



50019

- EN** Firespice™ planks
Ideal for seafood, fish and poultry
Suitable for gas, charcoal and electric barbecues!
See instructions inside for tips and techniques.
For recipes visit www.weber-smoking.com
- DE** Räucherbrett Zedernholz
Ideal für Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel
Für Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills geeignet!
Tipps zur Anwendung finden Sie in der
innenliegenden Gebrauchsanleitung.
Rezepte unter www.weber-smoking.com
- FR** Plaque de bois de fumage
Idéal pour les fruits de mer, poissons ou les volailles
Convient pour les barbecues à gaz, charbon
et électrique!
Regardez les instructions pour des conseils et
des techniques. Pour des recettes rendez-vous sur
www.weber-smoking.com
- NL** Firespice™ rookplanken
Ideaal voor vis, zeevruchten en gevogelte
Geschikt voor bricketten-, gas- en
elektrische barbecues
Voor gebruikstips zie onze website:
www.weber-smoking.com
- DA** Firespice™ røgplanke
Ideelt til seafood, fisk og fjerkræ
Velegnet til brug på både kul-, gas- og elektriske grill!
Se brugervejledningen for tips og teknikker.
Opskrifter kan findes på www.weber-smoking.com



© 2011 Weber-Stephen Products LLC. Weber, the "s" silhouette and Firespice are registered U.S. trademarks. East Daniels a trademark; all of Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Patience, IL 60067-6266 U.S.A. Designed and Engineered in Patience, Illinois U.S.A. Made in Germany. Hecho en Alemania. Fabrique au Allemagne. 50019 09/11 Rev A

En Mexico importado por Weber-Stephen Products (U.K.) Limited
The Four Columns, Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 9AE, UNITED KINGDOM
Marela No. 338, Col. Americana, Guadalupe Jaisco,
44160 MEXICO, C.P. Mexico.
TEL: +52(33)313615-0736x113; R.F.C.WPR 030919 NDA
U.S. CA, MX
Weber-Stephen France SAS
B.P. 80222 - 95417 Cergy Pontoise Cedex, FRANCE
TEL: +33(1)39181019 22 37
Service consommateur@weberstephen.com
FR, ES, PT, IT, BE, LU
Weber-Stephen Nordic ApS
Boglimdvej 23, DK-7400 Nørresundby, DANMARK
TEL: +45(8) 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com
PL
Weber-Stephen Polska sp. z o.o.
Ul. Miraska 29 lok.1, 04-506 Warszawa, POLSKA
TEL: +48(22) 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

- RU** Доски Firespice™
Идеально подходят для приготовления морепродуктов, рыбы и мяса птицы.
Подходит для газовых, угольных и электрических грилей!
Рецепты на www.weber-smoking.com
- IT** Tavollette Firespice™
Ideale per crostacei, pesce e pollame
ed elettrico!
Per suggerimenti e tecniche, consultare le istruzioni all'interno. Per le ricette, visitate il sito www.weber-smoking.com
- ES** Firespice™ planks
Ideal para pescados, mariscos y carnes de ave y eléctrica!
Aptadas para barbacoas a carbón, gas
y eléctrica!
Usted encontrará consejos para su uso en el manual de instrucciones incluido.
Recetas en www.weber-smoking.com
- PT** Firespice™ planks
Ideal para peixe, marisco e carne de aves e eléctrica!
Adequado para grelhadores a carvão,
gás e eléctrico!
Pode encontrar mais conselhos nas instruções incluídas. Para receitas, ver www.weber-smoking.com



Firespice™ planks
Räucherbrett Zedernholz
Planches en bois de Cèdre
Firespice™ rookplanken
Firespice™ røgplanke



- Firespice™ planks**
Cedar planks infuse food with the subtly delicate flavour of smoked cedar
- Räucherbrett Zedernholz**
Zedernholz Räucherbretter verleihen dem Grillgut einen delikaten Rauch-Geschmack
- Planches en bois de Cèdre**
Les planches en bois de cèdre infusent à la nourriture un goût subtile de bois fumé
- Firespice™ rookplanken**
Rookplanken van cederhout geven de gegrilde gerechten een heerlijke rooksmak
- Firespice™ røgplanke**
Røgplanke af Cedertræ tilfører maden en delikat, røget smag

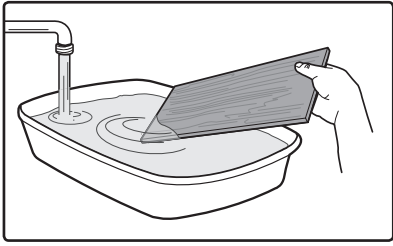


400 mm x 195 mm x 11 mm

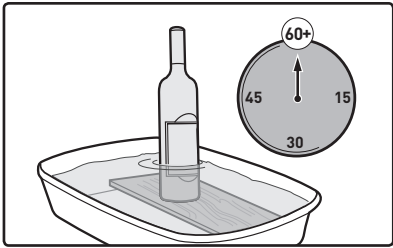
Contents: 2 planks
Inhalt: 2 Bretter
Contient : 2 planches
Inhoud: 2 planken
Indhold: 2 planker

50019

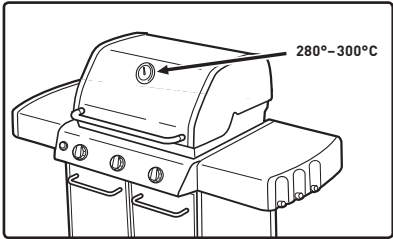
1



2



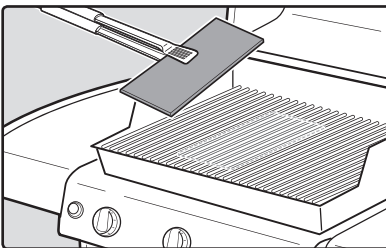
3



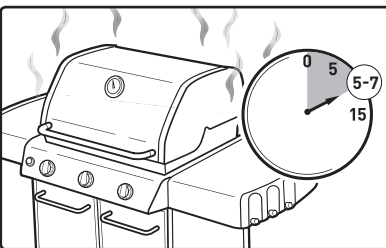
4

- (EN) Adjust grill for cooking with direct high heat.
- (ES) Ajuste la barbacoa para cocción con calor directo alto.
- (FR) Réglez le barbecue pour une cuisson directe à chaleur élevée.
- (DE) Richten Sie den Grill zum Grillen mit direkter, hoher Hitze ein.
- (FI) Säädä grilli kuumaksi suoraa grillausmenetelmää varten.
- (NO) Juster varmen for grillingen på direkte med høy varme.
- (DA) Indstil grillen til direkte, høj varme.
- (SV) Ställ grillen på högsta värme och grilla enligt direkt grill metod.
- (NL) Pas de barbecue aan voor gebruik met direct hoog vuur.
- (IT) Regolare il barbecue per la cottura a calore alto – metodo diretto.
- (PT) Ajuste o grelhador para cozinhar com calor alto directo.
- (PL) Ustawić grill na pieczenie metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze.
- (RU) Используйте прямой метод приготовления при максимальной температуре.
- (CS) Upravte gril pro přímé grilování se vysokým žářem.
- (SK) Nastavte gril na prípravu jedla na priamy vysoký plameň.
- (HU) Állítsa a grillezőt közvetlen, magas fokozaton való sütésre.
- (RO) Reglați grătarul pentru gătiterea la căldură directă mare.
- (SL) Nastavite žar za pečenje na neposredni visoko vročini.
- (HR) Podesite roštilj za pečenje s izravnom visoke toplinom.
- (ET) Reguleerige grilli otsese keskmise kuumusega küpsetamiseks.
- (LV) Noregulējiet grilu cepšanai ar augsto tiešu karstumu.
- (LT) Nustatykite kepsninę taip, kad būtų kepama tiesiogiai didelio karštyje.

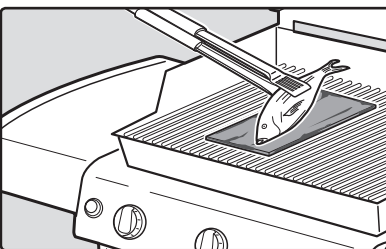
5



6



7



8

- (EN) Close lid. Cook food until done to your liking.
 ▲ If plank ignites, turn off direct burner, reduce other burners to low and close grill lid until the flames are extinguished.
- (ES) Cierre la tapa. Deje la comida en la barbacoa hasta obtener el grado de cocción deseado.
 ▲ Si se enciende un tablón, apague el quemador que dé calor directo al tablón afectado, ponga el resto de quemadores a baja potencia y cierre la tapa de la barbacoa hasta que se extingan las llamas.
- (FR) Refermez le couvercle. Cuisez les aliments jusqu'au degré de cuisson souhaité.
 ▲ Si la planche prend feu, éteignez le réchaud de cuisson directe, réduisez le réglage des autres réchauds jusqu'au réglage faible, puis refermez le couvercle du barbecue jusqu'à l'extinction des flammes.
- (DE) Schließen Sie den Deckel. Garen Sie die Speisen bis zum gewünschten Gargrad.
 ▲ Falls sich das Holzbrett entzündet, schalten Sie den direkten Brenner aus, reduzieren Sie die Hitze der anderen Brenner und schließen Sie den Deckel, bis die Flammen erlöschen.
- (FI) Sulje kansi. Kypsennä ruoka haluttuun kypsyyteen.
 ▲ Jos lankku syttyy tuleen, sammuta lankun alla oleva poltin ja pidä muissa polttimissa lämpöä matalalla asetuksella sekä sulje grillin kansi, kunnes tuli sammuu.
- (NO) Lukk lokket. Stek maten til den gjenomstekningen du ønsker.
 ▲ Hvis planken antennes, slå av den direkte brenneren, skru de andre brennerne til lav og lukk lokket på grillen til flammene er slukket.
- (DA) Luk låget. Grill maden til den er tilstrækkelig mørt.
 ▲ Hvis der går ild i planken, slukkes der for den direkte brænder, de andre brændere nedsættes til lav varme, og grilllåget lægges på, indtil flammerne er gået ud.
- (SV) Stäng locket. Tillaga maten efter önskemål.
 ▲ Om plankan antänds, stäng av direktbrännaren, minska de övriga brännarna till låg och stäng locket så att flammorna släcknar.
- (NL) Sluit de deksel. Bereid het gerecht tot de gewenste gaarheid.
 ▲ Wanneer de plank onsteekt, zet u de directe brander uit, zet u de andere branders lager (low) en sluit u de deksel van de barbecue totdat de vlammen zijn gedoofd.
- (IT) Chiudere il coperchio. Cuocere fino ad ottenere il grado di cottura desiderato.
 ▲ Se la tavoletta dovesse prendere fuoco, spegnere il bruciatore diretto, ridurre al minimo gli altri bruciatori e chiudere il coperchio del barbecue fino a quando le fiamme non si saranno spente.
- (PT) Feche a tampa. Cozinhe os alimentos para o grau pretendido.
 ▲ Se a placa pegar fogo, desligue o queimador directo, reduza os outros queimadores e feche a tampa do grelhador até que as chamas se apaguem.
- (PL) Zamknąć pokrywę. Przyrządzić potrawę do wymaganego stopnia wypieczenia.
 ▲ Jeżeli deska zapali się, wyłączyć palnik znajdujący się bezpośrednio pod nią, ustawić pokrętła regulacji innych palników na LOW i zamknąć pokrywę grilla, aż do ugaszenia płomieni.
- (RU) Закройте крышку. Жарьте до готовности.
 ▲ При возгорании планки, выключите горелку, уменьшите напор других горелок и закройте крышку гриля, сохраняя в таком положении до полного погашения огня.
- (CS) Zavřete poklop. Ugrilujte pokrm na požadované propečení.
 ▲ Pokud se prkénko vznítí, vypněte přímý hořák, ostatní hořáky stáhněte na minimum a zavřete poklop grilu, dokud plameny neuhasnou.
- (SK) Zatvorte veko. Pripravte jedlo na požadovanú úroveň.
 ▲ Ak sa doska zapáli, vypnite priamy horák, znížte plamene ostatných horákov na nízky a zatvorte veko grilu, pokiaľ sa plamene na doske nazahasia.
- (HU) Zárja le a fedelet. A kívánt állapot eléréséig süsse az ételt.
 ▲ Ha a deszka meggyullad, kapcsolja le a direkt égőfejet, vegye alacsony fokozatra a többi égőfejet és zárja le a grillező fedelét, amíg a lángok ki nem alszanak.
- (RO) Închideți capacul. Gătiți alimentele până la gradul dorit de preparare.
 ▲ Dacă scândura se aprinde, opriți arzătorul direct, reglați celelalte arzătoare la nivelul minim și închideți capacul grătarului până la stingerea flăcărilor.
- (SL) Zaprite pokrov. Pecite hrano do želene stopnje zapečenosti.
 ▲ Če se plošča vname, izključite neposredni gorilnik, zmanjšajte druge gorilnike na nizko stopnjo in zaprite pokrov žara, tako da plamen ugasne.
- (HR) Zatvorite poklopac. Pecite do željene ispečenosti.
 ▲ Ako se daska zapali isključite izravni plamenik, smanjite ostale plamenike i zatvorite poklopac roštilja dok se plamen ne ugasi.
- (ET) Sulgege kaas. Küpsetage toit soovitud küpsuseni.
 ▲ Kui plank süttib, keerake otsepõleti kinni, seadke teised põletid madalale leegile ning sulgege grilli kate kuni leegid on kustunud.
- (LV) Aizveriet vāku. Cepiet ēdienu līdz vēlamajai gatavības pakāpei.
 ▲ Ja dēlītis aizdegas, izslēdziet tiešo degli, samaziniet pārējo degļu liesmu līdz zemaļ un aizveriet grila vāku, līdz liesmas nodziest.
- (LT) Uždarykite dangtį. Maistą kepkite tol, kol jis iškeps.
 ▲ Jei lentelė užsidega, užgesinkite tiesioginį degiklį, sumažinkite kitų degiklių liepsną ir uždenkite kepsninės dangtį, kol liepsnos neužges.