



**weber** 

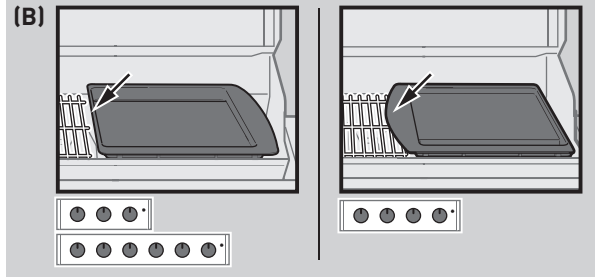
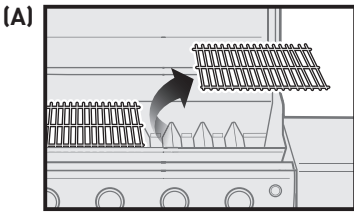


**GENESIS II**

**GENESIS II**  
**LX**

- EN** Griddle
- ES** Plancha
- FR** Plaque de cuisson
- PT** Chapa

**96893**  
11/16/16



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

⚠ **WARNING:** Do not use cooking oil of any kind or quantity in the griddle. Instead, lightly oil food prior to placing in heated griddle.

⚠ **WARNING:** Do not remove the griddle until it is cool.

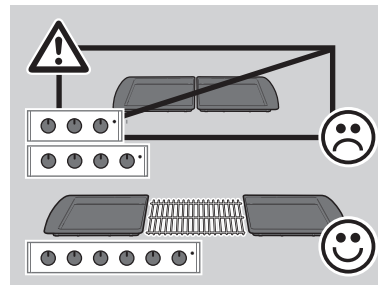
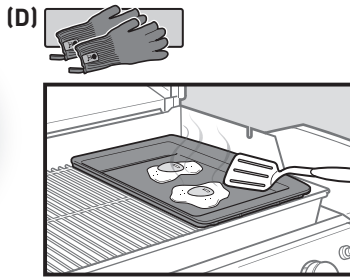
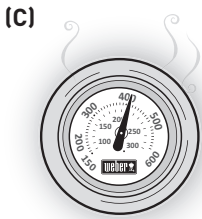
⚠ **WARNING:** Never submerge your griddle in water when it is hot. Thermo-shock can cause damage to the enamel.



**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 griddle can break if dropped. Contact Weber® customer service if the griddle is damaged or unusable.



### Use and Care

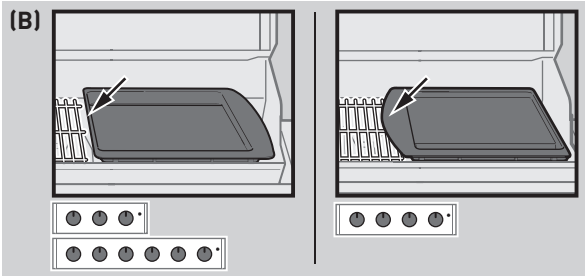
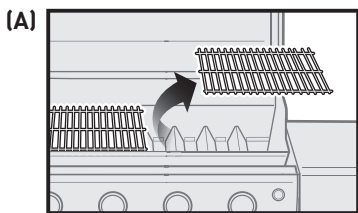
Prior to first use: Hand wash new griddle with mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.

After use: Wait until the griddle 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 griddle. Gouging or scraping with sharp metal utensils can cause damage to the porcelain-enamel surface.*

- Remove cooking grate from the cookbox **(A)**.
- Place griddle in the cookbox **(B)**.
  - 3 or 6 burner grills: Allow straight edge of griddle to rest against the cooking grates.
  - 4 burner grills: Allow curved edge of griddle to overlap the cooking grates.
- Preheat grill until temperature reaches 400°F (204°C) **(C)**.
- Lightly oil your food before placing in the griddle.
- Evenly distribute food over griddle surface; avoid clustering food **(D)**.



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

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No vierta aceite de cocina de ningún tipo sobre la plancha, independientemente de la cantidad. En su lugar, engrase ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la plancha caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No retire la plancha hasta que esté fría.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No sumerja la plancha en agua si está caliente. El choque térmico puede dañar el esmalte.



**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 plancha se puede romper si se cae. Contacta con el servicio de atención al cliente de Weber® si la plancha resulta dañada o no se puede usar.

#### Uso y cuidados

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

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas d'huile de cuisson, peu importe le type ou la quantité, directement sur la plaque de cuisson. Badigeonnez plutôt légèrement les aliments d'huile avant de les placer sur la plaque chaude.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne retirez pas la plaque de cuisson si elle est encore chaude.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** N'immergez jamais la plaque de cuisson dans l'eau si elle est encore chaude. Le choc thermique pourrait endommager l'émail.



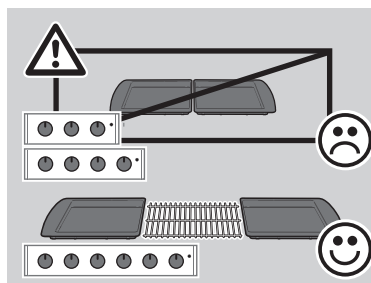
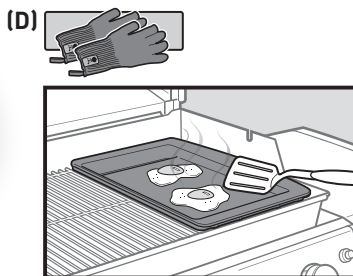
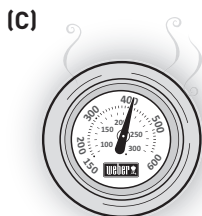
**AVERTISSEMENT :**  
Surface chaude.

**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 plaque de cuisson peut se briser en cas d'impact. Communiquez avec le service à la clientèle de Weber® si la plaque de cuisson est endommagée ou inutilisable.

#### Utilisation et entretien

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



Tras el uso: espera que la plancha 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 plancha en un lugar fresco y seco.

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

**NOTA:** No golpees la plancha usando objetos metálicos. Raspar o rascar la plancha usando herramientas metálicas afiladas puede dañar la superficie vitrificada.

- Extrae la parrilla de cocción del compartimento de asado **(A)**.

- Coloca la plancha en el compartimento de asado **(B)**.

**Asadores de 3 o 6 quemadores:** apoya el borde recto de la plancha contra las parrillas de cocción.

**Asadores de 4 quemadores:** el borde curvado de la plancha quedará situado sobre las parrillas de cocción.

- Precalienta el asador a 204 °C **(C)**.
- Engrasa ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la plancha.
- Distribuye uniformemente los alimentos sobre la superficie de la plancha; evita amontonarlos **(D)**.

Après une utilisation : Laissez la plaque de cuisson 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 plaque et séchez-la complètement. Vous pouvez utiliser des brosses et des tampons abrasifs doux ou en nylon. Rangez la plaque 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.

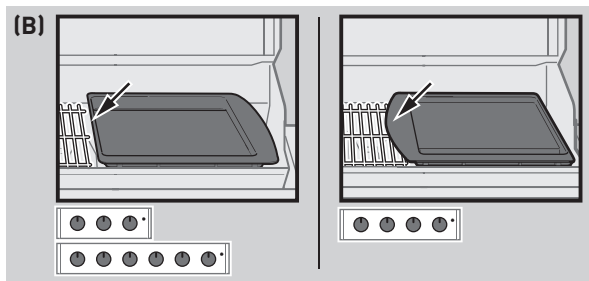
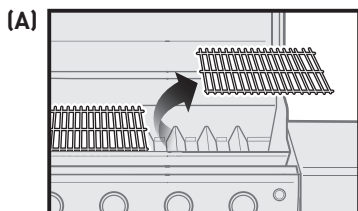
**REMARQUE :** Ne heurtez pas la plaque de cuisson avec des objets en métal. Racler ou frotter la plaque avec des ustensiles pointus en métal peut endommager la surface en émail vitrifié.

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

**Barbecues à trois ou à six brûleurs :** Placez le bord droit de la plaque contre les grilles de cuisson.

**Barbecues à quatre brûleurs :** Placez la plaque de façon à ce que le bord arrondi chevauche les grilles de cuisson.

- Préchauffez le barbecue jusqu'à ce que la température atteigne 204 °C **(C)**.
- Badigeonnez légèrement vos aliments d'huile avant de les mettre sur la plaque de cuisson.
- Répartissez uniformément les aliments sur la plaque. Évitez de les regrouper **(D)**.



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

⚠ **AVISO:** Não utilize óleo de cozimento de qualquer tipo ou quantidade na chapa. Em vez disso, coloque um pouco de óleo no alimento antes de colocar na chapa aquecida.

⚠ **AVISO:** Não remova a chapa até que ela esteja fria.

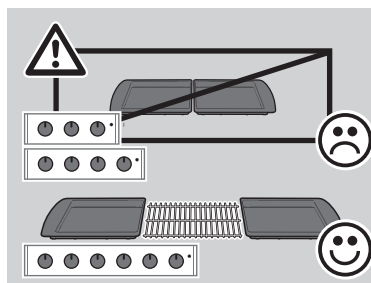
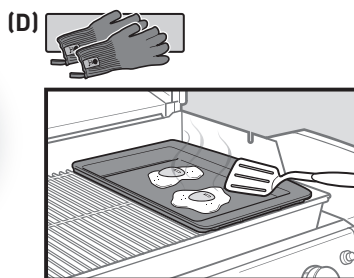
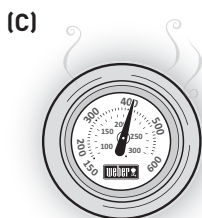
⚠ **AVISO:** Nunca mergulhe a chapa em água quando ela estiver quente. O choque térmico pode causar danos ao esmalte.



**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 chapa pode quebrar se cair. Entre em contato com o atendimento ao cliente Weber® se a chapa estiver danificada ou inutilizável.



### Uso e Cuidados

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

Após o uso: Espere até que a chapa 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 chapa. Escavar ou raspar com utensílios de metal pontiagudos pode causar danos à superfície da porcelana-esmalte.

- Remova a grelha de cozimento da área de cozimento **(A)**.
- Coloque a chapa na área de cozimento **(B)**.
  - 3 ou 6 grelhas queimadoras:** Coloque a borda reta da chapa apoiada nas grelhas de cozimento.
  - 4 grelhas queimadoras:** Permita que a borda curva da chapa se sobreponha às grelhas de cozimento.
- Preaqueça a churrasqueira até que a temperatura alcance 204°C **(C)**.
- Coloque um pouco de óleo no alimento antes de colocar na chapa.
- Distribua o alimento de maneira uniforme na superfície da chapa; evite aglomerar o alimento **(D)**.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

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