



SMOKEY MOUNTAIN COOKER SMOKER

OWNER'S GUIDE

Assembly -  121

Register your grill online at www.weber.com

**Do not discard. This document contains important product information, warnings and cautions.
Note: Do not operate this smoker until you have read this owner's guide.**

GENERAL SAFETY

DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings, and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury, death, or fire, as well as damage to property.

- ⚠ Do not use indoors! This smoker is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid.
- ⚠ Do not add charcoal lighter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm coals.
- ⚠ Do not use lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite or re-ignite charcoal.
- ⚠ Do not use or store lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids within five feet of the smoker.
- ⚠ Do not leave infants, children, or pets unattended near a hot smoker.
- ⚠ **ATTENTION!** This smoker will become very hot; do not move it during operation.
- ⚠ Do not use this smoker within five feet of any combustible material.
- ⚠ Do not use this smoker unless all parts are in place.
- ⚠ Do not remove ashes until all coals are completely burned out and are fully extinguished.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the smoker.
- ⚠ Do not use the smoker in high winds.
- ⚠ Keep the smoker in a level position at all times.
- ⚠ Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ Remove the lid from the smoker while lighting charcoal briquettes.
- ⚠ Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom bowl.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, or the smoker, to see if they are hot.
- ⚠ Barbecue mitts or hot pads (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) should always be used to protect hands while using the smoker or adjusting the vents.
- ⚠ Use proper barbecue tools with long, heat-resistant handles.
- ⚠ To extinguish the coals, place the lid on the smoker and close all vents. Do not use water, since it will damage the porcelain enamel finish.
- ⚠ To control flare-ups, place the lid on smoker. Do not use water.
- ⚠ Handle and store hot electric starters carefully.
- ⚠ Keep electrical cords away from the hot surfaces of the smoker. Route all electrical cords away from traffic areas.
- ⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow.
- ⚠ Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.
- ⚠ Using abrasive cleaners on the cooking grate or the smoker itself will damage the finish.
- ⚠ Remove all debris from the bottom heat shield prior to operating the smoker.
- ⚠ **WARNING!** Keep children and pets away.
- ⚠ Do not use smoker on any table.

48609

14,5" (37 cm) / 18,5" (47 cm) / 22,5" (57 cm)

EASTERN EUROPE 05/01/18

EN

BG

CS

EL

HR

HU

IS

RO

SK

SL

TR

UK

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is WEBER's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

WEBER warrants, to the purchaser of the WEBER product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorised by WEBER and performed by a WEBER authorised service technician will void this Warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Bowl, lid, and center ring:
10 years, no rust through/burn through

ONE-TOUCH cleaning system:
5 years, no rust through/burn through

Plastic components:
5 years, excluding fading or discolouration

All remaining parts:
2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S MANUAL.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

Refer to International Business Units list at the end of this Owner's Manual for additional contact information.

Table of Contents

GENERAL SAFETY	1
WARRANTY	2
EXPLODED VIEW	3
EXPLODED VIEW LIST	3
GETTING STARTED	6
BEFORE LIGHTING	6
LIGHTING INSTRUCTIONS	6
SMOKING INSTRUCTIONS	6
THERMOMETER PORT	7
COOKING TIPS	7
HELPFUL HINTS	8
FOOD SAFETY TIPS	8
EASY SMOKER CARE	8
TOTAL CHARCOAL CAPACITY	8
TROUBLESHOOTING	8
SMOKING GUIDE	9
WOOD TYPE	9
FISH	9
POULTRY	9
PORK	9
BEEF	9
SMOKER'S JOURNAL	10
ASSEMBLY	121

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.

УСТРОЙСТВО ЗА ОПУШВАНЕ SMOKEY MOUNTAIN COOKER РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

СГЛОБЯВАНЕ -  121

Регистрирайте вашето барбекю онлайн на www.weber.com

Не изхвърляйте. Този документ съдържа важна информация за опасности, предупреждения и предпазни мерки.

Забележка: Не работете с това устройство за опушване, преди да сте прочели настоящото ръководство за експлоатация.

ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ ОПАСНОСТ

Ако не се спазват указанията на предупрежденията, опасностите и рисковете, описани в настоящото Ръководство за експлоатация, това може да доведе до тежка телесна повреда, смърт или пожар, както и до увреждане на собственост.

- ⚠ Не използвайте на закрито! Това устройство за опушване е създадено само за употреба на открито. Ако се използва на закрито, ще се съберат токсични изпарения и ще причинят сериозна телесна повреда или смърт.
- ⚠ Никога не използвайте дървени въглища, напоени със запалителна течност за дървени въглища.
- ⚠ Не добавяйте течност за разпалване или дървени въглища, напоени с такава течност, за загряване или затопляне на въглените.
- ⚠ Не използвайте течност за разпалване, бензин, спирт или други силно летливи течности за запалване или разпалване на дървените въглища.
- ⚠ Не използвайте и не съхранявайте течност за разпалване, бензин, спирт или други силно летливи течности в рамките на 1,5 м от устройството за опушване.
- ⚠ Не оставяйте бебета, деца или домашни любимци без надзор край горещо устройство за опушване.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Това устройство за опушване ще се нагрее много, не го местете по време на работа.
- ⚠ Не използвайте това устройство в рамките на 1,5 м от всякакъв запалим материал.
- ⚠ Не използвайте това устройство за опушване, освен ако всички части са на място.
- ⚠ Не премахвайте пепел, докато всички въглени не са напълно изгорели и загаснали.
- ⚠ Не носете дрехи със свободно падащи ръкави, докато палите или използвате барбекюто.
- ⚠ Не използвайте устройството за опушване при силен вятър.
- ⚠ Дръжте барбекюто в равно положение през цялото време.
- ⚠ Субпродуктите от изгаряне, отделяни при използване на този продукт, съдържат химически вещества, които щат Калифорния определя като причинители на рак, малформации при раждане или други репродуктивни проблеми.
- ⚠ Вдигайте капака от устройството за опушване докато разпалвате брикетите от дървени въглища.
- ⚠ Винаги слагайте въглища върху скарата за въглища, а не директно на дъното на купата.
- ⚠ Никога не докосвайте скарата за въглища, скарата за готвене или устройството за опушване, за да проверите дали са горещи.
- ⚠ За защита на ръцете при използване на опушвача или регулиране на вентилационните отвори трябва винаги да се използват ръкавици за барбекю или подложки за хващане на горещи предмети (в съответствие с EN 407, степен на топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо).
- ⚠ Използвайте подходящи инструменти за барбекю с дълги термоизолирани дръжки.
- ⚠ За да загасите въглените, поставете капака върху устройството за опушване и затворете всички клапани. Не използвайте вода, тъй като ще повреди порцелановото емайлирано покритие.
- ⚠ За да контролирате искрите, поставете капака върху устройството за опушване. Не използвайте вода.
- ⚠ Работете със и съхранявайте горещи електрически запалки внимателно.
- ⚠ Дръжте електрически кабели далеч от горещите повърхности на устройството за опушване. Прекарвайте всички електрически кабели далеч от места за интензивно преминаване.
- ⚠ Опаковането на купата с алуминиево фолио ще попречи на въздушния поток.
- ⚠ Употребата на остри предмети за почистване на скарата за готвене или премахане на пепел ще повреди покритието.
- ⚠ Употребата на абразивни почистващи препарати върху скарата за готвене или самото устройство за опушване ще повреди покритието.
- ⚠ Отстранете всички остатъчни частици от термоотражателя на дъното преди да използвате устройството за опушване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте далеч от деца и домашни любимци.
- ⚠ Не използвайте устройството за опушване на никоя табла.

Благодарим Ви, че закупихте продукт на WEBER. Компания Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") се гордее със своите безопасни, здрави и надеждни продукти.

Това е доброволна гаранция на WEBER, която ви се предоставя без никакви допълнителни разходи. Тя съдържа информация, която ще ви бъде необходима, за да може вашият продукт на WEBER да бъде ремонтиран в малко вероятен случай на неизправност или дефект.

Съгласно приложимото законодателство, клиентите имат някои права в случай, че продуктът е неизправен. Тези права включват извършване на допълнителен ремонт, намаление на продажната цена и компенсация. В Европейския съюз, например, това може да бъде двугодишна задължителна гаранция, започваща от датата на предоставяне на продукта. Тези и други задължителни права остават незаасегнати от тази клауза на гаранцията. В същност, тази гаранция дава допълнителни права на клиента, които са независимо от задължителните гаранционни клаузи.

ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

На купувача на продукта на WEBER (или в случай на подарък или промоционална кампания - на лицето, за което продуктът е закупен като подарък или промоционален артикул) компания WEBER гарантира, че продуктът на WEBER е без дефекти в материала и изработката за периода (периодите) от време, посочени по-долу, когато се слобии и използва според придружаващото Ръководство за употреба. (Забележка: Ако изгубите или не помните къде сте оставили Ръководството за употреба на WEBER, неговото копие е достъпно онлайн на www.weber.com или към конкретен за страната уебсайт, към който клиентът може да бъде пренасочен. При нормална употреба и поддръжка в домакинствата на отделна фамилна къща или апартамент, WEBER приема в рамките на тази гаранция да ремонтира или замени дефектните части в рамките на приложимите периоди от време, ограниченията и изключенията, посочени по-долу. ДО СТЕПЕНТА, ПОЗВОЛЕНА ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ СЕ ОТНАСЯ САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИ КУПУВАЧ И НЕ СЕ ПРЕХВЪРЛЯ НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИ НА ПОДАРЪЦИ И ПРОМОЦИОНАЛНИ АРТИКУЛИ, КАКТО Е ОТБЕЛЯЗАНО ПО-ГОРЕ.

ОТГОВОРНОСТИ НА СОБСТВЕНИКА ПО НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ

За да се гарантира безпроблемно гаранционно покритие, е важно (но не и задължително) да регистрирате вашия продукт на WEBER онлайн на www.weber.com или на уебсайта на конкретната страна, към който клиентът може да бъде пренасочен. Моля, пазете вашата оригинална касова бележка и/или фактура. Регистрирането на вашия продукт на WEBER потвърждава вашето гаранционно покритие и осигурява директна връзка между вас и WEBER в случай, че е необходимо да се свържем с вас.

Горепосочената гаранция се прилага само ако клиентът полага разумни грижи за продукта на WEBER като следва всички инструкции за монтаж, указания за употреба и превантивна поддръжка, както е подчертано в придружаващото Ръководство за употреба, освен ако клиентът може да докаже, че дефектът или неизправността нямат връзка с неизпълнението на тук посочените задължения. Ако живеете в крайбрежен район или сте разположили продукта близо до басейн, поддръжката включва редовно измиване и изплакване на външните повърхности, както е посочено в приложеното ръководство за употреба.

ОБРАБОТКА НА ГАРАНЦИЯТА / ИЗКЛЮЧВАНЕ ОТ ГАРАНЦИЯ

Ако считате, че имате част, която е покрита от тази гаранция, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт (www.weber.com), или уебсайт на конкретната страна, към който клиентът може да бъде пренасочен). След проучване, WEBER ще ремонтира или ще замени (по свое усмотрение) дефектна част, покрита от тази гаранция. В случай, че е невъзможен ремонт или замяна, WEBER може да избере (по свое усмотрение) да замени въпросното барбекю с ново барбекю на същата или по-висока стойност. WEBER може да поиска от вас да върнете части за инспекция, като разходите за експедиране ще бъдат предплатени.

Тази гаранция се прекратява, ако има повреди, влошаване, обезцветяване и/или ръжда, за които WEBER не носи отговорност, тъй като са причинени от:

- Злоупотреба, неправилна употреба, модификация, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилно слобяване или монтаж или неуспешно извършване на обикновена и рутинна поддръжка;
- Насекоми (като паяци) и гризачи (като белки), включително, но неограничено до повреда на тръби на горелката и/или газови маркучи;
- Излагане на солен въздух и/или източници със съдържание на хлор като плувни басейни и хидромасажни вани/минерални извори;
- Сурови климатични условия като градушка, урагани, земетресения, цунами или високи вълни, торнадо или силни бури.

Използването и/или монтажа на части във вашия продукт на WEBER, които не са оригинални части на WEBER, ще анулира тази ограничена гаранция и всички произтичащи от това повреди няма да бъдат покрити по тази гаранция. Всяка модификация на газово барбекю, която не е одобрена от WEBER и не се извършва от оторизиран сервизен техник на WEBER, ще анулира тази гаранция.

ГАРАНЦИОННИ ПЕРИОДИ НА ПРОДУКТА

Купа, капак и среден пръстен:
10 години без ръжда/прогаряне

Почистваща система One Touch:
5 години без ръжда/прогаряне

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

Всички останали части:
2 години

ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТ

ОТДЕЛНО ОТ ГАРАНЦИЯТА И ОТКАЗА ОТ ОТГОВОРНОСТ, ОПИСАНИ В ТАЗИ ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯТА, ИЗРИЧНО НЯМА НИКАКВА ГАРАНЦИЯ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ИЗЛИЗАТ ИЗВЪН РАМКИТЕ НА ЗАДЪЛЖИТЕЛНАТА ОТГОВОРНОСТ, КОЯТО СЕ ОТНАСЯ ДО WEBER. НАСТОЯЩАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯТА СЪЩО НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧВА СИТУАЦИИ ИЛИ ИСКОВЕ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАКТО Е ПРЕВИДЕНО ПО ЗАКОН.

НЯМА ДА ВАЖАТ ГАРАНЦИИ СЛЕД УСТАНОВЕНИТЕ ПЕРИОДИ НА ТАЗИ ГАРАНЦИЯ. НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ДАДЕНИ ОТ ФИЗИЧЕСКО ЛИЦЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛ ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕБНО ПО ОТНОШЕНИЕ НА КОЙТО И ДА Е ПРОДУКТ (КАТО "УДЪЛЖЕНИ ГАРАНЦИИ"), НЯМА ДА ЗАДЪЛЖАВАТ WEBER. ЕДИНСТВЕНОТО СРЕДСТВО ЗА КОМПЕНСАЦИЯ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е РЕМОТ ИЛИ ЗАМЯНА НА ЧАСТТА ИЛИ ПРОДУКТА.

В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ КОМПЕНСАЦИЯ ОТ КАКЪВТО И ДА Е ВИД ПО ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ МОЖЕ ДА БЪДЕ ПО-ВИСОКА ОТ СУМАТА НА ПОКУПНАТА ЦЕНА НА ПРОДАДЕНИЯ ПРОДУКТ НА WEBER.

ВИЕ ПОЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ЗАГУБА, ЩЕТА ИЛИ НАРАНЯВАНЕ НА ВАС ИЛИ ВАША СОБСТВЕНОСТ И/ИЛИ НА ДРУГИ И ТЯХНА СОБСТВЕНОСТ, ВЪЗНИКНАЛА ОТ НЕПРАВИЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ ИЛИ ЗЛОУПОТРЕБА С ПРОДУКТА ИЛИ НЕСЛЕДВАНЕ НА ИНСТРУКЦИИТЕ, ДАДЕНИ ОТ WEBER В ПРИЛОЖЕНОТО РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА.

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАМЕНЕНИ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, СА В ГАРАНЦИЯ САМО ЗА ВРЕМЕТО НА ГОРЕУПОМЕНАТИЯ ПЪРВОНАЧАЛНИЯ ГАРАНЦИОНЕН ПЕРИОДИ(И).

ТАЗИ ГАРАНЦИЯ СЕ ПРИЛАГА САМО ЗА ЧАСТНА УПОТРЕБА В ДОМАКИНСТВОТО НА ОТДЕЛНА ФАМИЛНА КЪЩА ИЛИ АПАРТАМЕНТ И НЕ СЕ ПРИЛАГА ЗА БАРБЕКЮТА НА WEBER, ИЗПОЛЗВАНИ В ТЪРГОВСКИ, ОБЩЕСТВЕНИ ИЛИ КОМБИНИРАНИ УСЛОВИЯ КАТО В РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ИМОТИ, ОТДАВАНИ ПОД НАЕМ.

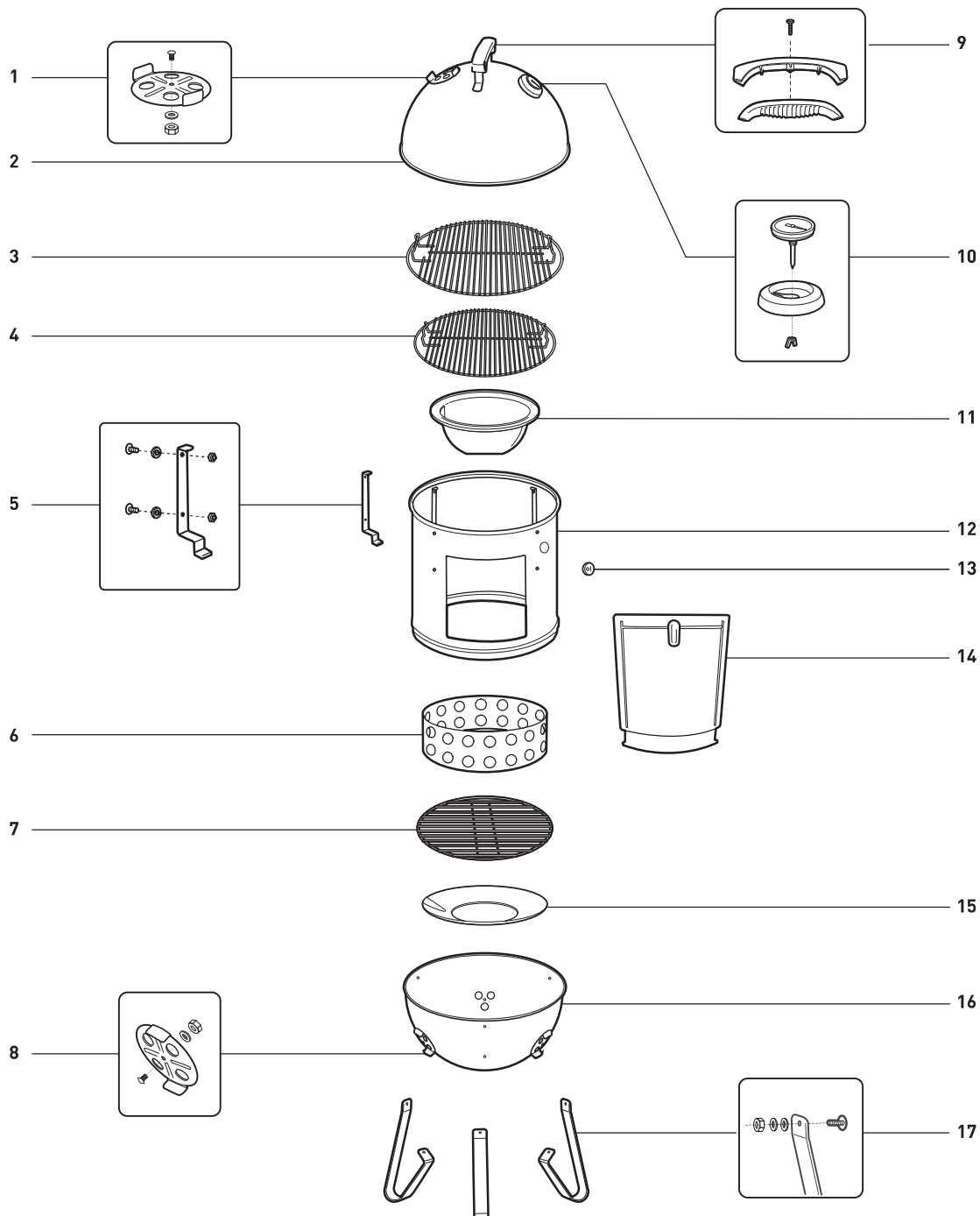
ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, НЕ МОЖЕ ДА СЕ СЧИТА КАТО ЗАДЪЛЖЕНИЕ НА WEBER ДА ВКЛЮЧВА ТАКИВА КОНСТРУКТИВНИ ПРОМЕНИ В ПРОДУКТИ, ПРОИЗВЕДЕНИ ПРЕДИ ТОВА, НИТО ТАКИВА ПРОМЕНИ МОГАТ ДА БЪДАТ СЧИТАНИ КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТНИ.

Съдържание

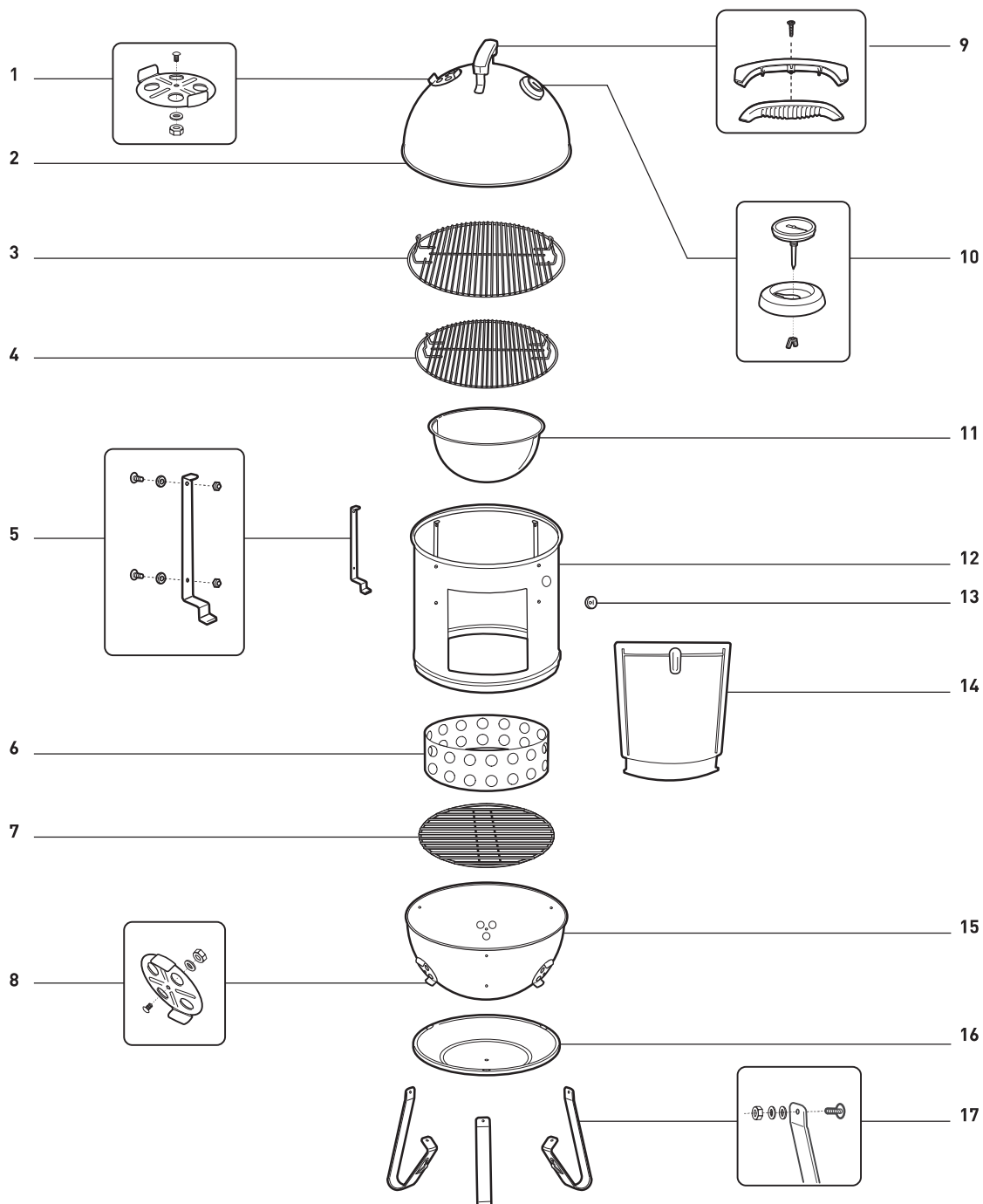
ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ.....	11
ГАРАНЦИЯ.....	12
ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 13	
СПИСЪК НА ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД.....	13
ПЪРВИ СЪПЪККИ.....	16
ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕ.....	16
ИНСТРУКЦИИ ЗА ЗАПАЛВАНЕ.....	16
УКАЗАНИЯ ЗА ОПУШВАНЕ.....	16
ПОРТ ЗА ТЕРМОМЕТЪР.....	17
СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ.....	17
ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	18
СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНАТА.....	18
ЛЕСНА ГРИЖА ЗА УСТРОЙСТВОТО ЗА ОПУШВАНЕ.....	18
ОБЩА ВМЕСТИМОСТ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА.....	18
ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	18
РЪКОВОДСТВО ЗА ОПУШВАНЕ.....	19
ТИПОВЕ ДЪРВО.....	19
РИБА.....	19
ПИЛЕШКО.....	19
СВИНСКО.....	19
ТЕЛЕШКО.....	19
ДНЕВНИК НА УСТРОЙСТВОТО ЗА ОПУШВАНЕ.....	20
СГЛОБЯВАНЕ.....	121

Посетете www.weber.com, изберете държавата на местожителство и регистрирайте вашето барбекю още сега.

Smokey Mountain Cooker_14 in [37 cm]_XV_082715



- | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------|
| 1. Блок на затвора | 5. Опора и фиксатори на скара | 9. Термометър | 14. Блок на купа |
| 2. Капак на устройство за опушване | 6. Камера за дървени въглища | 10. Тиган за вода | 15. Термоотражател |
| 3. Горна скара за готвене | 7. Скара за дървени въглища | 11. Средно отделение | 16. Крака и фиксатори |
| 4. Долна скара за готвене | 8. Дръжка | 12. Порт за термометър | |
| | | 13. Вратичка | |



1. Блок на затвора

2. Капак на устройство за опушване

3. Горна скара за готвене

4. Долна скара за готвене

5. Опора и фиксатори на скара

6. Камера за дървени въглища

7. Скара за дървени въглища

8. Дръжка

9. Термометър

10. Тиган за вода

11. Средно отделение

12. Порт за термометър

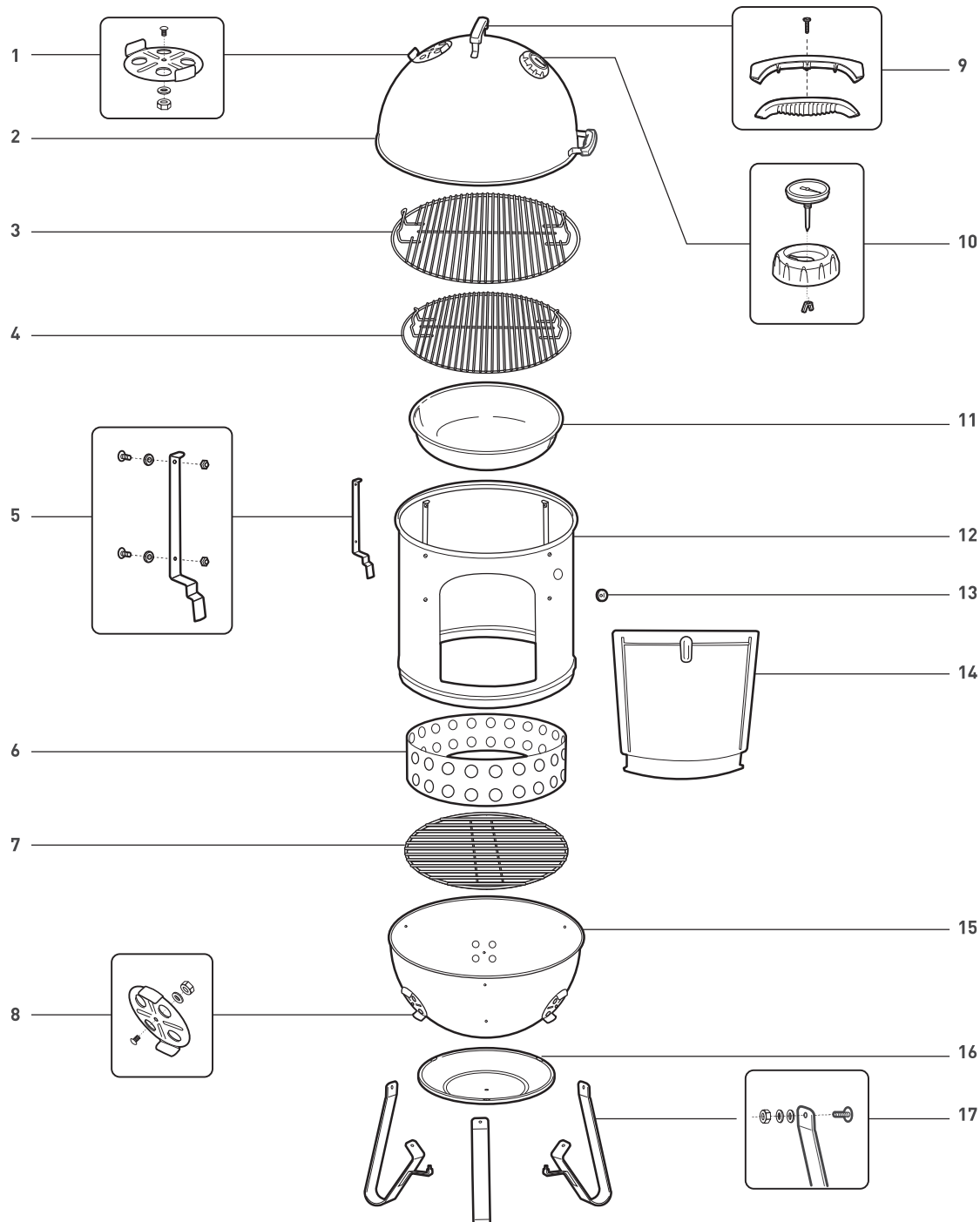
13. Вратичка

14. Блок на купа

15. Термоотражател

16. Крака и фиксатори

Smokey Mountain Cooker_22 in (57 cm)_XV_082715



1. Блок на затвора
2. Капак на устройство за опушване
3. Горна скара за готвене
4. Долна скара за готвене

5. Опора и фиксатори на скара
6. Камера за дървени въглища
7. Скара за дървени въглища
8. Дръжка

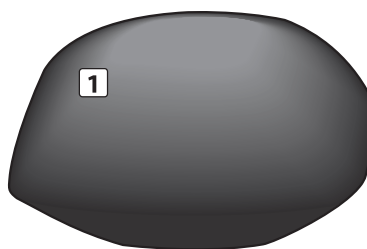
9. Термометър
10. Тиган за вода
11. Средно отделение
12. Порт за термометър
13. Вратичка

14. Блок на купа
15. Термоотражател
16. Крака и фиксатори

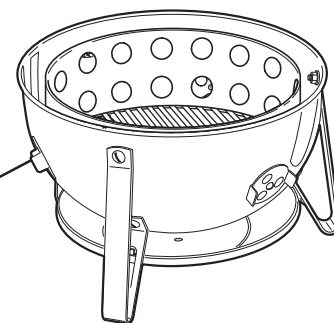
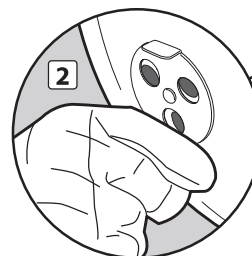
ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕ

⚠ **Не използвайте устройството за опушване на никоя табла.**

- A) Устройството за опушване трябва да се постави на равна, термоустойчива негорима повърхност, отдалечена от сгради и главни пътища на движение. Устройството за опушване е само за използване на открито и не е препоръчва за използване върху външни повърхности с текстилно покритие.
- B) Свалете капака и средното отделение преди да запалите брикетите от дървени въглища. WEBER препоръчва използването на брикети от дървени въглища (1) с устройството за опушване WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER. Не се препоръчват цели парчета дървени въглища или кръгли формовани брикети.
- C) Уверете се, че пепелта е изчистена от долната купа и че скарата за дървени въглища и камерата за дървени въглища са по местата си.
- ⚠ **Никога не използвайте дървени въглища, напоени със запалителна течност за дървени въглища. Несъобразяване с това предупреждение може да доведе до тежко физическо нараняване, смърт или пожар с повреда на имущество.**
- D) Отворете всички клапани на дъното на купата (2).

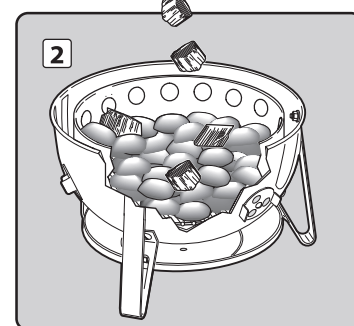
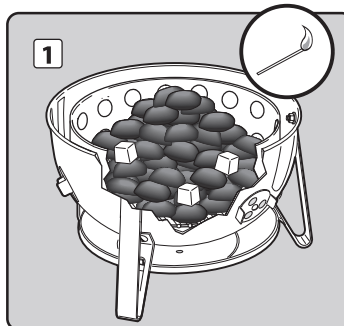


(Приблизителен размер на брикетите)



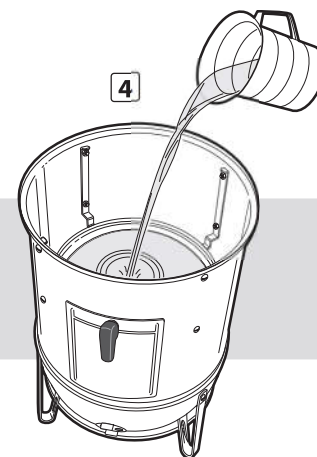
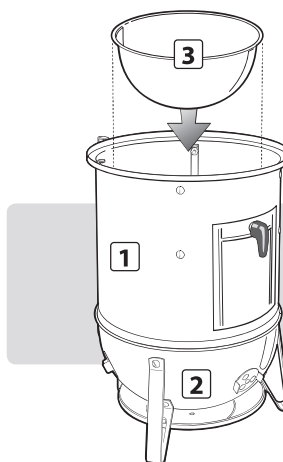
ИНСТРУКЦИИ ЗА ЗАПАЛВАНЕ

- A) Напълнете камерата за дървени въглища с количество дървени въглища, препоръчано в ръководството за опушване на страница 14. Изсипете дървените въглища в средата на скарата за дървени въглища. Внимателно разположете 4-5 парафинови кубчета в купчината дървени въглища и запалете с помощта на запалка с дълга дюза или кибритени клечки (1).
- ⚠ **Никога не използвайте дървени въглища, напоени със запалителна течност за дървени въглища. Несъобразяване с това предупреждение може да доведе до тежко физическо нараняване, смърт или пожар с повреда на имущество.**
- B) Дървените въглища са готови, когато върху горната част на въглените започне да се образува сива пепел. Разстелете въглените равномерно върху скарата за дървени въглища с помощта на щипци или метален инструмент с дълга ръкохватка.
- C) Добавете 3-4 пръчки от сухо дърво отгоре върху горещите въглени (2). Ако предпочитате по-силен аромат на дим, можете да добавите още. (За повече информация вижте Съвети за готвене и Ръководство за опушване)

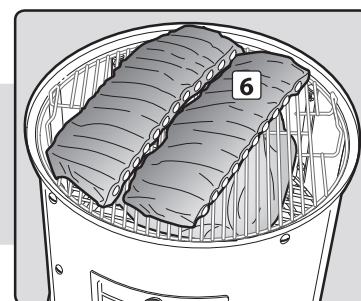
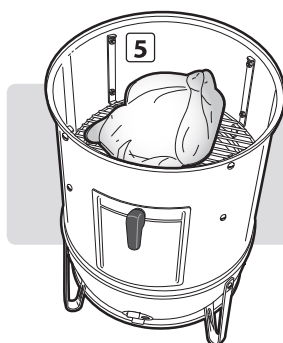


УКАЗАНИЯ ЗА ОПУШВАНЕ

- A) Поставете средното отделение (1) върху долното отделение (2). Поставете тигана за вода (3) на място върху долните скоби в средното отделение.
- B) С помощта на подходящ съд, напълнете тигана за вода (4). Поставете долната скара за готвене директно над тигана за вода.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не разливайте вода върху горещите въглени. Това може да доведе до вдигане на пара и пепел и може да причини тежко телесно нараняване или смърт.**



- C) Ако използвате едновременно горната и долна скара за готвене, първо поставете храната за опушване върху долната скара (5). Разположете горната скара върху горните скоби и поставете храната за опушване върху горната скара (6). (За повече информация вижте Съвети за готвене и Ръководство за опушване)



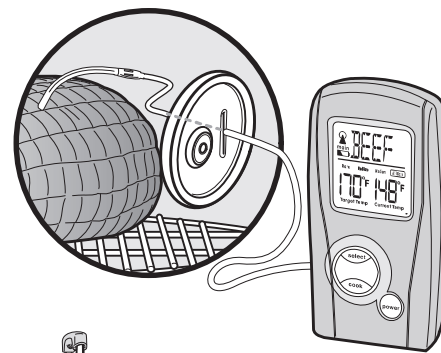
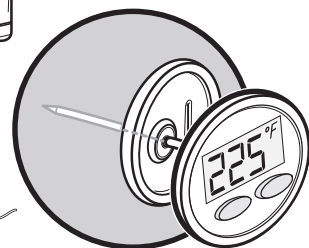
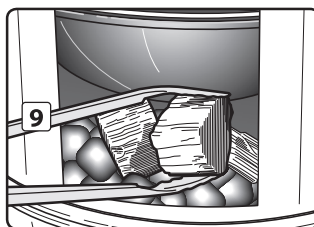
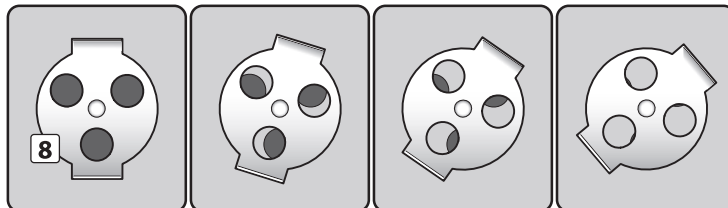
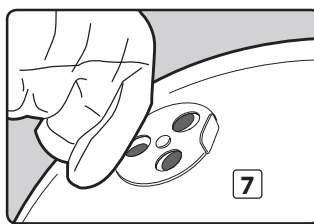
- D) Хванете капака за дръжката, поставете го отгоре на средното отделение и отворете клапана на капака (7).
- E) Клапаните се използват за регулиране на топлината в устройството за опушване. Отваряне на клапаните повишава температурата, а тяхното затваряне понижава температурата (8).

Температура от 121 °C (250 °F) е идеална за повечето храни. Проверявайте температурата на всеки 15 минути и отваряйте или затваряйте долните клапани според необходимото, докато постигнете и поддържате желаната температура. Външната температура и местоположението влияят върху работата на устройството за опушване. Съобразявайте времето за готвене с това.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За защита на ръцете при използване на опушвача или регулиране на вентилационните отвори трябва винаги да се използват ръкавици за барбекю или подложки за хващане на горещи предмети (в съответствие с EN 407, степен на топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо).

- F) Водата в устройството за опушване се използва, за да се поддържа температурата ниска. Проверявайте нивото на водата на всеки 3 - 4 часа. Ако забележите, че температурата в опушващото устройство се повишава, долейте гореща вода в тигана.
- G) Тъй като суровото месо е по-поресто отколкото сготвеното месо, то абсорбира повече дървесен дим в началото на процеса на опушване. За да добавите още дърва, отворете страничната вратичка и с помощта на щипците подредете триците/парчетата върху горящите въглини, а след това затворете вратичката (9). Уверете се, че клапите на дъното и в горната част на устройството за опушване са частично отворени.
- H) Когато опушването завърши, изчистете скарите с четка за барбекю или намачкано алуминиево фолио, за да премахнете остатъците и затворете всички клапи, за да загасите въглените.

Забележка: Не използвайте вода за загасяване на въглените, тъй като тя може да повреди порцеланово-емайлираното покритие.



ПОРТ ЗА ТЕРМОМЕТЪР

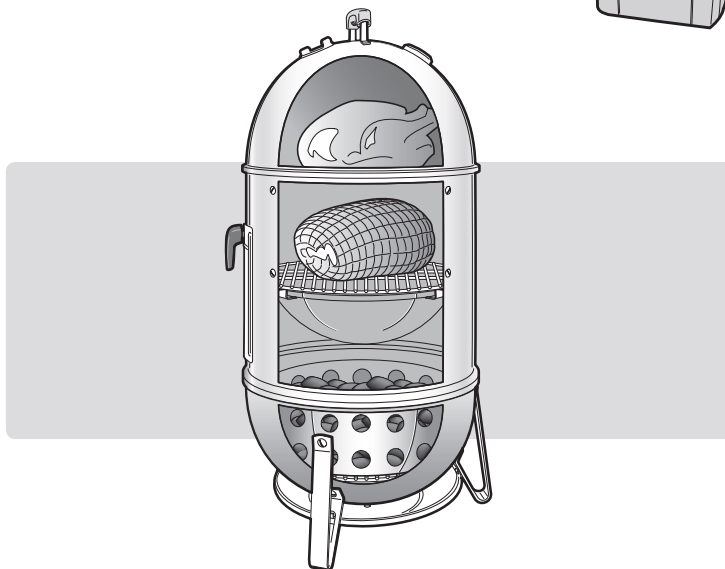
Портът за термометър е подходящ за няколко размера термодатчици или сонди:

- Малки сонди се поставят през малкия кръгъл отвор.
- По-големи термодатчици, сонди или двойни сонди се поставят през гнездото.



СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- За храна могат да се използват едновременно и двете скари за готвене. Ако използвате само едната скара за готвене, се препоръчва да използвате горната скара за готвене с цел по-лесен достъп до пригответяната храна.
- Добавянето на храна към устройството за опушване ще повиши температурата; може да е необходимо допълнително време.
- Гответе винаги с капака върху устройството за опушване.
- Не се поддавайте на изкушението да свалите капака по време на готвене. Всяко вдигане на капака увеличава времето на готвене с 15 до 20 минути.
- Външната температура и местоположението влияят върху работата на устройството за опушване. Съобразявайте времето за готвене с това.
- Когато добавяте брикети от дървени въглища или парчета дърво, проверявайте тигана за вода и добавяйте гореща вода, колкото е необходимо да се напълни тигана. За добавяне на дървени въглища или вода използвайте вратичката в предната част на устройството за опушване. За доливане в тигана за вода винаги използвайте гореща вода.
- Опушването е истинско приключение. Експериментирайте при различни температури, дърва и видове месо. Когато експериментирате се препоръчва да използвате Дневника на устройството за опушване (поместен по-долу в тази брошура). Записвайте съставки, количества дърва, комбинации и резултати, така че да можете да повторите постиженията.



СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНАТА

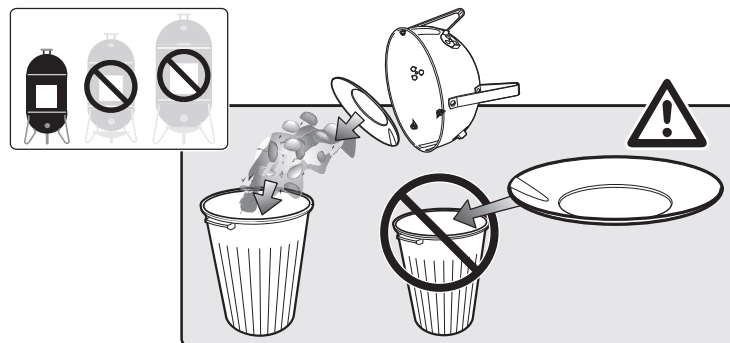
- Мийте си ръцете старателно с топла сапунена вода, преди да започнете приготвяне на храна и след работа с прясно месо, риба или пиле.
- Не размразявайте месо, риба или пиле на стайна температура. Размразявайте месо в хладилник.
- Никога не поставяйте готвена храна в същата чиния, в която е била суровата храна.
- Всички чинии и прибори за готвене, които са били в контакт със сурово месо или риба, трябва да се измият с гореща сапунена вода и да се изплакнат.

ЛЕСНА ГРИЖА ЗА УСТРОЙСТВОТО ЗА ОПУШВАНЕ

Прибавете още години за експлоатация на вашето устройство за опушване WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER като го почиствате обстойно веднъж в годината.

Лесно е да го направите:

- Уверете се, че устройството за опушване е изстинало и въглените са напълно изгаснали.
- Свалете решетката за въглища и скарата за готвене.
- Отстранете пепелта.
- Измийте устройството за опушване с мек почистващ препарат и вода. Изплакнете добре с чиста вода и избършете, за да го подсушите.
- Не е необходимо да миете скарата за готвене след всяка употреба. Просто отстранете остатъците с четка за барбекю или намачкано алуминиево фолио, след което избършете с хартиени кърпи.



ОБЩА ВМЕСТИМОСТ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА (ПРИБЛИЗИТЕЛНА)

ДИАМЕТЪР НА УСТРОЙСТВОТО ЗА ОПУШВАНЕ	ВМЕСТИМОСТ НА КАМЕРАТА ЗА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА
37 см (14,5 инча)	110 брикети
47 см (18,5 инча)	220 брикети
57 см (22,5 инча)	330 брикети

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМ	РЕШЕНИЕ
Температурата става все по-висока дори когато долните клапани са затворени.	Проверете нивото на водата в тигана за вода. Добавете гореща вода, ако нивото е спаднало.
Температурата е твърде ниска.	<p>A) Отворете долните клапани.</p> <p>B) Разбутайте въглените, за да разчистите пепелта, натрупана около въглените.</p> <p>C) При по-продължителни периоди на опушване проверявайте нивото на въглените на всеки 3 - 4 часа и добавяйте брикети съгласно диаграмата по-долу:</p>

ДИАМЕТЪР НА УСТРОЙСТВОТО ЗА ОПУШВАНЕ	БРИКЕТИ ОТ ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА
37 см (14,5 инча)	Добавете 8 - 10 брикети
47 см (18,5 инча)	Добавете 12 - 14 брикети
57 см (22,5 инча)	Добавете 18 - 20 брикети

Ако проблемите не могат да бъдат отстранени с тези методи, свържете се с Търговския представител във Вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на www.weber.com.

Различните видове дърво придават различни аромати. Най-добре е да се направят експерименти, за да се намери типа дърво или комбинация от типове дърво, което ви харесва най-много. Започнете с най-малко количество дървени подпалки, можете да добавите още съобразно вашия вкус.

Експериментирайте с различни видове и количества дърво. Също така можете да добавяте дафинов лист, глави чесън, ментови листа, портокалови или лимонови кори и различни подправки към дървените въглища за допълнителен аромат. Водете си записки от вашите експерименти, тъй като много лесно се забравя какво сте правили последния път.

ТИПОВЕ ДЪРВО	ХАРАКТЕРИСТИКИ	СЪЧЕТАНИЯ С ХРАНИ
Американско твърдо дърво (кария)	Остър опушен, подобен на бекон вкус	Свинско, пилешко, телешко месо, месо от дивеч, сирена
Американски орех	Богат и по-изискан от този на кария, но подобен на вкус. Тлее, затова е идеален за опушване с много малко топлина.	Свинско, пилешко, агнешко месо, риба, сирена
Мескит	По-сладък и деликатен вкус, отколкото от кария. Има тенденция да гори буйно, затова бъдете внимателни.	Повечето меса, особено телешко. Повечето зеленчуци.
Елша	Деликатен аромат, който подчертава леките меса.	Сьомга, риба-меч, есетра, други риби. Подхожда добре и на пилешко и свинско.
Клен	Леко пушен, донякъде сладък аромат.	Свинско, зеленчуци, шунка За шунка или бекон опитайте да смесите клен с царевични кочани.
Череша	Леко сладък, плодов аромат на пушек.	Пиле, пернат дивеч, свинско
Ябълка	Леко сладък, но по-плътен плодов аромат на пушек.	Телешко, пиле, пернат дивеч, свинско (особено шунка)

Винаги избягвайте меко, смолисто дърво като пиния, кедр и трепетлика. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте дърво, третирано или излагано на химикали.**

Парчета, дебелини, тегла, количества дървени въглища и време за готвене са дадени като по-скоро като насоки, а не като твърдо установени правила. Времето за готвене се влияят от такива фактори като височина, вятър, външна температура и желана препеченост.

Времето за готвене на телешко се отнасят за дефиницията на Министерство на земеделието на САЩ за средна препеченост, освен ако не е посочено друго. Посочените времена за готвене са за храни, които са напълно размразени.

РИБА	ТЕГЛО	КОЛИЧЕСТВО ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА			ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ДЪРВЕНИ ТРЕСКИ	ВЪТРЕШНА ТЕМПЕРАТУРА / ПРЕПЕЧЕНОСТ
		14,5" (37 см)	18,5" (47 см)	22,5" (57 см)			
Цяла, малка	Напълно изпечени	35 брикети	50 брикети	75 брикети	1 - 1½ часа	2 - 4	Добре опечена
Цяла, голяма	1,36 - 1,80 кг	35 брикети	50 брикети	75 брикети	3 - 4 часа	2 - 4	Добре опечена
Омари и скариди	Напълно изпечени	35 брикети	50 брикети	75 брикети	1 час	2 - 4	Твърди и розови

ПИЛЕШКО	ТЕГЛО	КОЛИЧЕСТВО ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА			ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ДЪРВЕНИ ТРЕСКИ	ВЪТРЕШНА ТЕМПЕРАТУРА / ПРЕПЕЧЕНОСТ
		37 см (14,5")	47 см (18,5")	57 см (22,5")			
Пиле, цяло	2,25 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	2½ - 3½ часа	1 - 3	74 °C (165 °F) средно
Пуйка, цяла	3,60 - 5,44 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	4 - 5 часа	2 - 4	74 °C (165 °F) средно
Пуйка, цяла	5,44 - 8,16 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	8 - 10 часа	3 - 5	74 °C (165 °F) средно
Патица, цяла	1,36 - 1,80 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	2 - 2½ часа	3 - 4	82 (180 °F) средно

СВИНСКО	ТЕГЛО	КОЛИЧЕСТВО ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА			ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ДЪРВЕНИ ТРЕСКИ	ВЪТРЕШНА ТЕМПЕРАТУРА / ПРЕПЕЧЕНОСТ
		37 см (14,5")	47 см (18,5")	57 см (22,5")			
Свинско печено	1,80 - 3,62 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	5 - 6 часа	3 - 5	76 (170 °F) добре опечено
Свински ребра	Напълно изпечени	35 брикети	50 брикети	75 брикети	4 - 6 часа	2 - 4	Месото започва да се отделя от кокала
Шунка, прясна цяла	4,53 - 8,16 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	8 - 12 часа	2 - 4	76 (170 °F) добре опечено
Свинска плешка	1,80 - 3,62 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	8 - 12 часа	3 - 5	88 (190 °F) добре опечено

ТЕЛЕШКО	ТЕГЛО	КОЛИЧЕСТВО ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА			ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ДЪРВЕНИ ТРЕСКИ	ВЪТРЕШНА ТЕМПЕРАТУРА / ПРЕПЕЧЕНОСТ
		37 см (14,5")	47 см (18,5")	57 см (22,5")			
Телешки гърди	2,26 - 2,72 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	6 - 8 часа	3 - 5	88 °C (190 °F) добре опечено
Агнешко, сърнешно печено	2,26 - 3,17 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	5 - 6 часа	3 - 5	71 (160 °F) средно
Големи парчета месо от дивеч	3,17 - 4,10 кг	75 брикети	100 брикети	150 брикети	6 - 8 часа	3 - 5	76 (170 °F) добре опечено
Говежди ребра	Напълно изпечени	35 брикети	50 брикети	75 брикети	6 - 7 часа	2 - 4	71 (160 °F) добре опечено

14" (37 cm)



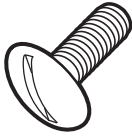
18" (47 cm)



22" (57 cm)



14 -



14 -



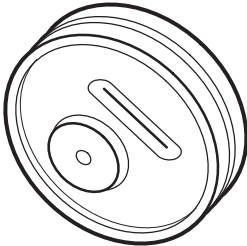
14 -



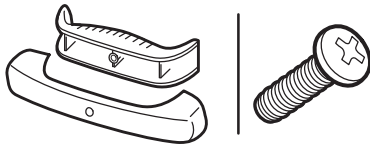
6 -



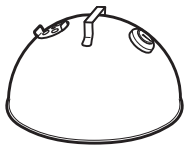
1 -



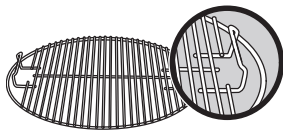
1 -



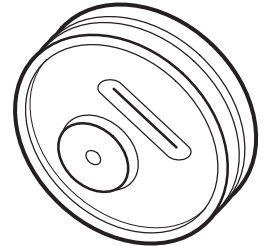
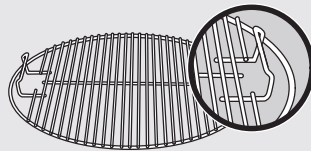
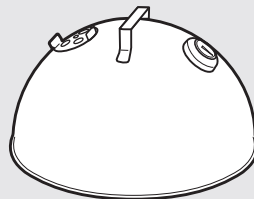
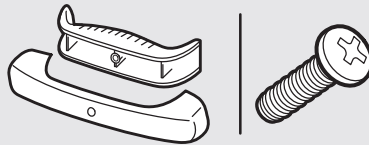
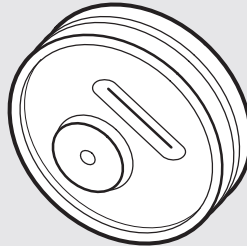
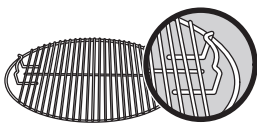
1 -



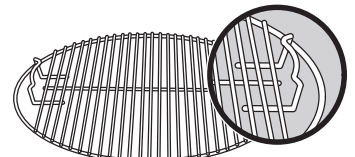
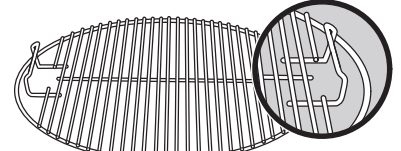
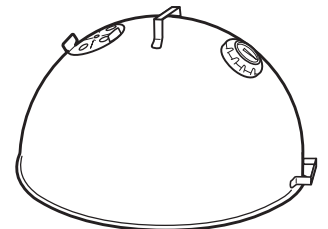
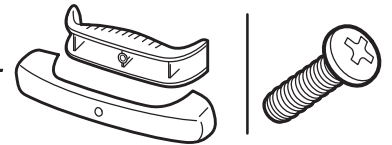
1 -



1 -



2 -



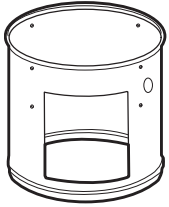
14" (37 cm)



1 -



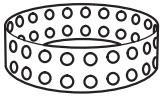
1 -



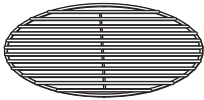
1 -



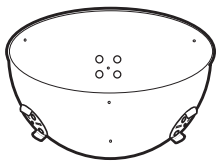
1 -



1 -



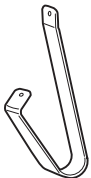
1 -



1 -



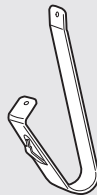
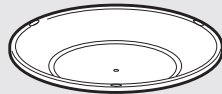
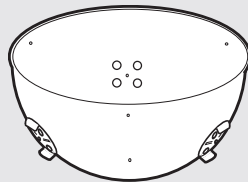
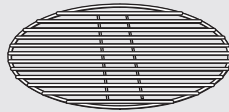
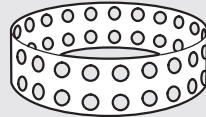
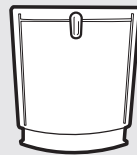
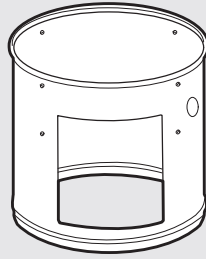
3 -



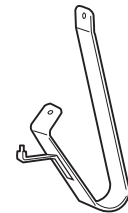
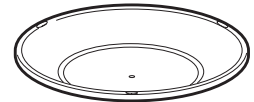
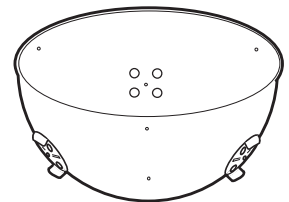
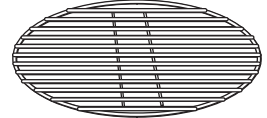
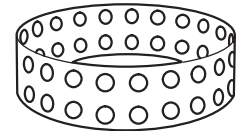
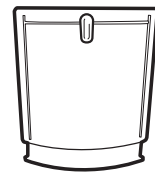
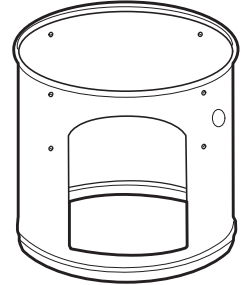
4 -

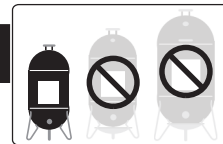


18" (47 cm)

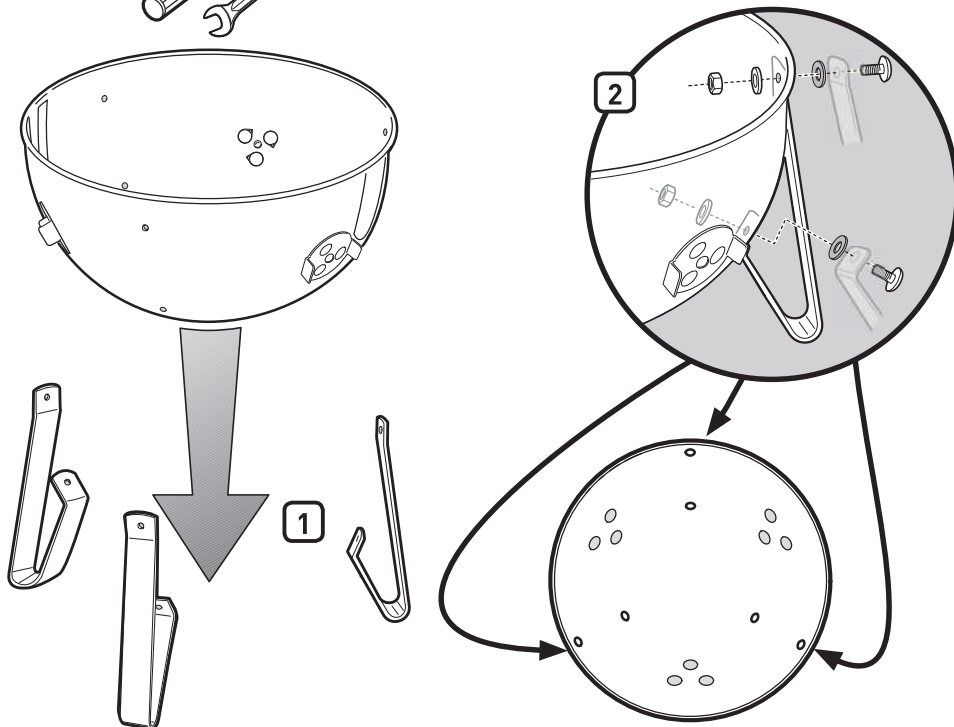


22" (57 cm)

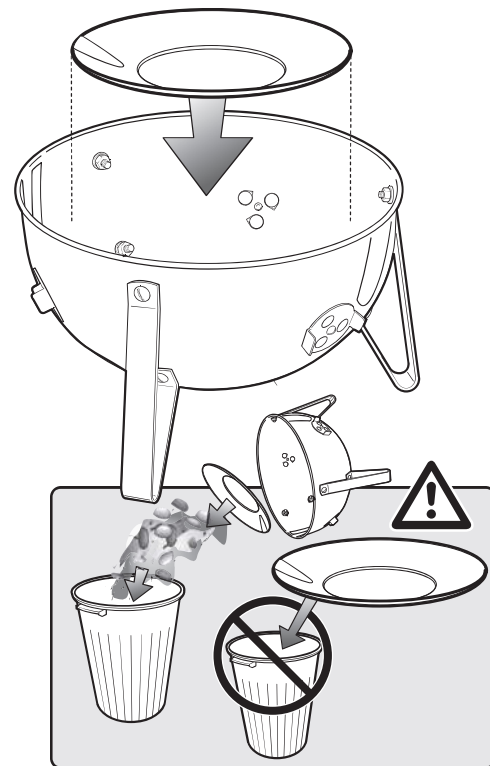




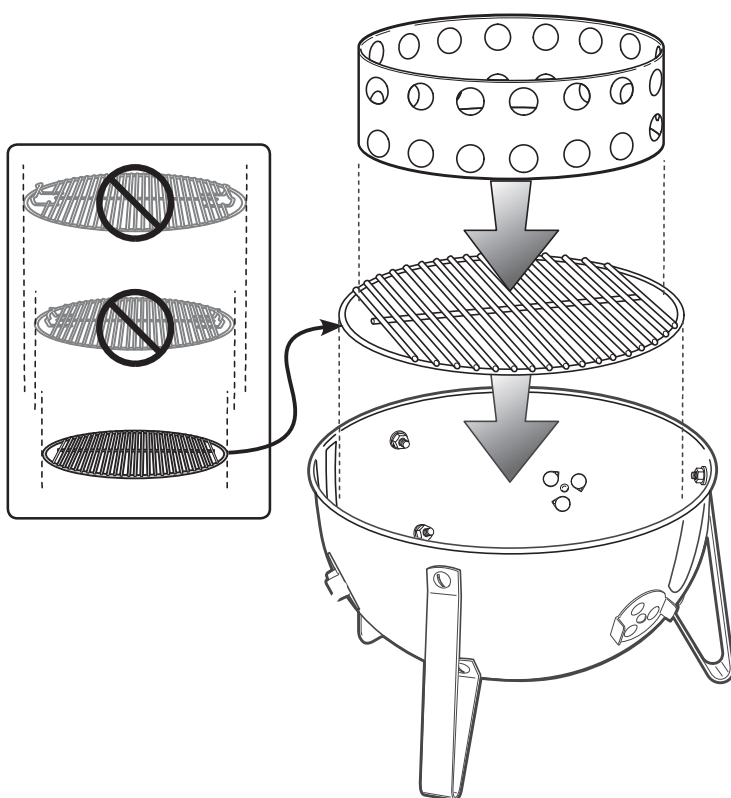
1  - 7/16" **6** - 



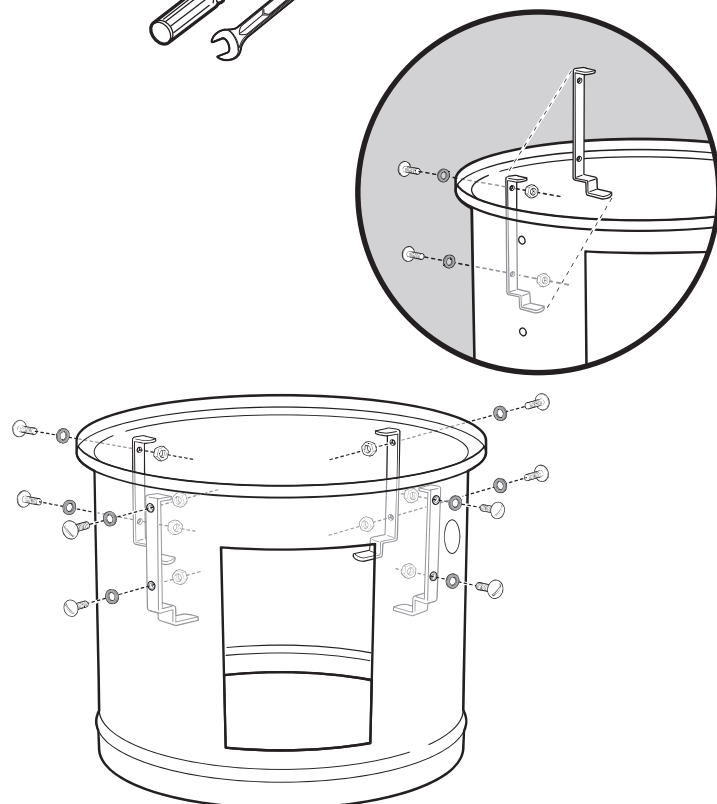
2

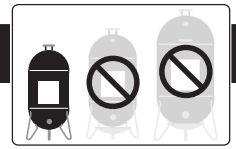


3

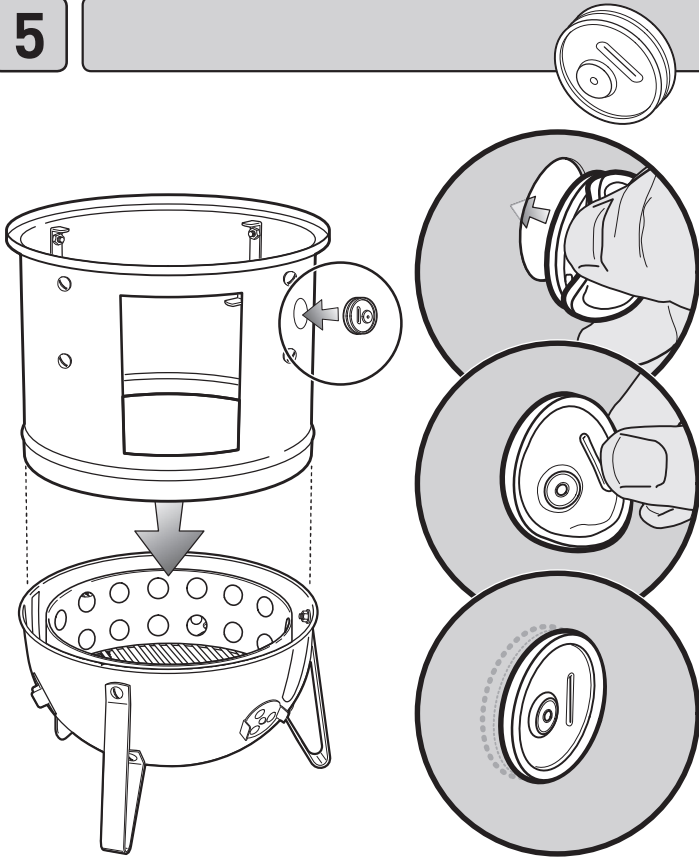


4  - 7/16" **8** - 

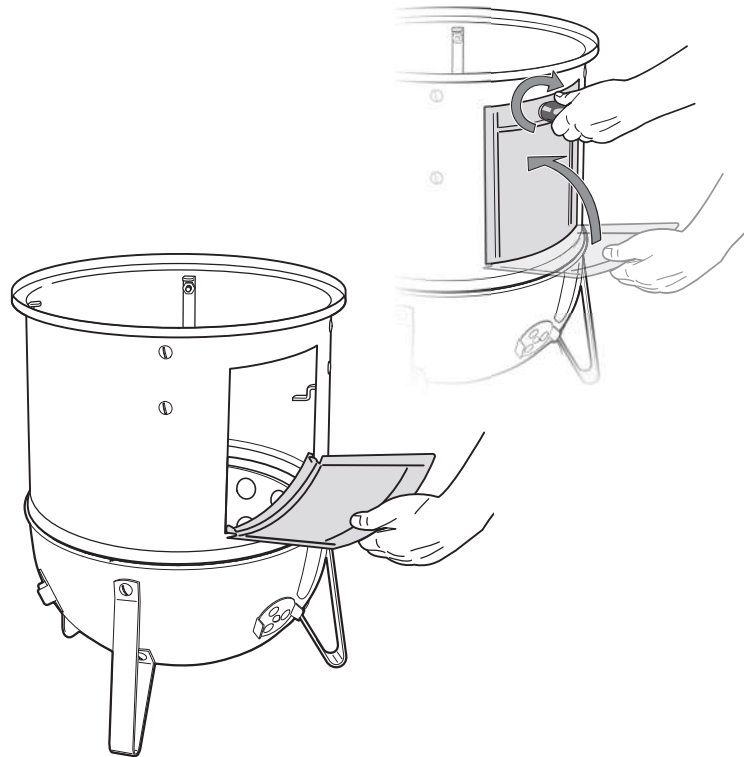




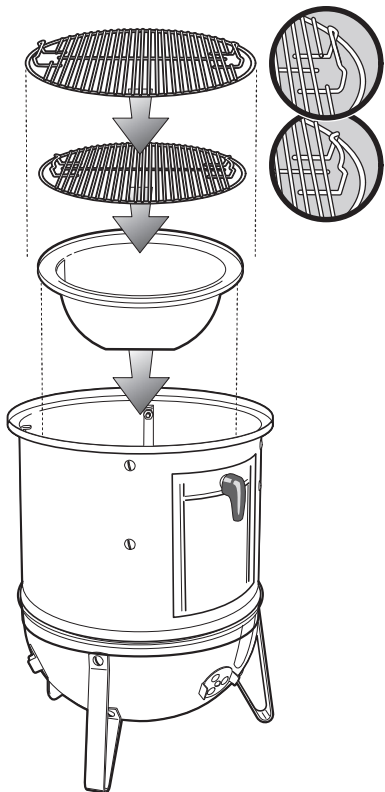
5



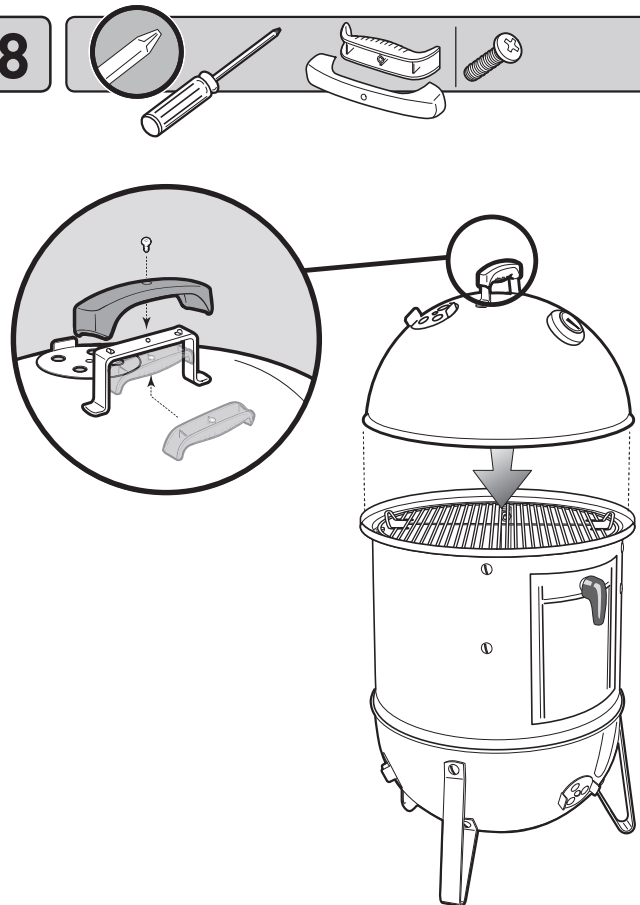
6



7

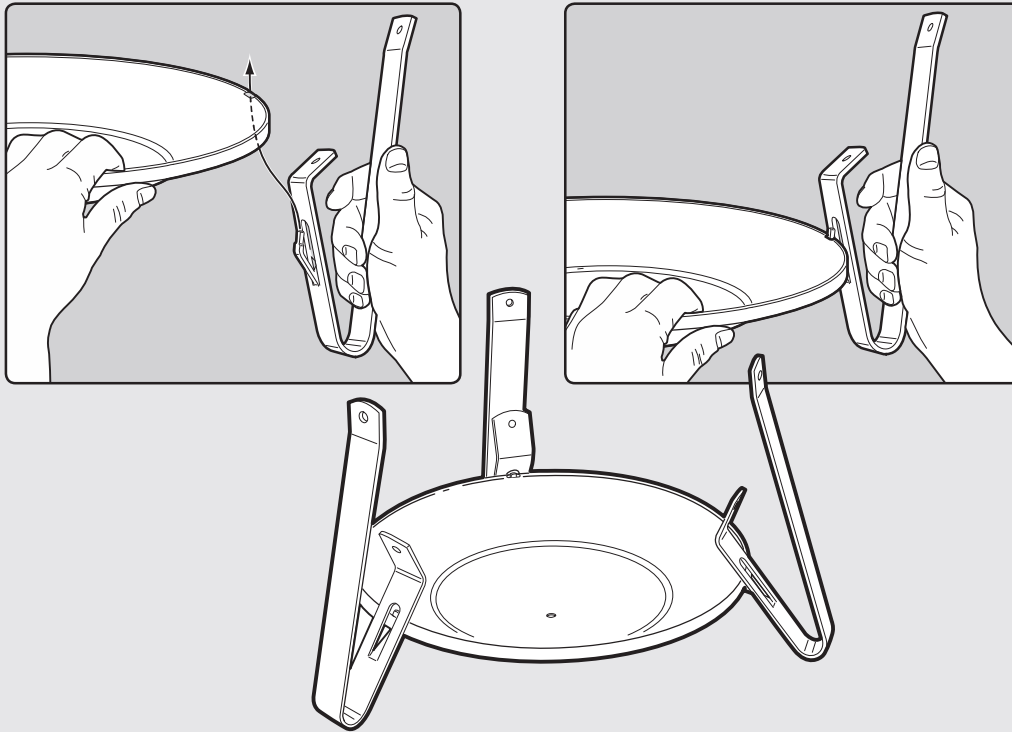


8

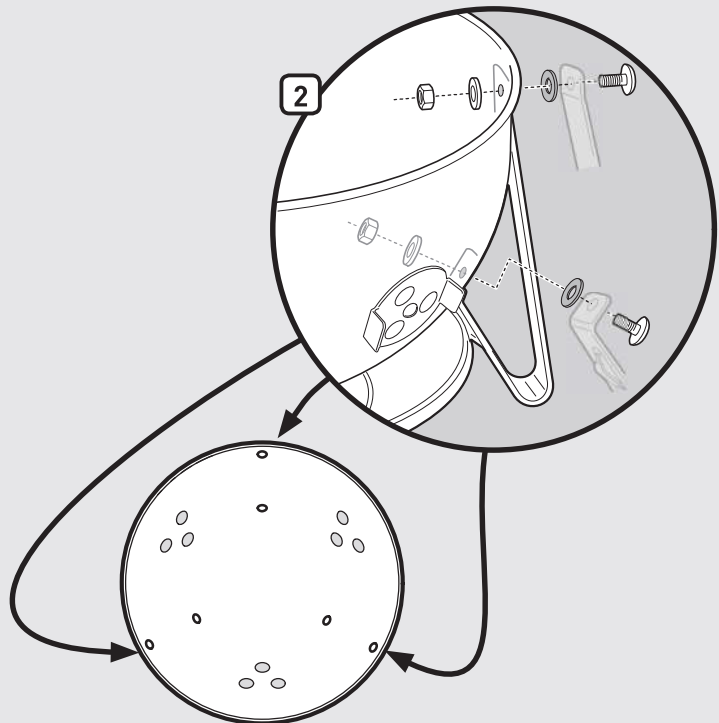
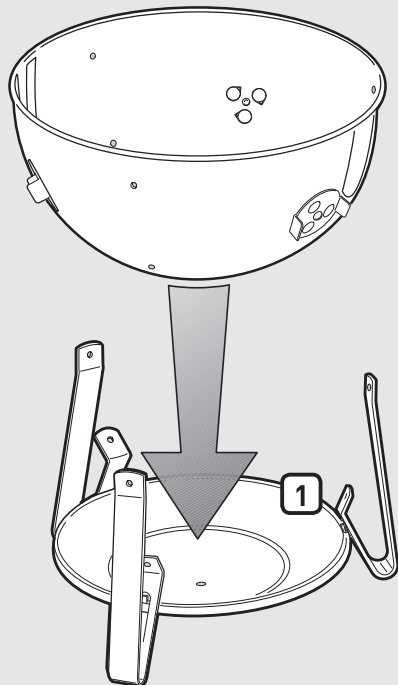
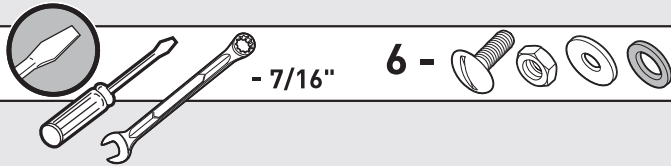


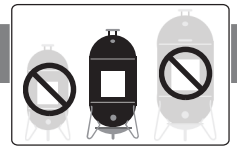


1

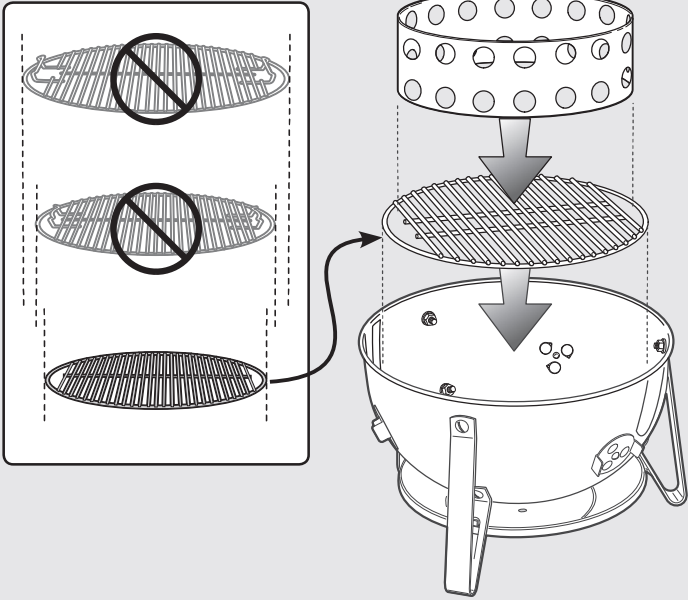


2

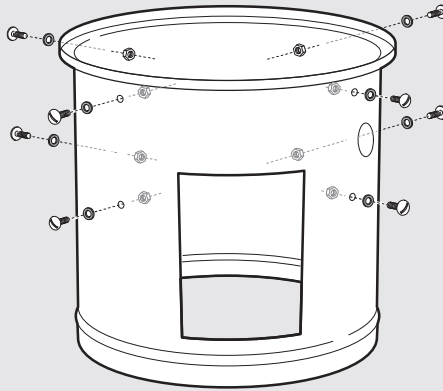
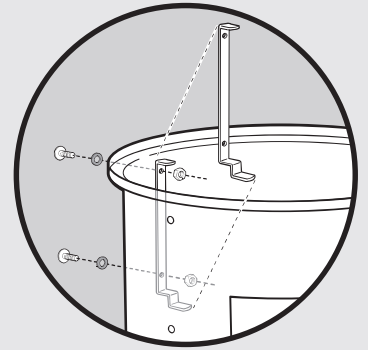
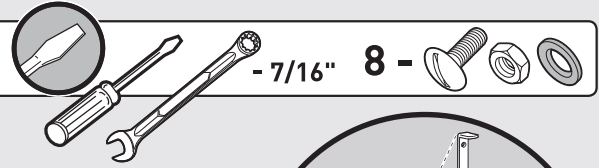




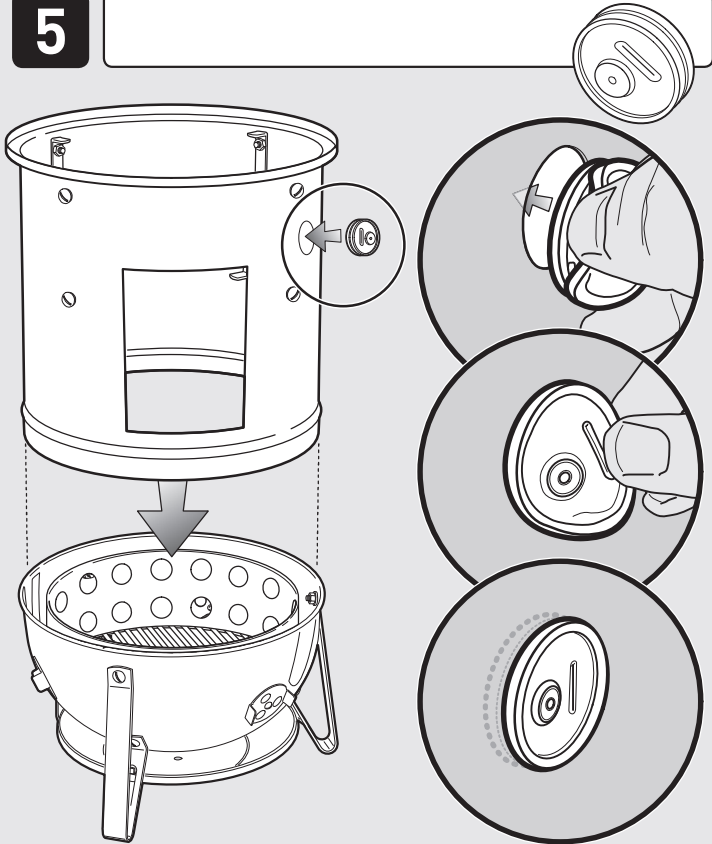
3



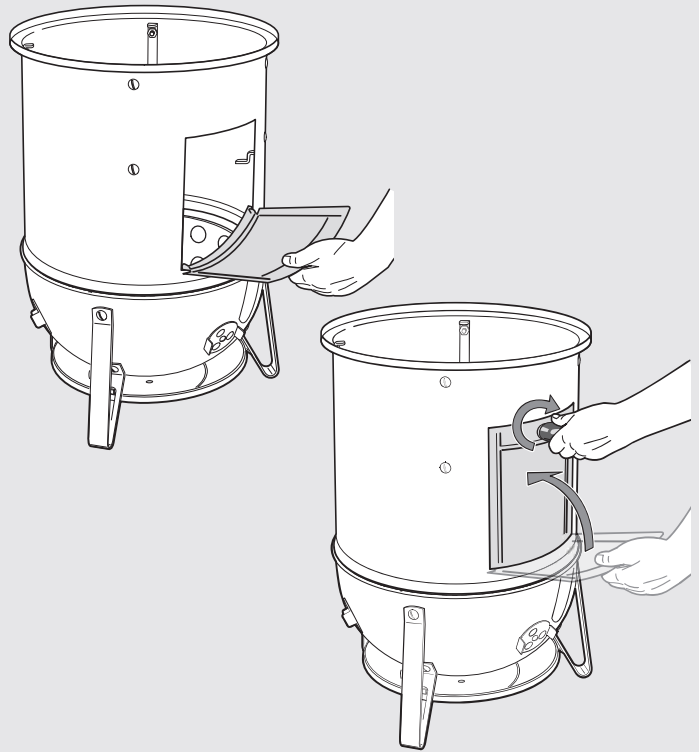
4

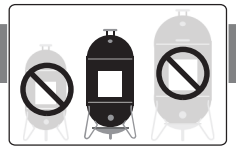


5

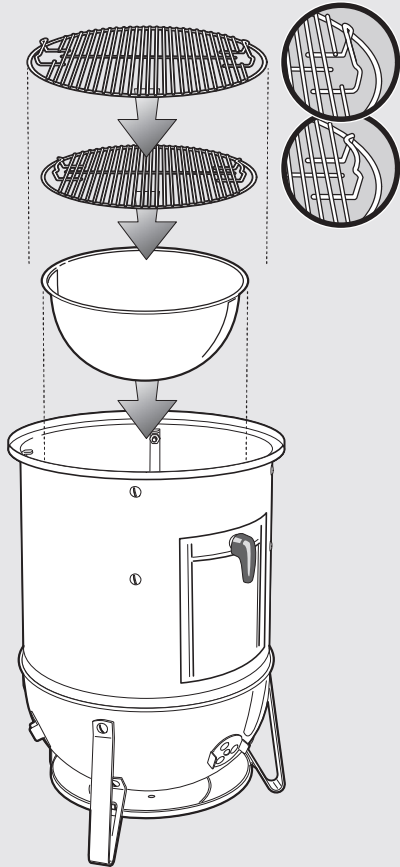


6

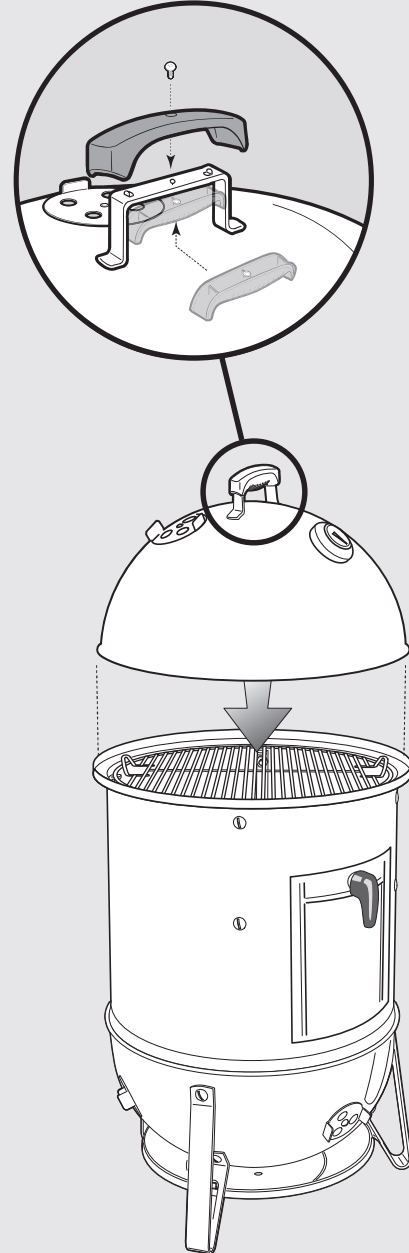
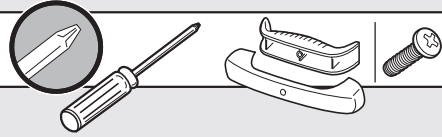


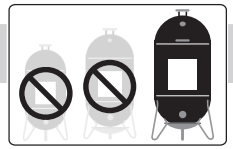


7

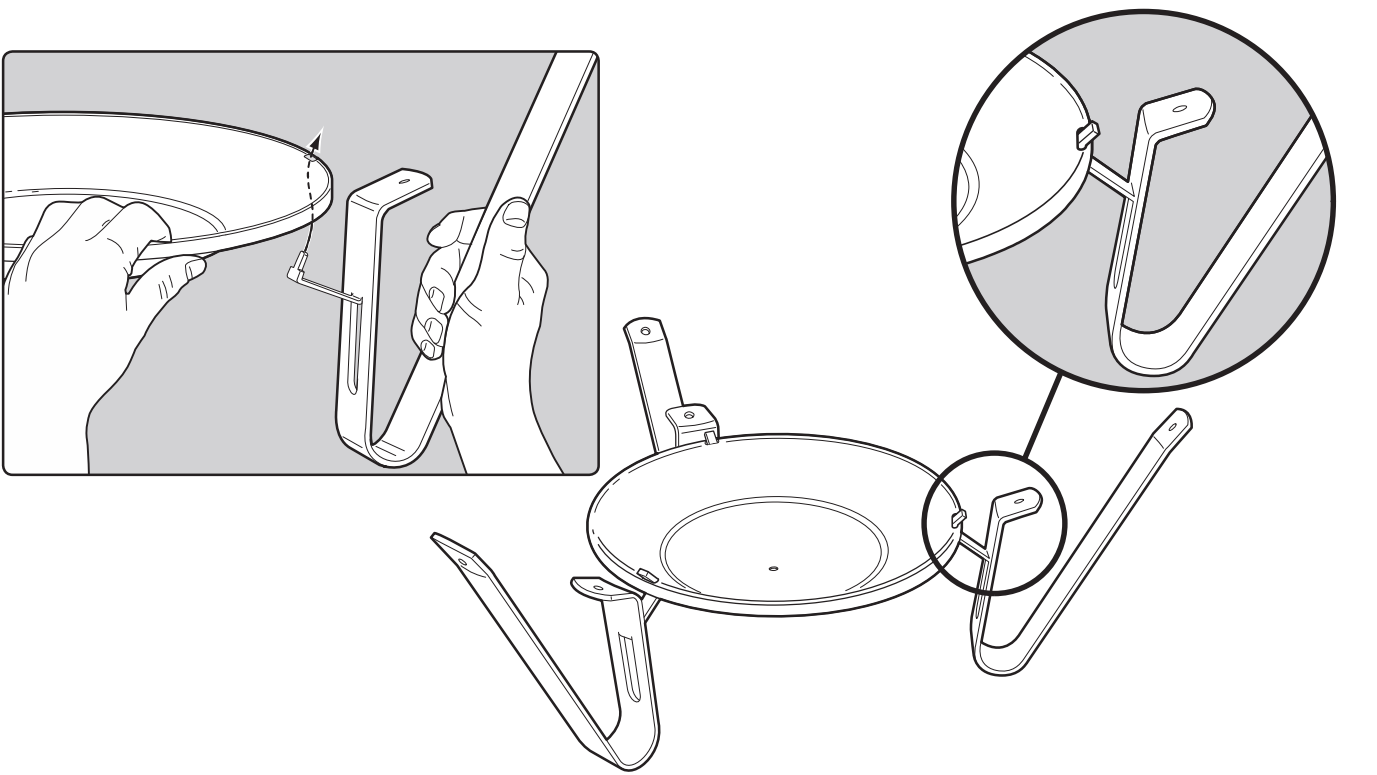


8

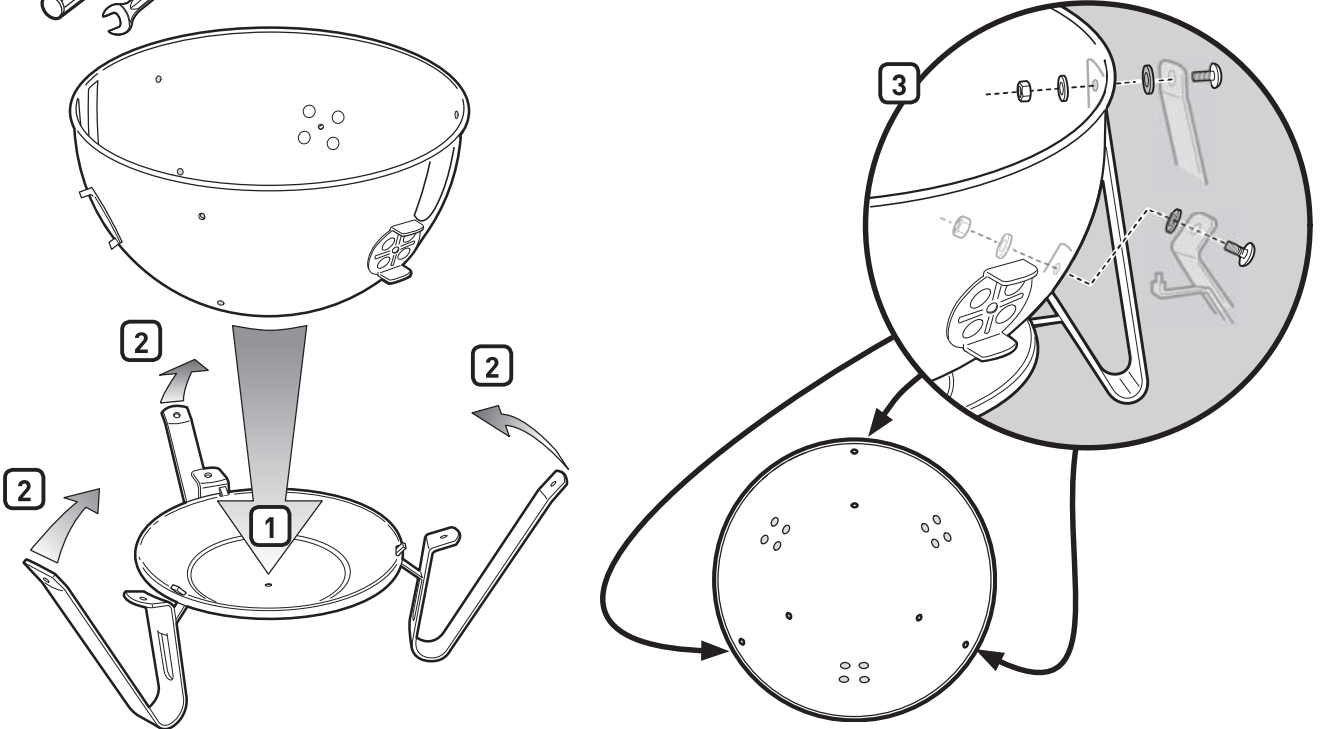
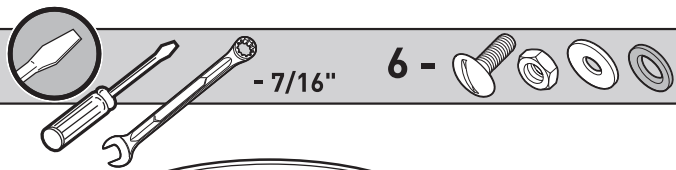


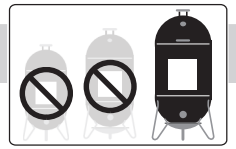


1

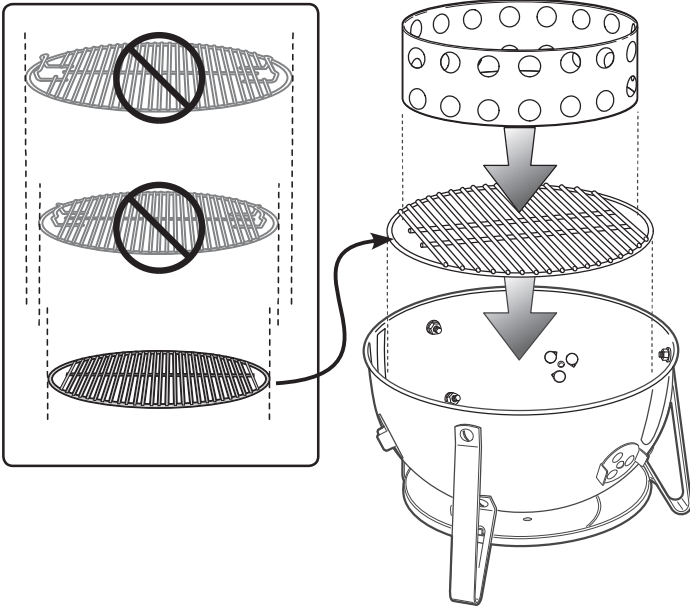


2

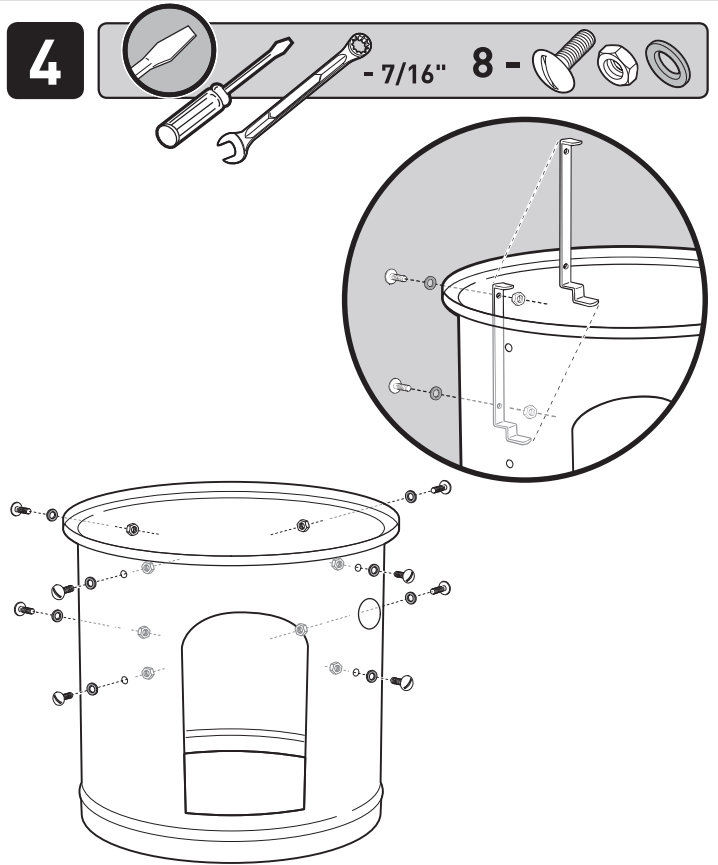




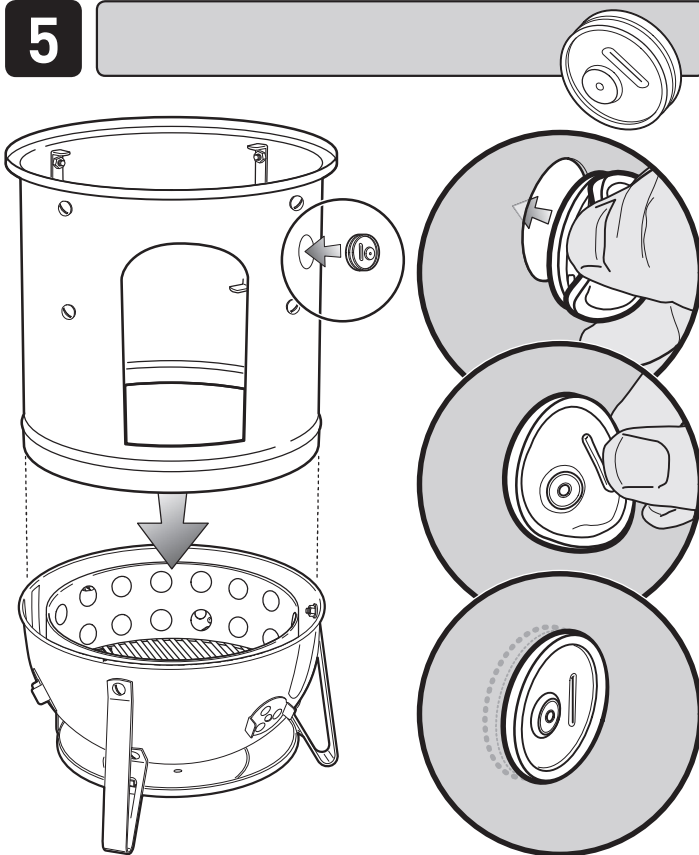
3



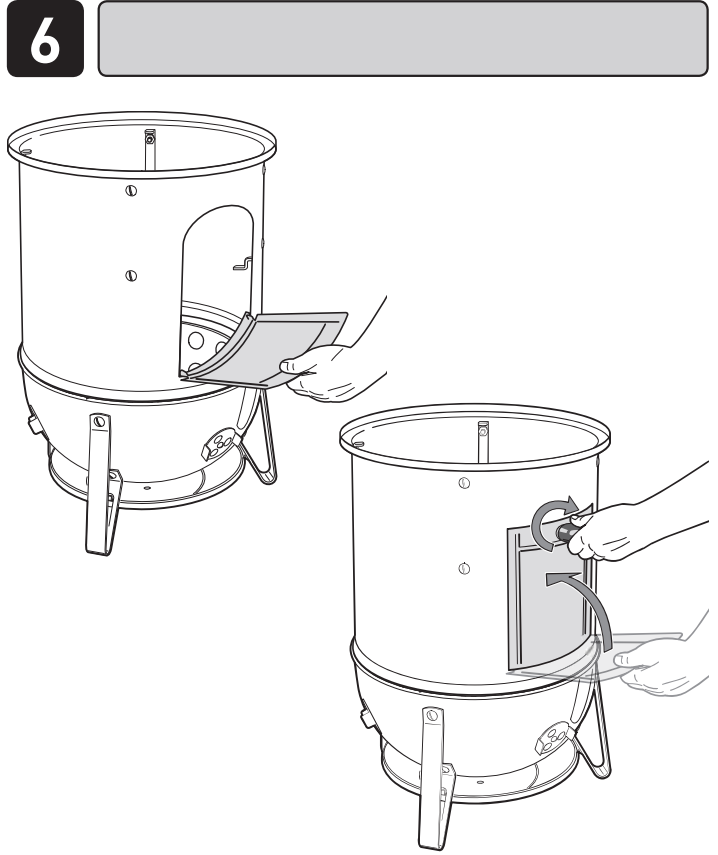
4

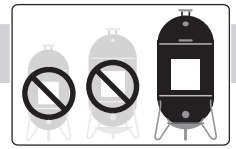


5

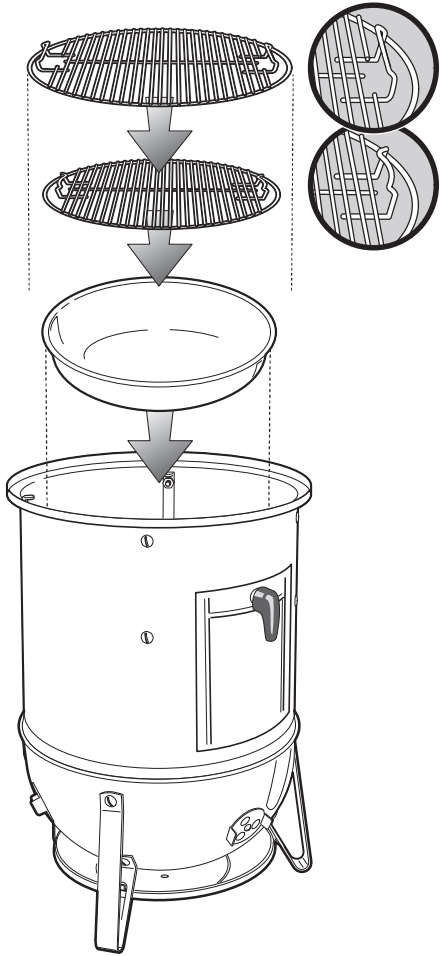


6

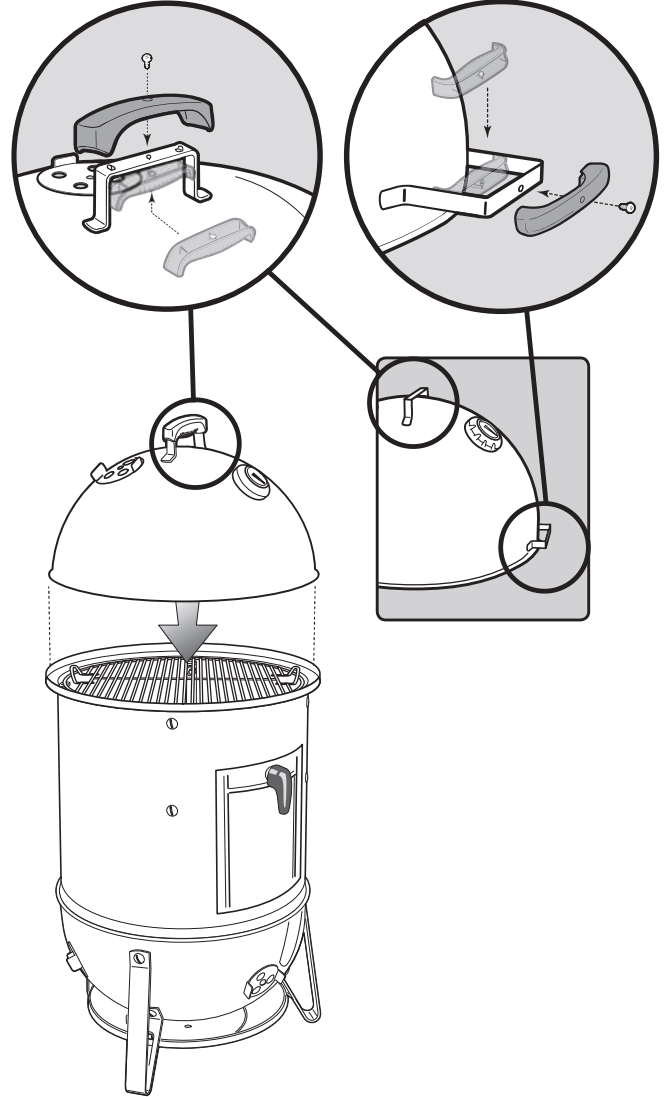
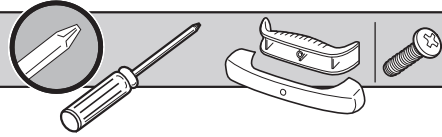




7



8



AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Mümessillik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com