



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](http://www.weber-smoking.com)
- DE** Räucherbrett Zedernholz
  - Ideal für Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel
  - Für Holzkohle-, Gas- und Elektrogrill geeignet!
  - Tipps zur Anwendung finden Sie in der innenliegenden Gebrauchsanleitung.
  - Rezeptre unter [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- FR** Plaque de bois de fumage
  - Idéal pour les fruits de mer, poissons ou les volailles et électrics!
  - Convient pour les barbecues à gaz, charbon et électrics!
  - Regardez les instructions pour des conseils et des techniques, pour des recettes rendez-vous sur [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- NL** Firespice™ rookplanken
  - Ideaal voor vis, zeevruchten en gevogelte
  - Geschikt voor elektrische-, gas- en elektrische barbecues
  - Voor gebruikstips zie onze website: [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- DA** Firespice™ røgplanker
  - Se brugervejledningen for tips og teknikker
  - Velegnet til brug på både kul-, gas- og elektriske grill
  - Opskrifter kan findes på [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)



- CS** Párna Firespice™
  - Ideální pro mořské plody, ryby a drůbež
  - Tip: pro použití nalezte ve vloženém návodu k použití.
  - Vhodné pro grilování plynové, na dřevěné uhlí a elektrické!
  - Recepty na stránkách [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- SK** Dosky Firespice™
  - Ideálna pre morské plody, ryby a hydinu
  - Vhodné pre grilový plynový, na drevené uhlie a elektrické!
  - Tip: pre použitie nájdete vo vloženom návode na použitie.
  - Recepty na stránkách [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- PL** Deski Firespice™
  - Idealny do owoców morza, ryb i drobiu.
  - Do użycia na grillach gazowych, węglowych oraz elektrycznych
  - Wewnątrz instrukcja ze wskazówkami i technikami użycia. Wzorce przepisów na [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- ES** Firespice™ planks
  - Ideal para pescados, mariscos y carnes de aves
  - Adecuadas para barbacoas a carbón, gas y eléctrics!
  - Usted encontrará consejos para su uso en el manual de instrucciones incluido.
  - Recetas en [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- PT** Firespice™ planks
  - Ideal para peixe, marisco e carne de aves
  - Adequado para grelhadores a carvão, gás e eléctrics!
  - Pode encontrar mais conselhos nas instruções incluídas. Para receitas, ver [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- IT** Tavollette Firespice™
  - Ideale per crostacei, pesce e pollame
  - Adatte all'uso con barbecue a gas, carbone ed eléctrics!
  - Per suggerimenti e tecniche, consultare le istruzioni all'interno. Per le ricette, visitate il sito [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)
- RU** Доски Firespice™
  - Идеально подходит для приготовления морепродуктов, рыбы и мяса птицы.
  - Подходит для газовых, угольных и электрических грилей!
  - Подробные рекомендации ищите в инструкции.
  - Рецепты вы найдете на сайте [www.weber-smoking.com](http://www.weber-smoking.com)

En Mexico importado por Weber-Stephen Products (U.K.) Limited The Four Columns, Broughton Hall Business Park Skipton, North Yorkshire BD23 9AE, UNITED KINGDOM

44160 MEXICO, C.P. Mexico. Marcella No. 338, Col. Americana, Guadalupe Jaisco, R.F.C. WPR 030919 ND4

TEL: +44(0)11756 692400; salesuk@weberstephen.com; 081, 01, 01

Weber-Stephen Deutschland GmbH Rheinstrasse 194, 55218 Ingelheim, DEUTSCHLAND

TEL: (+49) 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

DE, AT, NL, CH, HU, CZ, SK, NO, RU, HR, BG, BR, TR, SL, UA

FR, ES, PT, IT, BE, LU

service.consommateur@weberstephen.com

Weber-Stephen Nordic ApS Blegdammvej 23, DK-7400 Nørresundby, DANMARK

TEL: (+45) 93 34 30 10; info@weberstephen.dk

DK, SE, FI, NO, AE, LV, EE, LT, EG, KW, QA, BH, SA

© 2011 Weber-Stephen Products LLC. Weber, the s silhouette and the kettle configuration 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 by Weber in Patience, Illinois U.S.A. Made in Germany. Hecho en Alemania. Fabricado en Alemania. 50019 09/11 Rev A



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

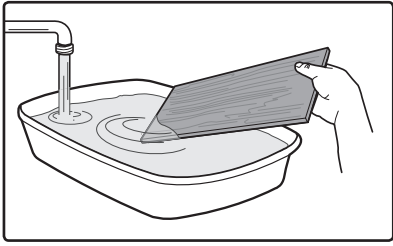


400 mm x 195 mm x 11 mm

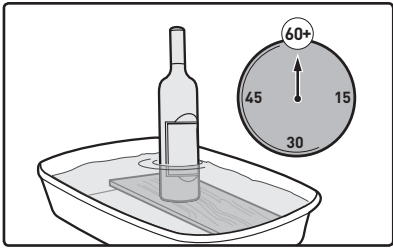
Contents: 2 planks  
Inhalt: 2 Bretter  
Contient : 2 planches  
Inhoud: 2 planken  
Indhold: 2 planker

50019

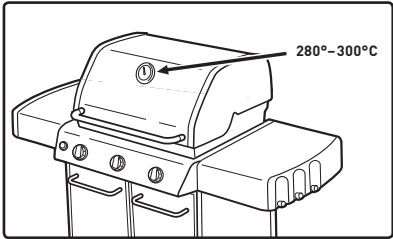
1



2



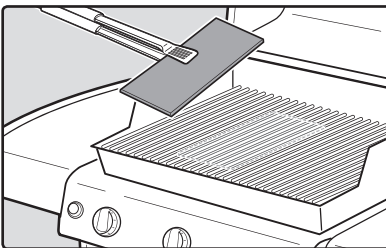
3



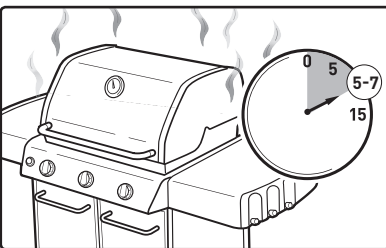
4

- (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.

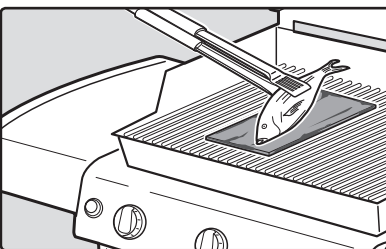
5



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 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 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.