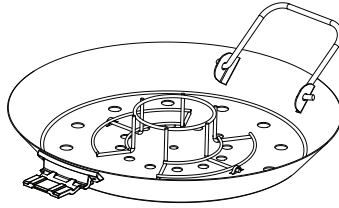


CHICKEN ROASTER RÔTISSOIRE À POULET ASADOR PARA POLLO

SIS2070



⚠️ WARNING:

READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON THIS SHEET AS WELL AS THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN YOUR GRILL OPERATOR'S MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT. Failure to follow all instructions and heed all warnings may result in electric shock, fire and/or serious personal injury.

The chicken roaster insert allows you to roast chicken and vegetables together on your grill.

Follow all instructions in your grill Operator's Manual as well as the instructions provided on this sheet when using the chicken roaster.

INSTALLING THE CHICKEN ROASTER

See Figures 1 - 2.

- Using the insert removal tool (if provided with your grill) or heat-resistant oven mitts, lift and remove the grate insert from your grill.
- Place the chicken roaster insert in the hole from where the grate insert was removed.

USING THE CHICKEN ROASTER

See Figure 3.

- Place an opened can containing the beverage or liquid of your choice inside the center cone of the chicken roaster insert.
- Place a whole chicken (with inner parts removed) over the cone until it is fully seated.

NOTE: Make sure grill cover will close completely without contacting the chicken.

- Add vegetables, if desired, to the pan area of the insert, then cook as desired. Cook food using a long-handled grill utensil.
- When food is done, remove the insert from the grill using the insert removal tool (if provided with your grill) and heat-resistant oven mitts. Be sure to hold the insert securely by holding the insert removal tool and the insert handle (A).

⚠️ WARNING:

Always wear heat-resistant oven mitts on both hands when removing the chicken roaster from the grill. Failure to do so could result in serious personal injury.

CLEANING THE CHICKEN ROASTER

- Allow the chicken roaster insert to cool completely.
- Remove the insert from the grill, then clean with regular soap and water. The insert is also dishwasher safe.
- When not in use, store the chicken roaster in your grill's insert storage area (if equipped) or in an enclosed area where it will not be exposed to the elements.

⚠️ WARNING:

Never use an accessory if the porcelain coating is damaged or chipped. Use with a damaged coating could result in serious personal injury if ingested.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

⚠️ WARNING:

Combustion by-products produced when using this product may contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. To reduce the risk of exposure to these substances, always use the grill in a well-ventilated area. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

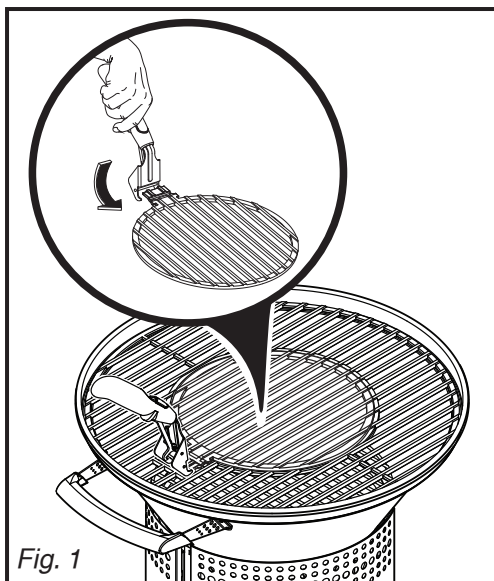


Fig. 1

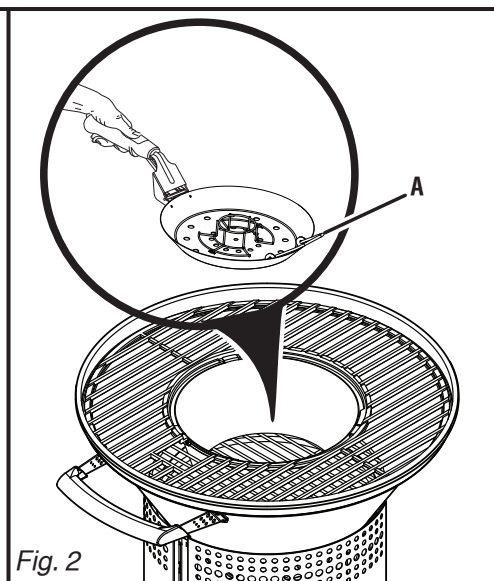


Fig. 2

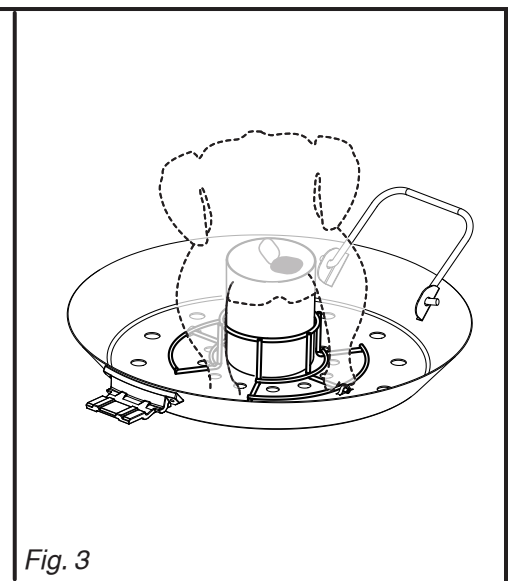


Fig. 3

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Rd., Anderson, SC 29625 ■ 1-800-847-5993 ■ www.stokgrills.com

A subsidiary of Techtronic Industries Co., Ltd. ■ OTC: TTNDY

988000-491
6-7-11 (REV:03)



AVERTISSEMENT :

LIRE ET VEILLER À BIEN COMPRENDRE L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS ET DES AVERTISSEMENTS FIGURANT DANS LE PRÉSENT FEUILLET, AINSI QUE LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS DU MANUEL D'UTILISATION DU GRIL AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. Le non-respect de l'ensemble des instructions et des avertissements peut entraîner une décharge électrique, un incendie et des blessures graves.

L'insertion de rôtissoire à poulet permet de faire rôtir le poulet et les légumes sur le gril.

Suivre l'ensemble des instructions décrites dans le manuel d'utilisation du gril, ainsi que les instructions décrites dans le présent feuillet au moment d'utiliser de rôtissoire à poulet.

INSTALLATION DE LA RÔTISSOIRE À POULET

Voir les figures 1 et 2.

- À l'aide de l'outil de retrait de l'insertion (si fourni avec le gril) ou de gants de cuisinier résistants à la chaleur, soulever et retirer l'insertion de grille du gril.
- Placer l'insertion de la rôtissoire à poulet dans le trou d'où l'insertion de grille a été retirée.

UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE À POULET

Voir la figure 3.

- Placer une cannette ouverte contenant la boisson ou le liquide de votre choix à l'intérieur du cône central de l'insertion de rôtissoire à poulet.
- Placer un poulet entier (vidé au préalable) sur le cône jusqu'à ce qu'il soit bien appuyé.
NOTE : S'assurer que le couvercle du gril ferme complètement et ne touche pas le poulet.
- Ajouter des légumes, si désiré, dans le plateau de l'insertion, puis faire cuire au goût. Employer des ustensiles à long manche pour cuisiner des aliments.
- Lorsque les aliments sont cuits, retirer l'insertion du gril à l'aide de l'outil de retrait d'insertion (si fourni avec le gril) et de gants de cuisinier résistants à la chaleur. S'assurer de tenir fermement l'insertion en tenant l'outil de retrait d'insertion et la poignée de l'insertion (A).



AVERTISSEMENT :

Toujours porter une PAIRE de gants de cuisinier résistants à la chaleur au moment de retirer la rôtissoire à poulet du gril. Ne pas prendre cette précaution peut entraîner des blessures graves.

NETTOYAGE DE LA RÔTISSOIRE À POULET

- Laisser l'insertion de rôtissoire à poulet refroidir complètement.
- Retirer l'insertion de rôtissoire à poulet du gril, puis la nettoyer avec un savon standard et de l'eau. L'insertion est aussi passant au lave-vaisselle.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, ranger de la rôtissoire à poulet dans le compartiment de rangement des insertions du gril (si ce dernier en est muni) ou dans un endroit fermé, à l'abri des éléments.



AVERTISSEMENT :

Ne jamais utiliser un accessoire si l'enduit de porcelaine est endommagé ou ébréché. L'utilisation d'un accessoire dont l'enduit est endommagé peut provoquer des blessures graves si les éclats sont avalés.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE



AVERTISSEMENT :

Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation du gril contiennent des substances chimiques reconnues par l'État de la Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres dommages au système reproducteur. Pour réduire le risque d'exposition à ces substances, toujours utiliser le gril dans un lieu bien ventilé. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb ou des composés de plomb qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres dommages au système reproducteur.
Bien se laver les mains après toute manipulation.



ADVERTENCIA:

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS INCLUIDAS EN ESTA HOJA, Y LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS INCLUIDAS EN EL MANUAL DEL OPERADOR DE SU PARRILLA ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO. La inobservancia de todas las instrucciones y el incumplimiento de las advertencias pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones personales graves.

El inserto asador para pollo le permite asar pollo y vegetales juntos en su parrilla. Siga todas las instrucciones incluidas en el Manual del operador de su parrilla y las instrucciones proporcionadas en esta hoja cuando use el asador para pollo.

CÓMO INSTALAR EL ASADOR PARA POLLO

Vea las figuras 1 y 2.

- Usando la herramienta para extraer insertos (si se proporciona con su parrilla) o los mitones de cocina resistentes al calor, levante y retire el inserto de rejilla de su parrilla.
- Coloque el inserto de el asador para pollo en el orificio de donde se retiró el inserto de rejilla.

CÓMO USAR EL ASADOR PARA POLLO

Vea la figura 3.

- Coloque una lata abierta que contenga la bebida o el líquido que desea dentro del cono central del inserto asador para pollos.
- Coloque un pollo entero (sin las partes internas) sobre el cono, hasta que esté completamente asentado.
NOTA: Asegúrese de que la cubierta de la parrilla cierre por completo sin tocar el pollo.
- Si lo desea, agregue vegetales en el área de la bandeja del inserto y, luego, cocine hasta el punto deseado. Cocine alimentos usando un utensilio de parrilla con mango largo.
- Cuando la comida esté lista, retire el inserto de la parrilla con la herramienta para extraer insertos (si se suministra con su parrilla) y con mitones de cocina resistentes al calor. Asegúrese de sostener el inserto firmemente sosteniendo la herramienta para extraer insertos y el mango del inserto (A).



ADVERTENCIA:

Use siempre mitones de cocina resistentes al calor en ambas manos cuando extraiga el asador para pollo de la parrilla. La inobservancia de esta advertencia podría causar lesiones corporales graves.

CÓMO LIMPIAR EL ASADOR PARA POLLO

- Deje que el inserto del asador para pollo se enfríe completamente.
- Retire el inserto del asador para pollo de la parrilla y, luego, límpielo con jabón normal y agua. El inserto es también lavaplatos seguro.
- Cuando no la use, guarde el asador para pollo en el área de almacenamiento del inserto de su parrilla (en caso de que se incluya) o en un área cerrada donde no quede expuesta a los elementos.



ADVERTENCIA:

No use el accesorio si un revestimiento de porcelana se encuentra dañado o rajado. Usar el accesorio con el revestimiento dañado puede producir lesiones personales graves si es ingerido.

CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65



ADVERTENCIA:

Los productos secundarios de la combustión que se generan al usar este producto contienen sustancias químicas que el estado de California reconoce que provocan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para reducir el riesgo de exposición a estas sustancias, siempre use la parrilla en un área bien ventilada. Este producto contiene sustancias químicas, incluidas plomo y compuestos del plomo, que el estado de California reconoce que provocan, cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávase las manos después de utilizar el aparato.**