикеты древесного угля (1) для камеры копчения Weber® Smokey Mountain Cooker™. Кусковой древесный уголь или гранулы использовать не рекомендуется.
- ⚠️ Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть, а также пожар, который приведет к материальному ущербу.**
- C) Проверьте, чтобы решетка и камера для древесного угля находились на своем месте, а зола была удалена из нижней чаши.
 - D) Откройте все вентиляционные отверстия в нижней части чаши.

1



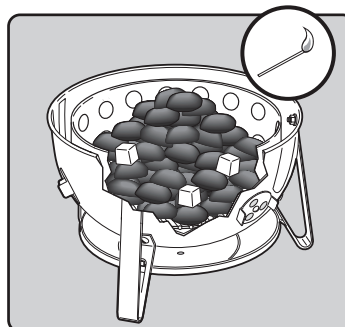
(Приблизительный размер брикета)



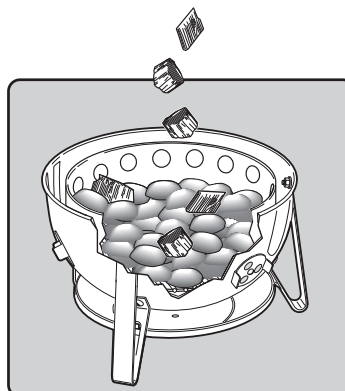
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЖИГАНИЮ

- A) Заполните древесным углем камеру для древесного угля в количестве, указанном в *Руководстве по копчению* на стр. 14. Поместите древесный уголь в центре решетки для углей. Аккуратно распределите 4-5 парафиновых кубика в пирамиду, и зажгите с помощью запальника с длинным носиком или спичек.

- ⚠️ Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть, а также пожар, который приведет к материальному ущербу.**

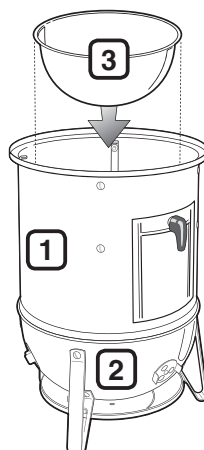


- B) Древесный уголь готов, когда на верхних углях начинает образовываться серая зола. Распределите угли равномерно по решетке для углей парой захватов или металлическим инструментом с длинной ручкой.
- C) Добавьте 3-4 колоды сухой твердой древесины сверху горячих углей. Если Вы предпочитаете более крепкий аромат, можно добавить больше колод. (См. *Советы по приготовлению пищи* и *Руководство по копчению*, где приведена подробная информация)



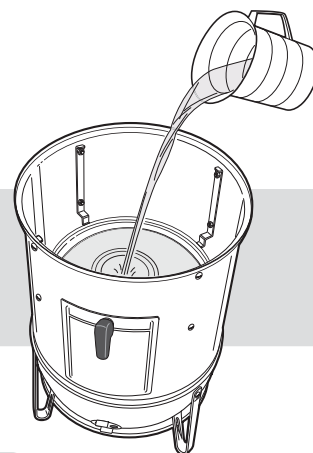
ИНСТРУКЦИИ ПО КОПЧЕНИЮ

- А) Поместите центральную секцию (1) на нижнюю секцию (2). Поместите поддон для воды (3) на нижние кронштейны в центральной секции.

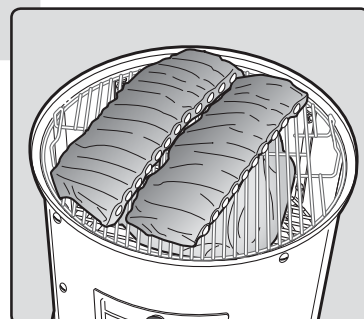
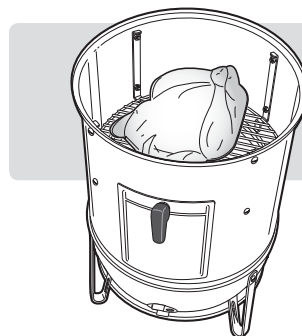


- В) Подходящей емкостью заполните поддон для воды до нужного уровня. Поместите нижнюю решетку для пищи непосредственно над поддоном для воды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не проливайте воду на горячие угли. Это может вызвать выброс пара и золы, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.



- С) Если вы готовите одновременно на верхней и нижней решетке для пищи, сначала положите пищу для копчения на нижнюю решетку. Установите верхнюю решетку на верхних кронштейнах, затем положите пищу для копчения на верхнюю решетку. (См. *Советы по приготовлению пищи* и *Руководство по копчению*, где приведена подробная информация)

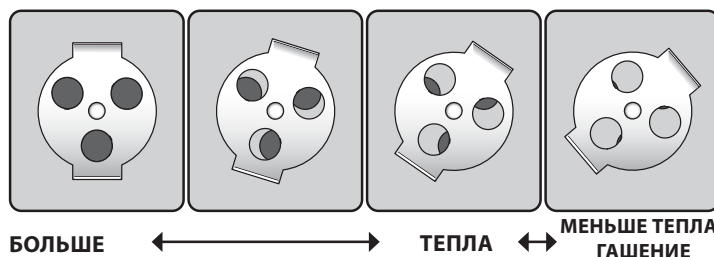
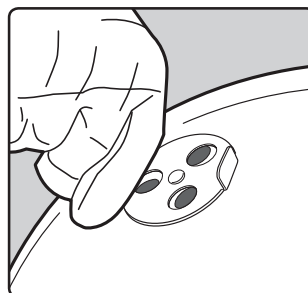


- Д) Поднимите за ручку крышку, положите ее на верх центральной секции и откройте вентиляционное отверстие на крышке.

- Е) Вентиляционные отверстия используются для регулирования тепла в камере копчения. Открытие отверстий повышает температуру, а закрытие - уменьшает ее.

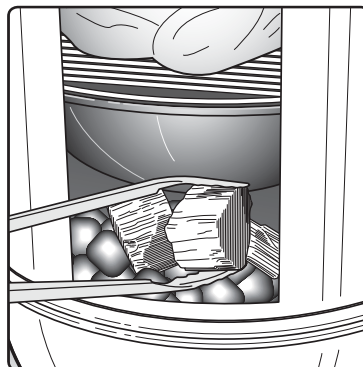
Температура 250 °F (121 °C) является идеальной для большинства типов мяса. Проверьте температуру каждые 15 минут, при необходимости открывайте или закрывайте вентиляционные отверстия, чтобы достичь и поддерживать нужную температуру. На работу камеры копчения влияет наружная температура и место расположения. Соответственно откорректируйте время приготовления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для защиты рук и предплечий всегда пользуйтесь защитными рукавицами или перчатками. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения или смерть.



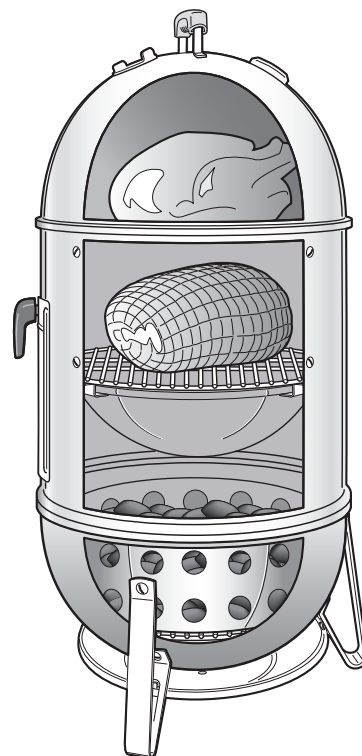
- F) Вода в камере копчения используется для того, чтобы поддерживать низкую температуру. Проверяйте уровень воды каждые 3 – 4 часа. Если Вы замечаете, что температура в камере повышается, налейте в поддон больше горячей воды.
- G) Поскольку сырое мясо более пористое, чем приготовленное, оно впитывает больше дыма в самом начале процесса копчения. Для добавления дров откройте боковую дверцу с помощью захватов, положите щепы/колоды на горящие угли, и закройте дверцу. Проверьте, чтобы вентиляционные отверстия внизу и вверху камеры копчения были частично открыты.
- H) Когда копчение закончено, прочистите решетки щеткой для гриля или смятой алюминиевой фольгой, чтобы отделить мусор, и закройте все вентиляционные отверстия для того, чтобы угли погасли.

Примечание: Не используйте воду для тушения углей, поскольку это может повредить эмалированную отделку.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Для пищи могут использоваться одновременно обе решетки для пищи. При использовании только одной решетки рекомендуется пользоваться верхней решеткой, для легкого доступа к пище.
- Добавление пищи в камеру копчения приведет к снижению температуры в камере, может потребоваться дополнительное время.
- Всегда готовьте пищу с крышкой на камере.
- Не пытайтесь поднимать крышку во время приготовления пищи. Каждый раз при снятии крышки время приготовления увеличивается на 15 - 20 минут.
- На работу камеры копчения влияет наружная температура и место расположения. Соответственно откорректируйте время приготовления.
- При добавлении брикетов древесного угля или деревянных колод, проверьте поддон для воды и при необходимости добавьте горячей воды. При добавлении угля или воды пользуйтесь дверцей, расположенной в передней части камеры копчения. Для пополнения поддона для воды, пользуйтесь горячей водой.
- Копчение - это настоящее искусство. Экспериментируйте приготовление при различной температуре, древесине и мясе. Во время экспериментирования рекомендуется использовать Журнал камеры копчения (приведенный ниже в этой книге). Записывайте ингредиенты, количество древесины, сочетания и результаты, чтобы можно было повторить успешные варианты.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Тщательно вымойте руки в горячей мыльной воде перед тем, как начать подготовку продукта и после разделки свежего мяса, рыбы или домашней птицы.
- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте мясо в холодильнике.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на тарелку, где находился сырой продукт.
- Мойте горячей мыльной водой, затем чистой водой, тарелки и кухонную посуду, которые использовались для сырого мяса или рыбы.

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО УГЛЕЙ (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО)

ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	ЕМКОСТЬ КАМЕРЫ ДЛЯ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ
47 см	200 брикетов
57 см	300 брикетов

ПРОСТОЙ УХОД ЗА КАМЕРОЙ КОПЧЕНИЯ

Тщательная очистка камеры копчения Weber® Smokey Mountain Cooker™ один раз в год позволит пользоваться ей в течение многих лет.

Это легко выполнить:

- Убедитесь, что камера копчения остыла и полностью погашена.
- Снимите решетку для пищи и для древесного угля.
- Удалите золу.
- Промойте камеру копчения с помощью воды и мягкого моющего средства. Тщательно сполосните чистой водой и вытрите насухо.
- Не обязательно мыть решетку для пищи после каждого использования. Просто удалите остатки с помощью щетки для гриля или смятой алюминиевой фольги, затем вытрите бумажными полотенцами.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ						
Температура продолжает повышаться, даже если нижние вентиляционные отверстия закрыты	Проверьте уровень воды в поддоне для воды. Добавьте горячей воды, если уровень низкий.						
Температура слишком низкая	А) Откройте нижние вентиляционные отверстия. В) Перемешайте угли, чтобы переместить накопленную золу около углей. С) При увеличенном времени копчения проверяйте уровни углей каждые 4 часа и добавляйте брикеты в соответствии с приведенной ниже таблицей: <table> <tr> <th>ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ</th><th>НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ</th></tr> <tr> <td>18,5 дюйм (47 см)</td><td>Добавить 12-14 брикетов</td></tr> <tr> <td>22,5 дюйм (57 см)</td><td>Добавить 18-20 брикетов</td></tr> </table>	ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ	18,5 дюйм (47 см)	Добавить 12-14 брикетов	22,5 дюйм (57 см)	Добавить 18-20 брикетов
ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ						
18,5 дюйм (47 см)	Добавить 12-14 брикетов						
22,5 дюйм (57 см)	Добавить 18-20 брикетов						
Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю службы по работе с покупателями. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com .							

РУКОВОДСТВО ПО КОПЧЕНИЮ

RU

Различная твердая древесина привносит свой букет ароматов. Лучше всего поэкспериментировать и найти подходящий тип определенной древесины или сочетания, которое Вам наиболее подходит. Начните с минимального количества колод; затем можно добавлять, чтобы получить результат на свой вкус.

Экспериментируйте с различной древесиной и ее количеством. Вы можете также добавлять в древесный уголь листья лаврового дерева, кусочки чеснока, листья мяты, апельсиновую или лимонную кожуру, а также различные специи, чтобы получить нужный аромат. Записывайте результаты своих экспериментов, поскольку можно легко забыть детали процесса.

ТИП ДРЕВСИНЫ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ПОДХОДЯЩИЕ ПРОДУКТЫ
Гикори	Пикантная, с привкусом дыма, аромат бекона.	Свинина, курятина, говядина, дичь, сыры
Орех пекан	Насыщенный и более нежный по сравнению с гикори, но одинаковый на вкус. Легко загорается, поэтому идеально подходит для копчения при очень низкой температуре.	Свинина, курятина, мясо молодого барашка, рыба, сыры
Мескит	Приятный, более нежный аромат по сравнению с гикори. Дает высокую температуру, поэтому используйте аккуратно.	Большинство видов мяса, особенно говядина. Большинство овощей.
Ольха	Нежный аромат, для более светлого мяса.	Лосось, меч-рыба, осетр, другая рыба. Также хорошо подходит для курятины и свинины.
Клен	С умеренным привкусом дыма, слегка сладкий аромат.	Птица, овощи, окорок. Для окорока или бекона старайтесь смешать клен с кукурузными початками (сердцевинкой).
Черешня	Слегка сладкий, фруктовый аромат дыма.	Птица, дичь, свинина
Яблоня	Слегка сладкий, но более плотный, фруктовый аромат дыма.	Говядина, птица, дичь, свинина (особенно окорок)
Всегда избегайте использования мягкой, смолистой древесины, такой как сосна, кедр и осина. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не используйте древесину, обработанную или находившуюся под действием химических веществ.		

Размеры, толшины, вес, количество угля и время приготовления являются рекомендациями, а не жесткими требованиями. На время приготовления влияют такие факторы как высота над уровнем моря, ветер, температура наружного воздуха и нужный уровень прожаривания.

Время приготовления говядины рекомендуется на основе среднего уровня прожаривания, определенного Министерством сельского хозяйства США, если не указано иное. Указанное время приготовления относится к продуктам питания, которые полностью разморожены.

РЫБА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Целая, небольшая	полное прожаривание	50 брикетов	75 брикетов	1 - 1½ часа	2 - 4	отслаивается вилкой
Целая, большая	3 - 6 фунтов	50 брикетов	75 брикетов	3 - 4 часов	2 - 4	отслаивается вилкой
Омар и креветка	полное прожаривание	50 брикетов	75 брикетов	1 час	2 - 4	твердый и розовый

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Курица, целая	5 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	2½ - 3½ часа	1 - 3	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Индюк, целый	8 - 12 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	4 - 5 часов	2 - 4	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Индюк, целый	12 - 18 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 10 часов	3 - 5	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Утка, целая	3 - 4 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	2 - 2½ часа	3 - 4	82,22 °C (82 °C) средний уровень

СВИНИНА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Прожаривание свинины	4 - 8 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	5 - 6 часов	3 - 5	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Свинные ребра	полное прожаривание	50 брикетов	75 брикетов	4 - 6 часов	2 - 4	мясо начинает отрываться от кости
Окорок, свежий целый	10 - 18 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 12 часов	2 - 4	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Свиная лопатка	4 - 8 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 12 часов	3 - 5	190 °F (88 °C) высокий уровень

ГОВЯДИНА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Говяжья грудинка	5 - 6 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	6 - 8 часов	3 - 5	190 °F (88 °C) высокий уровень
Жареное мясо, оленина	5 - 7 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	5 - 6 часов	3 - 5	160 °F (71 °C) средний уровень
Большие куски дичи	7 - 9 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	6 - 8 часов	3 - 5	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Говяжьи ребра	полное прожаривание	50 брикетов	75 брикетов	6 - 7 часов	2 - 4	71,11 °C (71 °C) высокий уровень



ЖУРНАЛ КОПТИЛЬНИ

пища:	температура:	время приготовления:	используемая древесина:
-------	--------------	----------------------	-------------------------

примечания:			

пища:	температура:	время приготовления:	используемая древесина:
-------	--------------	----------------------	-------------------------

примечания:			

пища:	температура:	время приготовления:	используемая древесина:
-------	--------------	----------------------	-------------------------

примечания:			

пища:	температура:	время приготовления:	используемая древесина:
-------	--------------	----------------------	-------------------------

примечания:			



GB ASSEMBLY

SV MONTERING

NO MONTERING

DA SAMLING

FI KOKOONPANO

NL MONTAGE

FR MONTAGE

DE MONTAGEANLEITUNG

ES MONTAJE

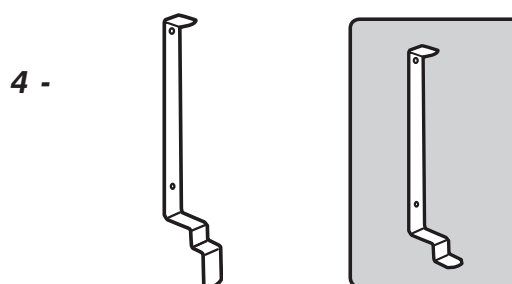
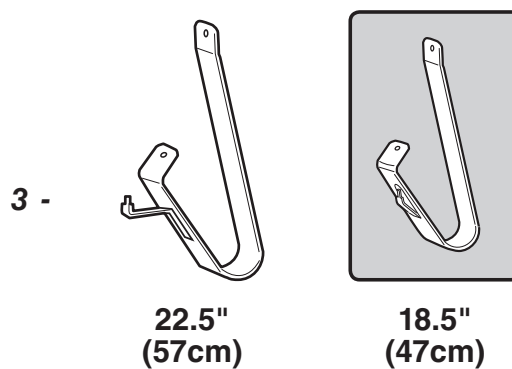
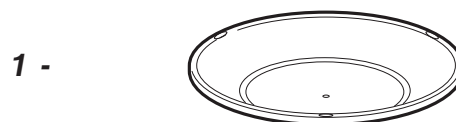
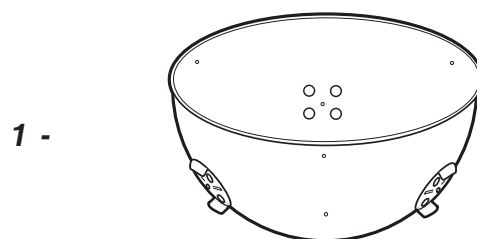
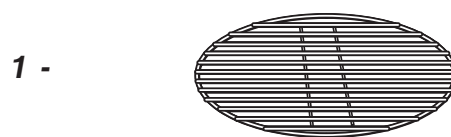
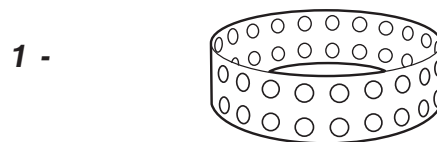
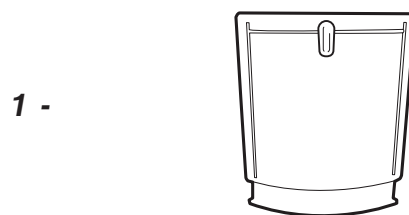
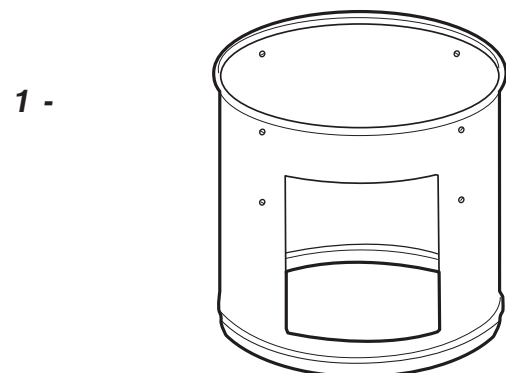
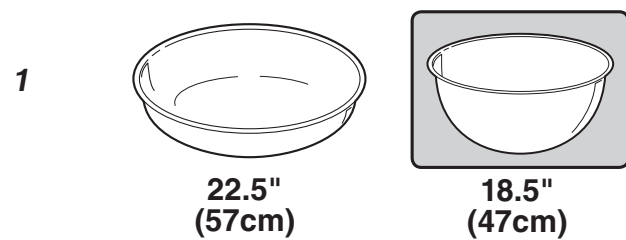
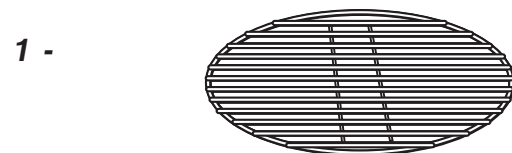
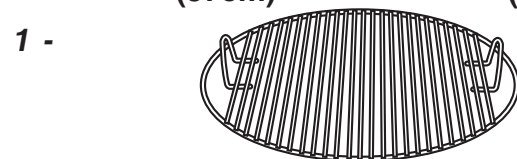
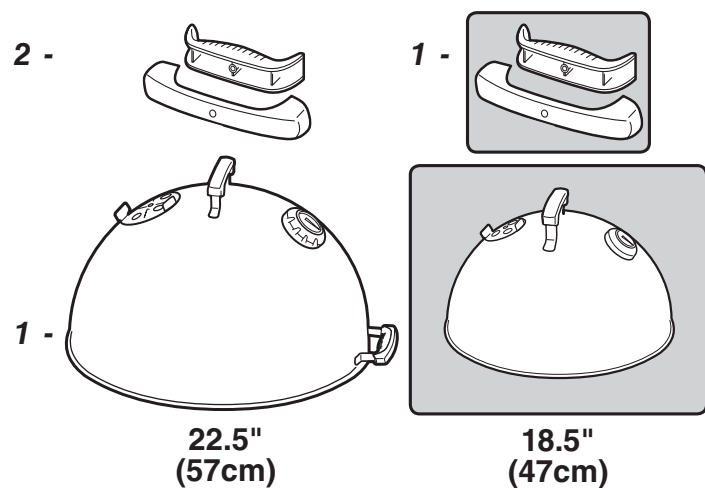
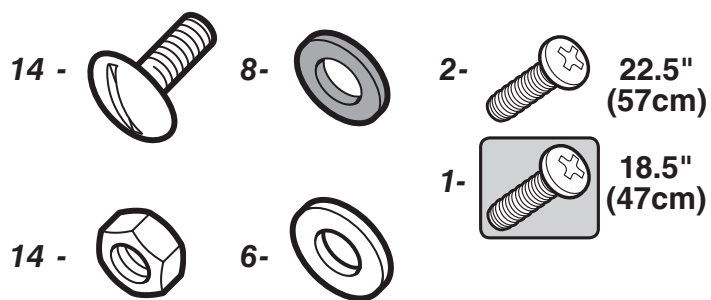
IT MONTAGGIO

PT MONTAGEM

PL MONTAŻ

RU МОУТАЖ

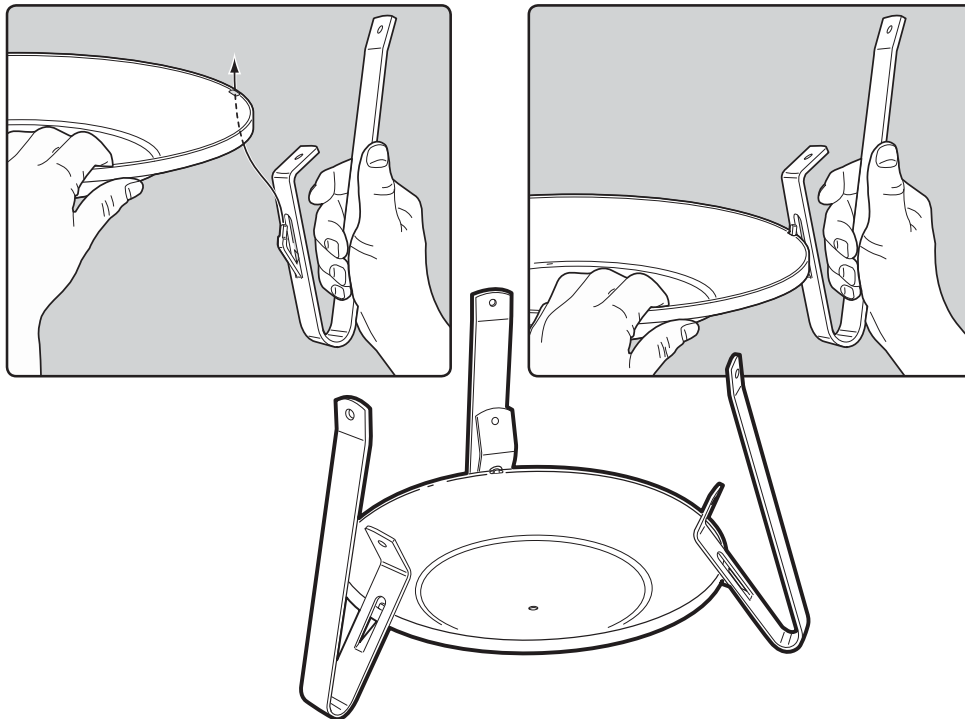
18,5" (47cm) / 22,5" (57cm)



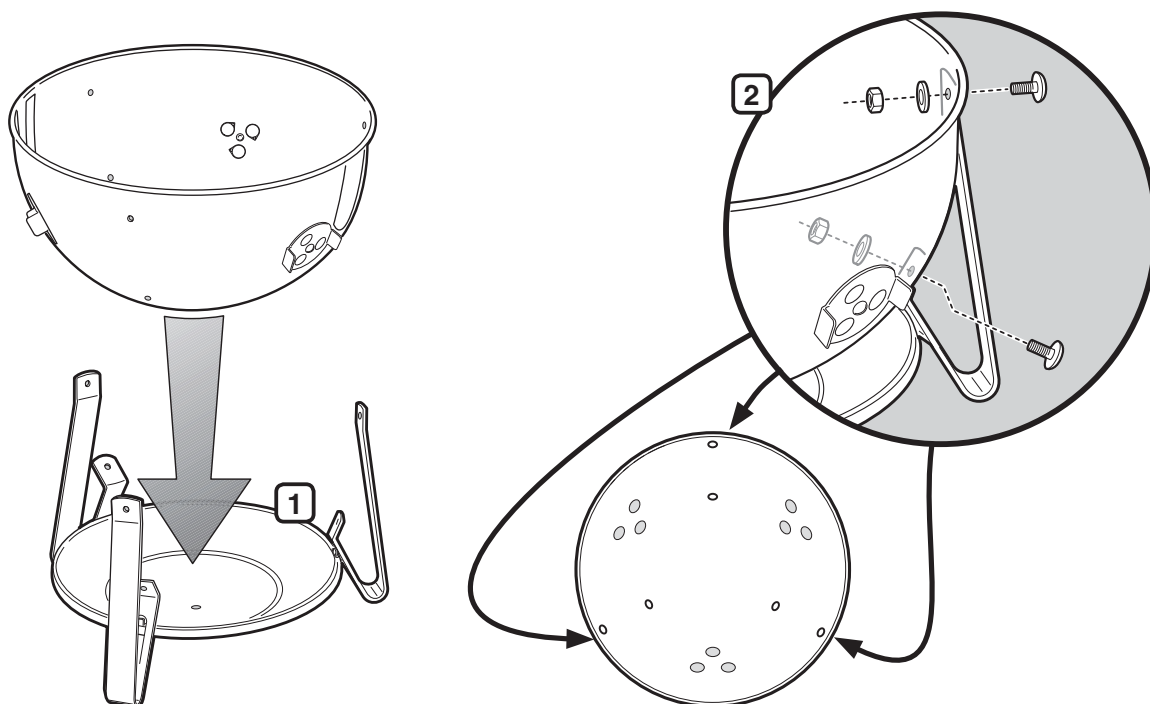
18,5" (47cm)



1



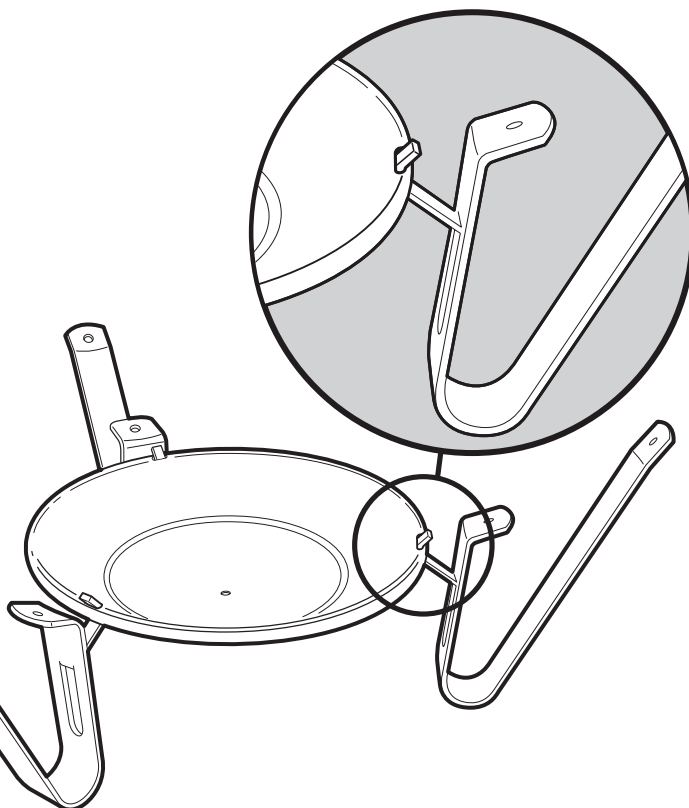
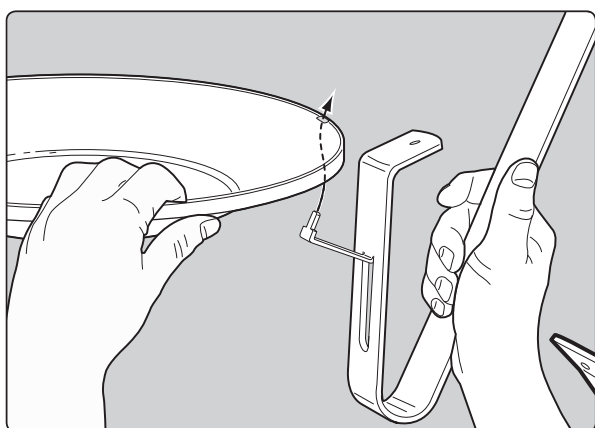
2



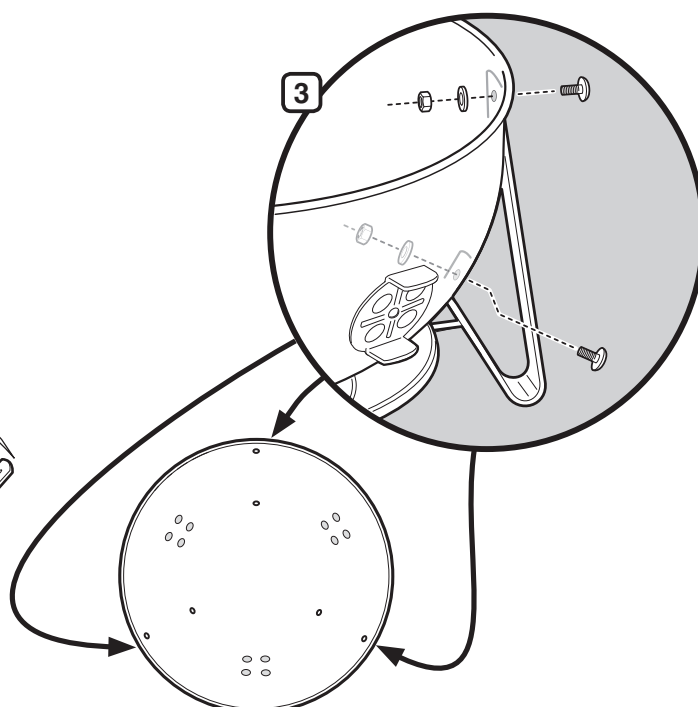
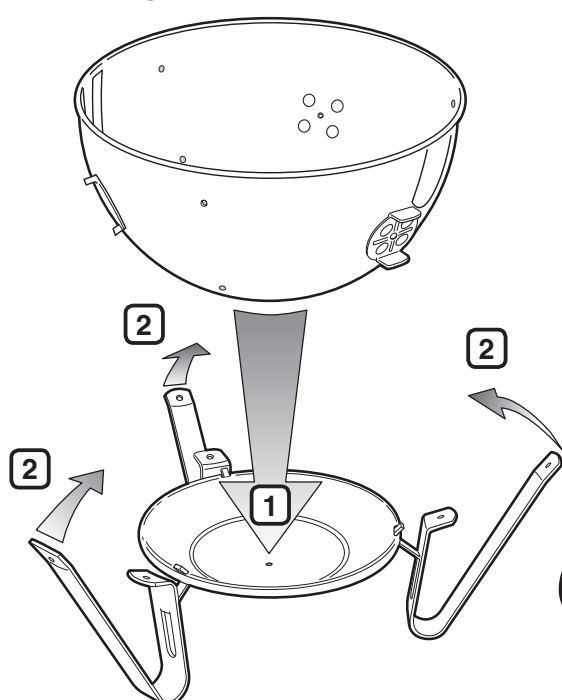
22,5" (57cm)



1

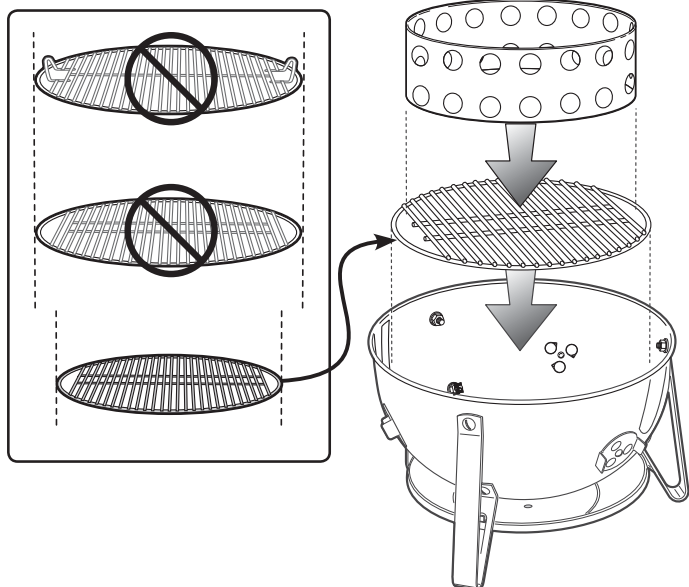


2

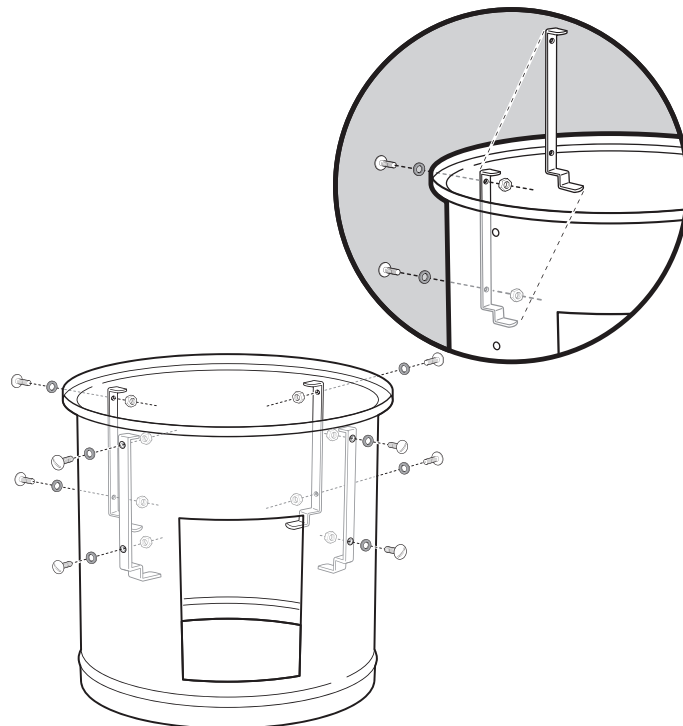


18,5" (47cm) / 22,5" (57cm)

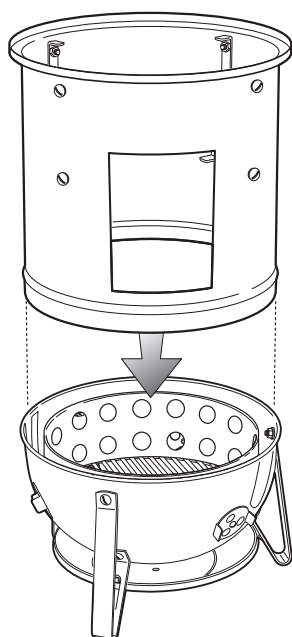
3



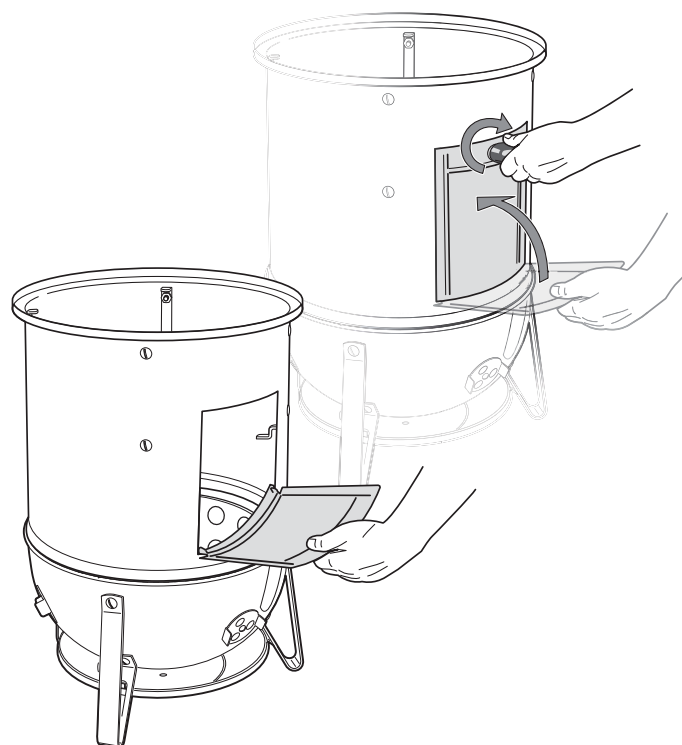
4



5

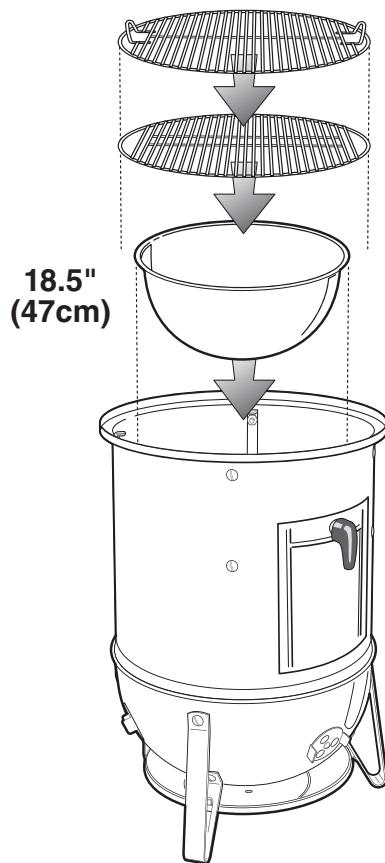


6

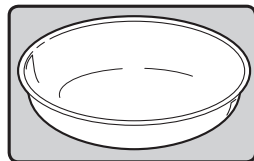


18,5" (47cm) / 22,5" (57cm)

7

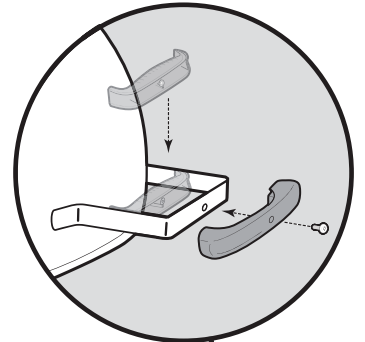
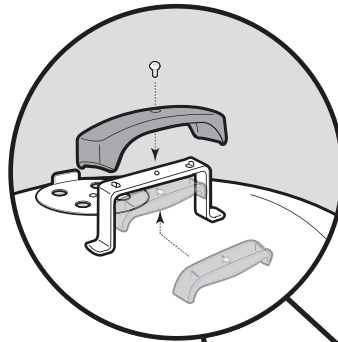
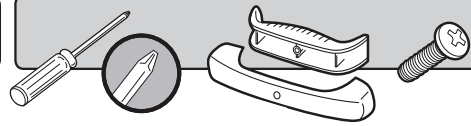


18.5"
(47cm)

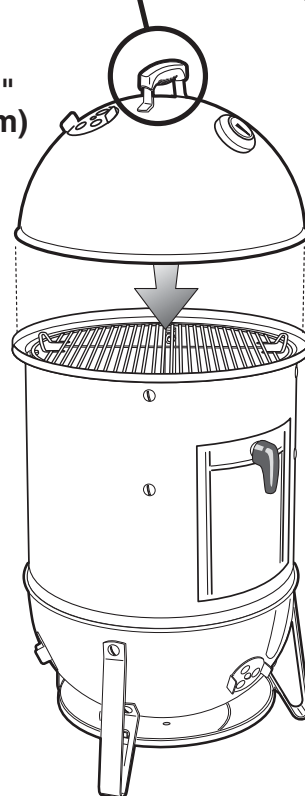


22.5"
(57cm)

8



18.5"
(47cm)



22.5"
(57cm)

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
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 Píhonic
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

Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +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 Povolara 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; slowenia.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.

americangrill.ru

Американские грили. Магазин грилей и
аксессуаров Weber.

Авторизованный диллер Weber
+7 (499) 343-34-12



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com[®]

© 2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.