

# LUMiN

Електрическо барбекю



## Ръководство на потребителя

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



### РЕГИСТРИРАЙТЕ СЕ ОЩЕ СЕГА

Много се радваме, че се присъединихте към нас по пътя към великото гриловане. Регистрирайте сега своя грил и ще получите достъп до забавна и интересна информация на WEBER, включително съвети, трикове и как да извлечете максимума от грила си.

**77445**

101022

## Важна информация за безопасност!

В това ръководство за потребителя се използват бележки с обозначение **ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ** с цел да се подчертае особено важна и значима информация. Прочетете и следвайте тези бележки, за да гарантирате Вашата безопасност и да предотвратите материални щети. Бележките са дефинирани по-долу.

**⚠ ОПАСНОСТ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до смърт или тежко нараняване.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, би могла да доведе до смърт или тежко нараняване.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, би могла да доведе до леко или средно тежко нараняване.

⚠ Прочетете инструкциите до край.

⚠ Само за домашна употреба.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

⚠ За да избегнете риска от токов удар, включвайте барбекюто само към правилно заземени контакти.

⚠ Опасност от токов удар, пазете розетката на удължителя суха и извън земята.

⚠ Гореща повърхност.

### Работа

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки за безопасност, включително следните:

### ⚠ ОПАСНОСТ

⚠ За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепселите, преносимите уреди (или друга специфична част или части) във вода или друга течност.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

⚠ Използвайте само на открито и добре проветриво място. Не използвайте в гараж, сграда, покрита алея, палатка или друго затворено пространство или под запалима/горима конструкция.

⚠ Не използвайте никакъв уред с повреден кабел или щепсел или след неизправност или след като е изпуснат или повреден по какъвто и да е начин. Свържете се с представител на отдела за обслужване на клиенти във Вашия район, като използвате информацията за контакти на нашия уебсайт. Влезте в сайта [www.weber.com](http://www.weber.com).

⚠ Не използвайте грила, ако има повредени, дефектни или модифицирани части.

⚠ Не използвайте уреда, ако електрическият контакт е повреден.

⚠ Не извършвайте промени в уреда. Модификациите са опасни и водят до прекратяване на гаранцията.

⚠ Работете с грила само върху равна, топлоустойчива повърхност.

⚠ Използването на аксесоари, които не са препоръчани от WEBER, може да доведе до повреди или наранявания.

⚠ Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота или да докосва горещи повърхности.

⚠ Където е приложимо, винаги прикрепвайте терморегулатора към уреда и проверявайте дали регулаторът е изключен, преди да включите кабела към стенния контакт. За да изключите устройството, завъртете първо контролера в положение OFF (Изключено), след което извадете щепсела от стенния контакт.

⚠ Не използвайте уреда за други цели, различни от предназначението му.

⚠ Не използвайте дървени въглища, брикети, течно гориво

⚠ Използвайте само към правилно заземен контакт.

⚠ Бъдете изключително предпазливи, когато отстранявате тавата или изхвърляте горещи мазнини.

⚠ Не оставяйте грила без надзор, когато се използва.

⚠ Не използвайте грила като нагревател.

⚠ Не използвайте това барбекю, ако всички части не са на мястото си и барбекюто не е сглобено съгласно инструкциите за сглобяване.

⚠ Използвайте това барбекю само, както е описано в това ръководство. Неправилната употреба може да доведе до пожар, токов удар или нараняване.

⚠ Не вграждайте този модел барбекю в каквато и да е вградена или плъзгаща се конструкция.

⚠ Вашият електрически грил не е предназначен за монтиране във или върху превозни средства за отдих, джипове и/или лодки.

⚠ Не използвайте грила на разстояние по-малко от 3 m, от какъвто и да е воден басейн, като например басейн или езеро.

⚠ Не използвайте грила на разстояние по-малко от 61 cm от горими материали като това включва горната, долната, задната и страничните части на грила.

⚠ Разположете захранващия кабел далеч от местата за движение. Разположете кабела така, че да не бъде издърпан или да не стане пречка за претъпване.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

⚠ Не превишавайте мощността на електрическия контакт.

⚠ Уверете се, че когато използвате грила, в същата електрическа верига не са включени други уреди с висока мощност.

⚠ Не докосвайте повърхности, които може да са горещи. Използвайте предоставените дръжки или копчета.

⚠ Необходим е строг надзор, когато уредът се използва от или в близост до деца.

Съхранение и/или неизползване

### ⚠ ОПАСНОСТ

⚠ Уверете се, че уредът е ИЗКЛЮЧЕН и извадете щепсела от контакта, когато не го използвате, преди да поставяте или сваляте части, както и преди да го почиствате. Оставете да изстине, преди да започнете работа с него.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

⚠ Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, като издърпвате щепсела. Не дърпайте за кабела.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

⚠ Съхранявайте температурния контролер на закрито, когато не се използва - на място, недостъпно за деца.

⚠ Оставете уреда да изстине, преди да го преместите, почиствате или съхранявате.

⚠ Покривайте скарата само когато е охладена.

## Инструкции за заземяване

Този уред трябва да бъде заземен по време на работа, за да се предпази операторът от токов удар. Включете щепсела в защитен от GFI външен контакт, където има такъв.

### Удължители

**⚠ ВНИМАНИЕ:** За да намалите до минимум риска от материални щети и/или лични наранявания, не използвайте удължител, освен ако не отговаря на спецификациите, посочени в това ръководство.

- Ако е необходимо да се използва удължител, той трябва да бъде включен към заземен контакт. Използвайте удължители за работа на открито, с минимално сечения на кабела 1.5 мм<sup>2</sup>. Максималната дължина на удължителя е 5 метра. Удължителят трябва да бъде възможно най-къс.

- Дръжте електрическите връзки сухи.
- Спазвайте всички местни закони и разпоредби, когато използвате този уред.
- На открито трябва да се използват само удължители с повърхностна маркировка, обозначена с добавъчната буква "W", и обозначени с маркировката "Подходящи за използване на открито".

- Използвайте само удължители с електрическа номинална мощност, не по-малка от номиналната мощност на уреда.

- Не използвайте повредени удължители. Преди употреба прегледайте удължителя и го заменете, ако е повреден. Използвайте удължителния кабел внимателно и за да го изключите, не го дърпайте за кабела. Дръжте кабела далеч от топлина и остри ръбове.

- Кабелът трябва да се разположи така, че да не се влачи по плата или масата, където може да бъде дръпнат от деца или да стане неволно препятствие.

### Прекъсвач на веригата

**За да получите най-добро изживяване и за да предотвратите загуба на мощност:**

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако грилът се използва в контакт с по-нисък ток, може да се получи прекъсване на веригата.

Захранването на устройството трябва да бъде осигурено чрез прекъсвач за остатъчен ток, който не надвишава 30 mA.

- Проверете дали към външната верига са включени и други електрически устройства, (напр.: лампа за тераса). Ако те изискват повече от 2 ампера ток, изключете ги от електрическата мрежа, преди да включите грила.

## ЗДРАВЕЙТЕ!

Радваме се, че се присъединихте към нас за пътуването във вкусния свят на барбекюто. Отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, за да сте сигурни, че сте готови и че ще пригответе барбекю бързо и лесно. Бихме желали да сме постоянно до вас, докато ползвате вашето барбекю, затова отделете няколко минути, за да го регистрирате. Когато се регистрирате за WEBER-ID като част от Вашата регистрация, ние ще Ви изпращаме специална информация за барбекюто, за да можете да го използвате пълноценно.

Затова ни посетете и се присъединете към нас онлайн чрез вашия смартфон или по какъвто друг начин желаете, за да останете във връзка с нас.

Благодарим ви, че избрахте WEBER.

Радваме се, че сте тук.

## Съдържание

### 2 Добре дошли във WEBER

Важни предпазни мерки

### 4 Обещанието на WEBER

### 5 Сглобяване

Списък на частите

### 6 Работа

Първи стъпки

Поддръжка между отделните готвения

Готвене при висока температура

Готвене на пара

Готвене с опушване

Затопляне на храна

Готвене на замръзено с грил

Почистване на резервоара за готвене на пара /опушване

### 10 Полезни съвети и трикове

Какво може и какво не може да се прави при приготвяне на барбекю

### 11 Грижи за продукта

Обстойно почистване и поддръжка

### 12 Отстраняване на проблеми

### 13 Резервни части

Този уред е проектиран за

220 – 240 V – 50/60 Hz

Изходна мощност (W):

2200 - 2300 W

Използвайте само регулатор за температурата на WEBER

# Обещанието на WEBER

Ние от WEBER се гордеем с две неща: изработка на барбекюта, които са издръжливи във времето и осигуряване на отлично обслужване на клиентите през целия жизнен цикъл на продукта.

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

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

Съгласно действащото законодателство потребителят има няколко права в случай, че продуктът се окаже с дефект. Тези права могат да включват доработка или замяна, отстъпка от цената на закупуване и компенсация. Така например, в някои държави от Европейския съюз това представлява двегодишно законово право, считано от датата на предаване на продукта.

Тези и други законови права не се влияят от тази разпоредба за доброволна гаранция.  
Всъщност тази доброволна гаранция предоставя допълнителни права на потребителя, които са независими от законовите разпоредби.

## ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

WEBER гарантира на Купувача на продукта от WEBER (или, в случай на подарък или промоция, на лицето, за което продуктът е закупен като подарък или даден като промоционален продукт) („Потребител“), че продуктът на WEBER е без дефекти в материала и изработката за срок, посочен по-долу в тази инструкция, считан от датата на закупуване, когато е сглобен и експлоатиран съгласно приложеното ръководство за потребителя. (Забележка: Ако изгубите или не си спомняте къде сте оставили ръководството за потребителя на WEBER, такъв документ за замяна е достъпен онлайн на [www.weber.com](http://www.weber.com)). Гаранцията е приложима в Европа, Близкия Изток и Африка (EMEA). WEBER приема да поправи или замени частта, която е дефектна като материал или изработка, като това подлежи на изброените по-долу ограничения, отказ от отговорности и изключения. **ДОКОЛКОТО Е ПОЗВОЛЕНО ОТ ДЕЙСТВАЩОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е ВАЛИДНА САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ МОЖЕ ДА СЕ ПРЕХВЪРЛЯ НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ, С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИТЕ НА ПОДАРЪЦИ И ПРОМОЦИОНАЛНИ ПРОДУКТИ, ПОСОЧЕНИ ПО-ГОРЕ.**

## ОТГОВОРНОСТИ НА СОБСТВЕНИКА ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ

За да си осигурите безпроблемно гаранционно покритие, е важно (но не е задължително) да регистрирате вашия продукт от WEBER онлайн на [www.weber.com](http://www.weber.com). Моля, запазете и оригиналната касова бележка и/или фактура, тъй като за гаранционното покритие се изисква доказателство за покупката. Освен това, WEBER ще изиска и снимки на предполагаемия дефект и серийния номер на Вашето барбекю, преди да обработи гаранционната рекламация.

Регистрирането на Вашия продукт на WEBER потвърждава гаранционното покритие и осигурява директна връзка между вас и WEBER в случай, че трябва да се свържем с Вас.

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

## ПРОЦЕДУРА ПРИ ГАРАНЦИОННИ ПРЕТЕНЦИИ/ ИЗКЛЮЧЕНИЯ ОТ ГАРАНЦИЯТА

Ако считате, че имате част, която е покрита от тази Доброволна гаранция, моля, свържете се с търговеца, от когото сте закупили продукта. Ако е необходимо, можете да се свържете и с Отдела за обслужване на клиенти на WEBER, като използвате информацията за връзка, поместена на нашия уебсайт ([www.weber.com](http://www.weber.com)). След проучване, WEBER ще ремонтира или замени (по свое усмотрение) дефектна част, която се покрива от тази Доброволна гаранция. В случай че ремонтът или замяната са невъзможни, WEBER може да реши (по свое усмотрение) да замени въпросното барбекю с ново барбекю, чиято стойност е същата или по-голяма. WEBER може да поиска от вас да върнете части за проверка, като транспортните разходи следва да бъдат предварително заплатени от Потребителя. Транспортните разходи ще бъдат възстановени на Потребителя, ако дефектът се покрива от Гаранцията.

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

- Неправилно ползване, ползване не по предназначение, промяна, изменение, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилно сглобяване или монтаж и неизпълнение на правилна и редовна поддръжка;
- Излагане на солен въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни и хидромасажни вани/джакузита;
- Тежки метеорологични условия като градушки, урагани, земетресения, цунами или големи вълни, торнадо или силни бури.

Ползването и/или монтажът във вашия продукт от WEBER на части, които не са оригинални части на WEBER, ще анулира тази Доброволна гаранция и всички произтичащи от това щети няма да бъдат покрити от настоящата Доброволна гаранция. Преобразуване от всякакъв вид на барбекю, което не е разрешено от WEBER и не е извършено от упълномощен сервизен техник на WEBER, ще анулира тази Доброволна гаранция.

## ГАРАНЦИОННИ ПЕРИОДИ

Купа за готвене:

5 години без ръжда/изгаряне  
(2 години за боята, с изключение на избледняване и ли промяна в цвета)

Капак:

5 години без ръжда/изгаряне  
(2 години за боята, с изключение на избледняване и ли промяна в цвета)

Емайлирана с порцелан чугунена скара:

5 години без ръжда/изгаряне

Пластмасови компоненти:

5 години, с изключение на избледняване или промяна в цвета

Всички останали части:

2 години

## ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТ

**ОСВЕН ГАРАНЦИЯТА И ОТКАЗА ОТ ОТГОВОРНОСТИ, ОПИСАНИ В ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ, НИМА НИКАКВИ ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИЗРИЧНИ ГАРАНЦИИ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ДА НАДХВЪРЛЯТ ОТГОВОРНОСТТА ПО СИЛАТА НА ЗАКОНА, ПРИЛОЖИМА СПРЯМО WEBER. ОСВЕН ТОВА, НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧА СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЦИИ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАКТО Е ПРЕДВИДЕНА ПО ЗАКОН. СЛЕД ИЗТИЧАНЕ НА ПОСОЧЕНИТЕ СРОКОВЕ НА ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НИМА ДА ВАЖАТ НИКАКВИ ГАРАНЦИИ, НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ПРЕДОСТАВЕНИ ОТ КОЕТО И ДА Е ЛИЦЕ, В ТОВА ЧИСЛО ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛ ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕБНО, ПО ОТНОШЕНИЕ НА КАКЪВТО И ДА Е ПРОДУКТ (КАТО НАПРИМЕР „УДЪЛЖЕНИ ГАРАНЦИИ“), НЕ ЗАДЪЛЖАВАТ WEBER. ЕДИНСТВЕНАТА КОМПЕНСАЦИЯ ПО ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ Е РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЯНА НА ЧАСТТА ИЛИ ПРОДУКТА.**

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

**ВИЕ ПОЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ЗАГУБА, ПОВРЕДА ИЛИ НАРАНЯВАНЕ НА ВАС И ВАШЕТО ИМУЩЕСТВО И/ИЛИ НА ДРУГИ ЛИЦА И ТЯХНОТО ИМУЩЕСТВО, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ НЕПРАВИЛНА УПОТРЕБА ИЛИ ЗЛОУПОТРЕБА С ПРОДУКТА ИЛИ НЕСПАЗВАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА НА ИНСТРУКЦИИТЕ, ПРЕДОСТАВЕНИ ОТ WEBER В ПРИЛОЖЕНОТО РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.**

**ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ ВАЖИ САМО ЗА ЛИЧНО ПОЛЗВАНЕ И НЕ ВАЖИ ЗА БАРБЕКЮТА WEBER, ПОЛЗВАНИ В ТЪРГОВСКИ, КОМУНАЛНИ ЗАВЕДЕНИЯ ИЛИ ЗАВЕДЕНИЯ С МНОГО УРЕДИ КАТО РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ОБЕКТИ, ОТДАВАНИ ПОД НАЕМ. ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНИ ДИЗАЙНА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ, НЕ МОЖЕ ДА СЕ ТЪЛКУВА КАТО ЗАДЪЛЖАВАЩО WEBER ДА ВКЛЮЧВА ПОДОБНИ КОНСТРУКТИВНИ ПРОМЕНИ В ПО-РАНО ПРОИЗВЕДЕНИ ПРОДУКТИ, НИТО ПЪКТЕЗИ ПРОМЕНИ МОГАТ ДА СЕ ТЪЛКУВАТ КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТНИ.**

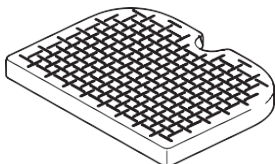
За допълнителна информация за връзка вижте списъка с международните дъщерни компании в края на това ръководство за потребителя.



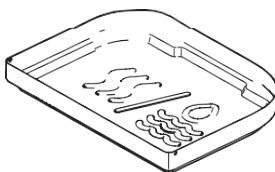
Списък на частите



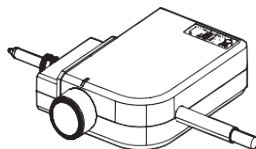
Емайлирани с порцелан чугунени скари



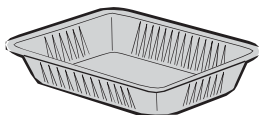
Реверсивна тава за пара



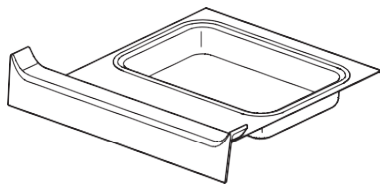
Резервоар за готвене на пара/опушване.



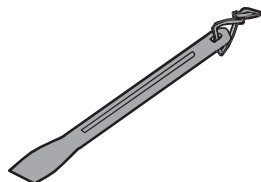
Терморегулатор



Тава за капки за еднократна употреба



Плъзгащ се тава за събиране на мазнина



Пластмасова стъргалка

Сглобяване

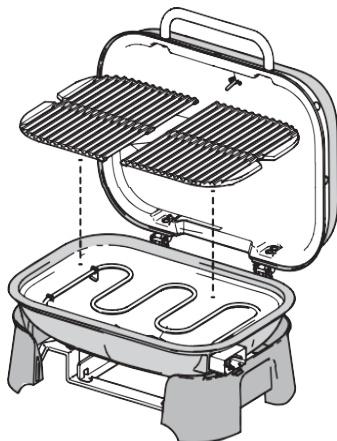
В настоящите инструкции са указани минималните изисквания за сглобяване на Вашето електрическо барбекю WEBER. Неправилното сглобяване може да е опасно.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не правете изменения по уреда. Измененията не са безопасни и ще направят невалидна Вашата гаранция.

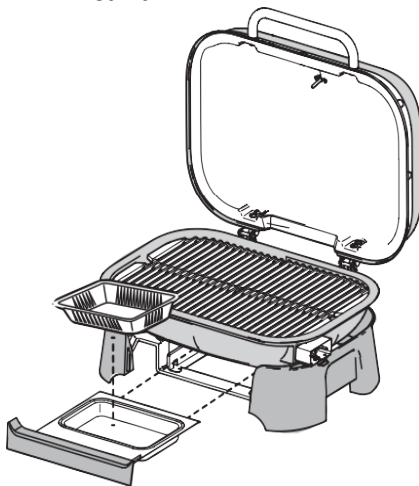
**⚠ Отстранете всички опаковъчни материали и защитно фолио, преди да използвате грила.**

- Всички части, запечатани от производителя, не трябва да се отварят или изменят от потребителя.
- Не покривайте никакви части от барбекюто с алуминиево фолио. Това може да има негативен ефект върху работата на барбекюто.

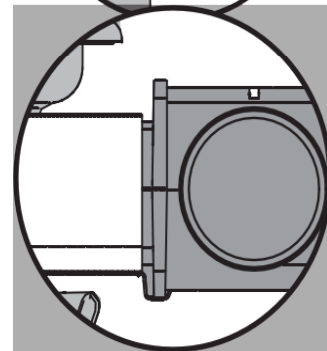
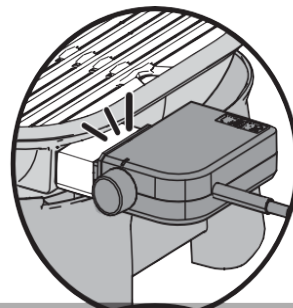
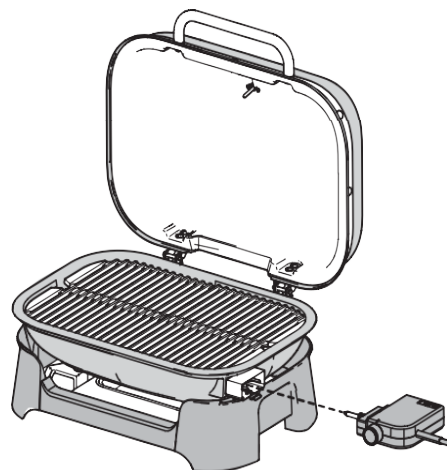
**1** Монтирайте скарата



**2** Монтирайте плъзгащата се тава за събиране на мазнина заедно ставата за капки



**3** Свържете терморегулатора  
Вижте "Първи стъпки" за правилното закрепване на терморегулатора.

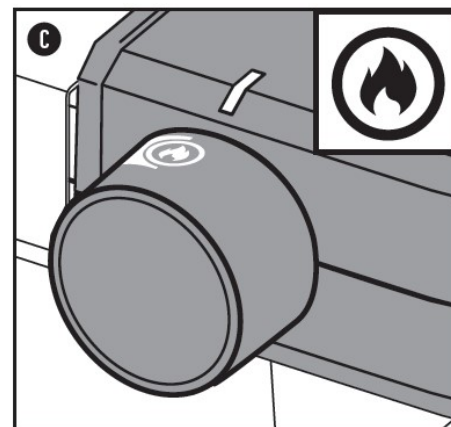
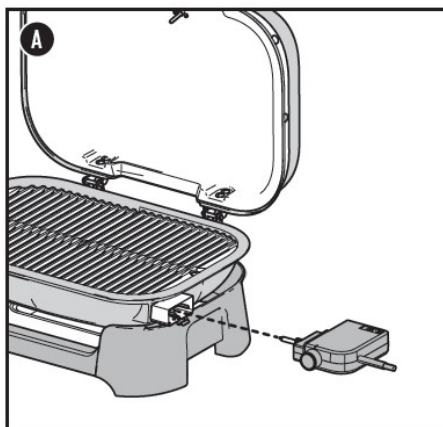


Барбекютата, показани на илюстрациите в това ръководство за потребителя, може да се различават незначително от закупения модел.

## Първи стъпки

### Свързване на терморегулатора

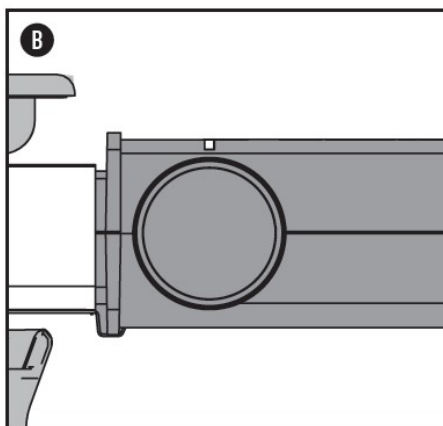
- 1) Включете терморегулатора към скарата, като го натиснете директно върху монтажната конзола (А), докато контролерът щракне на място и застане равномерно върху монтажната конзола. Уверете се, че щифтовете на нагревателния елемент са подравнени с терморегулатора за правилното му свързване (В).
- 2) Прокарайте захранващия кабел зад скарата, далеч от нагриваните повърхности. Навийте излишния кабел с помощта на кабелната превръзка.
- 3) Включете захранващия кабел в заземен контакт.



### Предварително загряване на грила

Подгряването е особено важно за успешното готвене на барбекю. Подгряването помага да се предотврати залепване на храната върху скарата за готвене и нагорещява скарата достатъчно за правилното изпичане на храната. Също така се изгарят и остатъците от приготвена преди това храна.

- 1) Предварително загрейте грила, като копчето за управление е в горно положение (С). Светодиодната лампа ще се включи, което показва, че грилът е включен.
- 2) Когато температурата достигне 260°C (500°F), грилът е предварително загрят. Това ще отнеме приблизително 15 до 20 минути в зависимост от условията на околната среда.
- 3) За да използвате грила на по-ниска температура: Загрейте предварително, както е описано по-горе. Завъртете копчето по посока обратна на часовниковата стрелка до желаната настройка.



Започнете да печете на барбекюто.

### Условия на околната среда

Приготвянето на барбекю при по-студени климатични условия или на по-голяма надморска височина ще увеличи времето за готвене. Постоянният вятър ще понижи вътрешната температура на барбекюто. Разположете барбекюто така, че вятърът да духа към предната част на барбекюто.

### Извършване на първоначално обгаряне

Преди да пригответе барбекю за първи път, загрейте барбекюто на най-високата степен със затворен капак най-малко за двадесет минути.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ⚠ Използвайте топлоустойчиви ръкавици за барбекю или защитни ръкавици (в съответствие с EN407, защита при топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо) при работа с барбекюто.
- ⚠ Ако се запали мазнина, затворете капака, изключете грила от контакта и оставете капака затворен, докато огънят бъде потушен. Не използвайте течност за гасене на пламъци.
- ⚠ Не хвърляйте капака и не го отваряйте извън рамките на нормалната работа.
- ⚠ Терморегулаторът не е дръжка. Не повдигайте барбекюто държейки го за терморегулатора.
- ⚠ Не поставяйте и не съхранявайте предмети върху терморегулатора.

# Поддръжка между отделните готвения

## Поддържайте чистота

Натрупаните замърсявания и мазнина могат да влошат работата на барбекюто. Фактори като надморска височина, вятър и външна температура могат да повлияят на времето за готвене.

## Проверявайте за мазнина преди всяко готвене

Барбекюто е снабдено със система за управление на мазнината, която събира мазнината от храната и я насочва в съд за еднократна употреба. Докато готвите, мазнината се насочва към плъзгащата се тава за събиране на мазнина и в тавата за капки за еднократна употреба, която е поставена в тавата за събиране на мазнини. С цел предотвратяване на пожар, тази система трябва да се почиства всеки път, когато приготвяте барбекю.

- 1) Уверете се, че барбекюто е изключено и охладено.
- 2) Извадете плъзгащата се тава за събиране на мазнина, като я издърпате напред (A).
- 3) Проверете за мазнина в тавата за капки за еднократна употреба, поставена в плъзгащата се тава за събиране на мазнини. Когато е необходимо, изхвърлете тавата за капки за еднократна употреба и я заменете с нова.
- 4) Монтирайте отново всички компоненти.

## Почистване на скарата за готвене

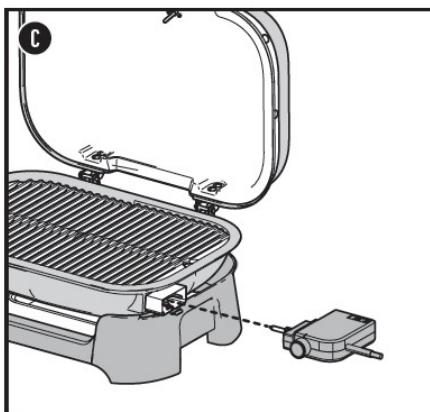
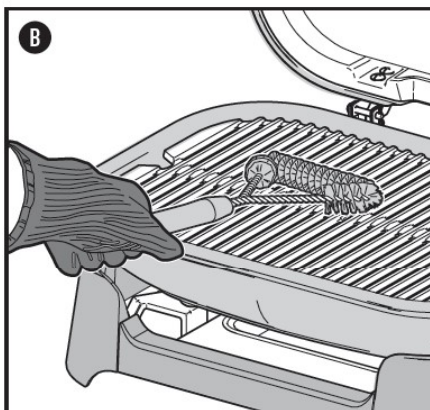
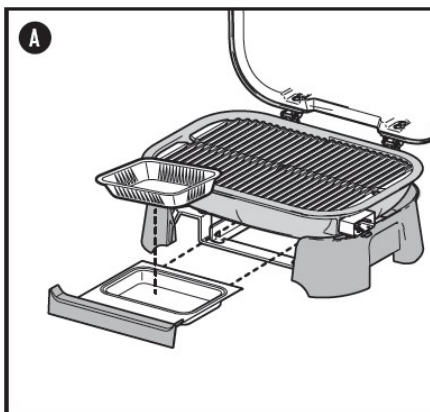
След подгряване ще бъде по-лесно да премахнете всички остатъци от храна или от предишно ползване. Освен това, чистите скари за готвене няма да позволят залепване на следващата поставена върху тях храна.

- 1) Веднага след подгряването изтъркайте скарите за готвене с телена четка за барбекю (продава се отделно), направена от неръждаема стомана (B).

## Почистване и съхраняване на терморегулатора

След приключване на готвенето и изключване на грила оставете терморегулаторът да се охлади, преди да го избършете.

- 1) Изключете и извадете терморегулатора, като издърпате леко встрани, докато се освободи от монтажната конзола (C).
- 2) Избършете терморегулатора с микрофибърна кърпа, навлажнена с вода, и оставете да изсъхне напълно. Не използвайте почистващи препарати или четки, тъй като те ще надраскат повърхността. Никога не използвайте почистващи препарати за стъкло върху пластмаса. Това ще повреди повърхността. Не потапяйте във вода.
- 3) Съхранявайте терморегулатора на закрито и на място, недостъпно за деца.



### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ⚠ Барбекюто трябва да се почиства старателно и редовно.
- ⚠ Не покривайте плъзгащата се тава за събиране на мазнина или друга част от барбекюто с алуминиево фолио.
- ⚠ Бъдете внимателни, когато изваждате тавата за събиране на мазнина и изхвърляте гореща мазнина.
- ⚠ Преди всяко ползване проверявайте плъзгащата се тава за натрупване на мазнина. Отстранявайте излишната мазнина, за да избегнете запалване на мазнината.
- ⚠ Четките за барбекю трябва редовно да се проверяват за недобре закрепени влакна и прекомерно износване. Сменете четката, ако откриете недобре закрепени влакна по четката или по скарите за готвене. WEBER препоръчва в началото на всяка пролет да закупвате нова телена четка за барбекю от неръждаема стомана.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

- ⚠ Терморегулаторът трябва да се изважда от барбекюто и да се съхранява на закрито, когато барбекюто не се използва, далеч от достъп на деца.



# Многофункционалност 5-в-1



## Готвене при висока температура



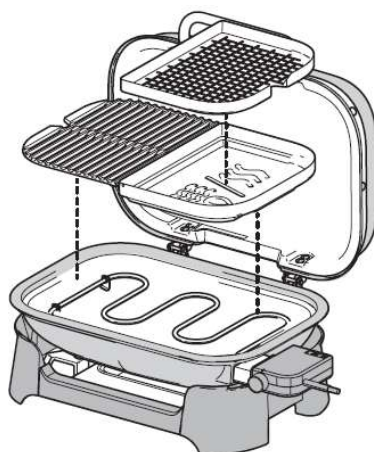
Като използвате само емайлираните с порцелан скари за готвене, завъртете копчето за управление на

висока степен и загрейте грила със затворен капак до поне 260 °C (500 °F).

Предварителното загряване на по-висока температура ще осигури най-добри резултати при печене.

Почистете скарите за готвене посредством четка за грил от неръждаема стомана.

Поставете храната върху скарите за готвене и затворете капака. Обръщайте храната само веднъж по време на печенето. Повдигайте капака само за да обърнете храната или да проверите дали тя е готова в края на препоръчаното време за гриловане.



## Готвене на пара



Мощен и готов за готвене на пара само за 10 минути.

Когато грилът е изключен и охладен, отстранете едната

скара за готвене. Поставете резервоара на нейното място и напълнете с вода до указаната линия. Поставете реверсивната тава за готвене на пара върху резервоара като се уверите, че нейните стени са ориентирани нагоре, за да служат като тава за зеленчуци или други дребни храни.

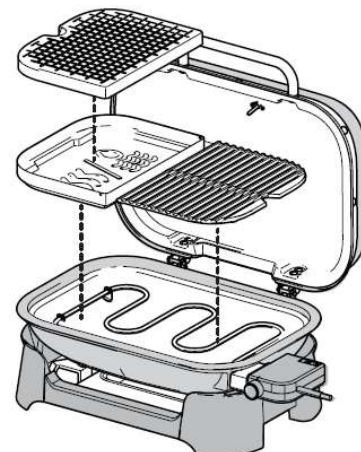
Затворете капака. Завъртете копчето за управление на висока степен и загрейте грила за 10-15 минути. Почистете скарите за готвене с четка за грил от неръждаема стомана.

Намалете температурата, като завъртите копчето за управление до указаната степен за готвене на пара. Поставете фините храни в тавата за готвене пара. Затворете капака и сгответе храната до желаната готовност. За най-добри резултати дръжте капака затворен колкото е възможно по-дълго, докато готвите на пара.

Забележка: Ако готвите едновременно на скара и на пара, настройте грила на температура подходяща за готвене на храната върху скарата.

Забележка: За най-добри резултати разполагайте резервоара за готвене на пара отляната страна.

Забележка: В режим на готвене на пара, термометърът на капака няма да показва вярната температура



## Опушване



Когато грилът е изключен и охладен, отстранете едната скара за готвене. Поставете сухия резервоар на нейното

място и сложете пълна шепа дървен чипс. Не добавяйте вода. Поставете реверсивната тава върху резервоара, като се уверите, че нейните стени са ориентирани надолу, така че се получава равна повърхност за опушване.

Завъртете копчето за управление на висока степен и загрейте грила за 5-10 минути, докато започне да се образува забележим дим. Почистете скарите за готвене с четка за грил от неръждаема стомана.

Намалете температурата, като завъртите копчето за управление до указаната степен за готвене с опушване.

Храната може да се постави върху скарата за готвене или директно върху повърхността на реверсивната тава, за да се насити храната с аромат на дим. Не покривайте всички отвори на реверсивната тава.

Винаги печете на грил със затворен капак, за да може димът да проникне напълно в храната.

Когато приключите с опушването, изключете от копчето за управление и затворете капака на грила, докато дървения чипс не угасне.

Забележка: За най-добро опушване разполагайте сухия резервоар с дървен чипс от лявата страна на грила. Дървеният чипс може да бъде предварително намокнат съгласно инструкциите на производителя.

## Таблица за опушване

Подсилете аромата на храната си с автентичен вкус на дърва. Експериментирането с добавяне на ароматизиран дървен чипс към рецептата прави опушеното и печеното ястие още по-вкусни. Дървеният чипс Firespice се продава отделно

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

### ⚠ ОПАСНОСТ

⚠ Не използвайте никакви запалителни течности или горими продукти в резервоара за опушване, с цел запалване на дървения чипс. Това ще доведе до сериозни телесни повреди.

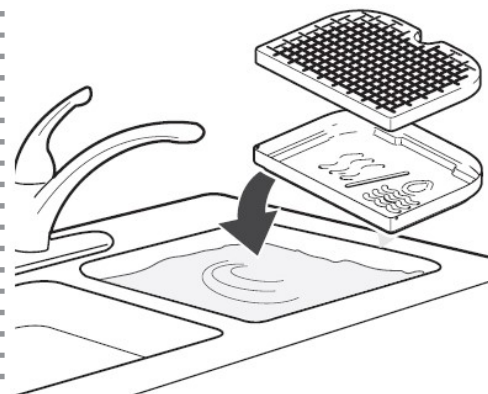
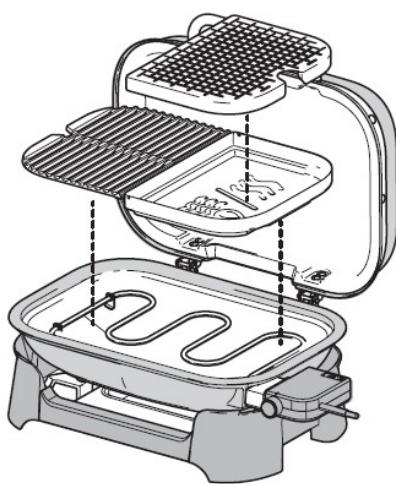
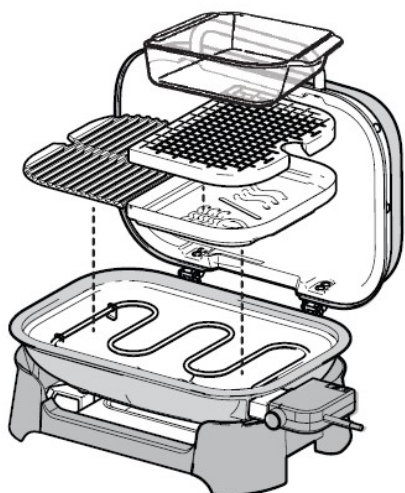
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

⚠ Никога не използвайте дървени пелети или прах за опушване в резервоара за опушване.

⚠ Никога не използвайте дървесина, която е била третирана или изложена на въздействието на химикали.

⚠ Винаги избягвайте мека, смолиста дървесина като бор, кедр и трепетлика.





### Затопляне на храна



Когато грилът е изключен и охладен, отстранете едната скара за готвене. Поставете резервоара на нейното място и

напълнете с вода до указаната линия. Поставете реверсивната тава върху резервоара, като се уверите, че нейните стени са ориентирани надолу, така че се получава равна повърхност.

Завъртете копчето за управление на ниска степен. Поставете подходящ за фурна съд с максимални размери 24 cm x 17,75 cm x 3,8cm (продава се отделно) върху тавата за пара. Водата в резервоара ще поддържа храната топла и ще запази влажността ѝ, без да позволява да загори.

Следете нивото на водата в резервоара на всеки 30-60 минути и добавяйте вода, ако е необходимо.

За да печете на грил, като същевременно поддържате храната топла, настройте регулатора на температурата на висока степен, докато храната се готви, след което завъртете копчето за управление на степен Затопляне на храна, докато сервираете.

### Готвене на замразена храна



Когато грилът е изключен и охладен, отстранете едната скара за готвене. Поставете резервоара на нейното място и

сипете една чаша вода (250 ml). Поставете реверсивната тава върху резервоара с една от двете страни нагоре и сложете замразената храна в реверсивната тава за пара в СТУДЕНИЯ грил.

Завъртете копчето за управление на висока степен и загрейте грила за 15 минути.

Почистете скарите за готвене с четка за грил от неръждаема стомана.

Проверете дали храната се е размразила след 15 минути и ако е необходимо оставете храната за още време.

След като храната се размрази, преместете я върху скарата за готвене, за да я изпечете на грил до желаната степен.

### Почистване на резервоара за готвене на пара /опушване

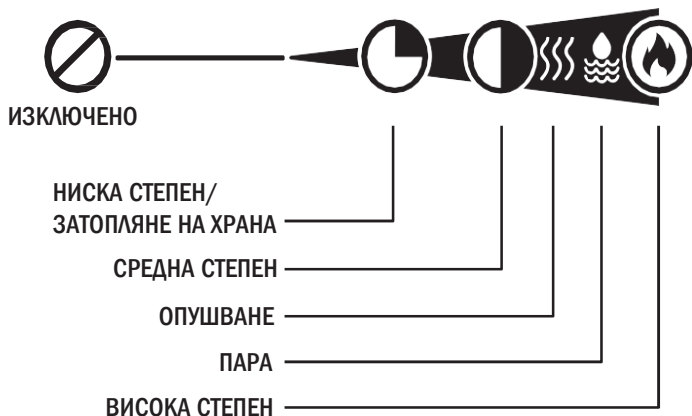
След всяка употреба оставете компонентите да изстинат, след което изпразнете резервоара от вода или пепел.

Измийте резервоара и реверсивната тава с топла сапунена вода. След това изплакнете обилно с вода.

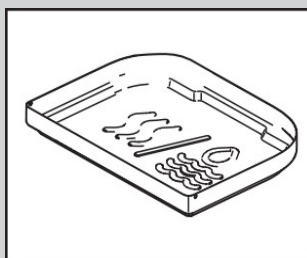
Забележка: Опушването ще остави "димни" следи по повърхността на реверсивната тава. Тези следи не могат да бъдат отстранени, но те не влияят върху функциите на реверсивната тава. В по-малка степен "димни" следи се натрупват и по вътрешността на грила. Тези следи не трябва да се отстраняват и няма да повлияят неблагоприятно на функциите на Вашия грил. Не потапяйте грила във вода.

Забележка: Извадете резервоара за готвене на пара/опушване от грила, ако не го използвате.

### Степени на терморегулатора:



### Капацитет на резервоара:



LUMIN  
3 чаши (750 ml) до маркираната линията /  
11 чаши (2.8 L) максимум

LUMIN COMPACT  
2 чаши (500 ml)  
маркираната линия /  
8 чаши (1.9 L) максимум

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ⚠ Използвайте термоустойчиви ръкавици или ръкавици за грил, когато работите с грила.
- ⚠ Не изваждайте горещите компоненти от грила, докато той се използва.

## Какво може и какво не може да се прави при приготвяне на барбекю

### Винаги подгръвайте барбекюто.

Ако скарите за готвене не са достатъчно горещи, продуктите ще залепнат и вероятно няма да можете да изпечете храната правилно или да направите тези апетитни следи от скарата. Дори ако дадена рецепта изисква среден или слаб огън, винаги първо подгръвайте барбекюто на най-високата степен.

### Не печете върху замърсени скари.

Никога не е добра идея да поставяте храна върху скарите за готвене, преди те да са почистени. Остатъците върху скарите действат като лепило, което свързва скарите и Вашата храна. За да избегнете вкуса на вчерашната вечеря върху днешния обяд, проверете дали печете върху чиста скара за готвене. След като скарите се загреят, използвайте телена четка за барбекю от неръждаема стомана, за да осигурите чиста и гладка повърхност.

### Стойте до барбекюто, докато готвите.

Преди да започнете печенето се уверете, че всичко, което ви е необходимо, е на една ръка разстояние. Не забравяйте основните средства за приготвяне на барбекю, като намазана с масло и подправена храна, глазури или сосове и чисти кухненски плата за приготвената храна. Необходимостта да притичвате до кухнята означава не само, че пропускате забавлението, но може да доведе и до прегаряне на храната. Френските готвачи наричат това „mise en place“ (което означава „предварителна подготовка“). А ние го наричаме “постоянно да си там”.

### Създайте малко простор.

Поставянето на твърде много храна върху скарите за готвене ограничава Вашата гъвкавост. Оставете поне една четвърт от скарите за готвене свободна, с достатъчно място между хранителните продукти, за да вкарвате щипките и лесно да местите храната. Понякога приготвянето на барбекю налага решения с точност до секунда, както и необходимост от преместване на храната от една зона на барбекюто в друга. Затова си осигурете достатъчно място за готвене.

### Старайте се да не надничате постоянно.

Капакът на барбекюто не служи само за предпазване от дъжд. Неговото най-важно предназначение е да не позволява навлизане на твърде много въздух и излизане на прекалено много топлина и дим. Когато капакът е затворен, скарите за готвене са по-горещи, времето за готвене е по-кратко и вкусът на опушено е по-силен.

### Обръщайте храната върху скарата само веднъж.

Има ли нещо по-вкусно от сочна пържола с дълбоки следи от скара и изобилие от прекрасни карамелизирани парченца? Ключът към постигането на тези резултати е да оставите храната на място. Понякога сме склонни да обръщаме храната, преди тя да достигне желаното ниво на цвят и вкус. В почти всички случаи трябва да обръщате храната само по веднъж. Ако правите това повече от веднъж, вероятно ще се налага да отваряте капака твърде често, което води до цял куп проблеми. Затова се отдръпнете и се доверете на барбекюто.

# Обстойно почистване и поддръжка

## ПОЧИСТВАНЕ НА БАРБЕКЮТО ОТВЪТРЕ

С течение на времето работата на ашето барбекю може да се влоши, ако то не се поддържа правилно. Ниски температури, неравномерна топлина и храни, залепващи върху скарите за готвене, са признаци, че почистването и поддръжката са пропуснати. Когато барбекюто е изключено и студено, започнете почистването от вътрешната му страна в посока отгоре надолу. Обстойно почистване се препоръчва на всеки пет готвения. Постоянното ползване може да изисква по-често почистване.

### Почистване на капака

От време на време по вътрешната повърхност на капака можете да забележите люспи, подобни на боя. По време на ползване изпаренията на мазнини и дим бавно се превръщат в сажди и се отлагат по вътрешната повърхност на капака на барбекюто. Тези отлагания в крайна сметка се отлепват и много приличат на боя. Те не са токсични, но ако не почиствате редовно капака, люспите могат да попаднат върху храната.

1) Използвайте пластмасова шпатула, за да отделите саждите от мазнини от вътрешната повърхност на капака (А).

### Почистване на скарите за готвене

Ако сте почиствали скарите за готвене, както е препоръчано, замърсяванията по тях трябва да са минимални.

1) При монтирани скари за готвене почистете остатъците храна от тях с четка за грил от неръждаема стомана (продава се отделно) (В).

2) Извадете скарите и ги оставете настрана.

Забележка: Скарите за готвене могат да се мият в съдомиялна машина.

### Почистване на фунията за отцеждане и камерата за готвене

Огледайте отвътре камерата за готвене за наледи от мазнина или остатъци от храна. Прекомерното им натрупване може да предизвика пожар. Препоръчваме да използвате ръкавици, когато вадите нагревателния елемент, тъй като той ще бъде замърсен.

Не използвайте телени четки за почистване на нагревателните елементи

1) Извадете терморегулатора.

2) Извадете нагревателните елементи, като първо развийте двата винта от монтажната скоба, докато се освободи нагревателя (С).

3) Плъзнете нагревателния елемент към лявата страна на барбекюто. Като внимавате да не огънете нагревателния елемент, наклонете го нагоре и го извадете.

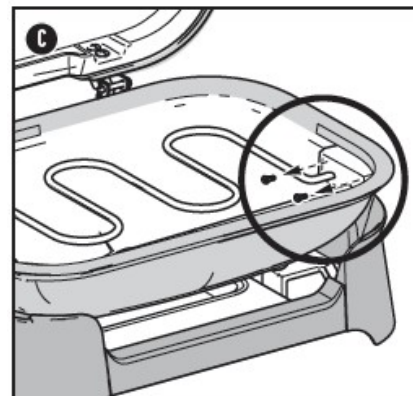
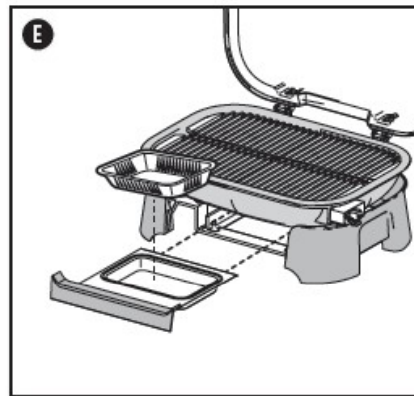
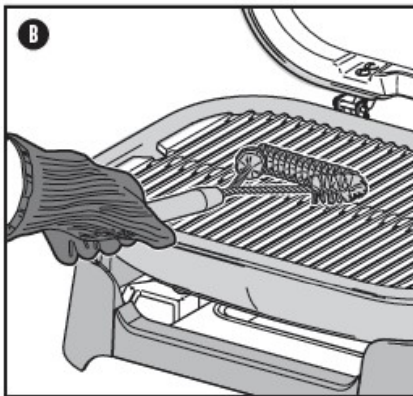
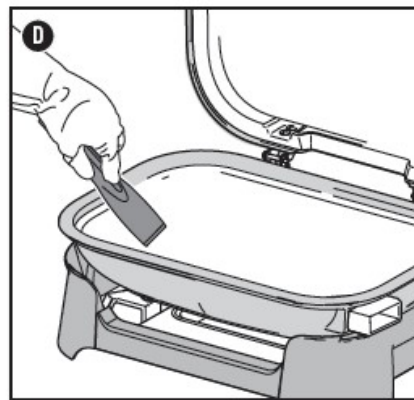
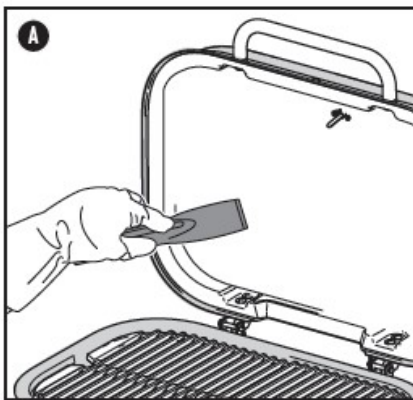
4) Използвайте пластмасова шпатула, за да изстъргате остатъците от страни и отдолу на фунията за отцеждане в отвора в долната част на камерата за готвене (D). Този отвор насочва остатъците в плъзгащата се тава за събиране на мазнини.

5) Извадете и почистете плъзгащата се тава за събиране на мазнини. Вижте „Поддръжка между отделните готвения“ (Е). Долната фуния на барбекюто може да се извади и измие с топла сапунена вода. Внимавайте да не огънете фунията за отцеждане.

След почистването поставете обратно фунията за отцеждане. Не работете с барбекюто без фунията за отцеждане. За да монтирате отново нагревателните елементи, вкарайте елементите в съответните отвори в предната част на барбекюто. Закрепете ги отново, като завъртите винтовете по посока на часовниковата стрелка. Не пренатягайте винтовете. Почиствайте нагревателните елементи, като оставите храната да изгори.

### ПОЧИСТВАНЕ НА БАРБЕКЮТО ОТВЪН

Външната страна на барбекюто може да има повърхности от алуминий, неръждаема стомана и пластмаса. WEBER препоръчва следните методи за почистване в зависимост от вида на повърхността:



### Почистване на повърхности от неръждаема стомана

Почиствайте неръждаема стомана, като използвате сапун за разграждане на мазнини. Използвайте микрофибърна кърпа за почистване по посока на зърнестата структура на неръждаемата стомана. Изплакнете с чиста вода и подсушете добре. Не използвайте хартиени салфетки. Не използвайте белина или съдържащи хлор почистващи препарати върху неръждаема стомана.

Забележка: Не ползвайте абразивни паста, за да не рискувате да надраскате неръждаемата стомана. Пастите не почистват и не полират. Те ще променят цвета на метала, като премахнат горното покритие от слой хромов оксид.

### Почистване на боядисани повърхности и пластмасови компоненти

Почиствайте боядисани и пластмасови компоненти със сапун за разграждане на мазнини. Изплакнете с чиста вода и подсушете добре.

### Почистване отвън на барбекюто, изложени на специфични външни условия

Ако вашето барбекю е изложено на особено сурови външни условия, ще се наложи да почиствате външната му страна по-често. Киселинен дъжд, химикали за басейни и солена вода могат да предизвикат поява на повърхностна ръжда. Избършете външната страна на барбекюто с топла сапунена вода. След това изплакнете и подсушете добре. Освен това, само за части от неръждаема стомана веднъж седмично може да използвате почистващ полиращ препарат за неръждаема стомана, за да предотвратите поява на повърхностна ръжда.

#### ▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▲ Изключете барбекюто и го изчакайте да изстине, преди да го почистите обстойно.
- ▲ Не пръскайте течност върху нагревателния елемент или контролера.
- ▲ Не потапяйте във вода при почистване.

#### ▲ ВНИМАНИЕ

- ▲ Изключете уреда от захранващата мрежа и извадете терморегулатора, преди да извършвате почистване и поддръжка.
- ▲ За почистване на барбекюто не използвайте никой от следните продукти: абразивни лакове или бои за неръждаема стомана, почистващи препарати, съдържащи киселина, минерален спирт или ксилол, почистващи препарати за фурна, абразивни почистващи препарати (кухненски почистващи препарати) или абразивни почистващи салфетки.
- ▲ Не използвайте телени четки за почистване на нагревателните елементи. По време на подгряване оставете храната да изгори.



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

⚠ Не се опитвайте да правите поправки на електрически и конструктивни компоненти, без да се свържете с Отдела за обслужване на клиенти на Weber Stephen Products LLC.

**ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО БАРБЕКЮ НЕ СЕ ВКЛЮЧВА**

**СИМПТОМ**

- Нагревателният елемент не се нагрява, когато следвате инструкциите от раздела „Работа“ на това ръководство за потребителя.

**ПРИЧИНА**

Терморегулаторът може да не е поставен правилно в корпуса.

Има проблем със захранването от електрическия контакт. Възможно е прекъсвачът да се е задействал и да е причинил загуба на захранване по време на работа.

Устройството за диференциална токова защита (УДТЗ), вградено в терморегулатора, може да е прекъснало захранването към барбекюто.

**РЕШЕНИЕ**

Извадете и монтирайте отново терморегулатора. Винаги включвайте терморегулатора в барбекюто, преди да включите захранващия кабел в електрическия контакт.

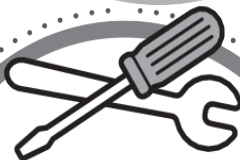
Проверете дали има и други електрически устройства, които също са спрели работа поради липса на захранване. Изключете тези устройства от електрическата мрежа, докато използвате грила. Проверете дали има други електрически контакти. Вижте "Важни предпазни мерки", ако са необходими удължителите.

Ако прекъсвачът на електрическата верига продължава да се задейства по време на употреба, консултирайте се с квалифициран електротехник.

Ако индикаторът за температурата не свети, изключете захранващия кабел от контакта, за да «рестартирате» веригата. Изчакайте 30 секунди, след което включете захранващия кабел обратно в контакта.

**ОБАДЕТЕ СЕ  
В ОТДЕЛ  
"ОБСЛУЖВАНЕ НА  
КЛИЕНТИ"**

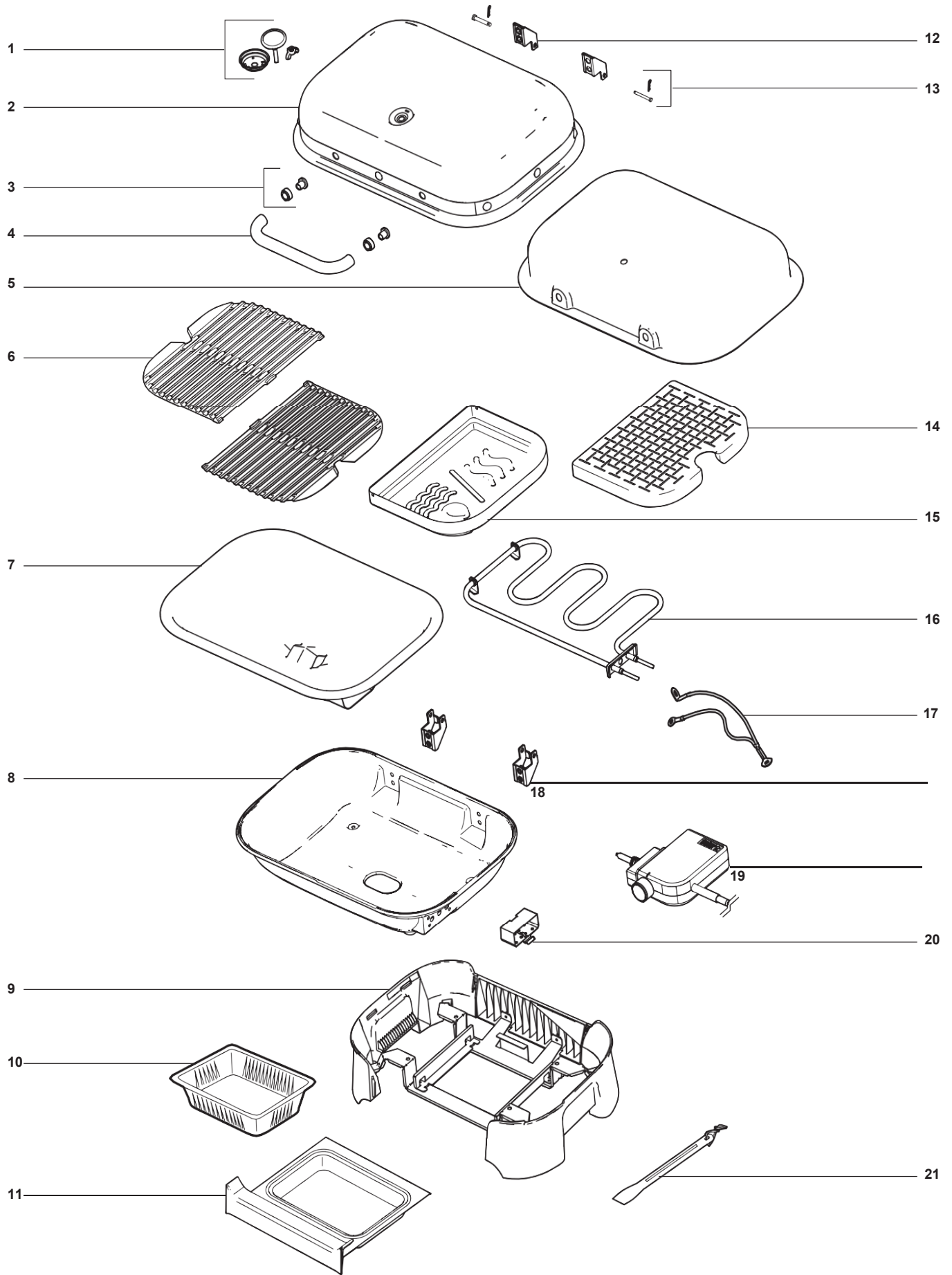
Ако все още имате някакви проблеми, свържете се с представител на отдела за обслужване на клиенти във Вашия регион, като използвате информацията за връзка, която може да се намери на [weber.com](http://weber.com).



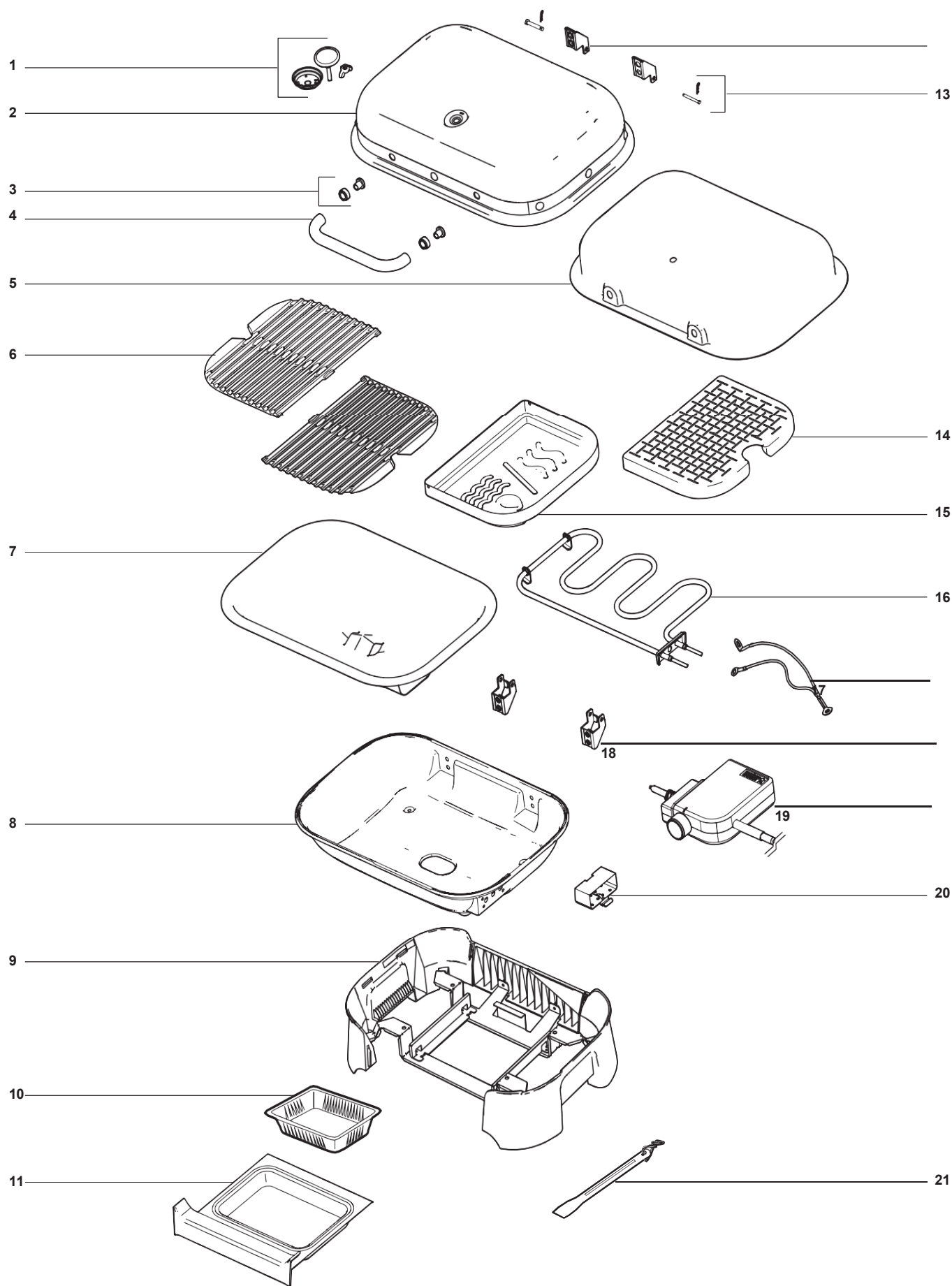
**РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ**

За покупка на резервни части се свържете с местния търговец във Вашия регион или посетете [weber.com](http://weber.com).

**НЕ ЗАБРАВЯЙТЕ ДА СЕ РЕГИСТРИРАТЕ**



LUMIN COMPACT









**Manufacturer:**

**Weber-Stephen Products LLC**  
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266 USA

**Importer:**

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH**  
Franklinstraße 28/29  
10587 Berlin  
Tel: (+49) 307554184-0

SERIAL NUMBER

Write your grill's serial number in the box above for future reference. The serial number appears on the data label that is located on the back of the grill frame.

**AUSTRIA**

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

**BELGIUM**

Weber-Stephen Products Belgium  
Sprl  
+32 15 28 30 90  
[service-be@weber.com](mailto:service-be@weber.com)

**CHILE**

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

**CZECH REPUBLIC**

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.  
+42 267 312 973  
[info-cz@weberstephen.com](mailto:info-cz@weberstephen.com)

**DENMARK**

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
[service-dk@weber.com](mailto:service-dk@weber.com)

**FRANCE**

Weber-Stephen France SAS  
+33 0810 19 32 37  
[service-fr@weber.com](mailto:service-fr@weber.com)

**GERMANY**

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

**ICELAND**

Jam & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**INDIA**

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt.  
Ltd.  
080 42406666  
[customercare@weberindia.com](mailto:customercare@weberindia.com)

**ISRAEL**

D&S Imports  
+972 392 41119  
[info@weber.co.il](mailto:info@weber.co.il)

**ITALY**

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 367 911  
[service-it@weber.com](mailto:service-it@weber.com)

**NETHERLANDS**

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 202 623 978  
[service-nl@weber.com](mailto:service-nl@weber.com)

**POLAND**

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.  
+48 22 392 04 69  
[info-pl@weberstephen.com](mailto:info-pl@weberstephen.com)

**RUSSIA**

Weber-Stephen Vostok LLC  
+7 495 956 63 21  
[info.ru@weberstephen.com](mailto:info.ru@weberstephen.com)

**SOUTH AFRICA**

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

**SPAIN**

Weber-Stephen Ibérica SRL  
+34 935 844 055  
[service-es@weber.com](mailto:service-es@weber.com)

**SWITZERLAND**

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
[service-ch@weber.com](mailto:service-ch@weber.com)

**UNITED ARAB EMIRATES**

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai  
Branch  
+971 4 454 1626  
[info@weberstephen.ae](mailto:info@weberstephen.ae)

**UNITED KINGDOM**

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

**USA**

Weber-Stephen Products LLC  
847 934 5700  
[support@weberstephen.com](mailto: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**

**Bluetooth**  
SMART



Apple и логото на Apple са търговски марки на Apple Inc., регистрирани в САЩ и други държави. App Store е марка на услуга на Apple Inc. Android и Google Play са търговски марки на Google Inc.

Словесното обозначение и емблемите на Bluetooth са регистрирани търговски марки, собственост на Bluetooth SIG, Inc. и всяко използване на такива марки от Weber-Stephen Products LLC е по лиценз. Други търговски марки и търговски имена са тези на съответните им собственици.

© 2019 Проектирано и произведено от Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.