



17522



En Mexico importado por: Weber-Stephens Products S.A. de CV  
 Tel: (+52) 79 36 10 info@weber-smoking.com  
 4416 MEXICO, C. Mexico.  
 Weber-Stephens Products S.A. de CV  
 Mexico, North Yorkville 8023 3AE UNIT# K1N00M  
 Tel: (+52) 985 10 info@weber-smoking.com  
 US, CA, MX  
 Weber-Stephens France SAS  
 Tel: (+33) 018 19 22 37  
 Weber-Stephens France SAS  
 France, Cedeex, FRANCE  
 Tel: (+33) 018 19 22 37  
 Weber-Stephens Nordic ApS  
 service@weber-smoking.com  
 FR, ES, PT, IT, DE, LU  
 Weber-Stephens Nordic ApS  
 Boergaardsmøllevej 23, DK-7470 Norsundby, DANMARK  
 Tel: (+45) 79 36 10 info@weber-smoking.com  
 DK, SE, FI, NO, AE, LV, EE, LT, BG, KW, QA, BH, SA

- FR** Plaque de bois de fumage  
 Idéale 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 "pour des recettes Firespice™ rookplanken"  
 Voor gebruikstijp zie onze website: www.weber-smoking.com
- EN** Firespice™ planks  
 Ideal for seafood, fish and poultry barbecue  
 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  
 Innenliegende Gebrauchsanleitung  
 Tipps zur Anwendung finden Sie in der gezielten  
 Firespice™ Plankens
- SK** Dosky Firespice™  
 Ideální pro mořské plody, ryby a hydiny  
 vhodné pro grilování  
 Weber-Stephens Products S.A. de CV  
 www.weber-smoking.com
- CS** Prkna Firespice™  
 Ideální pro mořské plody, ryby a drůbež  
 vhodně pro grilování  
 Weber-Stephens Products S.A. de CV  
 www.weber-smoking.com
- PT** Firespice™ planks  
 Ideal para peixe, mariscos e carne de aves  
 Adequado para grelhadores a carvão, gás e eléctricos  
 Pode encontrar mais conselhos nas instruções inclusas. Para receitas, ver www.weber-smoking.com
- ES** Firespice™ planks  
 Ideal para pescado, mariscos y carnes de ave  
 Apto para parrillas de carbón, gas y eléctricas  
 Puede encontrar consejos para su uso en el manual de instrucciones incluido.  
 Recetas en www.weber-smoking.com
- IT** Tavollette 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
- RU** Доски Firespice™  
 Идеально подходят для приготовления морепродуктов, рыбы и мяса птицы.  
 Подходят для газовых, угольных и электрических грилей  
 Подробные рекомендации ищите в инструкции.  
 Веб-сайт www.weber-smoking.com

- DA** Firespice™ røgplanke  
 Ideal 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



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



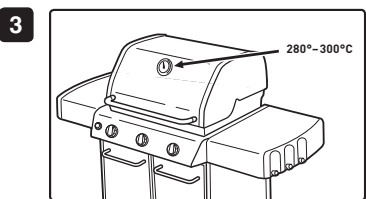
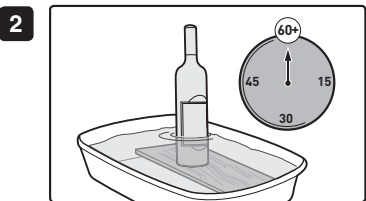
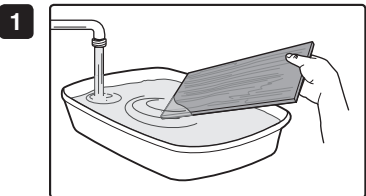
Please check the symbols of food recommendation – different to 50019, correct?

300 mm x 150 mm x 11 mm

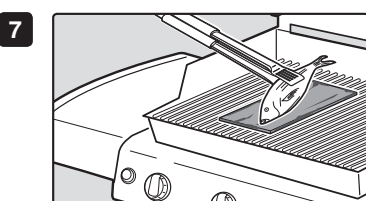
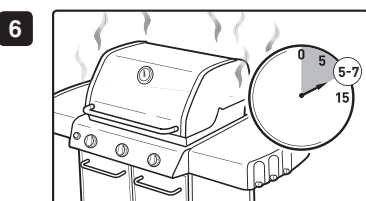
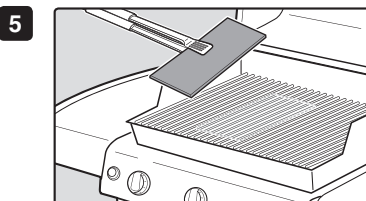
Contents: 2 planks  
 Inhalt: 2 Bretter  
 Contient : 2 planches  
 Inhoud: 2 planken  
 Indhold: 2 planker

17522

© 2011 Weber-Stephens Products LLC, Weber, the silhouette and the kettle configuration are registered trademarks. Firespice is a trademark; all of Weber-Stephens Products LLC, 200 East Daniels Road, Palmdale, CA 93550, U.S.A. Designed and engineered by Weber-Stephens LLC, 200 East Daniels Road, Palmdale, CA 93550, U.S.A. Made in Germany. Hecho en Alemania. Fabriqué en Allemagne. 17522 09/11 Rev A



- 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 gătitrea 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 kúpsutamiseks.
  - 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 släcknar.
  - 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. Przyrządzić 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 nezahasia.
  - 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, izkjučite 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. Kúpsetaige toit soovitud kúpsuseni.  
 ▲ 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 zemaun aizveriet grila vāku, līdz liesmas nozdzist.
  - 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.