



- EN Firespice™ planks
• Ideal for seafood, fish and poultry barbecue.
• Suitable for gas, charcoal and electric barbecues.
• 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 untenliegenden Gebrauchsanleitung.
• Rezeptie unter www.weber-smoking.com.
- FR Plaqueettes de bois de fumage
• Idéal pour les fruits de mer, poissons ou les volailles.
• Convient pour les barbecues à gaz, charbon et électriques!
• Regardez les instructions pour des conseils et des techniques.
• Retrouvez les recettes sur www.weber-smoking.com.
- NL Firespice™ rookplanken
• Geschikt voor vis, zeevruchten en gevogelte.
• Ideaal voor vis, zeevruchten en gevogelte elektrische barbecues.
• Voor gebruikstips zie onze website: www.weber-smoking.com.

En Mexico importado por:
Weber-Stephen Products S.A. de CV
Marcelo Nolasco, 358, Col. Americana, Guadalajara Jalisco.
México, C.P. 44160
TEL: (452) 79 36 10, info@weber-smoking.com
US, CA, MX
Weber-Stephen France SAS
Rhinstrasse 174, 55218 Ingelheim, DEUTSCHLAND
TEL: (433) 810 19 32 37
FR, ES, PT, IT, BG, LU
Service consommateurs@weberstephen.com
Weber-Stephen Nordic ApS
Boegtsmindevej 23, DK-7400 Nørresundby, DANMARK
TEL: (45) 79 36 10, info@weber-smoking.dk
DK, SE, FI, NO, AE, LV, EE, LT, EG, KW, QA, BH, SA
Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
ul. Mińska 29 lok. 1, 04-504 Warszawa, POLSKA
TEL: (48) 22 392 04 67; info-pl@weberstephen.com
Weber-Stephen Products (UK) Limited
The Four Columns, Brighthelm Hall Business Park
Shipton, North Yorkshire YO23 3AE, UNITED KINGDOM
TEL: (44) 11756 672600; sales@ukweberstephen.com
GB, IE, CY
Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rhinstrasse 174, 55218 Ingelheim, DEUTSCHLAND
DE, AT, NL, CH, HU, CZ, SK, RU, RN, HN, BG, GR,
Weber-Stephen Products Ltd.
info-pl@weberstephen.com
Weber-Stephen Products Ltd.
info-pl@weberstephen.com



- RU Доски Firespice™
• Идеально подходят для приготовления морепродуктов, рыбы и мяса птицы.
• Подходят для газовых, угольных и электрических грилей!
• Подробные инструкции на русском языке и рецепты вы найдете на сайте www.weber-smoking.com.
- IT Tavolette Firespice™
• Ideale per crostacei, pesce e pollame ed elettrici!
• Per suggerimenti e tecniche, consultate 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 carbon, gas y eléctricas!
• Listed encontrei instruções 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 eléctrico!
• Pode encontrar mais conselhos nas instruções incluídas. Para receitas, ver www.weber-smoking.com.



17522



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 Cedertre tilfører maden en delikat, roget smag

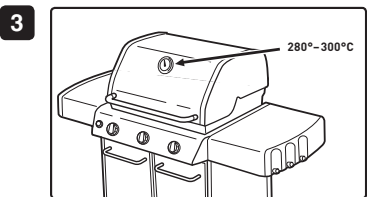
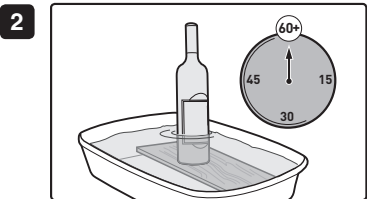
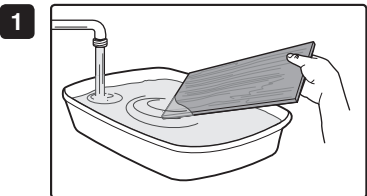


Please check the symbols of food recommendation – different to 5001%, correct?

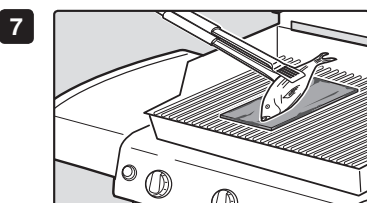
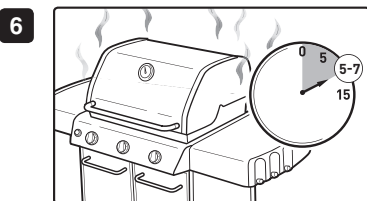
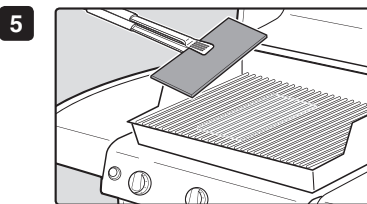
300 mm x 150 mm x 11 mm



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



- 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 kuumaaksi 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 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 kepsnimo taip, kad būtų kepama tiesiogiai didelio karštyje.



- 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 tulleen, 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 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 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. Przyrządać 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, 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 fedelet, 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 teegile ning sulgege grilli kate kuni leegid on kustunud.
 - (LV) Aizveriet vāku. Cepiet ēdiena līdz vēlamajai gatavības pakāpei.
 ▲ Ja dēlītis aizdegas, izslēdziet tiešo degli, samaziniet pārējo degļu liesmu līdz zema 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.