



1400™ 2400™

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

Перед тем как приступить к использованию электрического гриля, ознакомьтесь с этим руководством пользователя.



ОСТОРОЖНО!
ПОТЕНЦИАЛЬНАЯ ОПАСНОСТЬ
ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ
ТОКОМ

Этот прибор имеет следующие номинальные значения электропитания:
220-240 В, 50/60 Гц
Мощность: 2200 Вт



- ⚠ Перед эксплуатацией прочитайте все инструкции.
- ⚠ Прибор нужно подключать к розетке электропитания с заземляющим контактом.
- ⚠ Питание прибора следует осуществлять через устройство остаточного тока (RCD) с номинальным остаточным рабочим током, не превышающим 30 мА.
- ⚠ Не эксплуатируйте прибор, если розетка повреждена.
- ⚠ Кабель питания следует регулярно проверять на наличие признаков повреждения; если кабель поврежден, то прибор использовать нельзя.
- ⚠ Не эксплуатируйте гриль, если терморегулятор имеет поврежденный шнур или вилку. Обратитесь в компанию Weber для замены терморегулятора. Терморегулятор изготовлен специально для этого гриля.
- ⚠ Установите терморегулятор в гриль, прежде чем подключать его к электросети.
- ⚠ При снятии терморегулятора с гриля
 - ⚠ Во избежание поражения электрическим током не погружайте вилку, кабель или регулятор нагревательного элемента в воду или другую жидкость.
 - ⚠ Во время использования вилка и шнур не должны быть влажными.
 - ⚠ Не пользуйтесь грилем во время дождя.
 - ⚠ Эксплуатируйте гриль только на ровной, устойчивой поверхности.
 - ⚠ Не пользуйтесь древесным углем и другими горючими материалами в этом гриле. Гриль не предназначен для использования древесного угля; его применение может привести к пожару. Огонь может повредить гриль.
 - ⚠ Эксплуатация данного прибора детьми 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточными знаниями и опытом возможна только под наблюдением или после проведения инструктажа по безопасной эксплуатации прибора и при условии понимания ими возможных опасностей.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

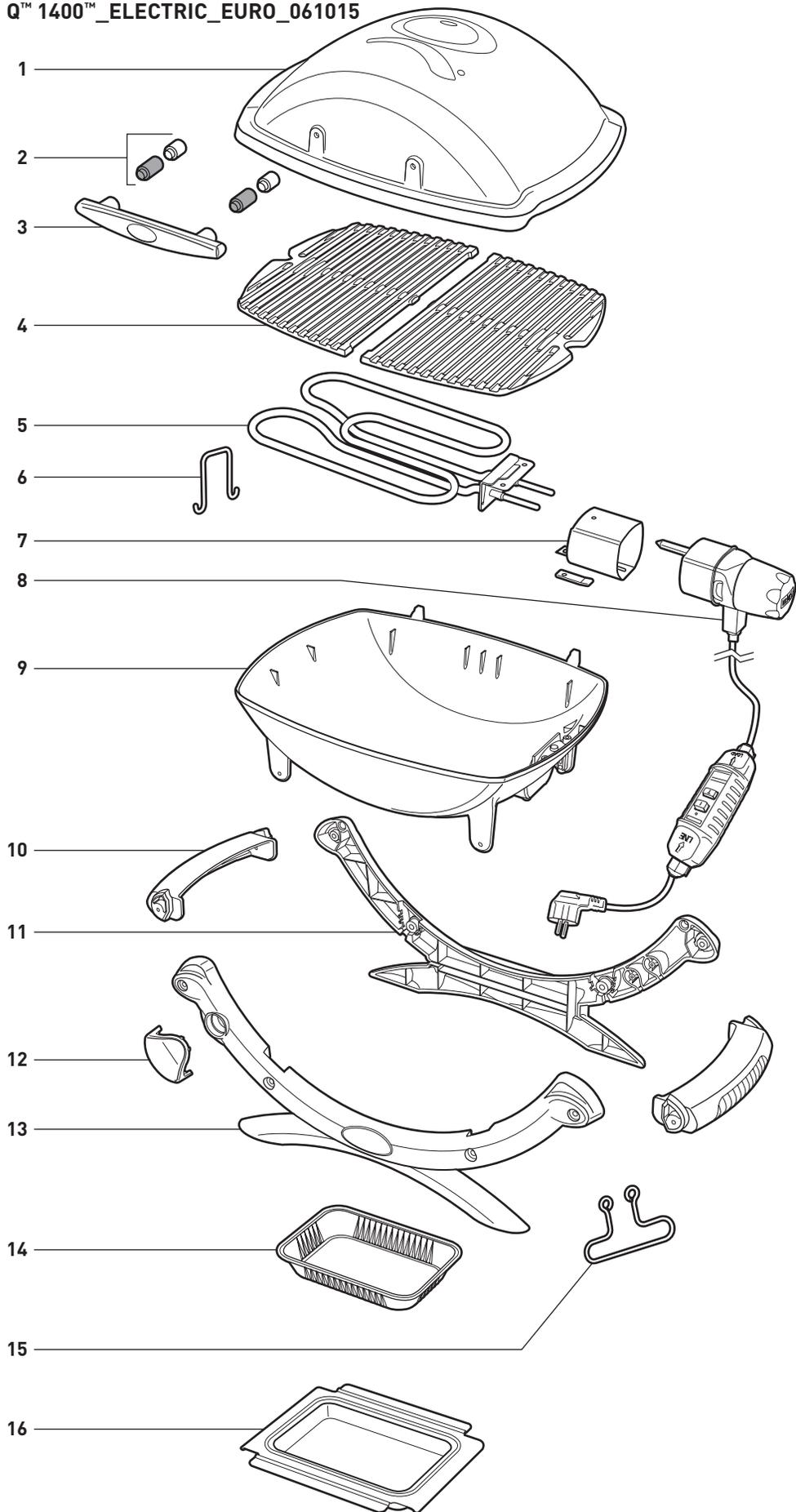
Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://weber.nt-rt.ru/> || wrg@nt-rt.ru

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ - Q™ 1400™

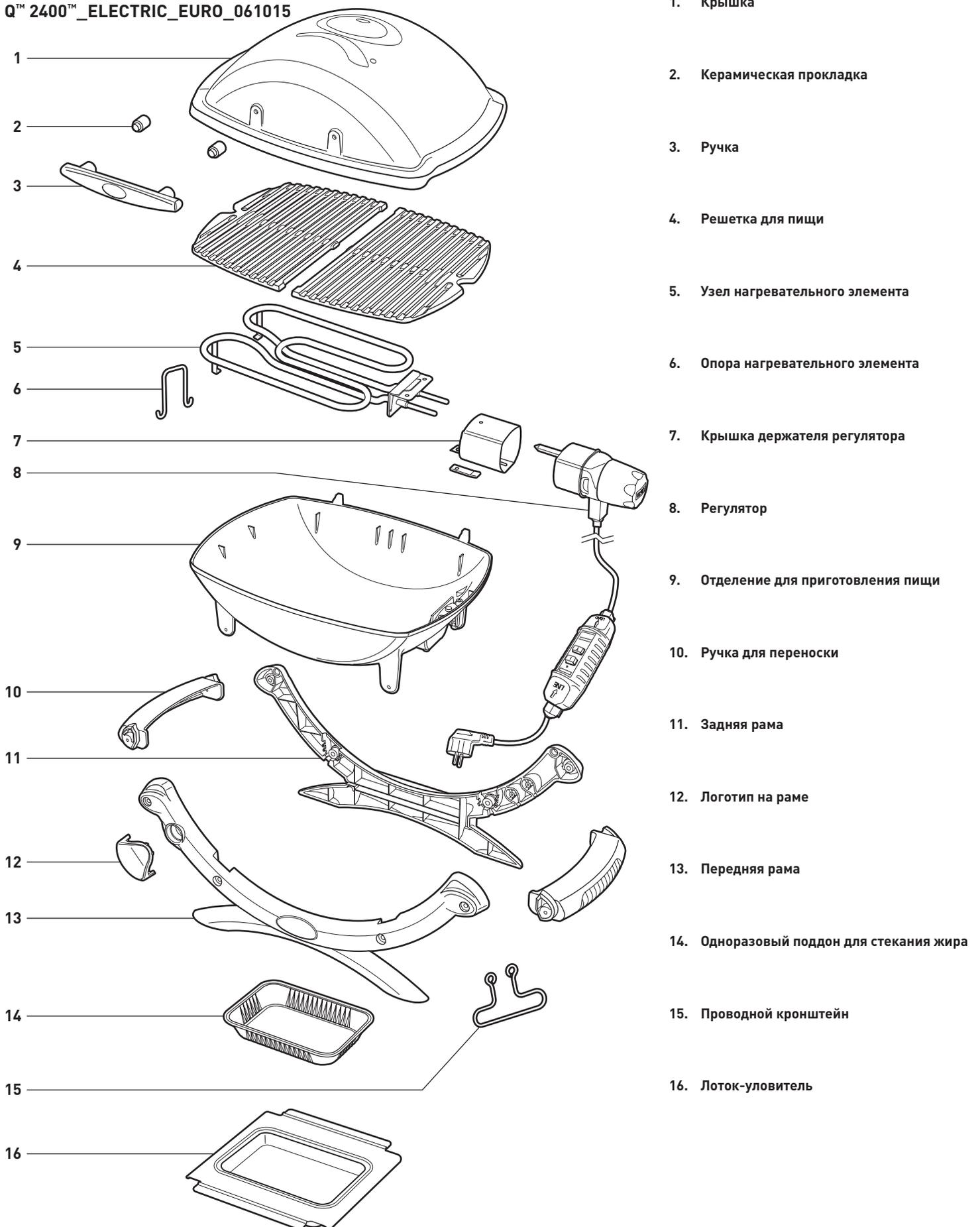
Q™ 1400™_ELECTRIC_EURO_061015



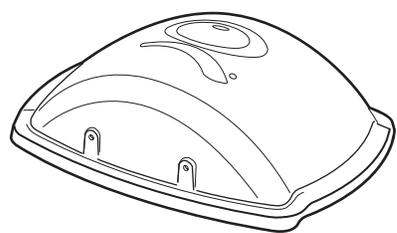
1. Крышка
2. Керамическая прокладка / Пластиковая прокладка
3. Ручка
4. Решетка для пищи
5. Узел нагревательного элемента
6. Опора нагревательного элемента
7. Крышка держателя регулятора
8. Регулятор
9. Отделение для приготовления пищи
10. Ручка для переноски
11. Задняя рама
12. Логотип на раме
13. Передняя рама
14. Одноразовый поддон для стекания жира
15. Проводной кронштейн
16. Лоток-уловитель

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ - Q™ 2400™

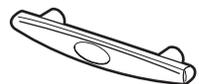
Q™ 2400™_ELECTRIC_EURO_061015



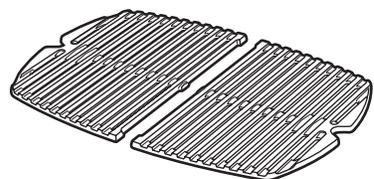
ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ



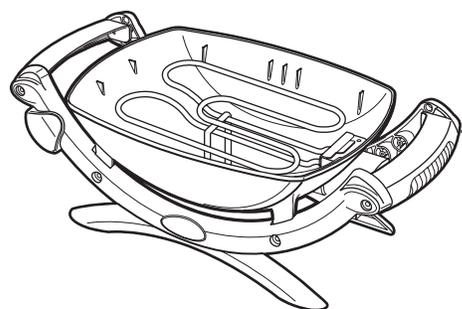
1



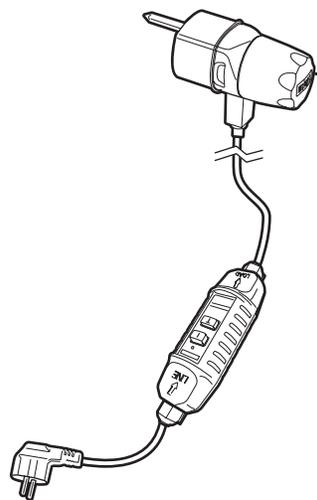
1



1



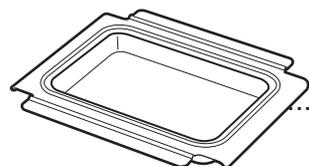
1



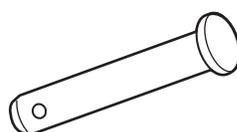
1



1



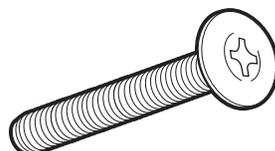
1



2



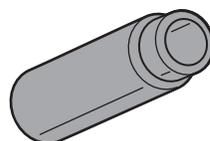
2



2

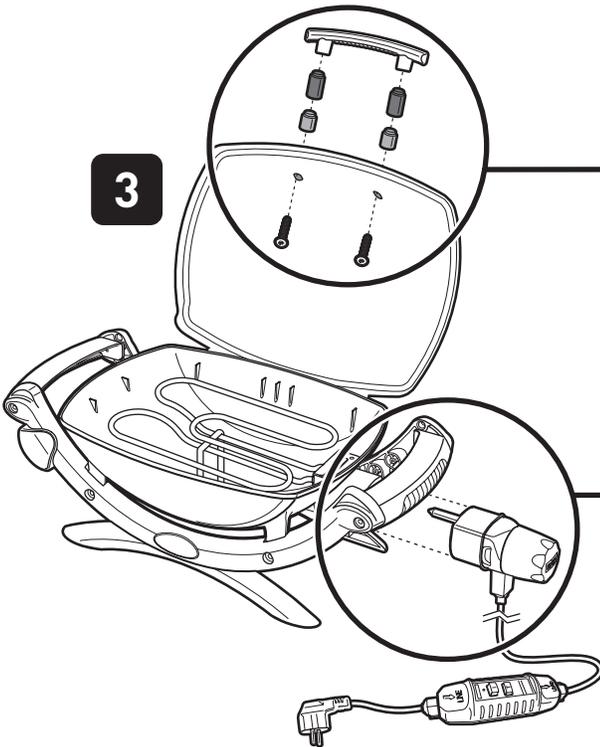
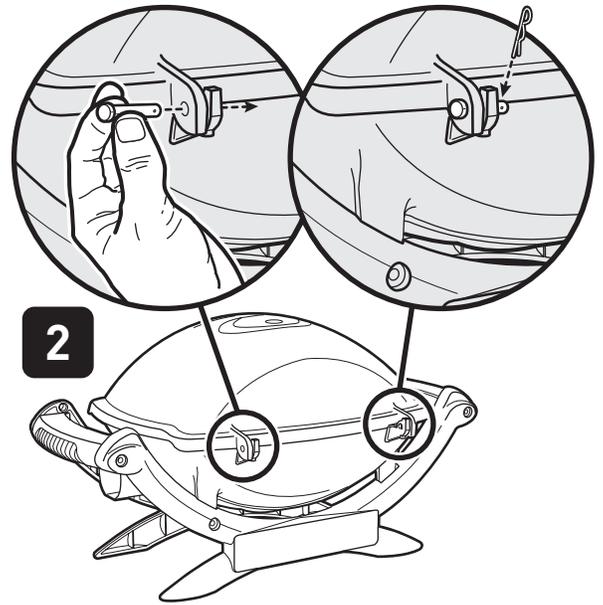
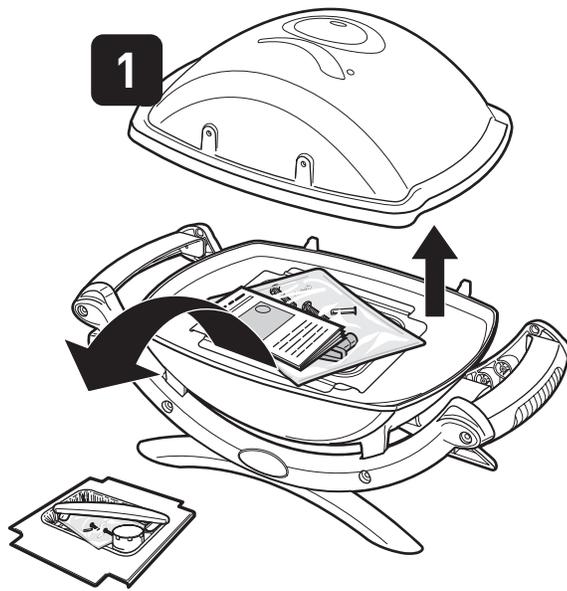


2



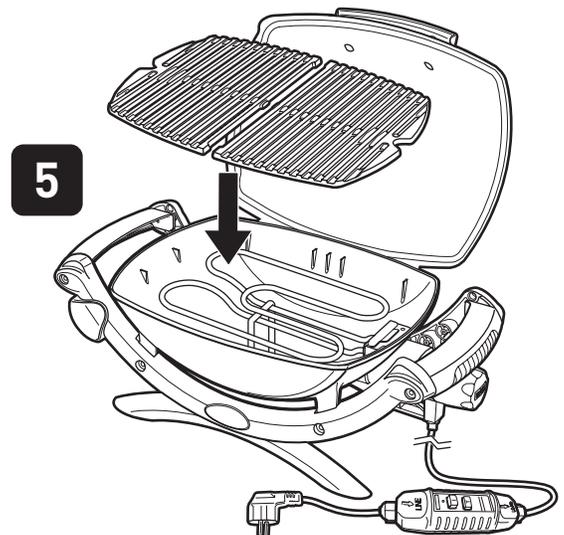
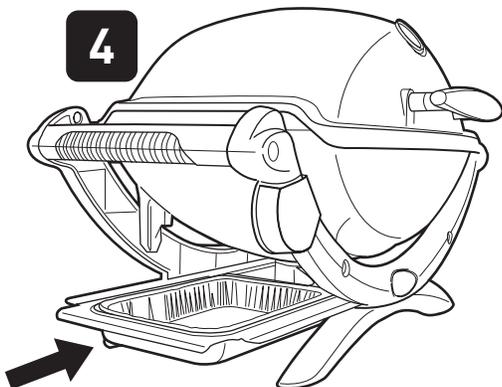
2

МОНТАЖ



1400™

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Черная пластиковая прокладка (a) должна располагаться между ручкой и серой керамической прокладкой (b).



ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Если у вас есть вопросы или вы нуждаетесь в рекомендациях относительно выбора гриля или его безопасной эксплуатации, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактные данные есть на нашем Веб-сайте. Зайдите С помощью электрического гриля Weber® Вы можете жарить, запекать и поджаривать пищу. Такой результат трудно получить в домашних условиях. Закрытая крышка придает пище вкус, характерный для приготовления на свежем воздухе. Электрический гриль является более легким в использовании, и позволяет лучше контролировать процесс приготовления пищи по сравнению с древесным углем.

- Эти инструкции предоставят вам минимальные требования по монтажу электрического гриля Weber®. Прочтите внимательно эти инструкции, перед тем как начинать использовать электрический гриль Weber®. Неправильная сборка может быть опасной.
- Электрический гриль Weber® не предназначен для использования в коммерческих целях.
- Во время использования электрического гриля Weber®, не оставляйте его без присмотра.
- Любые детали, герметизированные изготовителем, не должны переделываться пользователем.
- Любая модификация прибора может быть опасной.
- Перед эксплуатацией визуально проверяйте шнур, вилку и регулятор нагревательного элемента на предмет возможного повреждения и износа.
- При нагревании гриля в первый раз, возможен слабый запах горелого. Это является результатом сгорания лишней смазки на нагревательном элементе. Такая ситуация не влияет на безопасность гриля.
- Чтобы не допустить пожара или поражения электрическим током, новые цепи или розетки (если необходимы) должны всегда устанавливаться уполномоченным на это электриком.
- Неправильно заземленные розетки могут стать причиной поражения электрическим током.

- Не соединяйте 2 или больше удлинителей вместе. Соединения должны быть в сухом состоянии и не находиться на земле. Не подвешивайте шнур за край верха стола, поскольку за него могут зацепиться дети.
- Когда гриль не используется, накрывайте его или храните в месте, защищенном от атмосферных воздействий.
- В период между использованиями гриля, очищайте решетку и отделение для приготовления пищи.

ХРАНЕНИЕ И/ИЛИ НЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Когда электрический гриль Weber® не используется, ручку терморегулятора со шнуром питания следует установить в положение "ВЫКЛ", а сам прибор должен быть ОТСОЕДИНЕН от сети и храниться в помещении.

РАБОТА

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Электрический гриль Weber® нельзя использовать под какой-либо горючей поверхностью.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Электрический гриль Weber® не предназначен для установки в / на транспорте для отдыха, автоприцепах и/или судах.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте гриль в радиусе 60 см (24 дюйм) от горючих материалов, сзади или сбоку гриля.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При использовании все отделение для приготовления пищи нагревается. Не оставляйте без присмотра.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Шнур электропитания должен находиться в стороне от нагретой поверхности.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Следите за тем, чтобы в месте приготовления пищи не было легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, керосин, спирт и др., а также горючих материалов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время приготовления прибор должен находиться на ровной, устойчивой поверхности; рядом не должны находиться горючие материалы.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед использованием полностью размотайте шнур питания. Шнур должен находиться в стороне от отделения для приготовления пищи.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ЛОТОК-УЛОВИТЕЛЬ И ОДНОРАЗОВЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ ЖИРА

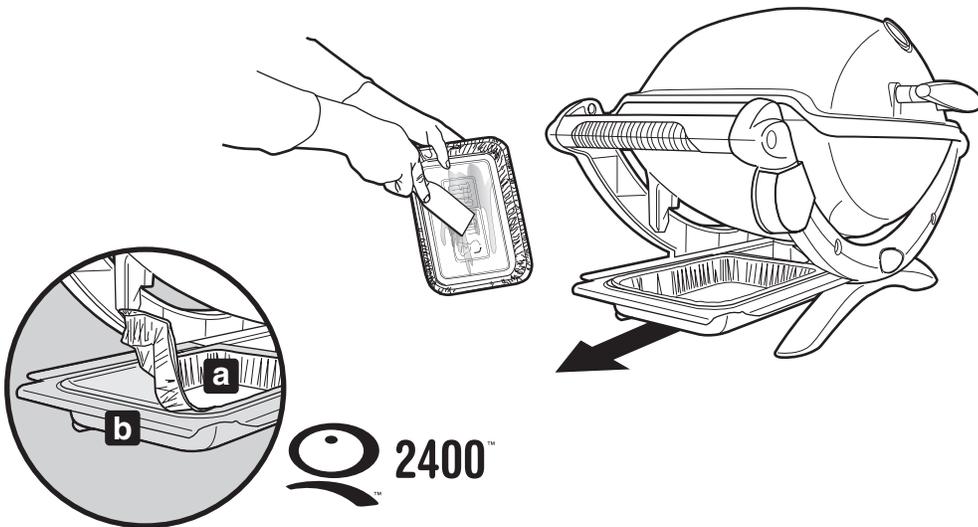
Конструкция гриля имеет систему сбора жира. Перед каждым использованием проверяйте лоток-уловитель и одноразовый поддон для стекания жира, где может накапливаться жир.

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

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

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не кладите алюминиевую фольгу на выдвижной лоток для жира.

(Q™ 2400™) - Проверьте, чтобы одноразовый поддон для стекания жира (a) был плоско посажен на лотке-уловителе (b). Изогнутый поддон для стекания жира может помешать снятию с лотка-уловителя.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ ГРИЛЕ

**Этот прибор имеет следующие номинальные значения: 220-240 В - 50/60 Гц
Мощность: 2200 Вт**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Полностью размотайте шнур питания. Шнур должен находиться в стороне от отделения для приготовления пищи.

- 1) Вставьте терморегулятор в гриль.
- ⚠ **Всегда полностью вставляйте терморегулятор в гриль перед тем, как вставить вилку шнура питания в розетку.**
- 2) Откройте крышку.
- 3) Проверьте, чтобы ручка управления находилась в положении ВЫКЛ. (Поверните ручку управления против часовой стрелки, чтобы убедиться, что она находится в положении ВЫКЛ.)

- 4) Вставьте вилку шнура питания в защищенную розетку.

⚠ ОСТОРОЖНО! Устройство должно быть подключено через устройство защитного отключения (УЗО).

- 5) **Перед готовкой пищи на гриле убедитесь в том, что электронное блокирующее устройство на шнуре питания температурного регулятора исправно.**

- Нажмите кнопку "reset" на шнуре питания (II). Индикатор должен загореться. Затем нажмите кнопку "test" (T). Индикатор должен погаснуть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если функция тестирования завершается со сбоем, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ. Обратитесь к представителю службы обслуживания клиентов в вашем регионе. Соответствующую

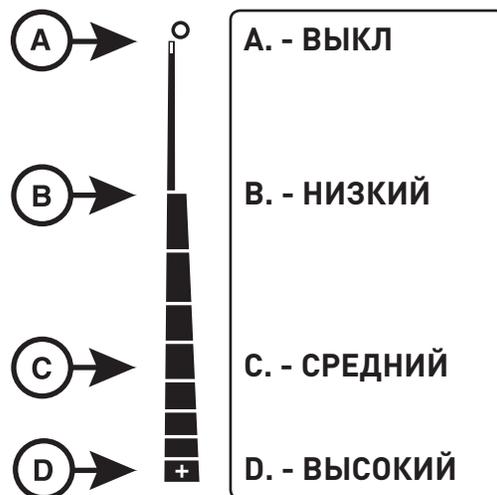
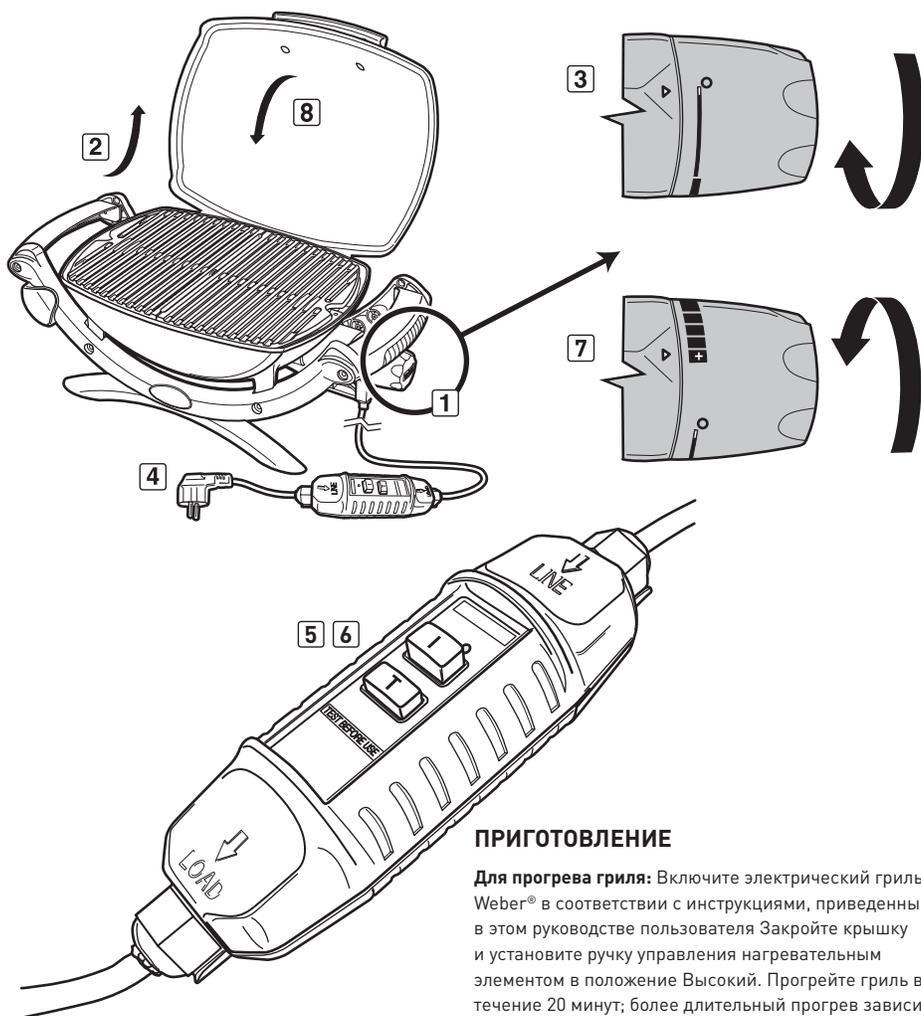
- 6) Нажмите кнопку "reset" на шнуре питания (II).

- 7) Прогрейте гриль. Поверните ручку управления в положение ВЫСОКИЙ (по часовой стрелке). Красный индикатор указывает на то, что питание включено и нагревательный элемент нагревается. Красный индикатор периодически включается и выключается по мере того, как нагревательный элемент срабатывает для поддержания температуры.
- 8) Закройте крышку. Время прогрева займет около 20 минут.

Для приготовления при более низкой температуре: Прогрейте гриль, как описано выше. Поверните ручку управления против часовой стрелки до нужной установки. Начните приготовление.

Обратитесь к таблицам, расположенным в конце руководства пользователя, где приведено приблизительное время приготовления и установки для различных кусков мяса. [сделайте поправку на конкретные условия].

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когда красный индикатор не горит, нагревательный элемент может оставаться нагретым.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для прогрева гриля: Включите электрический гриль Weber® в соответствии с инструкциями, приведенными в этом руководстве пользователя. Закройте крышку и установите ручку управления нагревательным элементом в положение Высокий. Прогрейте гриль в течение 20 минут; более длительный прогрев зависит от таких условий как температура воздуха и ветер. В странах с напряжением питания 220 В, нужно добавить еще 5 минут для прогрева.

Примечание: Ветер и погода могут потребовать корректировки ручки управления температурой для получения нужной температуры приготовления.

Стекание жира: Стекающий жир будет накапливаться в лотке-уловителе в выдвинутом нижнем лотке (расположенном под грилем). Одноразовые поддоны для стекания жира Weber® подходят для лотка-уловителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием проверяйте лоток-уловитель и дно гриля, где может накапливаться жир. Убирайте излишек жира, чтобы не допустить его возгорания в выдвинутом нижнем поддоне.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не перемещайте электрический гриль Weber®, когда гриль работает или горячий.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ ГРИЛЕ

Перед приготовлением на гриле, его нужно прогреть **(20 минут)**.

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

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

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

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

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

	Вырезка	Толщина и/или вес	Приблизительное время приготовления
Говядина	Стейк: филе, огузок или антрекот	толщина 2 см (3/4 дюйм) толщина 2,5 см (1 дюйм) толщина 2,5 - 3 см (1 - 1-1/2 дюйм)	10 - 14 минут, Высокий 14 - 16 минут, Высокий 18 - 20 минут, Высокий
	Кебаб	кубики 2,5 - 3 см (1 - 1-1/2 дюйм)	12 - 14 минут, Высокий
	Бифбургер или котлета	толщина 2 см (3/4 дюйм)	12 - 16 минут, Высокий
Баранина	Отбивные из баранины	толщина 3 см (1-1/2 дюйм)	20 минут, Высокий
	Баранья ножка без костей	1,4 - 1,6 кг (3 - 3-1/2 фунт)	1 час 30 мин - 1 час 40 мин, Средний
	Каре ягненка		35 - 40 минут, Средний
Свинина	Отбивная: ребро, филей или лопатка	толщина 2-2,5 см (3/4 - 1 дюйм)	20 - 30 минут, Средний
	Филей, без костей	толщина 2-2,5 см (3/4 - 1 дюйм)	16 - 18 минут, Средний
	Сосиска		28 - 32 минут, Средний
Домашняя птица	Куриная грудка, без костей, без кожи	175 г (6 унций)	12 - 14 минут, Средний
	Кебаб	кубики 2,5 - 3 см (1 - 1-1/2 дюйм)	14 - 16 минут, Высокий
	Курятина, половинка	550 - 675 г (1-1/4 - 1-1/2 фунт)	1 - 1-1/4 часа, Средний
	Кусочки курицы, грудинка/крылышки с костью		40 минут, Средний
Рыба и морепродукты	Кусочки курицы, ножки/бедро с костью		40 - 50 минут, Средний
	Рыба, филе или тонкий ломтик	толщина 1 - 2,5 см (1/2 - 1 дюйм) толщина 2,5 - 3 см (1 - 1-1/4 дюйм)	8 - 10 минут, Высокий 10 - 12 минут, Высокий
	Креветки		2 - 5 минут, Высокий
Овощи	Целая рыба	450 г (1 фунт) 1 кг (2 - 2 1/2 фунт)	15 - 20 минут, Средний 20 - 30 минут, Средний
	Спаржа		8 - 10 минут, Высокий
	Кукурузный початок, очищенный		12 - 14 минут, Высокий
	Кукурузный початок, неочищенный		25 - 30 минут, Высокий
	Грибы: Портобелло		12 - 15 минут, Высокий
	Грибы: Молодой		10 - 12 минут, Высокий
	Репчатый лук, 0,64 см (1/4 дюйм) ломтик		10 - 12 минут, Высокий
	Картофель, 0,64 см (1/4 дюйм) ломтики		10 - 12 минут, Высокий
	Баклажан, 1,27 см (1/2 дюйм) ломтики		10 - 12 минут, Высокий
	Перец (целый)		12 - 15 минут, Высокий
	Перец (четвертинки)		8 - 10 минут, Высокий
	Цуккини 1,27 см (1/2 дюйм)		8 - 10 минут, Высокий
	Цуккини (половинки)		12 - 14 минут, Высокий

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	ДЕЙСТВИЕ
Электрический гриль не включается.	Правильно ли вставлен терморегулятор в корпус?	Снимите и повторно установите терморегулятор. ⚠ Всегда полностью вставляйте терморегулятор в гриль перед тем, как вставить вилку шнура питания в розетку.
	Горит ли красный индикатор питания, а ручка управления температурой полностью повернута по часовой стрелке в положение ВЫСОКИЙ?	
	Есть ли в розетке электричество?	
	Убедитесь в том, что на кабеле температурного регулятора горит электронный индикатор безопасности.	Нажмите кнопку «Reset» на шнуре питания температурного регулятора. Индикатор должен загореться.

ОЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед очисткой выключите электрический гриль Weber® и подождите, пока остынет.

Терморегулятор со шнуром питания - Пользуйтесь теплой мыльной водой и влажной тканью. Перед использованием вытрите и полностью просушите.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: С целью защиты от поражения электрическим током, не погружайте вилку, шнур, нагревательный элемент или терморегулятор в воду или другую жидкость.

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

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не пользуйтесь мощными средствами для печей, абразивными средствами (кухонными чистящими средствами), содержащими цитрусовые продукты, либо абразивными чистящими салфетками для очистки гриля.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не чистите гриль металлическими скребковыми подушками. Частицы от подушки могут закоротить электрические детали.

⚠ Регулярно очищайте поддон для стекания жира.

Решетка для пищи - Общую очистку решетки для пищи нужно сделать сразу же после приготовления. Пока гриль еще теплый, прочистите решетку щеткой со стальной щетиной.

Для тщательной очистки решетки, когда гриль холодный, пользуйтесь щеткой со стальной щетиной для удаления частиц, если это необходимо. Снимите холодную решетку для пищи с гриля и промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

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

⚠ Регулярно очищайте лоток-уловитель.

Внутренняя поверхность крышки - Пока крышка теплая, протрите ее внутренней поверхностью бумажным полотенцем, чтобы не допустить накопления жира. Отслоение накопленного жира напоминает отслоение краски.

Не используйте мощные средства, содержащие кислоту, уайт-спирит или скинел. После очистки тщательно смойте водой.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не пользуйтесь мощными средствами для печей, абразивными средствами (кухонными чистящими средствами), содержащими цитрусовые продукты, либо абразивными чистящими салфетками для очистки нагревательного элемента. Не используйте мощные средства, содержащие кислоту, уайт-спирит или скинел.

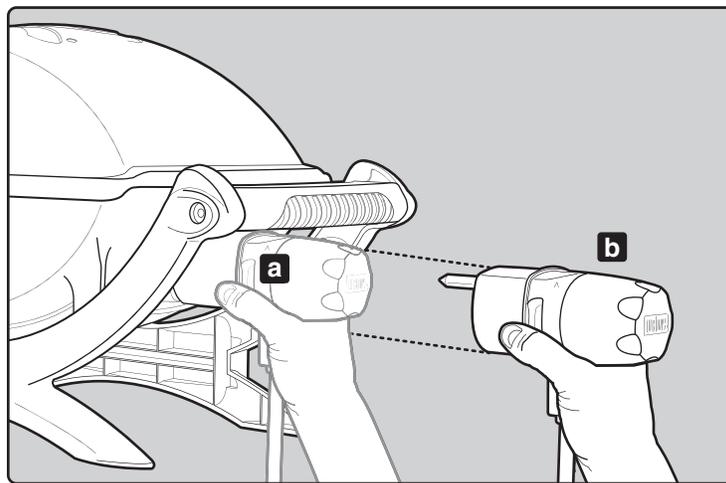
3) Перед использованием установите на место ручку управления температурой и шнур питания.

⚠ Всегда полностью вставляйте терморегулятор в гриль перед тем, как вставить вилку шнура питания в розетку.

Излишки стекающего жира накапливаются в лотке-уловителе под выдвижным нижним поддоном. Имеются одноразовые поддоны для стекания жира из фольги, подходящие для лотка-уловителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием проверяйте нижний поддон, где может накапливаться жир. Убирайте излишек жира, чтобы не допустить его возгорания в выдвижном нижнем поддоне.

⚠ Если загорится жир, выключите терморегулятор и оставьте крышку в закрытом состоянии, пока не исчезнет огонь.



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://weber.nt-rt.ru/> || wrg@nt-rt.ru