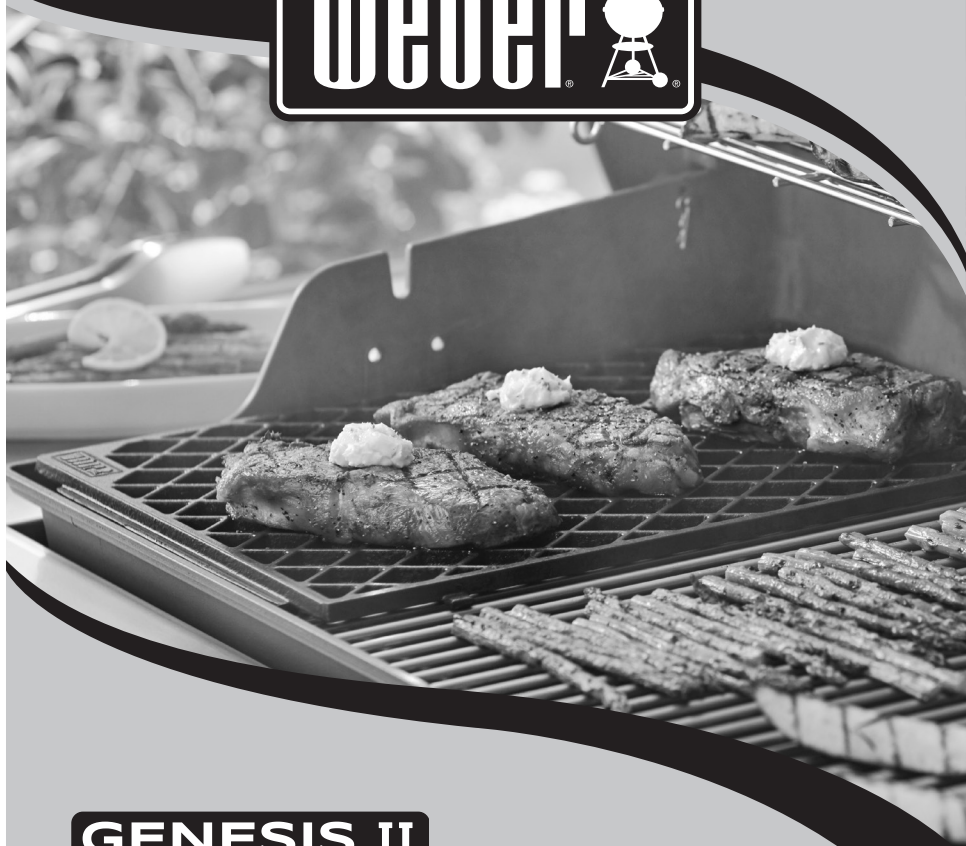


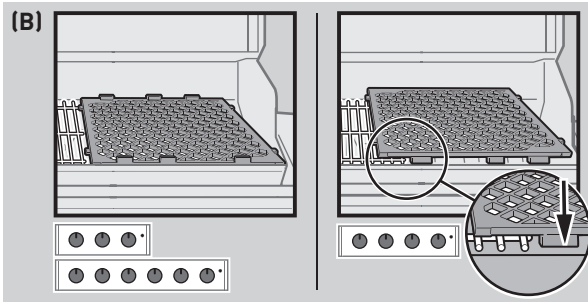
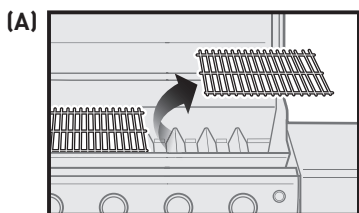


GENESIS II

GENESIS II
LX

- EN** Sear Grate
- ES** Parrilla para marcar
- FR** Grille de saisie
- PT** Grelha de selagem

71661
11/16/16



(EN) Follow all **DANGER**, **WARNING**, and **CAUTION** statements provided in your Weber® Grill Owner's Guide.

⚠ **CAUTION:** Always wear heat-resistant gloves when handling a hot sear grate.

⚠ **CAUTION:** Do not set a sear grate on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.



WARNING:
Hot surface.

Failure to follow these **DANGER**, **WARNING**, and **CAUTION** statements may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

The sear grate can break if dropped. Contact Weber customer service if the sear grate is damaged or unusable.

Use and Care

Prior to first use: Hand wash new sear grate with mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.

After use: Wait until the sear grate is cool. Soak in water to remove stubborn particles and then hand wash with warm soapy water. Rinse and dry completely. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used. Store inside in a cool, dry location.

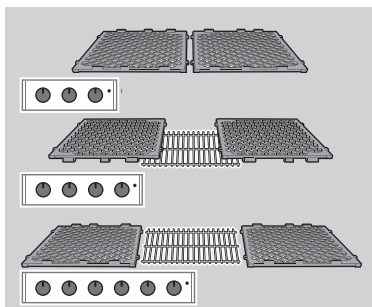
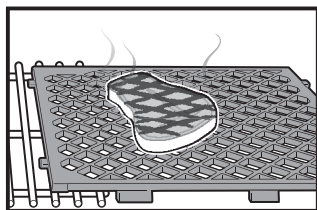
NOTE: *Metallic pads/brushes and harsh abrasive soaps can damage the porcelain-enamel finish.*

NOTE: *Do not strike metal objects against the sear grate. Gouging or scraping with sharp metal utensils can cause damage to the porcelain-enamel surface.*

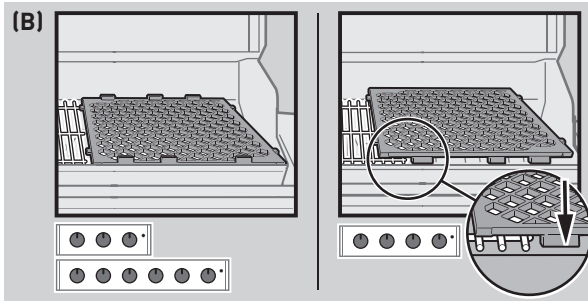
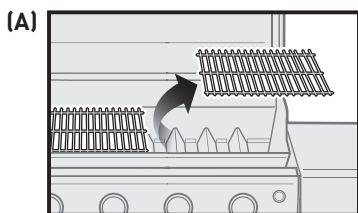
(C)



(D)



- Remove cooking grate from the cookbox **(A)**.
- Place sear grate in the cookbox **(B)**.
 - 3 or 6 burner grills:** Fit the sear grate adjacent to the cooking grates.
 - 4 burner grills:** Place with feet of sear grate resting on cookbox and allow sear grate to overlap the cooking grates.
- Preheat grill until temperature reaches 550°F (288°C) **(C)**.
- Lightly oil your food before placing on the sear grate.
- Sear each side of the meat between 1-4 minutes, depending on the type and thickness. Once you are done searing you can finish grilling by moving the meat to a lower temperature to achieve the desired doneness **(D)**.
- Do not remove the sear grate until it is cool.



(ES) Respeta todas las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene la guía del propietario de tu asador Weber®.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Use siempre guantes resistentes al calor al manipular una parrilla para marcar que esté caliente.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque la parrilla para marcar sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.



ADVERTENCIA:
Superficie
caliente.

Ignorar estas indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN puede dar lugar a lesiones personales graves o muertes, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

La parrilla para marcar se puede romper si se cae. Contacta con el servicio de atención al cliente de Weber si la parrilla para marcar resulta dañada o no se puede usar.

Uso y cuidados

Antes del primer uso: lava a mano la parrilla para marcar usando un jabón para platos suave. Sécala bien usando un trapo suave o toallas de papel.

Tras el uso: espera que la parrilla para marcar se enfríe. Remójala en agua para eliminar la suciedad más resistente y, a continuación, lávala con agua y jabón. Enjuágala y sécala bien. Si es necesario, se admite el uso de esponjas/cepillos de nailon o poco abrasivos. Guarda la parrilla para marcar en un lugar fresco y seco.

NOTA: Las esponjas/cepillos metálicos y los jabones abrasivos pueden dañar el acabado vitrificado.

(FR) Respectez toutes les mentions DANGER, AVERTISSEMENT et PRUDENCE figurant dans le manuel du propriétaire de votre barbecue Weber®.

- ⚠ **PRUDENCE :** Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous manipulez une grille de saisie chaude.
- ⚠ **PRUDENCE :** Ne placez pas une grille de saisie sur un matériau combustible, du verre ou une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur.



AVERTISSEMENT :
Surface chaude.

Le non-respect des mentions DANGER, AVERTISSEMENT et PRUDENCE peut causer des blessures graves, voire la mort, ou un incendie ou une explosion qui entraînerait des dommages matériels.

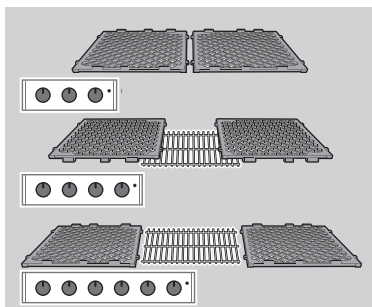
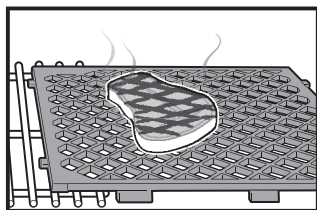
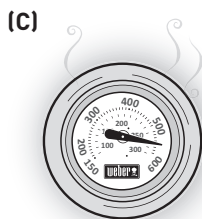
La grille de saisie peut se briser en cas d'impact. Communiquez avec le service à la clientèle de Weber si elle est endommagée ou inutilisable.

Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : Nettoyez la nouvelle grille de saisie à la main avec un détergent à vaisselle doux. Séchez-la soigneusement à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie-tout.

Après une utilisation : Laissez la grille de saisie refroidir. Immergez-la dans l'eau afin de retirer les résidus collés, puis lavez-la à la main dans de l'eau savonneuse tiède. Rincez la grille et séchez-la complètement. Vous pouvez utiliser des brosses et des tampons abrasifs doux ou en nylon. Rangez la grille dans un endroit frais et sec.

REMARQUE : Les tampons ou les brosses en métal et les savons abrasifs peuvent endommager le fini en émail vitrifié.



NOTA: No golpees la parrilla para marcar usando objetos metálicos. Raspar o rascar la parrilla para marcar usando herramientas metálicas afiladas puede dañar la superficie vitrificada.

- Extrae la parrilla de cocción del compartimento de asado **(A)**.
- Coloca la parrilla para marcar en el compartimento de asado **(B)**.

Asadores de 3 o 6 quemadores: coloca la parrilla para marcar junto a las parrillas de cocción.

Asadores de 4 quemadores: apoya las patas de la parrilla para marcar en el compartimento de asado; la parrilla para marcar quedará situada sobre las parrillas de cocción.

- Precalienta el asador a 288 °C **(C)**.
- Engrasa ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la parrilla para marcar.
- Marca cada lado de la carne durante 1-4 minutos, dependiendo del tipo de pieza y su grosor. Cuando hayas terminado de marcar, puedes acabar el asado pasando la pieza a una zona a menor temperatura para conseguir el punto deseado **(D)**.
- No retires la parrilla para marcar hasta que esté fría.

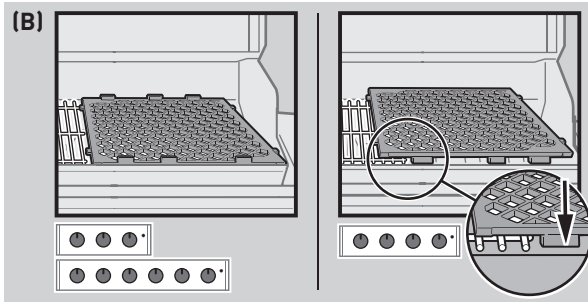
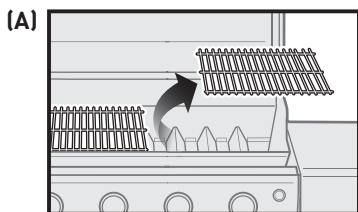
REMARQUE : Ne heurtez pas la grille de saisie avec des objets en métal. Racler ou frotter la grille avec des ustensiles pointus en métal peut endommager la surface en émail vitrifié.

- Retirez la grille de cuisson du compartiment de cuisson **(A)**.
- Installez la grille de saisie dans le compartiment de cuisson **(B)**.

Barbecues à trois ou à six brûleurs : Placez la grille de saisie à côté des grilles de cuisson.

Barbecues à quatre brûleurs : Placez les pieds de la grille de saisie sur le compartiment de cuisson de façon à ce qu'elle chevauche les grilles de cuisson.

- Préchauffez le barbecue jusqu'à ce que la température atteigne 288 °C **(C)**.
- Badigeonnez légèrement vos aliments d'huile avant de les mettre sur la grille de saisie.
- Saisissez chaque côté de la viande pendant une à quatre minutes en fonction du type et de l'épaisseur de la viande. Lorsque vous avez terminé de la saisir, vous pouvez réduire la température du barbecue afin de poursuivre la cuisson selon vos goûts **(D)**.
- Ne retirez pas la grille de saisie si elle est encore chaude.



(PT) Siga todas as instruções de PERIGOS, AVISOS e CUIDADOS no Guia do Proprietário da Churrasqueira Weber®.

⚠ **CUIDADO:** Sempre use luvas resistentes ao calor quando manusear uma grelha de selagem quente.

⚠ **CUIDADO:** Não coloque a grelha de selagem sobre uma superfície inflamável, de vidro, ou uma superfície que possa ser danificada pelo calor.



AVISO:
Superfície
quente.

O não cumprimento das instruções de PERIGOS, AVISOS E CUIDADOS pode resultar em lesão corporal séria ou morte, ou pode resultar em incêndio ou explosão, causando danos à propriedade.

A grelha de selagem pode quebrar se cair. Entre em contato com o atendimento ao cliente Weber se a grelha de selagem estiver danificada ou inutilizável.

Uso e Cuidados

Antes da primeira utilização: Lave a grelha de selagem nova à mão com detergente líquido suave. Seque com um pano macio ou papel toalha.

Após o uso: Espere até que a grelha de selagem esteja fria. Mergulhe em água para remover partículas persistentes e, em seguida, lave à mão com água morna e sabão. Enxague e seque completamente. Esponjas/pastilhas abrasivas macias ou de nylon podem ser utilizadas. Armazene dentro em um local fresco e seco.

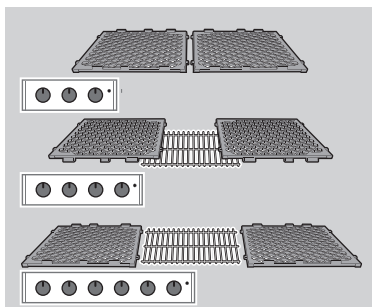
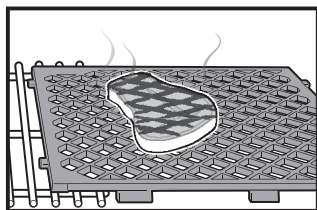
NOTA: Esponjas/pastilhas metálicas e sabonetes abrasivos podem danificar o acabamento de porcelana-esmalte.

NOTA: Não bata objetos de metal contra a grelha de selagem. Escavar ou raspar com utensílios de metal pontiagudos pode causar danos à superfície da porcelana-esmalte.

(C)



(D)



- Remova a grelha de cozimento da área de cozimento **(A)**.
- Coloque a grelha de selagem na área de cozimento **(B)**.
3 ou 6 grelhas queimadoras: Encaixe a grelha de selagem adjacente nas grelhas de cozimento.
4 grelhas queimadoras: Coloque com a base da grelha de selagem apoiada na área de cozimento e permita que ela se sobreponha às grelhas de cozimento.
- Preaqueça a churrasqueira até que a temperatura alcance 288°C **(C)**.
- Coloque um pouco de óleo no alimento antes de colocar na grelha de selagem.
- Sele cada lado da carne de 1 a 4 minutos, dependendo do tipo e da espessura. Uma vez que tiver terminado de selar, você pode terminar de grelhar movendo a carne para uma temperatura mais baixa para alcançar o ponto desejado **(D)**.
- Não remova a grelha de selagem até que ela esteja fria.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2016 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.