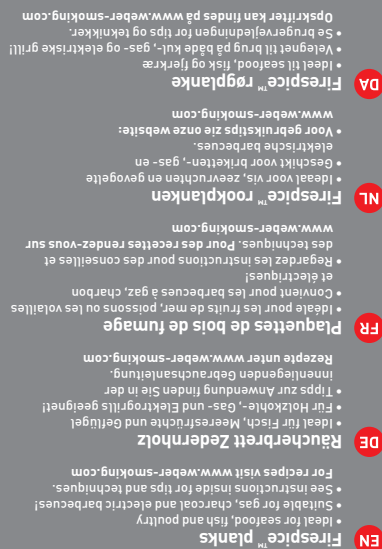


[illegible]

RU Доски Fireship™
Идеально подходит для приготовления морепродуктов, рыбы и мяса гриль. Подходит для газовой, угольной и электрической плиты.
Легко используется на кухне и в ресторане. Режется на удобные части.

IT Tavolette Fireship™
Ideale per crostacei, pesce e pollame. Adatto all'uso con barbecue a gas, carbone e elettrico!
E' un suggerimento e tecnica, consultare il sito www.weber-smoking.com e la rivista all'interno. Per le ricette, visitate il sito www.weber-smoking.com

ES Friteships™
Ideal para pescados, mariscos y carnes de ave y aporreadas para barbacoas a carbon, gas y eléctricas!
Usad encontrar consejos para su uso en el manual de instrucciones incluido.
Recetas en www.weber-smoking.com

PT Friteships™ planks
Ideal para peixe, marisco e carne de aves. Adequado para grelhadores a carvão, gás e eléctricos.
Pode encontrar mais conselhos nas instruções incluídas. Para receitas, ver www.weber-smoking.com



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

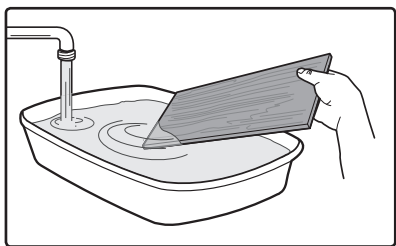
Firespice™ røgplanke
Røgplanke af Cedertræ tilfører maden en delikat, røget smag



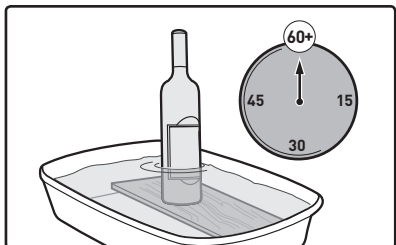
Contents: 2 planks
Inhalt: 2 Bretter
Contient : 2 planches
Inhoud: 2 planken
Indhold: 2 planker

50019

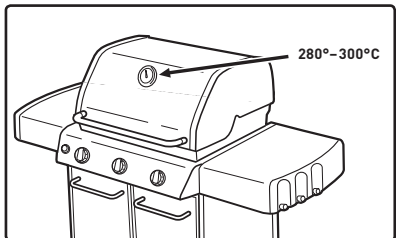
1



2



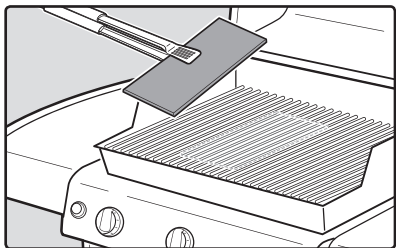
3



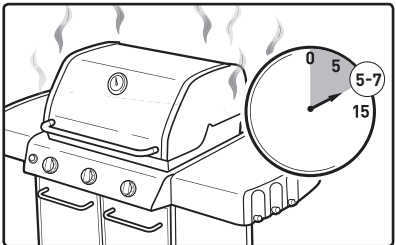
4

- (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 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 küpsetamiseks.
- (LV) Noregulējiet grilu cepšanai ar augsto tiešu karstumu.
- (LT) Nustatykite kepsninę taip, kad būtų kepama tiesiogiai didelio karštyje.

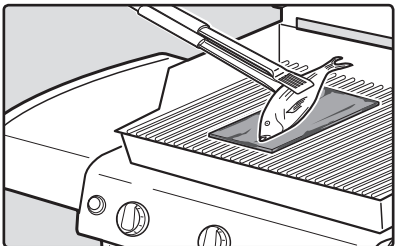
5



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 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 nazahasia.
- (HU) Zárja le a fedelet. A kívánt állapot eléréseig 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 vēlāmajai 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.