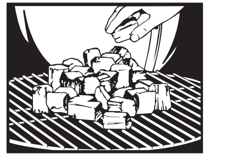
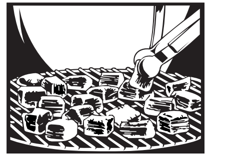
1



2

3



(GB) WOOD CHUNKS

Wood chunks are great for adding wood smoke flavor to foods, or they can be the perfect alternative to charcoal briquets as a heat source for grilling.

TO ADD FLAVOR WHILE GRILLING WITH CHARCOAL BRIQUETS
Soak 1 or 2 wood chunks in water for two hours before you're ready to cook. (Wet wood will produce more smoke and more flavor.) Before putting food on the cooking grate, place dampened wood chunks on top of hot charcoal. The more wood chunks you use, the stronger the smokey flavor.

TO USE AS A HEAT SOURCE
Build a pyramid of dry wood chunks. Ignite wood chunks 30 minutes before grilling. After the wood chunks have started to burn, add enough additional chunks to make a strong heat source. When the chunks are red-hot and streaked with white ash, spread them into a single layer and start grilling. For added smoke flavor, 1 or 2 dampened wood chunks can be placed with the rest of the wood chunks before putting food on the cooking grate.

⚠ Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

⚠ WARNING: To avoid danger of suffocation, keep this plastic bag away from babies and children. Do not use in cribs, beds, carriages or playpens. The thin film may cling to nose and mouth and prevent breathing.

(ES) TROZOS DE MADERA

Las astillas de madera son ideales para proporcionar un sabor ahumado a la comida, también pueden ser una alternativa perfecta a las briquetas de carbón como fuente de calor para cocinar.

PARA PROPORCIONAR SABOR DURANTE LA COCCIÓN CON BRIQUETAS DE CARBÓN
Ponga en remojo con agua 1 ó 2 astillas de madera durante dos horas antes de cocinar. (La madera húmeda generará más humo y más sabor). Antes de colocar la comida en la parrilla de cocción, coloque las astillas de madera humedecidas encima del carbón. Cuantas más astillas de madera utilice, más intenso será el sabor ahumado.

PARA UTILIZAR COMO FUENTE DE CALOR
Disponga una pirámide de astillas de madera secas. Encienda las astillas de madera 30 minutos antes de la cocción. Después de que las astillas de madera hayan comenzado a quemarse, añada suficientes astillas de madera para crear una fuente de calor intenso. Cuando las astillas estén al rojo vivo y cubiertas de ceniza blanca, espárzalas en una sola capa y comience a cocinar. Para proporcionar un sabor ahumado, puede colocar 1 ó 2 astillas de madera humedecidas con el resto de las astillas de madera antes de colocar la comida en la parrilla de cocción.

⚠ 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.

⚠ ADVERTENCIA: Para evitar el peligro de sofocación, mantenga esta bolsa de plástico lejos de bebes y niños. No se use en cunas, camas, carritos o lugares donde los niños juegan. La delgada hoja de plástico puede adherirse a la nariz y boca y evitar la respiración.

(FR) FRAGMENTS DE BOIS

Les morceaux de bois sont idéaux pour donner aux aliments un goût de fumé. Ils constituent également l'alternative parfaite aux briquettes de charbon de bois comme combustible pour les grillades.

POUR AJOUTER UNE SAVEUR SUPPLEMENTAIRE AUX GRILLADES REALISEES A PARTIR DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS
Avant de réaliser les grillades, faites tremper 1 ou 2 morceaux de bois dans de l'eau pendant deux heures. (Le bois mouillé génère plus de fumée et permet l'obtention d'une saveur plus prononcée.) Avant de placer les aliments sur la grille de cuisson, placez les morceaux de bois mouillés sur le dessus du charbon de bois chaud. Plus vous utilisez de morceaux de bois, plus le goût fumé obtenu est prononcé.

POUR UTILISER COMME COMBUSTIBLE
Construisez une pyramide de morceaux de bois secs. Allumez les morceaux de bois 30 minutes avant de réaliser les grillades. Une fois la combustion des morceaux de bois commencée, ajoutez suffisamment de bois pour obtenir une puissante source de chaleur. Lorsque les morceaux de bois sont rouges incandescents et parsemés de cendre blanche, répandez-les en une couche simple et commencez vos grillades. Pour obtenir un goût fumé supplémentaire, vous pouvez ajouter 1 ou 2 morceaux de bois mouillés au reste du bois avant de placer les aliments sur la grille de cuisson.

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

(DE) HOLZSTÜCKE

Mit Holzstücken erzielen Sie ein wunderbares Raucharoma bei Grillgut; außerdem sind Holzstücke eine perfekte Alternative zu Briketts als Heizquelle zum Grillen.

ERZIELEN SIE DAS RAUCHAROMA, WÄHREND SIE MIT BRIKETTS GRILLEN
Tränken Sie 1 oder 2 Holzstücke für zwei Stunden in Wasser, bevor Sie die Stücke zum Grillen verwenden. (Feuchtes Holz ergibt ein rauchigeres und stärkeres Aroma.) Legen Sie die befeuchteten Holzstücke auf die heißen Briketts, bevor Sie das Grillgut auf den Grillrost legen. Je mehr Holzstücke Sie verwenden, desto stärker ist das Raucharoma.

VERWENDUNG ALS HEIZQUELLE
Bauen Sie aus trockenen Holzstücken eine Pyramide. Entzünden Sie die Holzstücke 30 Minuten vor dem Grillen. Geben Sie, nachdem die Holzstücke zu brennen begonnen haben, ausreichend weitere Stücke hinzu, um eine starke Heizquelle zu erzielen. Wenn die Stücke rotglühend und mit weißer Asche überzogen sind, breiten Sie sie in einer einfachen Schicht aus und beginnen Sie mit dem Grillen. Für weiteres stärkeres Raucharoma können Sie 1 oder 2 befeuchtete Holzstücke zu den restlichen Holzstücken legen, bevor Sie das Grillgut auf den Grillrost geben.

⚠ WARNHINWEIS: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickungsgefahren diese Kunststofftüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

(FI) PUUPALASET

Puupalasilla saadaan ruokiin savun makua ja paloja voidaan käyttää myös brikettien korvikkeena grillin lämmönlähteenä.

SAVUAROMIN LISÄÄMINEN BRIKETEILLÄ GRILLATTAESSA
Liota 1 tai 2 puupalasta vedessä kaksi tuntia ennen grillaamista. (Märästä puusta lähtee enemmän savua ja aromeja.) Ennen kuin aseteta ruokaa grilliritilälle, aseta kostutetut puupalaset kuumille briketeille. Saat enemmän savun makua käyttämällä enemmän puupalasia.

KÄYTTÖ LÄMMÖNLÄHTEENÄ
Tee kuivista puupalasista keko. Sytytä puupalat 30 minuuttia ennen grillaamista. Puupalasten sytyttyä palamaan lisää palasia, kunnes saat riittävän lämmön. Kun palaset hehkuvat punaisina ja valkoisen tuhkan peitossa, levitä ne yhdeksi kerrokseksi ja aloita grillaaminen. Saat lisää savun makua lisäämällä 1 tai 2 kostutettua puupalaa muiden puupalojen joukkoon ennen kuin laitat ruoan grilliritilälle.

⚠ VAROITUS: Tukehtumisvaaran vuoksi älä anna tätä muovipussia vauvoille tai lapsille. Älä käytä vauvansängyssä, sängyssä, lastenvaunuissa tai leikkikehässä. Ohut kalvo voi takertua nenään ja suuhun ja estää hengittämisen.

(IT) LEGNETTI

I pezzi di legno sono ottimi per ottenere il sapore di affumicatura ai cibi e possono rappresentare una perfetta alternativa ai bricchetti di carbone come sorgente di calore per la cottura.

PER OTTENERE UN SAPORE SUPPLEMENTARE DURANTE LA COTTURA CON BRICCHETTI DI CARBONE
Immergere 1 o 2 pezzi di legno nell'acqua per due ore prima di iniziare a cuocere. (Il legno bagnato produrrà più fumo e più odore). Prima di sistemare il cibo sulla griglia di cottura, posizionare i pezzi di legno umidi sui carboni caldi. Più pezzi di legno si utilizzano, maggiore sarà l'aroma di affumicatura.

PER UTILIZZARE COME SORGENTE DI CALORE
Costruire una piramide con i pezzi di legno asciutti. Dare fuoco ai pezzi di legno 30 minuti prima della cottura. Una volta che i pezzi di legno hanno iniziato a bruciare, aggiungere altri pezzi in modo da sviluppare un forte calore. Quando i pezzi di legno sono arroventati e striati di cenere bianca, distribuirli in modo da formare un solo strato e iniziare la cottura. Per aumentare l'aroma di affumicatura, è possibile aggiungere 1 o 2 pezzi di legno inumiditi agli altri pezzi prima di posizionare il cibo sulla griglia di cottura.

⚠ AVVERTENZA: per evitare il rischio di soffocamento tenere questo sacchetto in plastica fuori dalla portata di neonati e bambini. Non utilizzarlo in culle, letti, carrozzine o box per bambini. La pellicola sottile potrebbe rimanere adesa al naso e alla bocca impedendo la respirazione.

(NL) HOUTSTUKKEN

De houtblokjes zijn ideaal om een rookaroma aan gerechten te geven. Ze zijn ook geschikt als alternatief voor (houtskool)briketten als warmtebron voor het grillen.

AROMA TOEVOEGEN TIJDENS HET GRILLEN MET (HOUTSKOOL) BRIKETTEN
Laat 1 of 2 houtblokjes twee uur lang weken in water, voordat u begint te grillen. (Nat hout geeft meer rook en een sterker aroma.) Leg de vochtige houtblokjes boven op de hete briketten, voordat u het gerecht op het grillrooster legt. Hoe meer houtblokjes u gebruikt, hoe sterker het rookaroma.

GEBRUIK ALS WARMTEBRON
Bouw een piramide van droge houtblokjes. Steek de houtblokjes 30 minuten voor het grillen aan. Zodra de houtblokjes goed branden, voegt u voldoende houtblokjes toe om een krachtige warmtebron te verkrijgen. Zodra de houtblokjes roodgloeiend zijn en bedekt met een laagje grijze as, spreidt u ze uit tot een enkele laag en kunt u beginnen met grillen. Voor een sterker rookaroma kunt u 1 of 2 vochtige houtblokjes bij de overige blokjes toevoegen, voordat u het gerecht op het grillrooster legt.

⚠ WAARSCHUWING: om het gevaar op verstikking te vermijden, moet u deze plastic tas uit de buurt houden van baby's en kinderen. Niet gebruiken in wiegen, bedden, buggy's of boxen. De dunne laag kan op de neus en mond komen te liggen en de ademhaling belemmeren.

(SE) TRÄBITAR

Trästycken är perfekta när du vill ge maten röksmak. De kan även användas som alternativ till kolbriketter.

RÖKSMAK VID GRILLNING MED KOLBRIKETTER
Låt 1 - 2 trästycken ligga i vatten i 2 timmar innan du ska grilla. (Vått trä ryker mer och ger en starkare smak.) Lägg på de våta trästyckena på den heta kolbädden innan du lägger på maten. Ju fler trästycken du använder desto starkare blir röksmaken.

ANVÄNDA SOM VÄRMEKÄLLA
Gör en liten pyramid av trästyckena. Tänd trästyckena 30 minuter innan det är dags att grilla. När trästyckena har börjat brinna lägger du på tillräckligt mycket för att du ska få tillräcklig grillvärme. När trästyckena är glödande, röda med stråk av vit aska, är det dags att sprida ut dem i ett jämnt lager och börja grilla. 1 - 2 fuktiga trästycken kan läggas på de brinnande trästyckena alldeles innan grillningen påbörjas för att ge extra röksmak.

⚠ VARNING: För att undvika risk för kvävning bör denna plastpåse hållas borta från små barn.

(DA) TRÆSTYKKER

Større træstykker er gode til at give maden røgsmag, eller de kan være det perfekte alternativ til kulbriketter som varmekilde til at grille over.

TILFØJ EKSTRA SMAG, MENS DER GRILLES MED BRIKETTER
Læg 1 eller 2 træstykker i vand i 2 timer, før du er klar til at grille. (Vådt træ giver mere røg og mere smag.) Inden maden lægges på grillristen, lægges de fugtige træstykker oven på de varme kul. Jo flere træstykker, der bruges, jo kraftigere bliver røgsmagen.

SÅDAN ANVENDES DE SOM VARMEKILDE
Byg en pyramide af tørre træstykker. Antænd træstykkerne 30 minutter, før der grilles. Når træstykker er begyndt at brænde, føjes der nok stykker til, så de udgør en kraftig varmekilde. Når træstykkerne er rødglødende og stribede med hvid aske, spredes de ud i et tyndt lag, og grillningen kan begynde. For at få ekstra røgsmag kan der lægges 1 eller 2 fugtige stykker træ sammen med de øvrige træstykker, inden maden lægges på grillristen.

⚠ ADVARSEL: For at undgå kvælningsfare, skal denne plasticpose holdes uden for spædbørns og børns rækkevidde. Den må ikke anvendes i vugger, senge, barnevogne eller kravlegårde. Den tynde hinde kan klæbe fast til barnets næse og mund, så det ikke kan trække vejret.

(NO) TREBITER

Trestykker er fine fordi de gir tresmak på kjøttet, eller de kan være et fint alternativ til briketter som varmekilde til grilling.

TILSETT SMAK NÅR DU GRILLER MED BRIKETTER
Legg ett eller to trestykker i vann i to timer før du skal grille. (Vått tre vil produsere mer røk og mer smak.) Plasser dampende trestykker på toppen av de varme brikettene, før du legger kjøttet på grillristen. Jo flere trestykker du bruker jo sterkere blir røksmaken.

BRUKES SOM VARMEKILDE
Bygg en pyramide av tørre trestykker. Tenn trestykkene 30 minutter før grillingen. Etter at trestykkene er begynt å brenne må det tilsettes nok trestykker til å få en kraftig varmekilde. Når trestykkene er rødglødende og stripete av hvit aske, spres de i et enkelt lag og grillingen begynner. For å få mer røksmak, plasseres en eller to dampende trestykker sammen med resten av trestykkene før du legger kjøttet på grillristen.

⚠ ADVARSEL: For å unngå fare for kvelning må plastposer holdes unna babyer og barn. Bruk dem ikke i barnesenger, senger, vogner eller lekegrinder. Den tynne folien kan bli sittende fast på nese og munn og hindre pusting.

weber

(GB) **INSTRUCTIONS / WARNINGS**
Read prior to use

(ES) **INSTRUCCIONES / ADVERTENCIAS**
Leer antes de usar

(FR) **INSTRUCTIONS / AVERTISSEMENTS**
A lire avant utilisation

(DE) **ANLEITUNGEN / WARNHINWEISE**
Vor Benutzung lesen

(FI) **OHJEET / VAROITUKSET**
Lue ennen käyttöä

(NO) **INSTRUKSJONER / ADVARSLER**
Leses før bruk

(DA) **INSTRUKTIONER/ADVARSLER**
Læses gør brug

(SE) **INSTRUKTIONER / VARNINGAR**
Läs innan användning

(NL) **INSTRUCTIES / WAARSCHUWINGEN**
Lezen voor gebruik

(IT) **ISTRUZIONI / AVVERTENZE**
Leggere prima dell'uso

(PT) **INSTRUÇÕES / AVISOS**
Ler antes de utilizar

(PL) **INSTRUKCJE / OSTRZEŻENIA**
Przed użyciem przeczytać

(RU) **ИНСТРУКЦИИ / ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**
Прочтите перед использованием

(CS) **POKYNY / VAROVÁNÍ**
Čtěte před použitím

(SK) **POKYNY/VAROVANIA**
Pred použitím čítajte

(HU) **ÚTMUTATÁSOK / FIGYELMEZTETÉSEK**
Használat előtt olvassa el

(RO) **INSTRUCŢIUNI/AVERTIZĂRI**
Citiţi înainte de a utiliza

(SL) **NAVODILA / OPOZORILA**
Preberite pred uporabo

(HR) **UPUTE / UPOZORENJA**
Prije uporabe pročitati

(ET) **JUHISED / HOIATUSED**
Lugege enne kasutamist

(LV) **NORĀDĪJUMI / BRĪDINĀJUMI**
Izlasiet pirms lietošanas

(LT) **INSTRUKCIJOS / PERSPĖJIMAI**
Prieš naudodami perskaitykite

56428 4/10

56428_0410.indd 1

4/19/10 9:51 AM

564128_0410.indd 2 4/19/10 9:51 AM

(PT) PASTILHAS DE MADEIRA

Os pedaços de madeira são excelentes para acrescentar sabor de fumo de madeira aos alimentos, podendo também ser a alternativa perfeita aos briquetes de carvão como uma fonte de calor para grelhar.

PARA ACRESCENTAR SABOR DURANTE A GRELHAGEM COM BRIQUETES DE CARVÃO

Coloque 1 ou 2 pedaços de madeira dentro de água durante duas horas, antes de estar pronto a cozinhar. (A madeira molhada produzirá mais fumo e mais sabor.) Antes de colocar alimentos na grelha, coloque pedaços de madeira humedecidos em cima do carvão quente. Quando mais pedaços de madeira utilizar, mais forte será o sabor a fumo.

PARA UTILIZAR COMO FONTE DE CALOR

Construa uma pirâmide de pedaços de madeira seca. Acenda os pedaços de madeira 30 minutos antes de grelhar. Quando os pedaços de madeira começarem a arder, acrescente pedaços adicionais para criar uma fonte de calor forte. Quando os pedaços de madeira estiverem em brasa e cobertos de cinza branca, espalhe-os numa única camada e comece a grelhar. Para obter um maior sabor a fumo, podem ser colocados 1 ou 2 pedaços de madeira molhada juntamente com o resto dos pedaços de madeira, antes de colocar alimentos na grelha.

⚠ AVISO: para evitar um perigo de sufocação, mantenha este saco de plástico afastado de bebés e crianças. Não utilize em berços, camas, carrinhos ou parques. A película fina pode fica preso no nariz e na boca, impedindo a respiração.

(RO) BUCĂŢI DE LEMN

Bucăţile din lemn sunt neîntrecute la adăugarea de aromă de fum din lemn alimentelor sau pot constitui alternativa perfectă la brichetele de cărbune, ca sursă de căldură pentru grătar.

ADĂUGAREA DE AROMĂ ÎN TIMPUL PRĂJIRII CU BRICHETE DE CĂRBUNI

Înmuiaţi 1 sau 2 bucăţi de lemn în apă pentru 2 ore înainte de a începe să gătiţi. (Lemnul ud va produce mai mult fum şi mai multă aromă.) Înainte de a aşeza alimentele pe grătar, aşezaţi bucăţile de lemn ud deasupra cărbunilor încinşi. Cu cât folosiţi mai multe bucăţi de lemn, cu atât va fi mai puternică aroma de fum

UTILIZAREA CA SURSĂ DE CĂLDURĂ

Construiţi o piramidă din bucăţi de lemn uscate. Aprindeţi bucăţile de lemn cu 30 minute înainte de a începe să gătiţi. După ce bucăţile de lemn au început să ardă, adăugaţi mai multe bucăţi de lemn pentru a produce o sursă puternică de căldură. Când lemnele au culoarea roşu-încins şi prezintă dungi albe de cenuşă, distribuiţi-le într-un singur strat şi începeţi să gătiţi. Pentru o aromă de fum suplimentară, puteţi adăuga la celelalte bucăţi 1 sau 2 bucăţi de lemn umezit înainte de a aşeza alimentele pe grătar.

⚠ AVERTIZARE: Pentru a evita pericolul de sufocare, păstraţi această pungă de plastic departe de bebeluşi şi copii. Nu o lăsati în pătuţuri, paturi, cărucioare sau ţarcuri. Pelicula subţire se poate lipi de nasul sau gurita copiilor şi împiedică respiraţia.

(PL) DREWNIANE KAWAŁKI

Drzewo orzechowe jest wspaniałe dla dodania smaku do potraw, lub może być także doskonałym paliwem do grilla jako alternatywa dla brykietów węgla drzewnego.

ABY DODAĆ ZAPACH PODCZAS GRILLOWANIA NA BRYKIETACH WĘGLA DRZEWNEGO

Zamoczyć 1 lub 2 kawałki drzewa w wodzie na dwie godziny przed rozpoczęciem smażenia. (Mokre drzewo będzie wytwarzać więcej dymu i aromatu). Przed ułożeniem potraw na ruszcie, umieścić wilgotne drzewo na górze rozgrzanego węgla drzewnego. Im więcej kawałków drzewa użyjesz, tym bardzie intensywny będzie zapach.

UŻYCIE JAKO ŹRÓDŁA CIEPŁA

Ułożyć piramidę z suchych kawałków drzewa. Zapalić drzewo 30 minut przed rozpoczęciem grillowania. Po tym jak drzewo zapali się, dodać kolejne kawałki drzewa dla uzyskania odpowiedniego źródła ciepła. Gdy drzewo rozżarzy się i pokryje białym popiołem, rozprowadzić je równomiernie na palenisku i rozpocząć grillowanie. Aby uzyskać bardziej intensywny zapach można dodać 1 lub 2 kawałki mokrego drzewa, przed umieszczeniem potraw na ruszcie.

⚠ OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia niebezpieczeństwa uduszenia, plastikową torbę należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i niemowląt. Nie używać w łóżeczkach dziecinnych, łóżkach, wózkach lub kojcach dla dziecka. Cienka folia może przyczepić się do nosa i ust i uniemożliwić oddychanie.

(SL) LESNI SEKANCI

S poleni lahko aromatizirate hrano z vonjem po lesnem dimu, lahko pa jih uporabite tudi namesto lesnega oglja za ogrevanje žara.

KAKO POSKRBETI ZA OKUS, KO PEČETE NA ŽARU IZ OGLJENIH BRIKETOV

Nekaj koščkov lesa pred zgraditom peke približno za dve uri namočite v vodo. (moker les bo dal več dima in več okusa.) Preden začnete zlagati hrano na rešetko za peko, položite namočene kose lesa na žareče oglje. Čim več drobcev lesa boste uporabili, tem izrazitejši bo okus po dimu.

UPORABA KOT VIR VROČINE

Iz suhih sekancev lesa zgradite piramido. Pol ure pred začetkom peke drobir prižgite. Ko začne les goreti, dodajte zadostno merico drobirja, tako da bo kot vir vročine zadoščal. Ko koščki lesa rdeče zažarijo in jih prekrijejo proge belega pepela, jih razprostrite v enakomerno plast in začnite s peko. Preden na rešetko za peko položite hrano, lahko za dodaten okus po dimu poleg ostalega drobirja dodate še nekaj ovlaženih koščkov lesa.

⚠ OPOZORILO: te plastične vrečke ne hranite v bližini dojenčkov ali otrok, da ne bi prišlo do nevarnosti zadušitve. Ne uporabljajte je v zibkah, posteljah, vozičkih ali košarah: tanka plast se lahko prilepi na nos in na usta in prepreči dihanje.

(RU) ДРЕВЕСНЫЕ КОЛОДКИ

Древесные поленья являются прекрасным средством для придания пище запаха древесного дыма, и они являются превосходной альтернативой угольным брикетам в качестве источника тепла для гриля.

ДЛЯ ДОБАВЛЕНИЯ АРОМАТА ПРИ ЖАРЕНИИ НА УГОЛЬНЫХ БРИКЕТАХ

Замочите 1 или 2 полена в воде на два часа до начала жарения (влажное дерево дает больше дыма и аромата). Перед тем, как поместить пищу на решетку гриля, положите на раскаленные угли смоченные в воде поленья. Чем больше поленьев вы используете, тем сильнее будет аромат дыма.

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ ИСТОЧНИКА ТЕПЛА

Сложите пирамиду из сухих поленьев. Зажгите поленья за 30 минут до начала приготовления пищи на гриле. После того, как поленья разгорятся, добавьте требуемое количество поленьев для получения источника сильного тепла. Когда поленья раскалятся докрасна и покроются белой золой, распределите их в один слой и начните приготовление пищи. Для добавления аромата дыма можно подложить 1 или 2 мокрых полена к остальным поленьям перед тем, как размещать приготавливаемую пищу на решетке гриля.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать опасности удушения, храните пластиковый пакет вне досягаемости его младенцами и детьми. Не используйте в кроватках, колясках или детских манежах. Тонкая пленка может прилипнуть к носу и рту, и помешать дыханию.

(HR) DRVENO IVERJE

Drveni komadi su odlični za dodavanje okusa dima drva hrani i mogu biti odlična zamjena za brikete ugljena kao izvor toplote za prečenje.

ZA DODAVANJE AROME TIJEKOM PEČENJA S BRIKETIMA IZ UGLJENA

Namočite 1 ili 2 drvene trijeske u vodu do dva sata prije početka pečenja. (Vlažno drvo proizvodi više dima i više arome). Prije nego što stavite hranu na rešetku za pečenje, postavite navlaženo drveno trijeske na vrh toplog ugljena. Što više drvenih trijeski uporabite jača je aroma dima.

ZA UPORABU KAO IZVOR GRIJANJA

Napravite piramidu od drvenih trijeski. Zapalite drvene trijeske 30 minuta prije pečenja. Nakon što drvene trijeske počnu gorjeti, dodajte dovoljno dodatnog trijeśća kako biste napravili jak izvor topline. Kada se trijeske žare i prekriju s bijelom prašinom, pojedinačno ih raširite i počnite peći. Kako biste dodali aromu dima, 1 ili 2 navlažene drvene trijeske možete postaviti s ostalim drvenim trijeskama prije nego što hranu stavite na rešetku za pečenje.

⚠ UPOZORENJE: Za izbjegavanje opasnosti od gušenja držite plastične vrećice dalje od dojenčadi i djece. Nemojte ih koristiti u zibkama, kreveticima, kolicima ili ogradicama za igru. Tanak sloj može se prilijepiti na nos i usta te spriječiti disanje.

(CS) DŘEVĚNÉ ŠPALÍČKY

Dřevěné špalíčky jsou vynikající k získání dřevěné kouřové vůně jídla anebo jsou perfektní alternativou místo dřevěného uhlí jako žhavý zdroj pro grilování.

DODÁNÍ VŮNĚ PŘI GRILOVÁNÍ S BRIKETAMI Z DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Namočte 1 či 2 dřevěná polínka do vody dvě hodiny předtím, než začnete grilovat. (Mokré dřevo vytváří více kouře a větší vůni.) Než položíte jídlo na grilovací mřížku, vložte takto namočená dřevěná polínka na žhavé dřevěné uhlí. Čím více polínek použijete, tím silnější bude vůně kouře.

POUŽITÍ JAKO ZDROJE TEPLA

Vytvořte ze suchých dřevěných polínek pyramidu. Zapalte polínka 30 minut předtím, než začnete grilovat. Poté, co začnou polínka hořet, přidejte další polínka, kterými vytvoříte silný zdroj tepla. Jakmile se dřevo rozpálí do červena a začne se pokrývat bílým popelem, rozhrábněte jej do jedné vrstvy a začněte grilovat. Chcete-li ve výsledku dosáhnout pronikavější vůně kouře, přidejte ke zbytku dřevěných polínek (před vložením potravin na grilovací mřížku) 1 či 2 vlhká dřevěná polínka.

⚠ POZOR: Zabraňte udušení! Udržujte tento plastový sáček mimo dosah dětí. Nenechávejte jej v kolébkách, dětských postýlkách, kočárcích nebo na hracích podložkách. Tenký film může přilnout k nosu a ústům a bránit dýchání.

(ET) PUUTÜKID

Puutükid sobivad ideaalselt toidule suitsuse maitse ja lõhna lisamiseks, kuid neid võib kasutada ka grillimisel puusõe asemel.

MAITSE LISAMISEKS SÕEBRIKETTIDEGA GRILLIMISEL

Leotage 1 või 2 puulaastu vees kaks tundi enne grillimise alustamist. (Märg puit tekitab rohkem suitsu ning annab rohkem maitset.) Enne kui panete toidu grillimisrestile, asetage niisutatud puidulaastud kuumade süte peale. Mida rohkem laaste kasutate, seda suitsusem saab maitse.

KUUMUSEALLIKANA KASUTAMISEKS

Kuhjake kuivad puidulaastud väikseks püramiidiks. Süüdake puidulaastud 30 minutit enne grillimist. Kui laastud on põlema läinud, lisage juurde piisavalt laaste, et grill tekitaks suurt kuumust. Kui laastud on tulikuumad ning valgete tuhatriipudega, lükake laastud üheks kihiks ning alustage grillimist. Tugevama suitsuse maitse saamiseks võite panna 1 või 2 niisutatud laastu teiste puidulaastude peale, enne kui panete toidu grillimisrestile.

⚠ HOIATUS: Lämbumisohu vältimiseks hoidke see kilekott imikutele ja lastele kättesaamatus kohas. Mitte kasutada beebivoodites, voodites, lapsevankrites või mänguaedades. Õhuke kile võib kleepuda nina ja suu külge ning takistada hingamist.

(SK) DREVENÉ KÚSKY

Drevené štvorčeky sú vynikajúce na získanie drevenej dymovej vône jedla alebo sú perfektnou alternatívou namiesto dreveného uhlia ako rozpálený zdroj na grilovanie.

PRIDANIE PRÍCHUTE PRI GRILOVANÍ POMOCOU BRIKIET Z DREVENÉHO UHLIA

Nechajte 1 alebo 2 kúsky dreva nasiaknuť vodou po dobu dvoch hodín predtým, ako začnete pripravovať jedlo. (Mokré drevo bude produkovať viac dymu a viac arómy.) Skôr, ako jedlo umiestnite na grilovací rošt, umiestnite navlhčené kúsky dreva navrch rozžeraveného dreveného uhlia. Čím viac kúskov dreva použijete, tým viac dymovej arómy získate.

VYUŽITIE AKO ZDROJ TEPLA

Suché kúsky dreva uložte do tvaru pyramídy. Zapáľte ich 30 minút pred začatím grilovania. Potom, ako začne drevo horieť, pridajte dostatok ďalšieho, aby ste získali silný zdroj tepla. Po rozžeravení dreva dočervena a pokrytí bielym popolom ho rovnomerne rozprestrite do jednej vrstvy a začnite grilovať. Ak chcete získať viac dymovej arómy, môžete pred uložením jedla na rošt k zvyšnému drevu pridať 1 až 2 kúsky navlhčeného dreva.

⚠ VAROVANIE: Aby sa predišlo nebezpečenstvu udusenia, uschovajte toto plastové vrece mimo dosahu batoliat a detí. Udržujte mimo detských postieľok, záhradiek, posteli a kočiarov. Tenká fólia sa môže prisať k nosu a ústam a zabrániť dýchaniu.

(LV) KOKA GABALI

Riekstkoka gabali piešķir lielisku koka dūmu smaržu ēdienam, vai arī tā var būt ideāla alternatīva kokogļu briketēm kā kurināmais grilēšanai.

LAI PIEŠĶIRTU GARŠU, GRILĒJOT AR KOKOGĻU BRIKETĒM

Iemērciet 1 vai 2 koka gabalus ūdenī divas stundas pirms gatavošanas (mitrais koks piešķirs vairāk dūmu un garšas). Pirms ēdiena novietošanas uz grila restēm, uzlieciet piesūcinātos koka gabalus uz sakarsētajām kokogļēm. Jo vairāk koka gabalu jūs izmantosiet, jo spēcīgāka būs dūmu garša.

LAI IZMANTOTU CEPŠANAI

No sausiem koka gabaliem izveidojiet piramīdu. Aizdedziniet koka gabalus 30 minūtes pirms grilēšanas. Pēc tam, kad koks ir sācis degt, pievienojiet vēl papildus koka gabalu, lai radītu spēcīgu liesmu. Kad koka gabali ir spilgti sarkani, un tos pārklāj baltas pelnu svītras, izlīdziniet tos vienā kārtā un sāciet grilēšanu. Lai pastiprinātu dūmu garšu, pirms ēdiena novietošanas uz grila restēm pievienojiet 1 vai 2 piesūcinātus koka gabalus pārējiem koka gabaliem.

⚠ BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no nosmakšanas, uzglabājiet šo maisiņu mazuļiem un bērniem nepieejamā vietā. Neizmantojiet bērnu gultiņām, gultām, ratiem vai mazbērnu sētiņām. Plānā plēve var cieši piekļauties degunam un mutei un traucēt elpošanu.

(HU) FADARABOK

A fahasábok kitűnően használhatók az ételek fafüsttel való ízesítésére, és kiváló hőforrást biztosítanak a grillezéshez a faszénbrikett alternatívájaként.

ÍZESÍTÉS FASZÉN BRIKETTEL TÖRTÉNŐ GRILLEZÉS KÖZBEN

Merítsen 1 vagy 2 fa hasábot vízbe két órára, mielőtt megkezdené a sütést. (A vizes fával több füstöt és ezáltal fokozott íztahást érhet el). Mielőtt ételt helyezne a rácsra, helyezzen megnedvesített fa hasábokat az izzó faszén tetejére. Minél több fa hasábot használ, annál erősebb és füstösebb lesz az íz.

FELHASZNÁLÁSA HŐFORRÁSKÉNT

Rakja gúlába a száraz fa hasábokat. Gyújtsa be a fa hasábokat 30 perccel a tervezett sütés előtt. Miután a fa hasábok elkezdenek égni, tegyen további fa hasábokat a tűzre, hogy a hőforrás kellőképp erős legyen. Amikor a hasábok már vörösen izzanak és fehér hamuval vannak beborítva, rendezze el őket egy rétegbe, majd kezdje el a grillezést. Amennyiben füstös íztahást kíván elérni, helyezzen 1 vagy 2 hasáb megnedvesített fát a többi már izzó fahasábok tetejére, mielőtt az ételt a rácsra helyezné.

⚠ FIGYELEM: A fulladásveszély elkerülése végett, tartsa távol ezt a műanyag zsákot csecsemőktől és gyermekektől. Ne használja bölcsőkben, kiságyakban, babakocsiban vagy járókában. A vékony réteg rátapadhat a kisgyermek orrára és szájára, ezáltal megakadályozva, hogy lélegezhessen.

(LT) STAMBIOS MEDŽIO SKIEDROS

Medžio gabalai labai tinka, kad medienos kvapas geriau įsigertų į maistą arba juos galima naudoti kaip medžio anglies briketų pakaitą kepant maistą ant grotelių.

NORINT SUTEIKTI KVAPO, KAI KEPIMUI NAUDOJAMI MEDŽIO ANGLIES BRIKETAI

Prieš ruošdami maistą 2 valandoms į vandenį pamerkite 1 ar 2 medžio gabalus. (Šlapias medis išskirs daugiau dūmų ir kvapas bus stipresnis.) Prieš dėdami maistą ant kepimo grotelių, ant karštų medžio anglių uždėkite drėgnus medžio gabalus. Kuo daugiau medžio gabalų naudosite, tuo stipresnis bus dūmų kvapas.

NORINT NAUDOTI KAIP ŠILUMOS ŠALTINĮ

Iš sauso medžio gabalų sukraukite piramidę. Likus 30 minučių iki kepimo, uždekite medžio gabalus. Kai jie pradės degti, pridėkite dar medžio gabalų, kad šaltinis skleistų daug šilumos. Kai medžio gabalai įkaista iki raudonumo ir ant jų atsiranda baltų pelenų, paskleiskite medžio gabalus vienu sluoksniu ir pradėkite kepti. Kad dūmų kvapas būtų stipresnis, prieš dedant maistą ant kepimo grotelių, prie medžio gabalų galima pridėti 1 ar 2 drėgnus medžio gabalus.

⚠ PERSPĖJIMAS: Kad vaikai ir kūdikiai neuždustų, laikykite šį plastmasinį maišelį jiems nepasiekiamoje vietoje. Nenaudokite jo lopšiuose, lovelėse, vežimėliuose ar aptvarėliuose vaikams žaisti. Plona plėvelė gali prilipti prie nosies ar burnos ir neleisti kvėpuoti.