



# FIRESPICE® TRIAL SIZE KIT

**ES** KIT DE TAMAÑO DE PRUEBA  
FIRESPICE®

**FR** KIT D'ESSAI DE COPEAUX DE BOIS  
DE FUMAGE FIRESPICE®

**DE** FIRESPICE® -PROBIER-SET

**FI** FIRESPICE® -KOKKILUSARJA

**NO** FIRESPICE® -SETT I  
PRØVESTØRRELSE

**DA** FIRESPICE® RØGFLIS  
PRØVEPAKKER

**SV** RÖKFLIS® PROVSATS

**NL** FIRESPICE® MEERKEUZEPAKKET  
HOUTSNIPPERS

**IT** KIT PROMO FIRESPICE®

**PT** KIT DE EXPERIÊNCIA FIRESPICE®

**PL** ZESTAW PRÓBEK FIRESPICE®

**RU** ПРОБНАЯ РАСФАСОВКА FIRESPICE®

**CS** FIRESPICE® ZKUŠEBNÍ SOUPRAVA

**SK** SÚPRAVA FIRESPICE® V SKÚŠOBNEJ  
VELKOSTI

**HU** FIRESPICE® TRIAL SIZE KÉSZLET

**RO** SET DE ÎNCERCARE FIRESPICE®

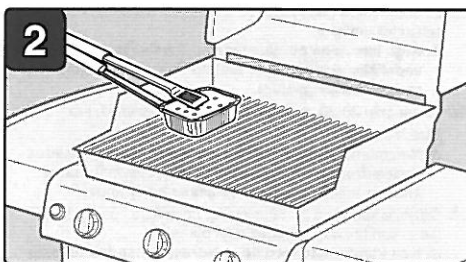
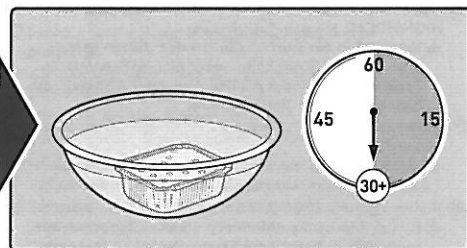
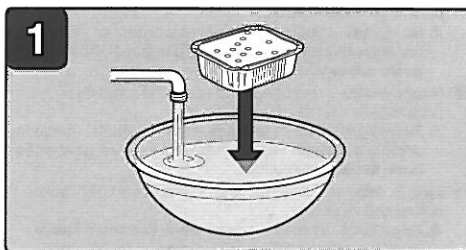
**SL** GARNITURA FIRESPICE® TRIAL SIZE  
(POSKUSNA VELIKOST)

**HR** KOMPLET ZA PROBU FIRESPICE®

**ET** FIRESPICE®-I PROOVISUURUSEGA  
KOMPLEKT

**LV** FIRESPICE® KOMPLEKTS  
IZMĒĢINĀJUMA IERAKOJUMĀ

**LT** BANDOMOJO DYDŽIO „FIRESPICE®“  
RINKINYS



**EN** Place tin on cooking grate directly above burner.

**ES** Coloque el envase en la parrilla de cocción directamente encima del quemador.

**FR** Placez la barquette en aluminium sur la grille de cuisson, directement au-dessus du réchaud.

**DE** Platzieren Sie die Büchse auf dem Grillrost direkt über dem Brenner.

**FI** Aseta folio grilliritilälle suoraan polttimen yläpuolelle.

**NO** Sett boksen på grillristen direkte over brenneren.

**DA** Placer metalbakken på grillristen direkte over brænderen.

**SV** Placera tråget på grillgallret direkt ovanför brännaren.

**NL** Plaats het blik direct boven de brander op het rooster.

**IT** Posizionare il cibo sulla griglia di cottura direttamente sopra il bruciatore.

**PT** Coloque o recipiente no grelhador directamente sobre o queimador.

**PL** Umieścić formę na ruszcie bezpośrednio nad palnikiem.

**RU** Поместите банку на варочной решетке прямо над горелкой.

**CS** Položte vaničku na grilovací rošt přímo nad hořák.

**SK** Položte nádobu na varný rošt priamo nad horák.

**HU** Helyezze a konzervdobozt az égőfej feletti sütőrácsra.

**RO** Așezați cutia metalică pe grătarul de gătit, direct deasupra arzătorului.

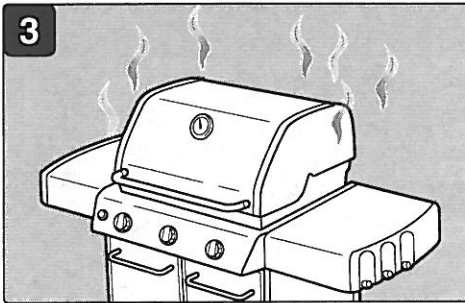
**SL** Položite pločevinko na mrežo za pečenje neposredno nad gorilnik.

**HR** Postavite pliticu na rešetku za pečenje izravno iznad plamenika.

**ET** Asetage karp kúpsetusrestile olse põleti kohale.

**LV** Novietojiet iepakojumu uz cepšanas režģa tieši virs degļa.

**LT** Uždėkite skardą ant kepimo grotelių, kad būtų tiesiai virš degiklio.

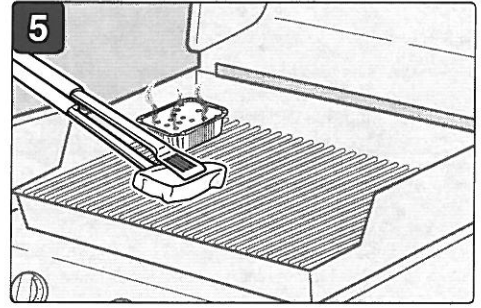


- 3**
- Ⓜ Preheat the grill for 20-30 minutes on HIGH until smoke is present.  
 ⚠ **DANGER: Do not use any flammable fluid or combustible products to ignite the wood chips. This will cause serious bodily injury.**
- Ⓜ Precaliente la barbacoa de 20 a 30 minutos en ALTO hasta que aparezca humo.  
 ⚠ No utilice ningún líquido inflamable ni productos combustibles para encender las virutas de madera. Se pueden producir lesiones corporales graves.
- Ⓜ Préchauffez le barbecue pendant 20 à 30 minutes sur le réglage fort (HIGH) jusqu'à ce que de la fumée soit produite.  
 ⚠ N'utilisez aucun liquide inflammable ni produit combustible pour allumer les copeaux de bois. Le cas échéant, des blessures graves risqueraient de se produire.
- Ⓜ Heizen Sie den Grill für 20 bis 30 Minuten vor (Position HIGH/HOCH), bis sich Rauch bildet.  
 ⚠ Verwenden Sie zum Anzünden des Holzes keine brennbaren Flüssigkeiten oder andere brennbaren Produkte. Bei dieser Art des Anzündens besteht die Gefahr schwerer Verletzungen.
- Ⓜ Esilämmitä grilliä 20-30 minuuttia HIGH-asenossa, kunnes muodostuu savua.  
 ⚠ Älä käytä palavaa nestettä tai tuotteita puulastujen sytyttämiseen. Se voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ⓜ Forvarm grillen i 20-30 minutter på HØY inntil du ser røyk.  
 ⚠ Du må ikke bruke antennelig væske eller brennbare produkter til å tenne treflisen. Dette kan forårsake alvorlig brannskade.
- Ⓜ Forvarm grillen i 20-30 minutter på HIGH (høj), inntil der begynder at komme røg.  
 ⚠ Brug ikke tændvæsker eller brændbare produkter til at antænde træflisen. Det vil medføre alvorlige personskader.
- Ⓜ Förvärm grillen under 20-30 minuter på HIGH tills dess att det kommer rök.  
 ⚠ Använd inte tändvätska eller brännbara produkter för att tända träflisen. Detta leder till allvarlig personskada.
- Ⓜ Verwarm de barbecue gedurende 20 - 30 minuten voor op HIGH totdat er rook zichtbaar is.  
 ⚠ Gebruik geen ontvlambare vloeistof of materialen om de houtsnippers aan te steken. Dit kan ernstig lichamelijk letsel veroorzaken.
- Ⓜ Preriscaldare il barbecue per 20-30 minuti impostandolo su ALTO fino a quando non si forma fumo.  
 ⚠ Non utilizzare liquidi infiammabili o prodotti combustibili per accendere i trucioli. Ciò potrebbe causare gravi lesioni personali.
- Ⓜ Pré-aqueça o grelhador durante 20-30 minutos na posição HIGH (intensidade elevada) até verificar a presença de fumo.  
 ⚠ Não utilize líquidos inflamáveis nem produtos combustíveis para inflamar os pedaços de madeira. Tal irá causar ferimentos corporais graves.
- Ⓜ Rozgrzać grill przez 20-30 minut przy palnikach ustawionych na HIGH, aż do pojawienia się dymu.  
 ⚠ Do rozpalania wiórów drewnianych nie wolno używać płynów łatwopalnych ani środków palnych. Nieprzestrzeżenie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Ⓜ Нагревайте гриль в течение 20-30 минут в режиме HIGH до тех пор, пока не появится дым.  
 ⚠ Не используйте возгораемые жидкости или другие огнеопасные продукты для зажигания деревянных щепок. Это может привести к серьезной травме.
- Ⓜ Předehřejte gril 20-30 minut na plný výkon (HIGH), dokud neuvidíte stoupat kouř.  
 ⚠ K zapalování dřevěných lupínků nepoužívejte žádné ohňavé kapaliny ani jiné hořlaviny. Mohlo by to způsobit vážné zranění.
- Ⓜ Prechrejte gril na 20 až 30 minutů na HIGH (VYS.) plamení, pokým sa neobjaví dym.  
 ⚠ Nepoužívejte žádnou kvapalnú horľavinu alebo horľavé výrobky na zapálenie úlohkov dreva. Mohlo by to spôsobiť vážne zranenie.
- Ⓜ Magas fokozaton 20-30 percig melegítse a grillt, egészen addig, amíg füst jelenik meg.  
 ⚠ Ne használjon semmilyen gyúlékony folyadékot vagy éghető anyagot a faapríték begyújtásához. Ez súlyos testi sérüléseket okozhat.
- Ⓜ Încălziți grătarul pentru 20-30 de minute la temperatură înaltă până la producerea fumului.  
 ⚠ Nu utilizați lichide inflamabile sau produse combustibile pentru a aprinde rumegușul. Acest lucru poate cauza vătămări corporale serioase.
- Ⓜ Predhodno 20-30 minut ogrevajte žar na stopnji HIGH (VISOKO), dokler se ne pojavi dim.  
 ⚠ Za prižiganje lesnih briketov ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali drugih vnetljivih izdelkov. To bo povzročilo hude telesne poškodbe.
- Ⓜ Zagrijte roštilj za 20 - 30 minuta na postavi HIGH (Visoko) dok se pojavjuje dim.  
 ⚠ Za paljenje drvenog iverja nemojte koristiti nikakvu zapaljivu tekućinu ili zapaljive proizvode. To može dovesti do teških tjelesnih ozljeda.
- Ⓜ Eelkuumutage grilliseadet 20–30 minuti SUUREL kuumusel suitsu tekkimiseni.  
 ⚠ Ärge kasutage puulaastude süütamiseks tuleohtlikku vedelikku ega süttivaid tooteid. See võib põhjustada raskeid kehavigastusi.
- Ⓜ Silidiet grilu 20-30 minūtes uz AUGSTAS liesmas, līdz parādās dūmi.  
 ⚠ Neizmantojiet koka skaidu aizdedzināšanai nekādus degšķidrums vai viegli uzliesmojošus materiālus. Tas var izraisīt nopietnus miesas bojājumus.
- Ⓜ Šildykite kepsninę 20-30 minučių, nustatę ją į padęį HIGH (labai karšta), kol nepradės rūkti dūmai.  
 ⚠ Kad įdegtumėte medžio skiedras, nenaudokite jokių degių skysčių ar degimą skatinančių priemonių. Taip galite sunkiai susižeisti.

## 4

- (EN) Adjust grill for cooking with direct medium heat.
- (ES) Ajuste la barbacoa para cocción con calor directo medio.
- (FR) Réglez le barbecue pour une cuisson directe à chaleur moyenne.
- (DE) Richten Sie den Grill zum Grillen mit direkter, mittlerer Hitze ein.
- (FI) Säädä grilli suoralla keskilämmöllä kypsentämiseen.
- (NO) Juster grillen for steking med direkte medium varme.
- (DA) Indstil grillen til tilberedning ved direkte middelvarme.
- (SV) Ställ in grillen för tillagning med direkt medelvarme.
- (NL) Pas de barbecue aan voor gebruik met direct medium vuur.
- (IT) Regolare il barbecue per la cottura a calore medio - metodo diretto.
- (PT) Ajuste o grelhador para cozinhar com calor médio directo.
- (PL) Ustawić grill na pieczenie metodą bezpośrednią w średniej temperaturze.
- (RU) Отрегулируйте гриль для готовки с прямым обгоревом.
- (CS) Upravte gril pro přímé grilování se středním žářem.
- (SK) Nastavte gril na prípravu jedla na priamy stredný plameň.
- (HU) Állítsa a grillezőt közvetlen, közepes fokozaton való sütésre.
- (RO) Reglați grătarul pentru gătitura la căldură directă medie.
- (SL) Nastavite žar za pečenje na neposredni srednji vročini.
- (HR) Podesite roštilj za pečenje s izravnom srednjom toplinom.
- (ET) Reguleerige grilli olseese keskmise kuumusega küpsutamiseks.
- (LV) Noregulējiet grilu cepšanai ar vidēju tiešu karstumu.
- (LT) Nustatykite kepsninę taip, kad būtų kepama tiesiogiai vidutiniam karštyje.

## 5



- (EN) Close lid. Cook food until done to your liking.
- (ES) Cierre la tapa. Deje la comida en la barbacoa hasta obtener el grado de cocción deseado.
- (FR) Refermez le couvercle. Cuisez les aliments jusqu'au degré de cuisson souhaité.
- (DE) Schließen Sie den Deckel. Garen Sie die Speisen bis zum gewünschten Gargrad.
- (FI) Sulje kansi. Kypsennä ruoka haluttuun kypsyyteen.
- (NO) Lukk lokket. Stek maten til den gjennomstekningen du ønsker.
- (DA) Luk låget. Grill maden til den er tilstrækkelig mørt.
- (SV) Släng locket. Tillaga maten efter önskemål.
- (NL) Sluit de deksel. Bereid het gerecht tot de gewenste gaarheid.
- (IT) Chiedere il coperchio. Cuocere fino ad ottenere il grado di cottura desiderato.
- (PT) Feche a tampa. Cozinhe os alimentos para o grau pretendido.
- (PL) Zamknąć pokrywę. Przyrządzić potrawę do wymaganego stopnia wypieczenia.
- (RU) Закройте крышку. Жарьте до готовности.
- (CS) Zavřete poklop. Ugrilujte pokrm na požadované propečení.
- (SK) Zatvorite veko. Pripravte jedlo na požadovanú úroveň.
- (HU) Zárja le a fedelet. A kívánt állapot eléréséig süsse az ételt.
- (RO) Închideți capacul. Gătiți alimentele până la gradul dorit de preparare.
- (SL) Zaprite pokrov. Pecite hrano do želene stopnje zapečenosti.
- (HR) Zatvorite poklopac. Pecite do željene ispečenosti.
- (ET) Sulgege kaas. Küpselage toit soovitud küpsuseni.
- (LV) Aizveriet vāku. Cepiet ēdienu līdz vēlamajai gatavības pakāpei.
- (LT) Uždarykite dangtį. Maistą kepkite tol, kol jis iškeps.

- Ⓝ After the tin has completely cooled, remove from grill and discard.
- Ⓞ Después de que el envase se haya enfriado completamente, retírelo de la barbacoa y deséchelo.
- Ⓟ Une fois la barquette en aluminium complètement refroidie, retirez-la du barbecue et mettez-la au rebut.
- Ⓠ Nehmen Sie die Büchse erst nach dem völligen Erkalten vom Grillen und entsorgen Sie diese.
- Ⓡ Kun folio on jäähtynyt täysin, ota se grillistä ja hävitä.
- Ⓢ Etter at boksen er helt avkjølt kan du flytte den fra grillen og kassere den.
- Ⓣ Når metalbakken er helt afkølet, fjernes den fra grillen og bortskaffes.
- Ⓤ Lyft bort och kasta tråget när det har kallnat.
- Ⓥ Verwijder het bakje van de barbecue als deze volledig is afgekoeld en gooi deze dan weg.
- Ⓦ Una volta che la lattina si è completamente raffreddata, rimuoverla dalla griglia ed eliminarla.
- Ⓧ Quando o recipiente tiver arrefecido totalmente, retire-o do grelhador e elimine-o.
- Ⓨ Po całkowitym ostygnięciu formy, zdjąć ją z grilla i wyrzucić.
- Ⓩ После того, как банка полностью охладится, снимите ее и выбросьте.
- ⓐ Po úplném vychladnutí vaničku odstraňte z grilu a zlikvidujte.
- ⓑ Keď nádoba úplne vychladne, zoberte ju z grilu a zlikvidujte.
- ⓓ Ha a konzervdoboz teljesen lehűlt, távolítsa el a rácsról és dobja ki.
- ⓔ După răcirea completă a cutiei metalice, îndepărtați-o de pe grătar și eliminați-o.
- ⓕ Ko je pločevinka popolnoma ohlajena, jo odstranite z žara in jo odvrzite.
- ⓖ Nakon: što se plitica potpuno ohladi, uklonite je iz roštilja i bacite.
- ⓗ Kui karp on täielikult jahtunud, eemaldage see grillilt ja visake ära.
- ⓙ Pēc tam, kad iepakojums ir pilnībā atdzisis, noņemiet to no grila un atbrīvojieties no tā.
- ⓚ Kai skarda visiškai atvės, išimkite ją iš kepsninės ir išmeskite.

- ⚠ Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ Los subproductos de la combustión producidos al utilizar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.
- ⚠ Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'état de Californie comme susceptibles de provoquer des cancers, des malformations à la naissance ou d'autres troubles de la reproduction.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com®

© 2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC  
a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.