CEDAR FIRESPICE™

50019

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 rooksmaak

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

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 **Plaquettes de bois de fumage**
- Idéale pour les fruits de mer, poissons ou les volailles
- Convient pour les barbecues à gaz, charbon et électriques!
- Reportez-vous à la notice 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 houtskool-, gas- en elektrische barbecues.
- Voor gebruikstips zie onze website:

www.weber-smoking.com

DA **Firespice™ røgplanke**
- Ideel til seafood, fisk og fjerkræ
- Velegnet til brug på både kul-, gas- og elektriske grilll
- Se brugervejledningen for tips og teknikker.

Opskrifter kan findes på www.weber-smoking.com

CS **Prkna Firespice™**
- Ideální pro mořské plody, ryby a drůbež
- Vhodné pro grily plynové, na dřevěné uhlí a elektrické!
- Tipy pro použití naleznete ve vloženém návodu k použití.

Recepty na stránkách www.weber-smoking.com

SK **Doský Firespice™**
- Vhodné pre grily plynové, na drevené uhlie a elektrické!
- Tipy pre použitie nájdete vo vloženom návode na použitie.

Recepty na stránkach www.weber-smoking.com

PL **Deski Firespice™**
- Idealny do owoców morza, ryb i drobiu.
- Do użycia na grillach gazowych, węglowych oraz elektrycznych
- Wewnątrz instrukcji ze wskazówkami i technikami użycia. Więcej przepisów na www.weber-smoking.com

RU **Доски Firespice™**
- Идеально подходит для приготовления морепродуктов, рыбы и мяса птицы!
- Подходит для газовых, угольных и электрических инструкциями внутри!

Рецепты вы найдете на сайте www.weber-smoking.com

IT **Tavolette Firespice™**
- Ideale per crostacei, pesce e pollame
- Adatte all'uso con barbecue a gas, carbone ed elettrici!
- Per suggerimenti e tecniche, consultare le istruzioni all'interno. Per le ricette, visitate il sito www.weber-smoking.com

ES **Firespice™ planks**
- Ideal para pescado, mariscos y carnes de ave
- ¡Apropiadas para barbacoas a carbón, gas y eléctricas!
- 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
- Adequado para grelhadores a carvão, gás e eléctricos!
- Pode encontrar mais conselhos nas instruções incluses. Para receitas, ver

www.weber-smoking.com

50019

4 043525 500194

www.weber.com®

© 2011 Weber-Stephen Products LLC. Weber, the silhouette and the kettle configuration are registered U.S. trademarks; Firespice is a trademark; all of Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, IL 60067-6286 U.S.A. Designed and Engineered by Weber in Palatine, Illinois U.S.A. Made in Germany. Hecho en Alemania. Fabriqué au Allemagne. 50019 09/11 Rev A

Weber-Stephen Products (U.K.) Limited
The Four Columns, Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE, UNITED KINGDOM
TEL: +44(0)1756 692600; salesuklkweberstephen.com
GB, IE, CY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstrasse 194, 55218 Ingelheim, DEUTSCHLAND
TEL: (+49) 6132 8999 0; info-dk@weberstephen.com
DE, AT, NL, CH, HU, CZ, SK, RO, RU, HR, BG, GR, TK, SL, UA

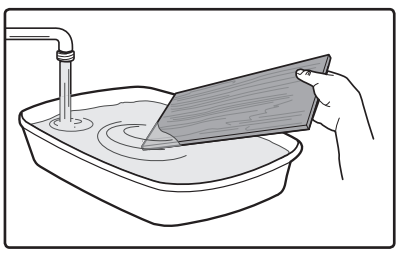
Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
UL. Mineralska 29 lok.1, 04-506 Warszawa, POLSKA
TEL: (+48) 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com
PL

Weber-Stephen Nordic ApS
Boegildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby, DANMARK
TEL: (+45) 99 36 30 10; info@weberstephen.dk
DK, SE, FI, NO, AE, LV, EE, LT, EG, KW, QA, BH, SA

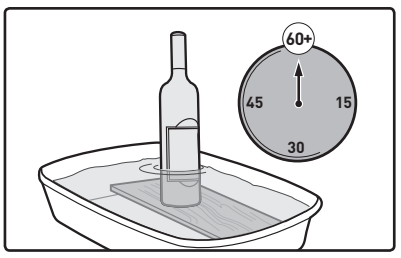
EN Mexico importado por:
Weber-Stephen Products S.A. de CV
Marcelia No. 338, Col. Americana, Guadalajara Jalisco,
44160 MEXICO, C.P. Mexico,
TEL: [52][33]3615-0734x113; R.F.C.WPR 030919 ND4
US, CA, MX

Weber-Stephen France SAS
B.P. 80322 - 95617 Cergy Pontoise Cedex, FRANCE
TEL: (+33) 810 19 32 37
service.consommateursf@weberstephen.com
FR, ES, PT, IT, BE, LU

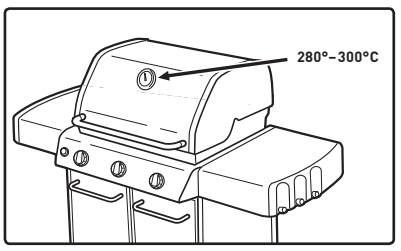
1



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 elevée.

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 žárem.

SK Nastavte gril na prípravu jedla na priamy vysoký plameň.

HU Állítsa a grillezőt közvetlen, magas fokozaton való sütésre.

RO Reglați grătarul pentru gătirea la căldură directă mare.

SL Nastavite žar za pečenje na neposredni visoko vročini.

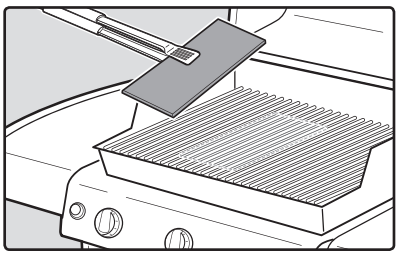
HR Podesite roštilj za pečenje s izravnom visoke toplinom.

ET Reguleerige grilli otsese keskmise kuumusega küpsetamiseks.

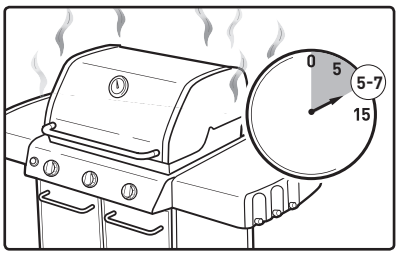
LV Noregulējiet grilu cepšanai ar augsto tiešu karstumu.

LT Nustatykite kepsninę taip, kad būtų kepama tiesiogiai didelio karštyje.

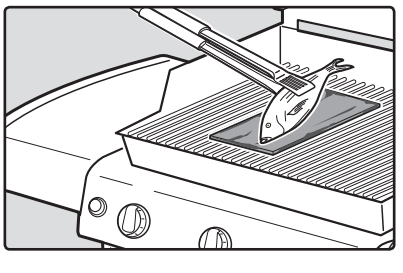
5



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 gjennomstekningen 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 grillåget 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 slocknar.**

NL Sluit de deksel. Bereid het gerecht tot de gewenste gaarheid.
⚠ **Wanneer de plank ontsteekt, 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. Przyrządzać potrawę do wymaganego stopnia wypieczenia.
⚠ **Jeśli 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 uzavřete 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, pokým sa plamene na doske nazahasia.**

HU Zárja le a fedelet. A kívánt állapot eléréséig süsse az ételt.
⚠ **Ha a deszka meggyullad, kapcsolja la 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 zemai 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.**