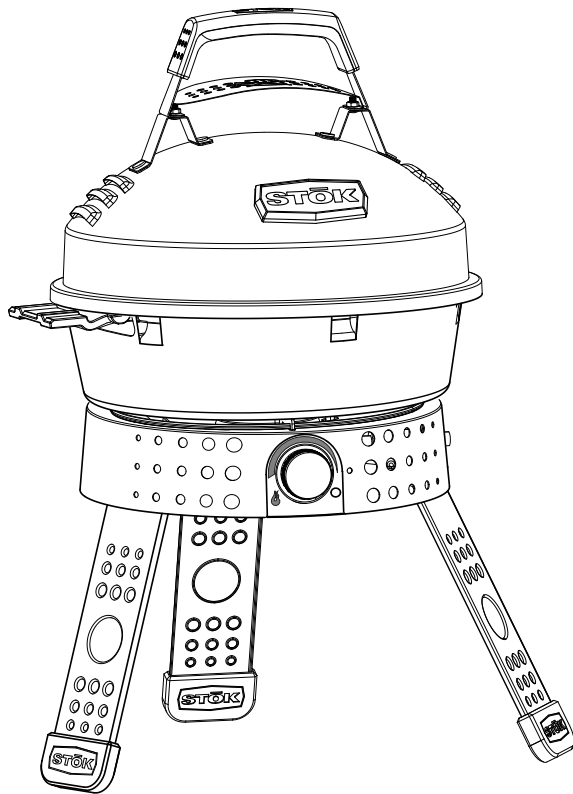




OPERATOR'S MANUAL MANUEL D'UTILISATION MANUAL DEL OPERADOR

TOURIST™ Grill TOURIST™ Grille TOURIST™ Gril

STG1100



FOR OUTDOOR USE ONLY
UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT
PARA USO EN EL EXTERIOR ÚNICAMENTE

LP GAS CYLINDER SOLD SEPARATELY
BOUTEILLE DE GPL VENDUE SÉPARÉMENT
EL TUBO DE GAS PL SE VENDE POR SEPARADO



NOTE TO INSTALLER/ASSEMBLER: Give this Operator's Manual to the consumer so the consumer may retain it for future reference.



DANGER:

You WILL be KILLED or SERIOUSLY HURT if you do not follow the instructions in this operator's manual.

Visit the STOK website at: www.stokgrills.com

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

REMARQUE À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR : Remettre ce manuel d'utilisation au propriétaire du gril à titre de référence.

AVISO PARA EL INSTALADOR/ARMADOR: Entregue este Manual del Operador al consumidor, de modo que el consumidor pueda conservarlo para referencia en el futuro.



DANGER :

Le non-respect des instructions fournies dans ce manuel d'utilisation entraînera des BLESSURES GRAVES, voire MORTELLES.



PELIGRO:

El incumplimiento de las instrucciones en este manual del operador puede CAUSARLE LA MUERTE O LESIONARLE GRAVEMENTE.

Visitez le site Web de STOK à l'adresse suivante : www.stokgrills.com

Visite el sitio web de STOK en: www.stokgrills.com

**CONSERVER CE MANUEL POUR
FUTURE RÉFÉRENCE**

**GUARDE ESTE MANUAL PARA
FUTURAS CONSULTAS**

TABLE OF CONTENTS

■ Introduction	2
■ General Safety Rules	3-4
■ Specific Safety Rules.....	4
■ Symbols.....	5
■ Features.....	6
■ Loose Parts	7
■ Assembly	8-12
■ Operation.....	13-15
■ Maintenance.....	16-17
■ Troubleshooting	17
■ Warranty	18
■ Parts Ordering/Service	Back Page

INTRODUCTION

This grill has many features for making its use more pleasant and enjoyable. Safety, performance, and dependability have been given top priority in the design of this product making it easy to maintain and operate.

DANGER:

If you smell gas:

1. Do not attempt to light appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Disconnect from fuel supply.

DANGER:

Always use outdoors. Using the grill indoors or within an enclosed area can lead to carbon monoxide poisoning, resulting in serious injury or death.

WARNING:

Improper assembly, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the Assembly, Operation, and Maintenance instructions thoroughly before use, assembly, or servicing of this product.

WARNING:

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

To register your STOK
product, please visit:
<http://register.stokgrills.com>

Pour enregistrer votre
produit de STOK,
s'il vous plaît la visite:
<http://register.stokgrills.com>

Para registrar su producto
de STOK, por favor visita:
<http://register.stokgrills.com>

GENERAL SAFETY RULES

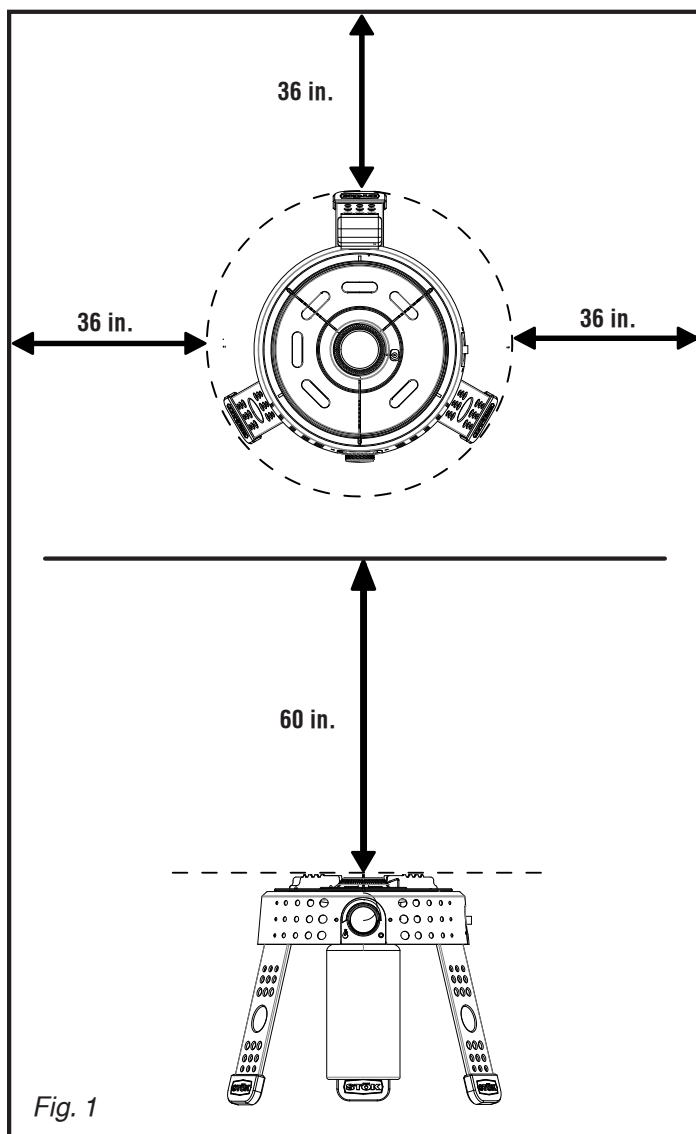


WARNING:

Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below, may result in electric shock, fire and/or serious personal injury.

READ ALL INSTRUCTIONS

- This appliance must be installed in accordance with the latest local codes. In the absence of local codes, use the:
 - United States:
 - National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54
 - LP gas Code, NFPA 58
 - Canada:
 - Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1
 - Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2



- If an accessory is used on the grill that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, use the:
 - United States: National Electrical Code, ANSI/NFPA 70
 - Canada: Canadian Electrical Code, CSA C22.1
- This appliance is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, shed, balcony, or any other enclosed area.
- Do not use or install this appliance in or on boats or recreational vehicles.
- This grill must be located away from combustible surfaces by no less than 36 in. (914 mm) from back of grill and 36 in. (914 mm) from sides of this grill and 60 in. (1524 mm) from top of this grill.
- Keep area around this appliance free of combustible materials, gasoline, and all other flammable vapors and liquids.
- Do not restrict the flow of combustion and ventilation air.
- Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- This grill is not intended for commercial use.
- Never move grill when using or still hot.
- Never use the grill indoors. Toxic fumes can accumulate.
- Always remove the LP gas cylinder (liquid propane also called liquid petroleum gas) when the appliance is not in use or before storing or lowering the unit.
- Do not alter the grill in any manner.
- Do not use this appliance unless it is fully and properly assembled and all parts are securely fastened.
- Never attempt to light burner with the hood closed. A build up of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.
- When in use, keep children and pets away at all times.
- Do not leave the grill unattended.
- Do not use charcoal, ceramic briquettes, or lava rock in a gas grill.
- In the event of a grease fire, turn off the burner. Do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand, or baking soda.
- Keep any electrical cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near the grill. If not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

GENERAL SAFETY RULES

- Never fill the LP gas cylinder beyond 80 percent full. An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety release valve. If not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- If a leak is detected at any time, get away from the LP gas cylinder and call the fire department.
- This grill is not intended to be used on a boat, in an RV, camper trailer, or motor home.
- Do not use the grill until leak-tested.
- Periodically check and/or clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
- LP gas cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other closed in area.
- Do not operate the grill while under the influence of drugs, alcohol, or any medication.
- Stay alert and exercise control. Watch what you are doing and use common sense. Do not operate a grill when you are tired.
- Propane cylinder use (1 lb. disposable):
 - Only cylinders marked with proper fuel type approved for the appliance must be used.
 - Cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
 - Size should be 4 in. diameter, 8 in. height, or 3 in. diameter, 10 in. height.
 - Save cylinder cap and reinstall when not in use.
 - Cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. Gas cylinder must be upright in use.
- Disconnect the cylinder when the stove is in storage.

SPECIFIC SAFETY RULES

- Use grill only with LP gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Check for leaks prior to grilling operations. Do this even if this grill was assembled at the store.
- Do not operate the grill if there is a gas leak present.
- Never use a flame to check for gas leaks.
- Should the burner go out while grilling, turn off the gas valve. Open the hood and wait five minutes before attempting to relight.
- Never lean over an open grill or place hands or fingers on hot surfaces.
- Thoroughly clean the grill regularly.
- Do not block the ventilation holes in the sides or back of the grill.
- Never attempt to use the appliance or any components that have been damaged or exposed to an accidental fire.
- Propane gas is not natural gas. Do not try to convert this grill to natural gas as it will void the warranty and is extremely dangerous.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of the grill.
- Use heat-resistant mitts or gloves, and long-handled utensils when operating this grill.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn requirements and fire codes of using a LP gas grill in your apartment complex.
- Save these instructions. Refer to them frequently and use them to instruct others who may use this grill. If you loan someone this grill, loan them these instructions also.

SYMBOLS

The following signal words and meanings are intended to explain the levels of risk associated with this product.

SYMBOL	SIGNAL	MEANING
	DANGER:	Indicates an imminently hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury.
	WARNING:	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.
	CAUTION:	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	NOTICE:	(Without Safety Alert Symbol) Indicates important information not related to an injury hazard, such as a situation that may result in property damage.

Some of the following symbols may be used on this product. Please study them and learn their meaning. Proper interpretation of these symbols will allow you to operate the product better and safer.

SYMBOL	NAME	DESIGNATION/EXPLANATION
	Safety Alert	Indicates a potential personal injury hazard.
	Read Operator's Manual	To reduce the risk of injury, user must read and understand operator's manual before using this product.
	Hot Surface	To reduce the risk of injury or damage, avoid contact with any hot surface.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

WARNING:

1. 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.

2. This product contains chemicals, including lead, lead compounds, and benzene (depending on the fuel type used), known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the Operator's Manual, ensuring you provide adequate ventilation when cooking with gas.

In Massachusetts: All gas products must be installed using a Massachusetts-licensed plumber or gasfitter. A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance. This applies to permanently installed natural gas and propane installation. This does not apply to propane portable installations using a 20 lb. tank.

FEATURES

PRODUCT SPECIFICATIONS

BTU rating 5,000
Total grill surface 104 sq. in.

Fuel source Propane (not included)
Natural gas convertible No

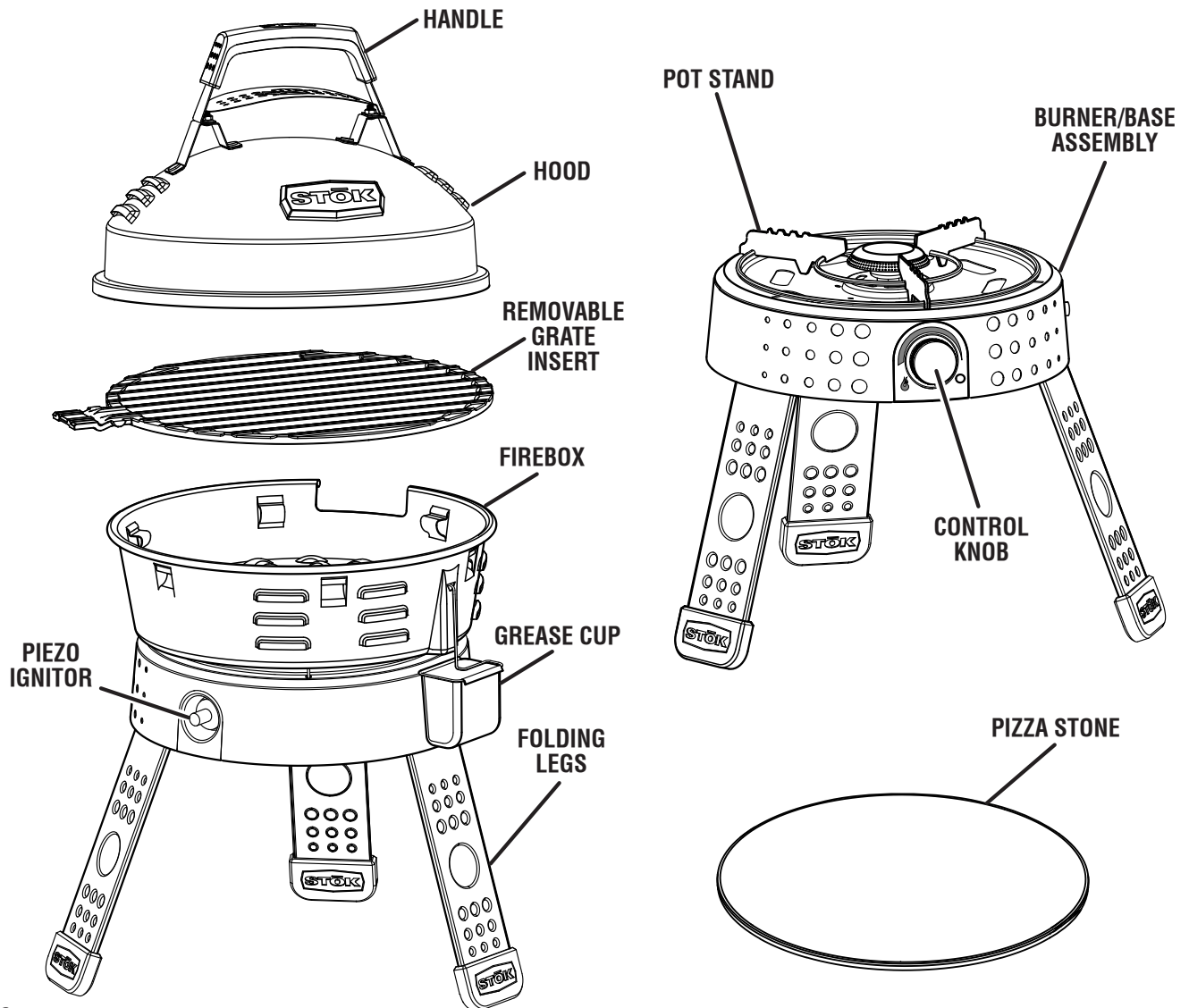


Fig. 2

KNOW YOUR GRILL

See Figure 2.

The safe use of this grill requires an understanding of the information on the grill and in this operator's manual. Before use of this grill, familiarize yourself with all operating features and safety rules.

BURNER/BASE ASSEMBLY - The burner/base assembly can be used as a camp stove when the firebox is removed.

FOLDING LEGS - The legs can be folded for storing or transporting the grill.

PIEZO IGNITOR - The piezo ignitor needs no battery to light the gas burner.

PIZZA STONE - Make brick oven quality pizza using the grill and the porous ceramic pizza stone. The pizza stone absorbs heat to promote even cooking. The stone will discolor with use but this will not affect performance.

POT STAND - Can be used for boiling water or making coffee and will hold up to a 10-inch skillet.

REMOVABLE GRATE INSERT - Remove the round porcelain-coated, cast-iron grate insert when using the pizza stone, or other available inserts (sold separately). When transporting be sure the cast-iron grate is installed.

LOOSE PARTS

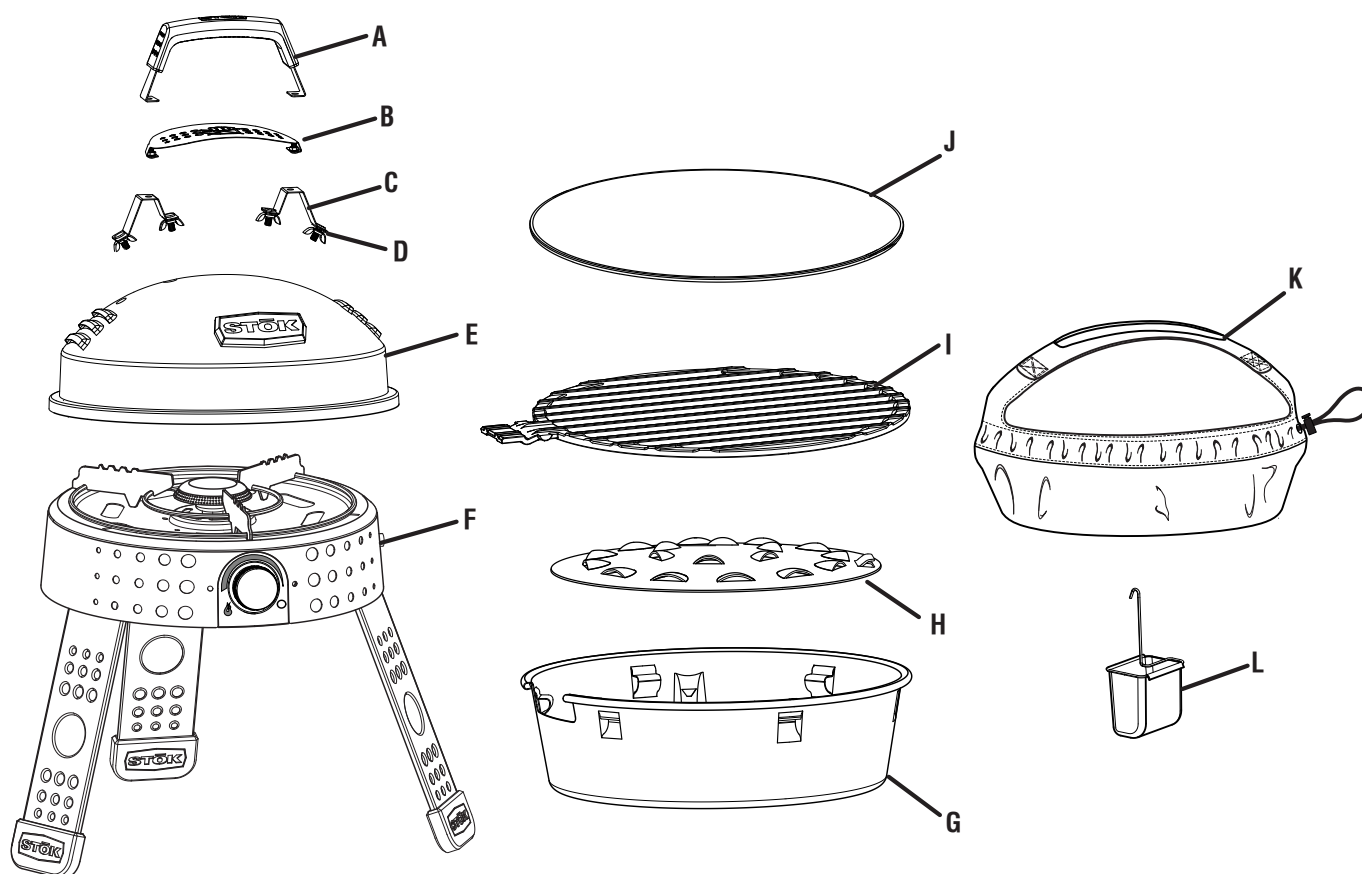


Fig. 3

A - Handle.....	1	G - Firebox	1
B - Heat shield	1	H - Heat Tent.....	1
C - Handle support bracket	2	I - Grate insert	1
D - Insulator pad	2	J - Pizza stone.....	1
E - Hood	1	K - Carrying bag	1
F - Burner/base assembly	1	L - Grease cup.....	1

ASSEMBLY

UNPACKING

This product requires assembly.

- Carefully lift grill from the carton and place it on a level work surface.

WARNING:

Do not use this product if any parts on the Loose Parts List are already assembled to your product when you unpack it. Parts on this list are not assembled to the product by the manufacturer and require customer installation. Use of a product that may have been improperly assembled could result in serious personal injury.

- Inspect the grill carefully to make sure no breakage or damage occurred during shipping.
- Do not discard the packing material until you have carefully inspected the grill, identified all loose parts, and satisfactorily operated the grill.

NOTE: Some loose parts are located inside the grill assembly beneath the hood.

- If any parts are damaged or missing, please call 1-800-847-5993 for assistance.

WARNING:

If any parts are damaged or missing, do not operate this grill until the parts are replaced. Use of this product with damaged or missing parts could result in serious personal injury.

CAUTION:

Some parts may contain sharp edges that may cause personal injury. Wear protective gloves if necessary.

WARNING:

Always place the grill/camp stove on a flat, level non-flammable surface. Failure to do so may cause the grill to tip over and could cause serious personal injury.

STEP 1: ATTACHING THE HANDLE

See Figures 4 - 5.

- Remove the nuts from the screws in the heat shield.
- Align holes in the handle, heat shield, and handle support bracket and insert screws as shown.
- Install nuts. **Do not tighten.**
- Remove the wing nuts from the handle support brackets.
- Insert the studs and insulator pads into the corresponding holes in the hood.

NOTE: Ensure insulator pads remain between the handle support brackets and the hood.

- Install wing nuts and washers and tighten.

NOTE: Do not overtighten wing nuts to avoid cracking the porcelain surface of the hood.

- Securely tighten the nuts holding the handle and heat shield to the handle support bracket.

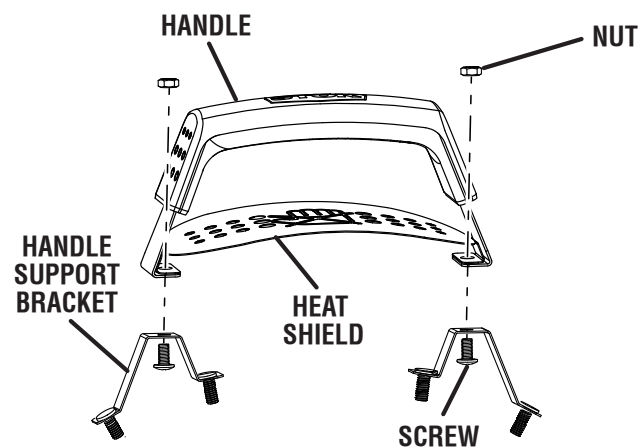


Fig. 4

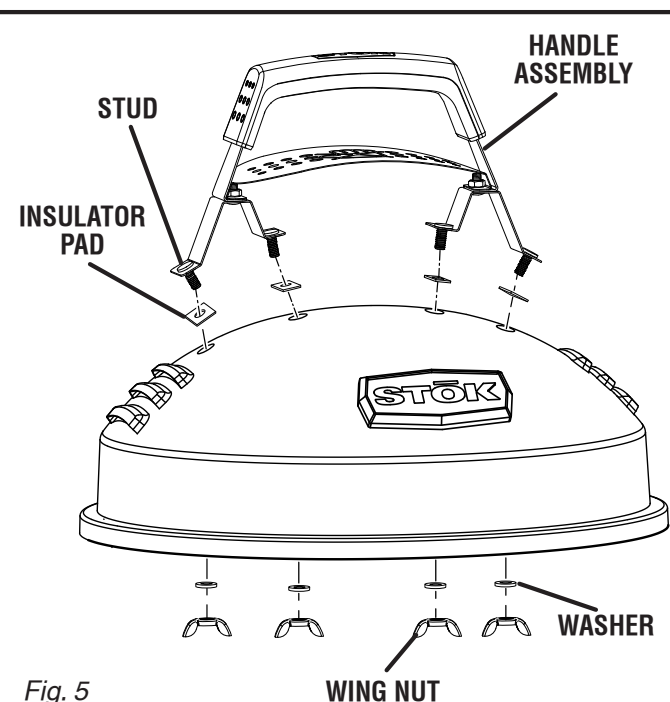


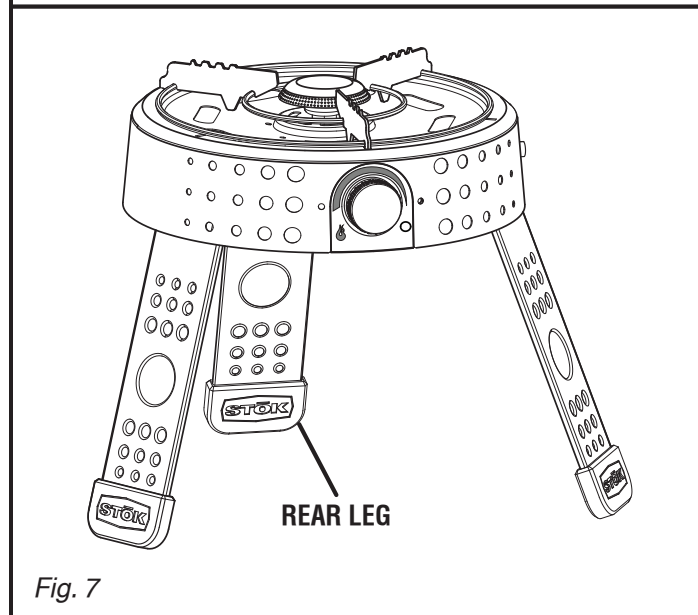
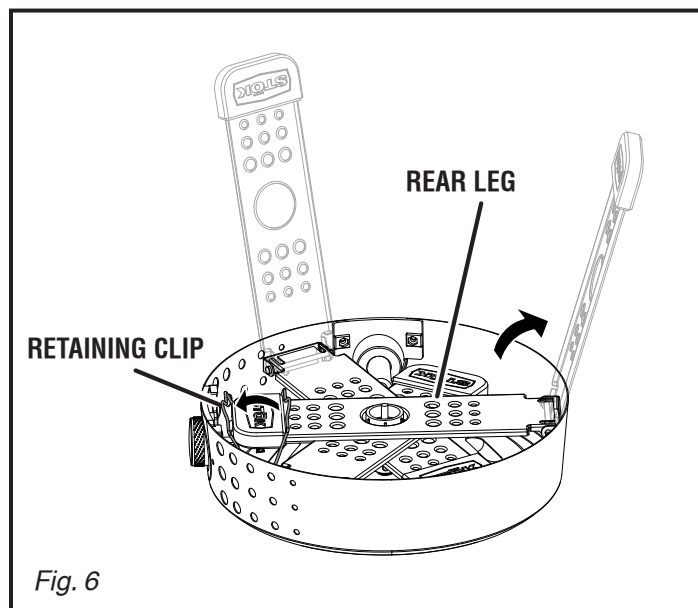
Fig. 5

ASSEMBLY

STEP 2: RAISING THE TOURIST™ GRILL BURNER/BASE ASSEMBLY TO THE STANDING POSITION

See Figures 6 - 7.

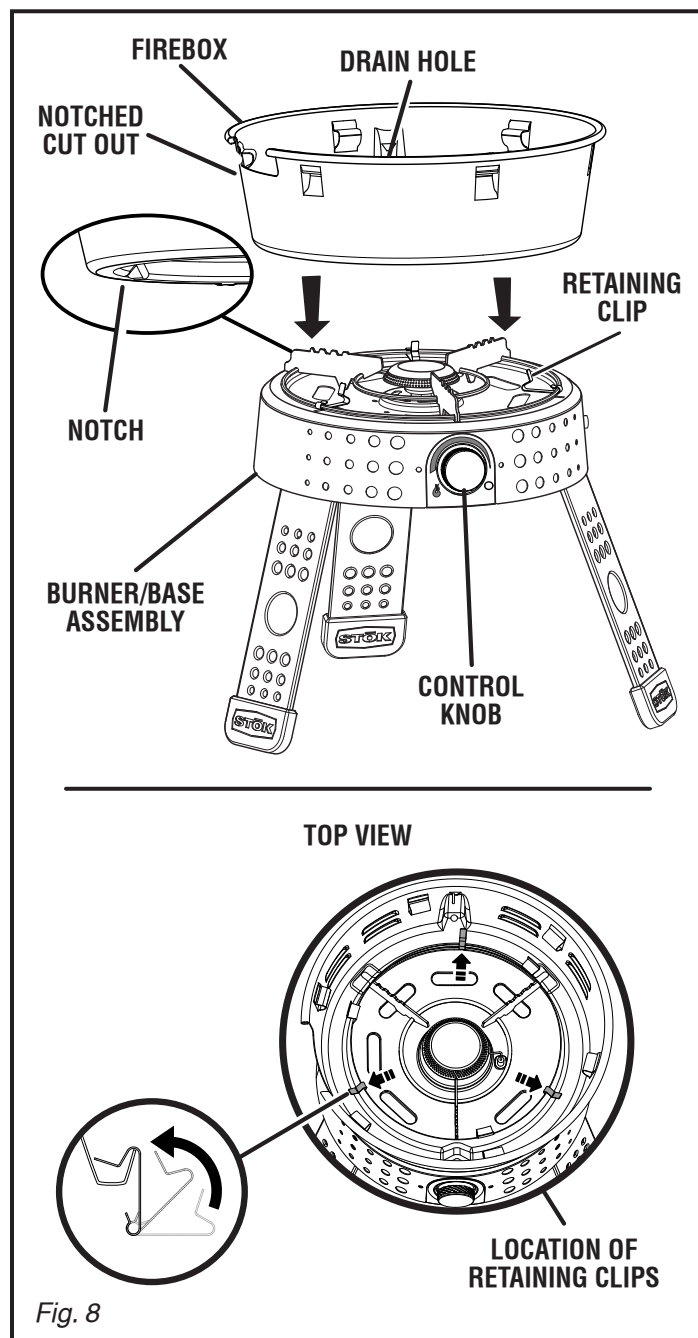
- Place burner/base assembly top down on a level surface.
- The rear and side legs are spring loaded. While holding spring loaded leg firmly, release the leg retaining clip on bottom of the base as shown.
- Slowly allow the spring loaded legs to raise to their fully upright position.
- Place burner/base assembly upright on a flat, level non-combustible surface so it rests on its legs.



STEP 3: INSTALLING THE FIREBOX AND HEAT TENT

See Figures 8 - 9.

- Hold the firebox over the burner/base assembly with the notched cut out to the left and the drain hole to the rear.
- NOTE:** The control knob is on the front of the firebox. Ensure that the cut out is not over the control knob or piezo ignitor.
- Align the notches on the bottom of the firebox with the pot stand on the burner/base assembly and set the firebox into place.
 - Attach the three retaining clips on the burner/base assembly over the edge of the firebox as shown.



ASSEMBLY

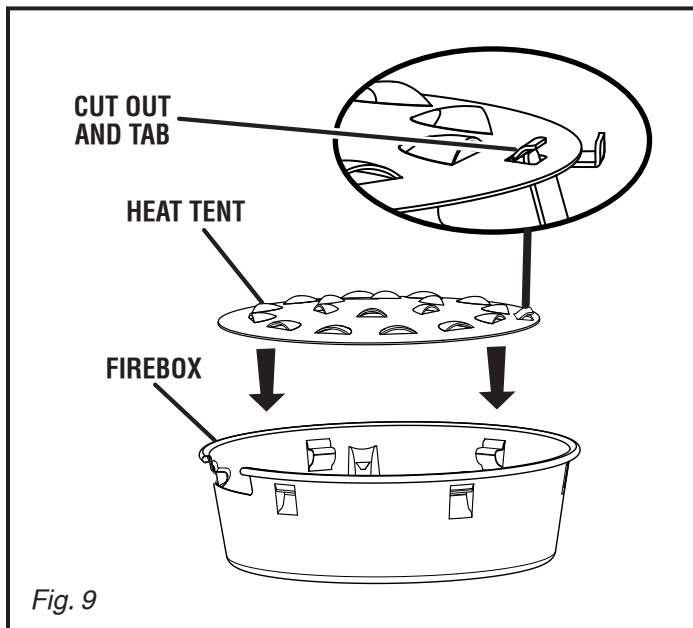
WARNING:

Ensure that all three clips are seated securely onto the edge of the firebox. Failure to properly attach the firebox to the burner/base assembly may cause the firebox to fall and cause serious personal injury.

- Align the cut out and tab on the heat tent and firebox and place onto the supports inside the firebox.

WARNING:

After cooking, allow grill and clips to fully cool before disassembling the firebox. Unlatching the clips while hot may cause serious personal injury.

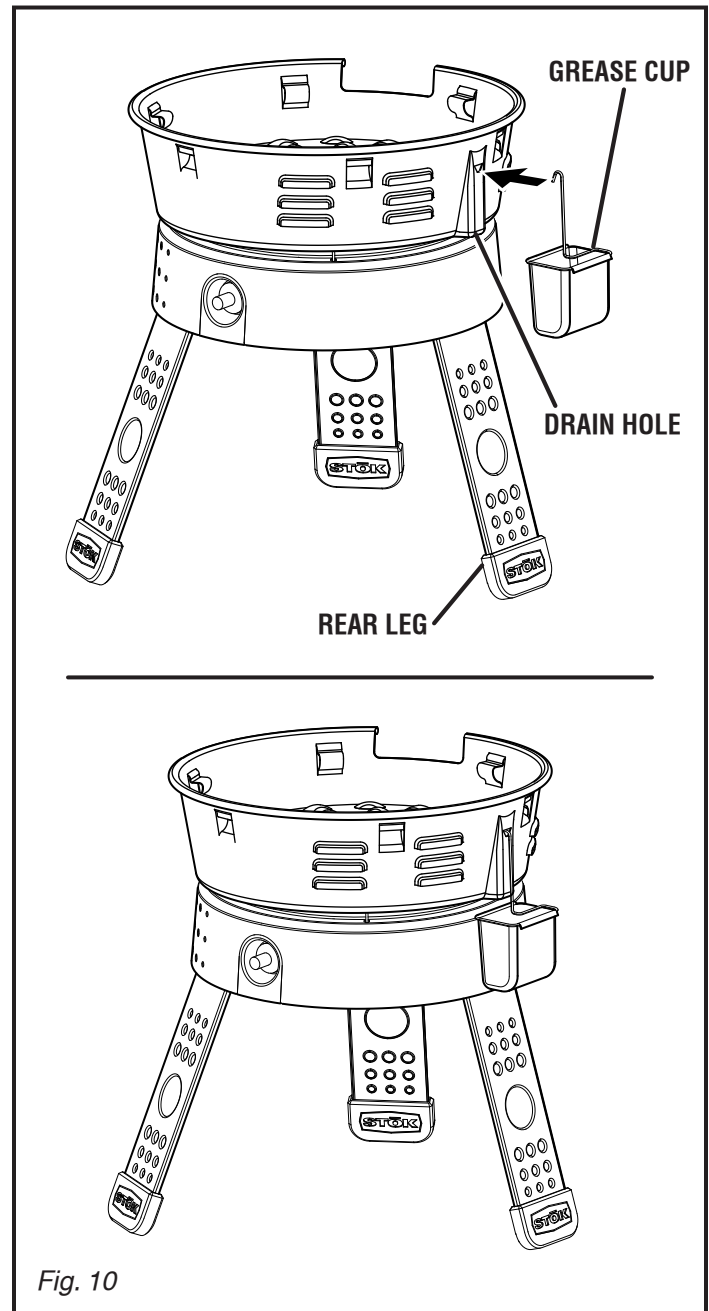


STEP 4: INSTALLING THE GREASE CUP

See Figure 10.

- Hang the grease cup on the rear of the firebox directly beneath the drain hole. Be sure the drain hole is not blocked.

NOTE: Clean the grease cup and firebox after each use. Do not remove the grease cup until after the grill has cooled completely. Do not transport the grill with a dirty grease cup or firebox.



STEP 5: CONNECTING THE LP GAS CYLINDER TO THE VALVE

See Figure 11.

- Remove cap from LP gas cylinder.
- Hold the LP gas cylinder firmly and insert into the valve.
- Turn the cylinder clockwise (as viewed from beneath the grill) taking care not to cross thread the connection. Do not use tools.

NOTE: The cylinder will seal into the threaded connection of the valve resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection.** If you cannot complete the connection, disconnect and repeat the above two steps. If you still cannot complete the connection, **DO NOT USE** this LP gas cylinder!

- Inspect valve connections. Look for any damage or debris. Remove any debris. **Never attempt to use damaged or plugged equipment. See your local LP Gas Dealer for repairs.**

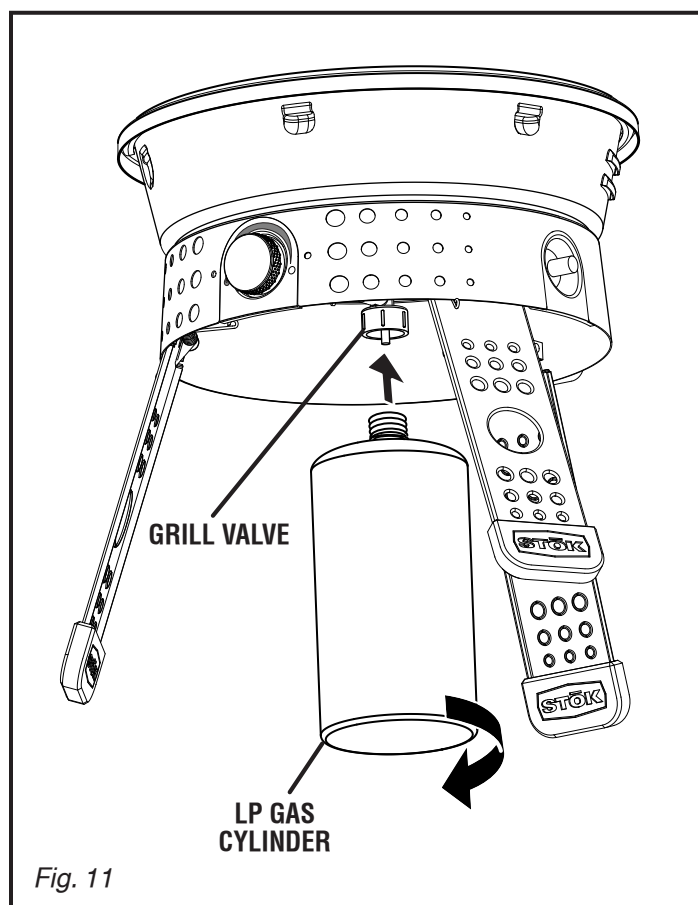


Fig. 11

STEP 6: TESTING VALVES FOR LEAKS

Connections on the valve were tested at the factory to ensure no gas leaks were present. However, shipping and handling could loosen connections. As a safety precaution:

- Turn the control knob completely clockwise until it is off.
- Make sure the LP cylinder is properly connected to the LP gas cylinder valve.

If you hear a *rushing* sound, immediately remove the LP gas cylinder. This sound means there is a major leak at the connection. Correct the problem before proceeding.

- Using a clean paint brush and a 50/50 mixture of mild soap and water, brush soapy solution over all the connections and fittings on the grill.
- “Growing” bubbles indicate a leak. Remove the LP gas cylinder and recap the bottle.

NOTE: If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Call for replacement parts.

STEP 7: INSTALLING THE REMOVABLE GRATE INSERT

See Figure 12.

- Insert the cooking grate by aligning the tab on the grate with the notched cutout in the firebox.

NOTE: Be sure the grate rests securely on the supports inside the firebox.

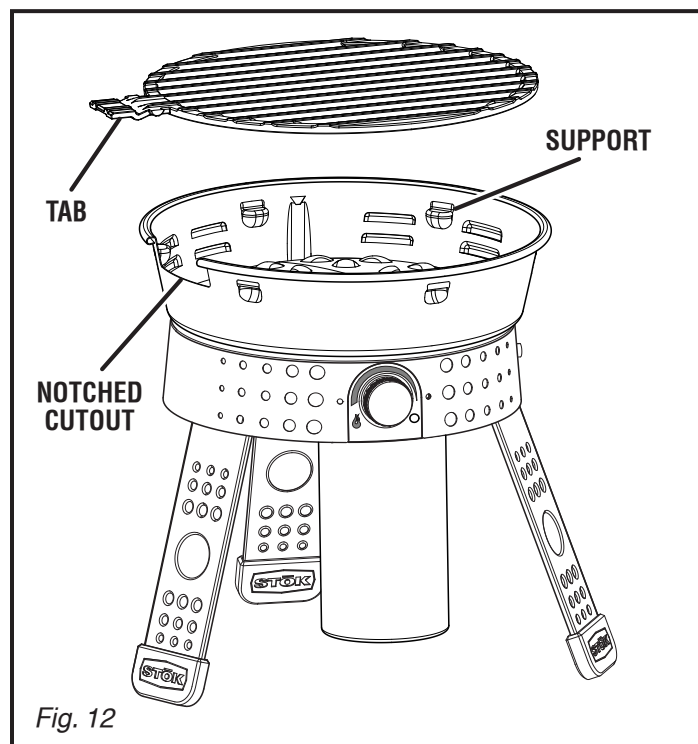


Fig. 12



WARNING:

Never move grill when hot or during use. Moving the grill when hot could result in serious personal injury.

STEP 8: DISASSEMBLING AND TRANSPORTING THE TOURIST™ GRILL

See Figures 13 - 14.

Never disassemble the TOURIST™ grill or place it into its carrying bag unless the grill is completely cool, the grease cup is empty, and the LP gas cylinder is removed.

NOTE: Clean the grease cup and firebox after each use. Do not remove the grease cup until after the grill has cooled completely. Do not transport the grill with a dirty grease cup or firebox.

- Remove the grease cup, hood, grate insert and firebox from the burner/base assembly.
- Place burner/base assembly top down on a level surface.
- Fold the legs down one leg at a time, folding the rear leg last.
- Attach the retaining clip over the folded rear leg to secure all legs inside the burner/base assembly.
- Invert the heat tent and place it inside the firebox. Place the grease cup, removable grate insert and burner/base assembly into the firebox in the order shown and cover with the hood.
- Place the firebox and hood inside the carrying bag, placing the tab of the grill insert through the cord and cutout in the bag.
- Raise the straps of the carrying bag over the top of the hood, allowing the handle to fit through the slots on the straps.
- Securely attach the hook and loop fastener.
- Tighten the carrying bag around the hood using the draw string.
- Transport the grill by the handle and lift it into a safe and comfortable carrying position.

FLIP

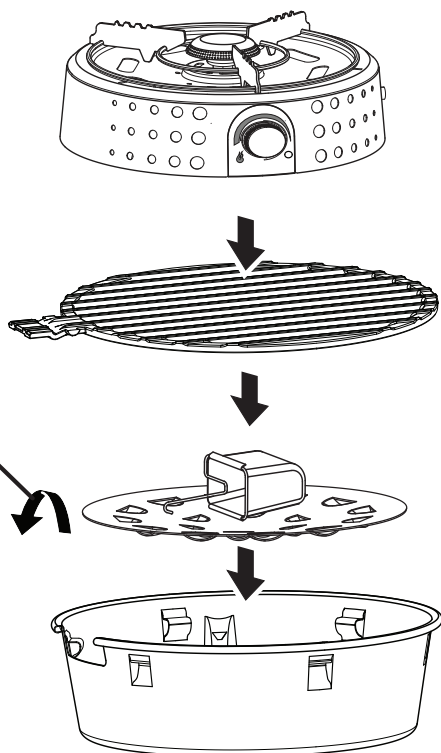


Fig. 13

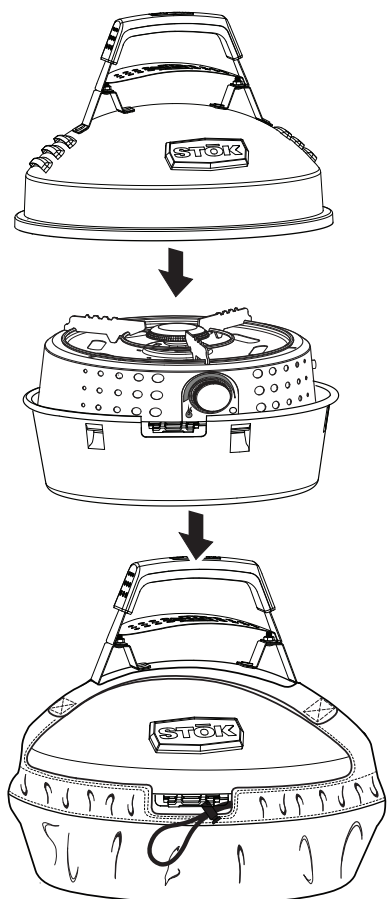


Fig. 14

OPERATION



WARNING:

Do not allow familiarity with grill to make you careless. Remember that a careless fraction of a second is sufficient to inflict severe injury.



WARNING:

Do not use any attachments or accessories not recommended by the manufacturer of this grill. The use of attachments or accessories not recommended can result in serious personal injury.

SAFETY TIPS FOR USING THE GRILL

- Before opening the control knob, check to ensure the cylinder connection is tight and perform a leak test.
- Trim excess fat from meat to reduce flare ups from dripings.
- When grill is not in use, turn off the control knob and remove the LP gas cylinder.
- Do not move grill while cooking or when grill is hot.
- To avoid burns and splatters, use long-handled utensils and oven mitts.
- Do not use the grill if the grease cup and firebox are not clean and properly installed.
- Once the grill has cooled, clean promptly.
- Do not let grease or hot material drip from the grill onto the valve. Correct the problem before use.
- Do not leave the grill unattended while preheating or burning off food residue. If the grill has not been regularly cleaned as instructed, a grease fire can occur.
- Never use water on a grease fire.
- Perform a burner flame check before each use (see the *Maintenance* section).

GRILLING GUIDE

High flame — for preheating the grill and burning off food residue from the grate.

Medium flame — for most grilling, baking, and roasting.

Low flame — for cooking fish and other lean foods.

COOKING/GRILLING TIPS

- The best oils to use when grilling meats are high-temperature oils (i.e., peanut, canola, safflower, and cottonseed oils).
- Dry off meat prior to grilling. Dry meat browns; wet meat steams.
- Grill with the hood in place.
- Keep grates clean. A clean grate is less likely to be sticky and will last longer.
- Clean the lid and inside the firebox often. A grease build-up is a fire hazard and adds unwanted flavors to your fresh food.
- Before lighting the burner, spray grates with non-stick spray to prevent food from sticking.
- Always preheat the grill 10–15 minutes prior to use.
- Before you start grilling, organize the food by cooking technique, required cooking time, and grilling area required.
- Sauces containing sugars and fats can cause flare-ups and burn your food. Apply these sauces only in the last 10 minutes of cooking.
- Marinades and rubs enhance the flavor of food. A dry rub or liquid marinade can be used prior to cooking.

FOOD SAFETY

- Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
- Keep raw meat separate from ready-to-eat foods.
- Use a clean platter and utensils when removing cooked food from the grill.
- Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal temperature of meat.
- USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures of Food:
 - 145°F for beef, veal, lamb, steaks, and roast
 - 145°F for fish
 - 160°F for ground pork, beef, veal, and lamb
 - 160°F for pork
 - 160°F for egg dishes
 - 165°F for turkey, chicken, and duck (whole, pieces, and ground)
- Refrigerate prepared and leftover foods promptly.

OPERATION

WARNING:

If ignition does NOT occur within 5 seconds, turn the control knob completely clockwise until it is off and wait 5 minutes. Repeat lighting procedures. If burner does NOT ignite with the cylinder valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite and result in serious personal injury.

IGNITING THE BURNER

See Figures 15 - 16.

NOTE: Never lean over the grill while lighting burner.

The first time you use your newly purchased grill, it is recommended the grill run on the highest setting for 15–20 minutes.

To ignite burner using the piezo ignitor:

- Remove hood.
- Be sure the control knob is turned completely clockwise until it is off.
- Make certain the LP gas cylinder is tightly connected to the grill's burner valve and a leak test has been performed.
- To light the burner, turn the control knob fully to the left.
- Press the ignitor button until the burner lights. When burner is lit, turn the control knob to the desired setting.

If burner fails to light within five (5) seconds, turn the control knob completely clockwise until it is off and wait five (5) minutes before repeating the steps.

NOTE: When the burner is fully open, the flame height should be between 1-1/2 to 2 in. high. If the flame is too low, you may need to replace the LP gas cylinder.

To ignite burner using match lighting:

- Remove hood.
- Be sure the control knob is turned completely clockwise until it is off.
- Remove firebox and grate insert.
- Make sure the LP gas cylinder is tightly connected to the grill's burner valve and a leak test has been performed.
- Light a match or lighter and place it near the burner.
- To light the burner, turn the control knob fully to the left.
- When burner is lit, extinguish the match or lighter and turn the control knob to the desired setting.

Using heat-resistant oven mitts to handle the firebox, replace the firebox and grate insert onto the burner/base assembly.

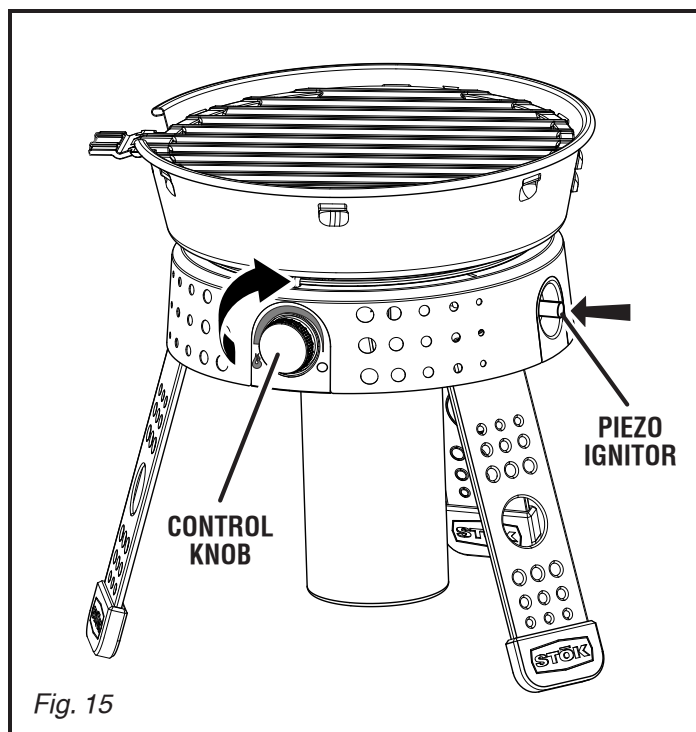


Fig. 15

If burner fails to light, extinguish the match, turn the control knob completely clockwise until it is off, and wait five (5) minutes before repeating the steps.

NOTE: When the burner is fully open, the flame height should be between 1-1/2 to 2 in. high. If the flame is too low, you may need to replace the LP gas cylinder.

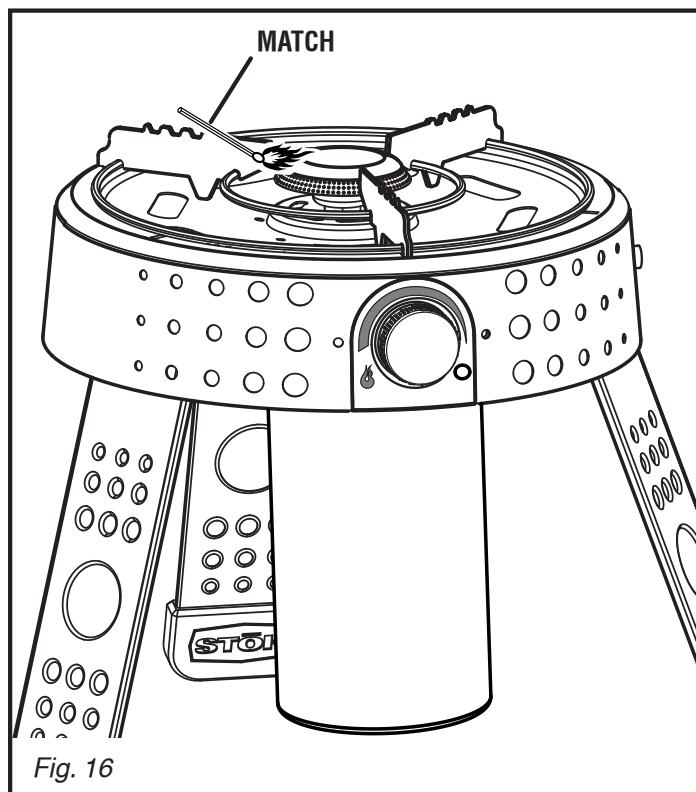


Fig. 16

OPERATION

WARNING:

The grate insert will remain hot for some time after it is removed from the grill. Set a hot grate insert on a non-flammable surface. Do not place it on plastic or wood. Make sure not to put the hot accessories where people or pets will come in contact with it.

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.

USING THE GRILL AND ACCESSORIES

To use the grate:

- Turn on the grill and close the hood. Preheat the grill for 10–15 minutes.
- Open the hood and place the food on clean grates then replace the hood. Cooking time will vary depending on personal preference.

NOTE: When grilling fish, the meat is typically done when it flakes easily with a fork. If any part of the meat is glossy in appearance, it is not done.

- When finished cooking, turn the control knob completely clockwise until it is off.
- After the grill has cooled, clean grates and grease cup.

WARNING:

Only place the pizza stone in cold grill. Placing the pizza stone in a hot grill can result in possible serious injury.

To use the pizza stone:

- Allow grill to cool completely.
- Lift and remove the grate insert then place the pizza stone where the grate insert was removed.
- Turn on the grill and close the hood. It will take 15 minutes to heat the stone to cooking temperature.
- Open the hood and place pizza on the pizza stone.
- Cook the pizza.
- When finished cooking, turn the control knob completely clockwise until it is off.
- Carefully remove the pizza. Wear heat-resistant oven mitts and use a pizza peel or other long-handled utensil.
- Allow the pizza stone and grill to completely cool.
- Clean grates, grease cup, and pizza stone.

CAMP STOVE MODE

- Allow grill to cool completely.
- To use the burner/base assembly as a camp stove, remove the firebox. Use it for boiling water or making coffee. For cooking, it can accommodate up to a 10-inch pan or skillet. Do not exceed weight of 20 lbs. for utensil and contents.
- When finished cooking, turn the control knob completely clockwise until it is off.

WARNING:

When servicing, use only identical replacement parts. Use of any other parts could create a hazard or cause product damage.

GENERAL MAINTENANCE

When cleaning the inside of the hood and firebox, use a strong solution of detergent and water with a soft brush. Rinse thoroughly and allow to air dry. NEVER use a caustic grill cleaner on painted or cooking surfaces.

All plastic parts, stainless-steel, and painted surfaces, should be cleaned with warm soapy water and wiped dry. Cooking surfaces should be cleaned with a bristle brush only. Check that no loose bristles remain on the cooking grates prior to using.

Cooking grates:

- Clean before and after each use with a stiff wire brush.

Grease cup and firebox:

- After use, allow the grease in the cup to cool then empty into the garbage.
- Empty after each use to avoid spillage and flare ups.
- Wash the firebox with warm, soapy water and wipe dry.

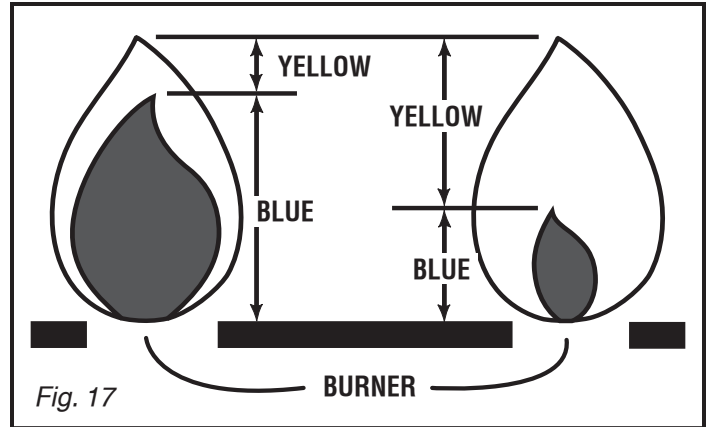
IGNITOR CHECK

Remove LP gas cylinder completely. Press the ignitor. A loud “click” should be heard and a spark seen between the burner and electrode. If no spark, see the *Troubleshooting* section later in this manual.

BURNER FLAME CHECK

See Figure 17.

- Remove hood, grate insert, and firebox.
- Turn control knob fully to the left.



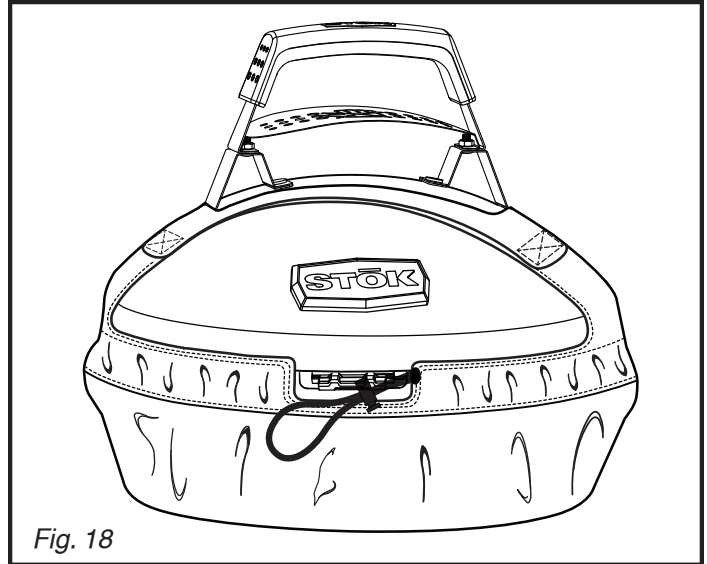
- Press the ignitor button until the burner lights.
- Slowly rotate the control knob from left to right. The height of the flame should be higher when the knob is turned to the left and lower when the knob is turned to the right.
- Observe the color of the flame:
 - If the flames are blue with a yellow tip, then the grill is functioning normally and no actions are required.
 - If the flames are yellow, the grill may require maintenance. Yellow flames provide low, uneven heat, and could cause soot to build up on food and cooking surfaces.
- If you observe yellow flames, turn the grill off and allow it to cool completely.
- Remove the LP gas cylinder and ensure that the grill valve is undamaged and free of debris.
- Clean the burner and the areas around the cooking surface.
- Replace the LP gas cylinder and repeat the burner flame check. If you still observe yellow flames, turn the grill off and contact customer service or a qualified service center for assistance.

MAINTENANCE

STORING THE GRILL

See Figure 18.

- Turn the control knob completely clockwise until it is off.
- Allow grill to cool completely.
- Remove LP gas cylinder.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Clean grill thoroughly.
- Disassemble grill and place it inside the carrying bag as described in the *Assembly* section.
- Store in dry location.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Smell of gas	Valve leaking.	Remove LP cylinder immediately and check for damaged valve. Perform leak test, see Testing Valves for Leaks in the <i>Assembly</i> section.
Gas leak detected from cylinder or other connection	Improper installation and loose connections.	Tighten fittings and see Testing Valves for Leaks in the <i>Assembly</i> section.
	Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Replace LP gas cylinder.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Grease build up in burner area.	Turn off control knob. Remove hood allowing flames to extinguish. Once cool, clean grill thoroughly.
Burner will not light	LP gas cylinder is empty.	Replace LP gas cylinder.
	Ignitor wire is loose, dirty, or not connected.	Reconnect burner electrode wires or replace the ignitor wire assembly. Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Tighten all connections.
Decreasing heat or popping sound	LP gas cylinder is empty.	Replace LP gas cylinder.
Inside of hood appears to be peeling	This is a build up of grease.	Clean with a soft bristle brush or scraper.

WARRANTY

STÖK™ GAS GRILL LIMITED WARRANTY

Thank you for purchasing a STÖK™ brand grill. Below is our limited gas grill product warranty. Before submitting a warranty claim, we suggest you read the Operator's Manual that came with your grill. You may discover an easy and simple solution to your problem. If you cannot find the manual, a replacement can be obtained by calling the number below, or by downloading one from our web site at the address below.

What the Warranty Covers:

- All Grill Parts and Components: 2 years against manufacturing and material defects

The warranty period begins on the date of purchase. The warranty applies only to grills purchased from an authorized retailer in the U.S. or Canada and extends only to the original purchaser and is not transferable.

Although we encourage you to register your gas grill, you do not need to do so in order to submit a warranty claim. Registering your grill, however, will NOT serve as a substitute for a sales receipt. **We cannot honor any warranty claims without a valid sales receipt which shows date and place of purchase.** If STÖK approves the claim, you may be required to return any defective part, which STÖK will repair or replace without charge. If a part is not repairable and no longer available, the part may be replaced with a similar part of equal function. Repair or replacement of parts does not extend the warranty period.

Repair or replacement of parts is your exclusive remedy under this limited warranty.

What the Warranty Doesn't Cover:

The limited warranty does not cover damage caused by any of the following:

- Failure to assemble, use, or maintain the grill in accordance with the assembly instructions and Operator's Manual or any other misuse or abuse or failure to follow local codes
- Commercial, institutional, apartment complex, or other community use
- Gas cylinders or tanks
- Unauthorized modification or repair of the grill or use of unauthorized parts
- Acts of God such as fire, flood, hurricanes, lightning, wind, and hail
- Flare-up fires or accidents
- Cleaners other than those recommended in the Operator's Manual or exposure to other chemicals either directly or in the atmosphere (do not store your grill near a pool)
- Food loss or incidental, consequential, or special damages
- Scratches, dents, discoloration, surface rust, or other cosmetic issues or damages caused by tools during assembly
- Normal wear and tear
- Any consumable accessories provided with your grill such as grilling tools, brushes, or cleaners
- Postage, pickup, delivery or other transportation costs
- The cost to remove or install any parts or components or other labor charges

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY PROVIDED BY STÖK. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED TO THE DURATION OF THE ABOVE WARRANTY. NO RETAILER OR OTHER PARTY HAS ANY AUTHORITY TO CREATE ANY OTHER WARRANTY OR ADD TO OR VARY THIS LIMITED WARRANTY. ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.'S *MAXIMUM LIABILITY* IN ANY EVENT UNDER THIS WARRANTY WILL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY THE ORIGINAL PURCHASER.

Note that some states, provinces, or other jurisdictions do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limits on how long an implied warranty lasts. Some of the above limitations therefore may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights. You also may have other rights that vary from jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service:

Before returning any parts or components, please contact Customer Service at the number shown below. Please have available the grill's serial number (located on leg stand) and a copy of your sales receipt showing your date and place of purchase. The call must be made within the warranty period.

Returns will not be accepted without a valid return authorization number (RAN) from Customer Service. You will be responsible for paying shipping charges, and you must return the defective part to STÖK freight/postage prepaid with the RAN shown on the outside of the package. Returns that do not meet these requirements will be refused. We will return a replacement part to you freight/postage prepaid.

STÖK Customer Service (toll free, U.S. and Canada): 1-800-847-5993

STÖK web site address: www.stokgrills.com

TABLE DES MATIÈRES

■ Introduction	2
■ Règles de sécurité générales	3-4
■ Règles de sécurité particulières	4
■ Symboles.....	5
■ Caractéristiques	6
■ Pièces détachées	7
■ Assemblage.....	8-12
■ Utilisation.....	13-15
■ Entretien	16-17
■ Dépannage	17
■ Garantie	18
■ Commande de pièces/réparation.....	Page arrière

INTRODUCTION

Cet parrilla offre de nombreuses fonctions destinées à rendre son utilisation plaisante et plus satisfaisante. Lors de la conception de ce produit, l'accent a été mis sur la sécurité, les performances et la fiabilité, afin d'en faire un outil facile à utiliser et à entretenir.



DANGER :

Si une odeur de gaz se dégage :

1. Ne pas tenter d'allumer l'appareil.
2. Éteindre le feu.
3. Se déconnecter de l'alimentation en carburant.



DANGER :

Toujours utiliser à l'extérieur. L'utilisation du gril à l'intérieur ou dans un espace confiné crée des risques d'intoxication au monoxyde de carbone, pouvant entraîner de sérieux problèmes de santé, voire une issue fatale.



AVERTISSEMENT :

Un assemblage, une modification, un ajustement, un service ou un entretien inadéquats peuvent causer la mort, des lésions corporelles ou des dommages matériels. Lire attentivement les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien décrites dans le présent manuel avant d'assembler ou d'employer le gril ou d'en faire l'entretien.



AVERTISSEMENT :

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité du gril ou d'un autre appareil.
- Ne pas entreposer une bouteille de GPL qui n'est pas branchée aux fins d'utilisation à proximité du gril ou d'un autre appareil.

To register your STOK
product, please visit:
<http://register.stokgrills.com>

Pour enregistrer votre
produit de STOK,
s'il vous plaît la visite:
<http://register.stokgrills.com>

Para registrar su producto
de STOK, por favor visita:
<http://register.stokgrills.com>

RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT :

Lire et veiller à bien comprendre toutes les instructions. Le non-respect de toutes les instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Cet appareil doit être installé conformément aux plus récents codes locaux. En l'absence de tels codes, utiliser :
 - États-Unis :
 - National Fuel Gas Code, la norme de l'American National Standards Institute ANSI Z223.1/de la National Fire Protection Association NFPA 54
 - LP gas Code, la norme NFPA 58
 - Canada :
 - le Code d'Installation du gaz naturel et du propane, la norme de l'Association canadienne de normalisation CSA B149.1

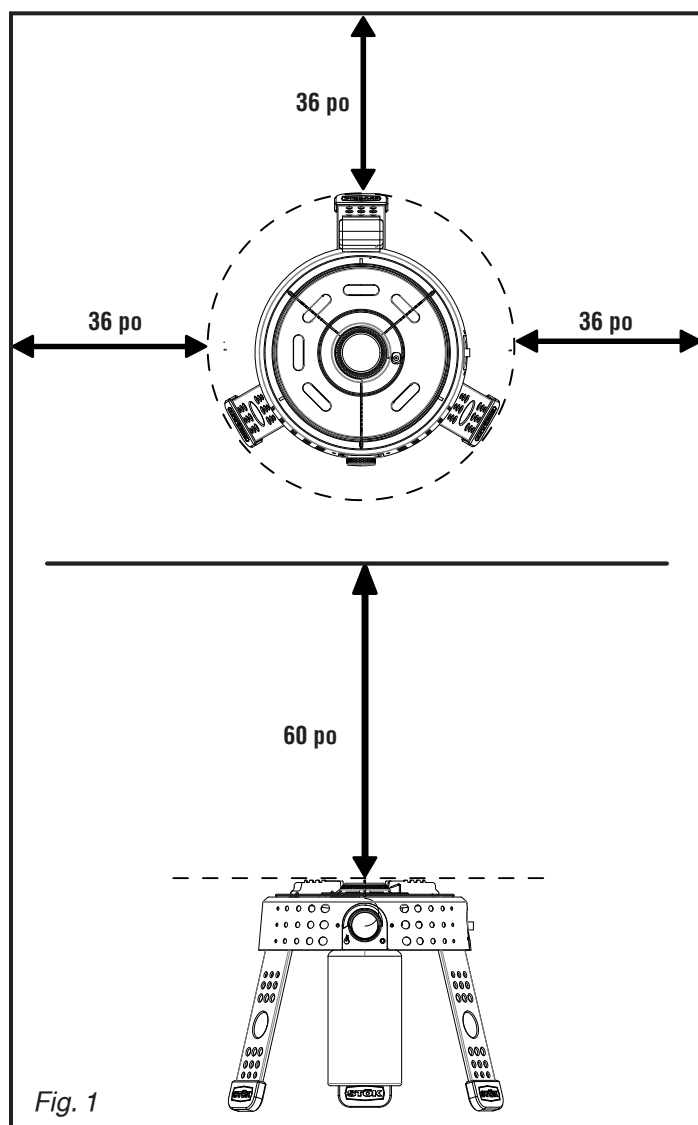


Fig. 1

- le Code d'Installation du gaz naturel et du propane, la norme de l'Association canadienne de normalisation CSA B149.2
- Si un accessoire nécessitant une source d'électricité extérieure est utilisé sur le grill, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de tels codes, utiliser :
 - États-Unis : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70
 - Canada : le Code canadien de l'électricité, la norme CSA C22.1
- Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur seulement et pas dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos.
- Ne jamais utiliser ou installer l'appareil sur des bateaux et dans des véhicules récréatifs (VR).
- L'arrière et les deux côtés de ce grill doivent être éloignés des surfaces combustibles d'au moins 914 mm (36 po) et 1524 mm (60 po.) du haut de cette grill.
- Le grill ne doit pas être utilisé sous un toit combustible.
- Garder l'entourage de cet appareil libre de toute matière combustible, d'essence et de tous autres liquides et vapeurs inflammables.
- Ne pas gêner la circulation d'air de combustion et de ventilation.
- Maintenir les ouvertures de ventilation de la gaine de la bouteille dégagées et libres de tout débris.
- Ce grill ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Ne jamais déplacer le grill pendant l'utilisation ou s'il est encore chaud.
- Ne jamais utiliser le grill à l'intérieur. Des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler dans la pièce.
- Toujours retirer le gaz sur la bouteille de GPL (le propane liquide est également appelé gaz de pétrole liquéfié) lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant d'emmagasiner ou abaisser l'unité.
- Ne modifier le grill en aucune façon.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il n'est pas correctement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas bien fixées.
- Ne jamais tenter d'allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. L'accumulation de gaz non brûlé dans le grill fermé est dangereuse.
- Garder les enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser le grill sans surveillance.
- Ne pas utiliser de charbon de bois, de briquettes de céramique ou de pierres volcaniques dans un grill au gaz.
- En cas d'incendie de graisse, fermer le brûleur. Ne pas tenter d'éteindre ce type d'incendie avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre de type BC ou étouffer au moyen de terre, de sable, ou d'hydrogencarbonate de sodium.

RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Tenir les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en combustible loin des surfaces brûlantes.
- Ne pas entreposer de bouteilles de GPL de rechange à proximité de l'appareil ou sous celui-ci. En cas de non-respect de ces instructions, un incendie peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- Ne jamais remplir la bouteille de GPL au-delà de 80 % de sa capacité. Une bouteille trop remplie ou rangée de façon inappropriée constitue un danger en raison de la possibilité de fuite de gaz provenant de la soupape de sûreté. En cas de non-respect de ces instructions, un incendie peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- Si une fuite est détectée, s'éloigner de la bouteille de GPL et appeler le service des incendies.
- Ce type de gril n'est pas conçu pour une utilisation sur un bateau, dans un VR, dans une caravane ou dans une autocaravane.
- Ne pas utiliser le gril avant d'avoir vérifié et confirmé son étanchéité.
- Procéder à l'inspection et au nettoyage des tubes des brûleurs/buses périodiquement pour en retirer les insectes ou les nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous le gril.
- Les bouteilles GPL doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou un autre espace confiné.
- Ne pas utiliser le gril sous l'influence d'alcool, de drogues ou de médicaments.
- Rester vigilant et garder le contrôle. Se montrer attentif et faire preuve de bon sens. Ne pas utiliser le gril en état de fatigue.
- Utiliser une bouteille de propane (500 g [1 lb] jetable) :
 - Seules les bonbonnes marquées de ce type de carburant peuvent être utilisées avec cet appareil.
 - La bouteille doit être fabriquée et marquée conformément aux normes pour les réservoirs de propane par le Département du transport américain (DOT) ou par La Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339, bouteilles, sphères et tubes pour le Transport des matières dangereuses.
 - Le format doit être de 102 mm (4 po) de diamètre, 203 mm (8 po) de hauteur ou 76 mm (3 po) de diamètre, 254 mm (10 po) de hauteur.
 - Conserver le bouchon du cylindre et le réinstaller lorsque la bouteille n'est pas utilisée.
 - Le système d'approvisionnement de la bouteille doit être organisé pour le retrait de vapeur. La bouteille doit être positionnée à la verticale pendant l'utilisation.
- Débrancher la bonbonne avant de ranger le barbecue.

RÈGLES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Utiliser le gril seulement avec le gaz propane et l'ensemble de régulateur et vanne fourni.
- Vérifier s'il y a des fuites avant d'utiliser le gril. Procéder à cette vérification même si l'appareil a été assemblé au magasin.
- Ne pas utiliser le gril s'il y a une fuite de gaz.
- Ne pas utiliser de flamme pour chercher la provenance d'une fuite de gaz.
- Si le brûleur cesse de fonctionner en cours de cuisson, fermer la vanne de gaz. Ouvrir le couvercle et attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer le gril.
- Ne jamais se pencher vers la surface d'un gril ouvert ni mettre les mains ou les doigts sur une surface chaude.
- Bien nettoyer le gril régulièrement.
- Ne pas obstruer les trous de ventilation qui se trouvent sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- Ne jamais essayer d'utiliser un gril ni aucune pièce qui ont été endommagés ou exposés à un incendie.
- Le propane n'est pas du gaz naturel. Ne pas tenter de convertir ce gril au gaz naturel, puisque cela annulera la garantie et que c'est extrêmement dangereux.
- Mettre le capuchon antipoussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utiliser à cette fin que le type de capuchon antipoussière fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.
- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité du gril ou d'un autre appareil.
- Porter des mitaines ou des gants résistants à la chaleur et employer des ustensiles à long manche pour cuisiner sur le gril.
- Résidents d'immeubles d'habitation : Vérifier auprès des gestionnaires pour connaître les exigences et les codes de prévention des incendies applicables à l'utilisation d'un gril au propane sur les lieux.
- Conserver ces instructions. Les consulter fréquemment et les utiliser pour instruire les autres utilisateurs éventuels. Si ce gril est prêté, il doit être accompagné de ces instructions.

SYMBOLES

Les termes de mise en garde suivants et leur signification ont pour but d'expliquer le degré de risques associé à l'utilisation de ce produit.

SYMBOLE	SIGNAL	SIGNIFICATION
	DANGER :	Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, aura pour conséquences des blessures graves ou mortelles.
	AVERTISSEMENT :	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou mortelles.
	ATTENTION :	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.
	AVIS :	(Sans symbole d'alerte de sécurité) Indique une information importante ne concernant pas un risque de blessure comme une situation pouvant occasionner des dommages matériels.

Certains des symboles ci-dessous peuvent être utilisés sur produit. Veiller à les étudier et à apprendre leur signification. Une interprétation correcte de ces symboles permettra d'utiliser produit plus efficacement et de réduire les risques.

SYMBOLE	NOM	DÉSIGNATION / EXPLICATION
	Symbole d'alerte de sécurité	Indique un risque de blessure potentiel.
	Lire le manuel d'utilisation	Pour réduire les risques de blessures, l'utilisateur doit lire et veiller à bien comprendre le manuel d'utilisation avant d'utiliser ce produit.
	Surface brûlante	Pour éviter les risques de blessures ou de dommages, éviter tout contact avec les surfaces brûlantes.

PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

AVERTISSEMENT :

1. Les sous-produits de combustion générés suite à son utilisation peuvent contenir des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies 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.
2. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb ou des composés de plomb qui, et du benzène (en fonction du type de carburant utilisé), 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.**

Afin de réduire l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil conformément au manuel d'utilisation. Ventiler adéquatement les lieux lors de toute cuisson au gaz.

Au Massachusetts : L'installation d'appareils au gaz doit être effectuée par un plombier ou un installateur certifié par l'État du Massachusetts. Une valve manuelle en T homologuée doit être installée sur le tuyau d'alimentation de l'appareil. Cette exigence s'applique aux appareils au gaz naturel et au propane installés de façon permanente. Elle ne s'applique pas aux appareils au propane portatifs équipés d'une bouteille de 9,1 kg (20 lb).

CARACTÉRISTIQUES

FICHE TECHNIQUE

Puissance BTU.....5 000
Surface totale du gril0,07 m² (104 po carré)

Source de combustible Propane (non inclus)
Convertible au gaz naturel..... Non

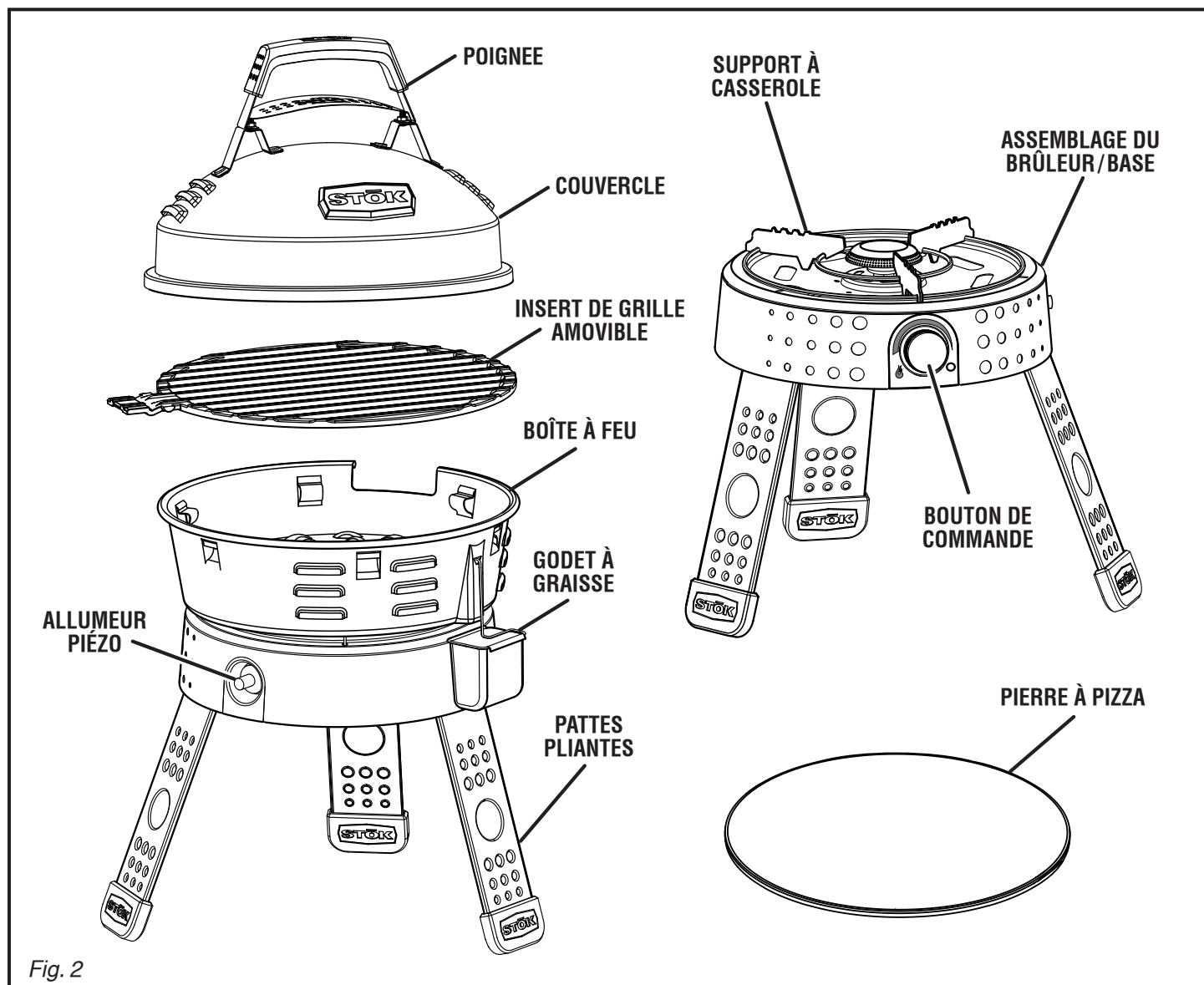


Fig. 2

CONNAÎTRE SON GRIL

Voir la figure 2.

L'utilisation sûre de ce gril exige une compréhension des renseignements figurant sur gril et contenus dans le manuel d'utilisation, ainsi qu'une bonne connaissance du projet entrepris. Avant d'utiliser ce gril, se familiariser avec toutes ses caractéristiques et règles de sécurité.

ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR/BASE - Enlever la boîte à feu pour utiliser l'assemblage du brûleur et de la base comme réchaud de camping.

PATTES PLIANTES - Les pattes se plient pour ranger ou transporter le barbecue.

ALLUMEUR PIÉZO - L'allumeur piézo-électrique ne requiert aucune pile et est utilisé pour allumer le brûleur à gaz.

PIERRE À PIZZA - Confectionner une pizza de qualité de four à brique à l'aide du gril et de la pierre à pizza en céramique poreuse. La pierre à pizza absorbe la chaleur pour promouvoir une cuisson uniforme. La pierre se décolore avec le temps mais ceci n'affectera en rien sa performance.

SUPPORT À CASSEROLE - À utiliser pour faire bouillir de l'eau, faire du café et cuire avec une poêle à frire jusqu'à 254,0 mm (10 po) de diamètre.

INSERT DE GRILLE AMOVIBLE - Retirer la grille ronds en fonte revêtus de porcelaine, lorsque l'on utilise la plaque à frire, la pierre à pizza, le panier à légumes ou les autres inserts disponibles (vendu séparément). S'assurer que la grille en fonte est installée avant de transporter le gril.

PIÈCES DÉTACHÉES

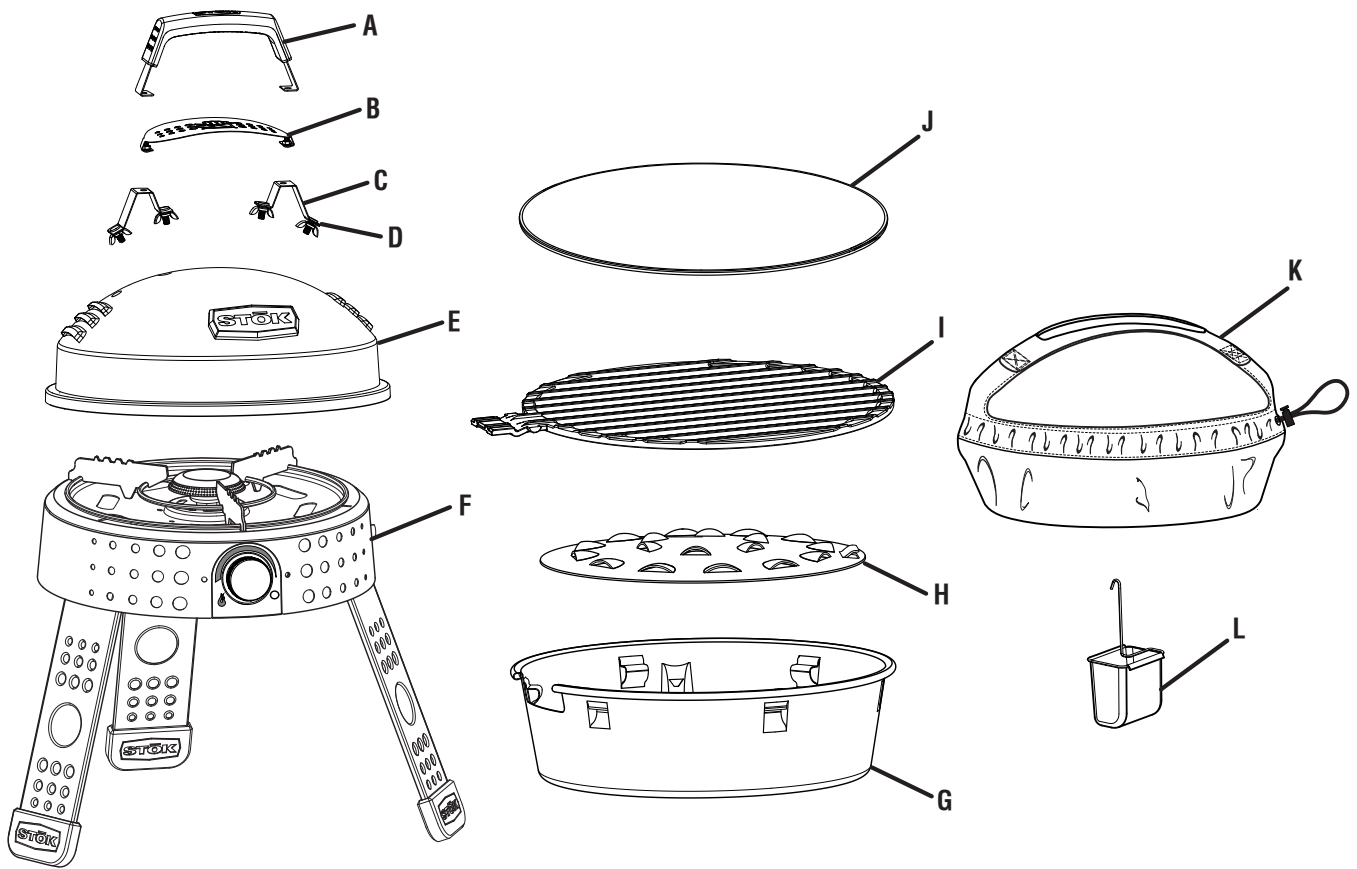


Fig. 3

A - Poignée	1	G - Boîte à feu.....	1
B - Écran de chaleur	1	H - Plaque de distribution de chaleur	1
C - Support de montage de la poignée	2	I - Insert de grille	1
D - coussinet de isolante	2	J - Pierre à pizza	1
E - Couverture.....	1	K - Sac de transport	1
F - Assemblage du brûleur/base	1	L - Godet à graisse.....	1

DÉBALLAGE

Ce produit doit être assemblé.

- Sortir soigneusement la grille du carton et la poser sur un plan de travail horizontal.



AVERTISSEMENT :

Ne pas utiliser le produit si, en le déballant, vous constatez que des éléments figurant dans la liste des pièces détachées sont déjà assemblés. Certaines pièces figurant sur cette liste n'ont pas été assemblées par le fabricant et exigent une installation. Le fait d'utiliser un produit qui a été assemblé de façon inadéquate peut entraîner des blessures.

- Inspeccione cuidadosamente la grille para verificar que no haya sufrido ninguna rotura o daño durante el transporte.
- Ne pas jeter les matériaux d'emballage avant d'avoir soigneusement examiné grille, s'être assuré qu'aucune pièce ne manque et avoir procédé à un essai satisfaisant.

NOTE : Certaines pièces détachées se trouvent à l'intérieur du grille sous le capot.

- Si des pièces manquent ou sont endommagées, téléphoner au 1-800-847-5993.



AVERTISSEMENT :

Si des pièces manquent ou sont endommagées, ne pas utiliser ce produit avant qu'elles aient été remplacées. Le fait d'utiliser ce grille même s'il contient des pièces endommagées ou s'il lui manque des pièces peut entraîner des blessures graves.



ATTENTION :

Certaines pièces ont des bords tranchants susceptibles de provoquer des blessures personnelles. Porter des gants de protection si besoin est.



WARNING:

Toujours déposer le barbecue ou le réchaud de camping sur une surface plane, à niveau et non inflammable. Ne pas respecter cette consigne risque de provoquer le basculement du barbecue et causer des blessures graves.

ÉTAPE 1: FIXATION DE LA POIGNÉE

Voir les figures 4 et 5.

- Retirez les boulons des vis du protecteur thermique.
- Aligner les trous de la poignée, du protecteur thermique et du support puis insérer les vis, comme illustré.
- Installer les boulons. **Ne pas serrer.**
- Retirer les écrous à oreilles des supports de poignée.
- Insérer les tiges et les plaques isolantes dans les trous correspondants du couvercle.

NOTE : S'assurer que les plaques isolantes entre les supports de poignées et le couvercle restent en place.

- Installer les écrous à oreilles et les rondelles et serrer le tout.

NOTE : Éviter de serrer excessivement les écrous à oreilles pour éviter de fissurer la surface en porcelaine du couvercle.

- Serrer fermement les boulons de la poignée et du protecteur thermique avec le support de poignée.

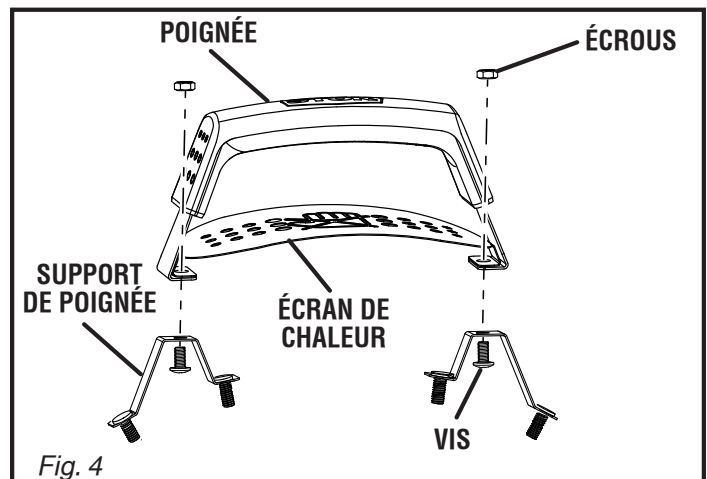


Fig. 4

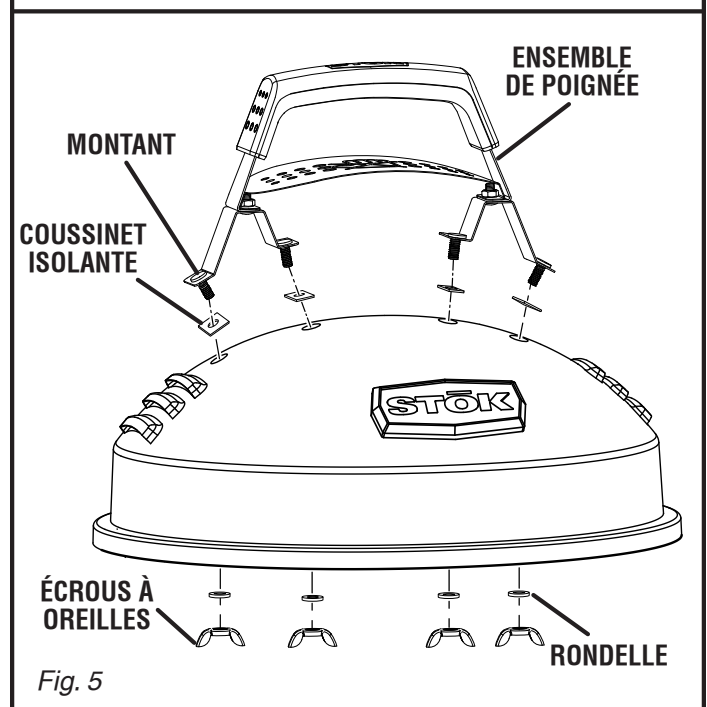
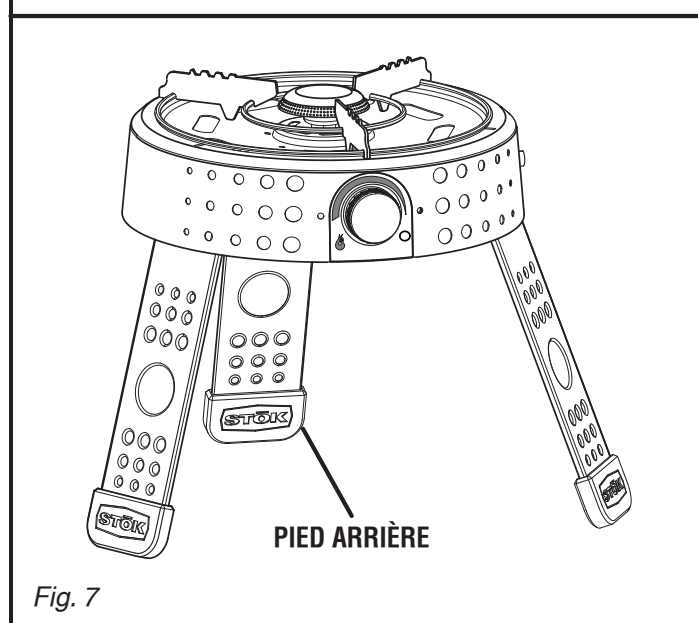
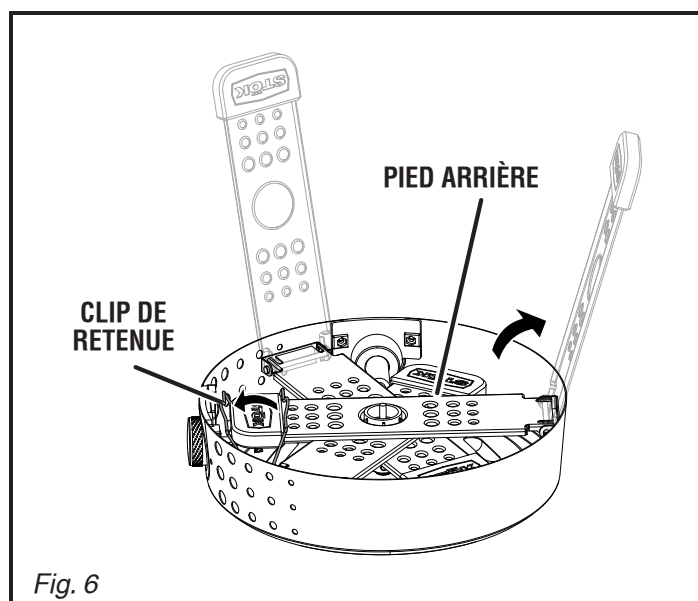


Fig. 5

ÉTAPE 2 : SOULÈVEMENT DE L'ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR/BASE DU BARBECUE TOURIST™ À LA VERTICALE

Voir les figures 6 et 7.

- Déposer l'assemblage du brûleur et de la base, à l'endroit, sur une surface à niveau.
- Les pattes arrière et latérales sont équipées de ressort. Tout en tenant fermement la patte à ressort, déclencher la pince de retenue de la patte située au bas de la base, comme illustré.
- Laisser les pattes à ressort se relever lentement et complètement.
- Déposer l'assemblage du brûleur et de la base, à la verticale, sur une surface à niveau et ininflammable et faire reposer sur les quatre pattes.



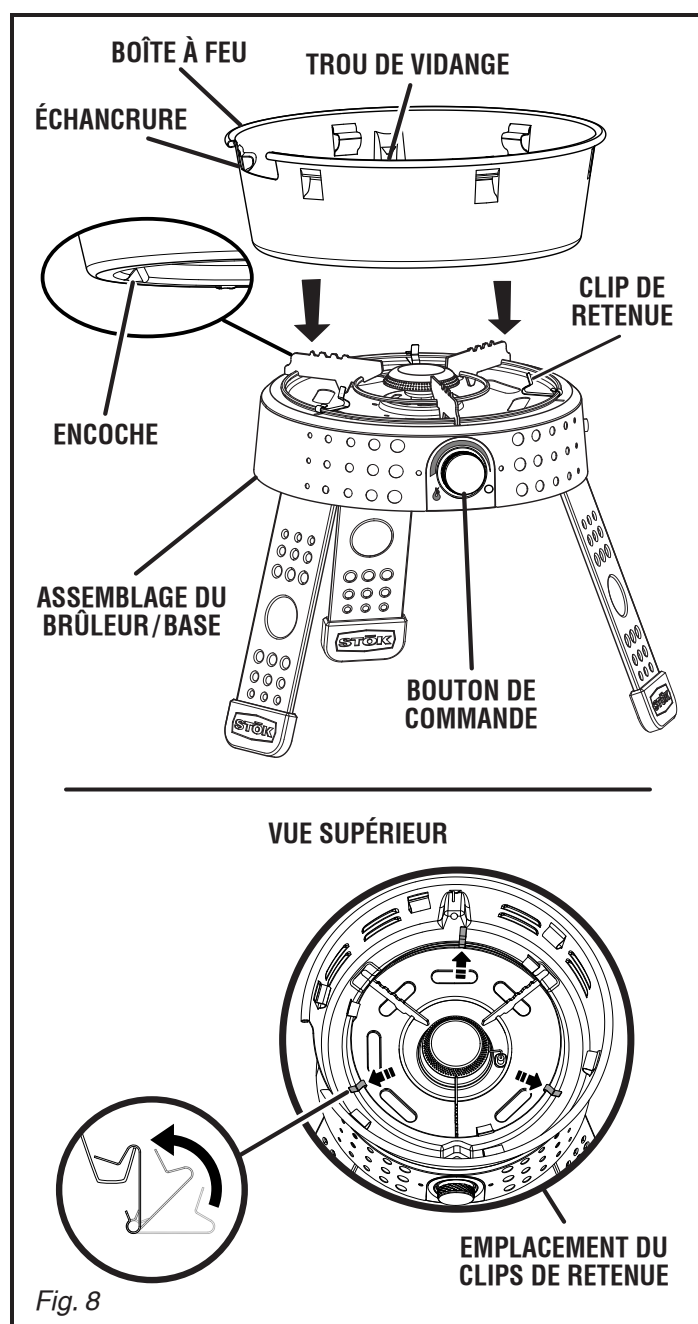
ÉTAPE 3 : INSTALLATION DU BOÎTE À FEU ET PLAQUE DE DISTRIBUTION DE CHALEUR

Voir les figures 8 et 9.

- Faire tenir la boîte à feu sur l'assemblage du brûleur et de la base avec l'échancrure de manière à placer la plaque de cuisson à gauche et l'orifice d'égouttement vers l'arrière.

NOTE : Le bouton de commande est situé devant la boîte à feu. S'assurer que l'échancrure ne se trouve pas au-dessus du bouton de commande ou de l'allumeur piézo-électrique.

- Aligner les encoches situées au bas de la boîte à feu avec le support à casserole de l'assemblage du brûleur et de la base et déposer la boîte à feu en place.



ASSEMBLAGE

- Fixer les trois pinces de retenue de l'assemblage du brûleur et de la base par-dessus le bord de la boîte à feu, comme illustré.

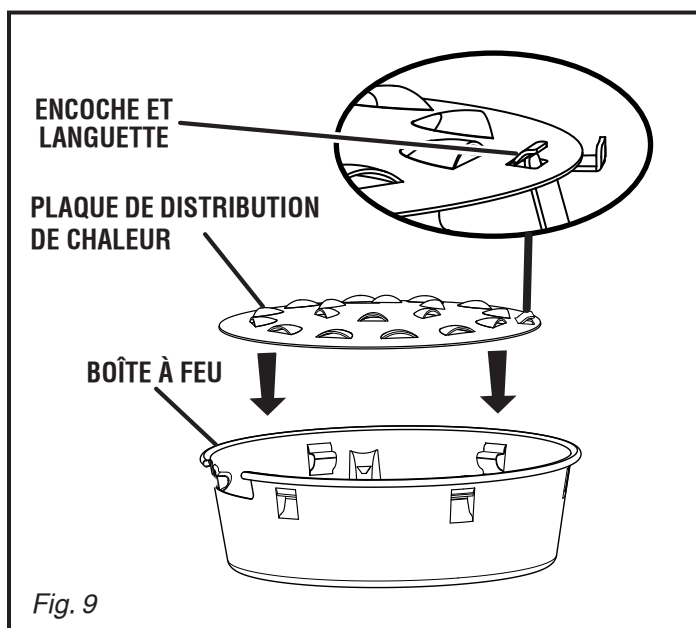
AVERTISSEMENT :

S'assurer que les trois pinces sont fermement fixées sur le bord de la boîte à feu. Des pinces mal fixées à la boîte à feu ne retiennent pas l'assemblage du brûleur et de la base et représentent un risque de chute de la boîte à feu et causer des blessures graves.

- Aligner l'échancrure et la languette du diffuseur de chaleur et de la cuve et placer sur les supports situés à l'intérieur de la boîte à feu.

AVERTISSEMENT :

Après la cuisson, laisser refroidir complètement le barbecue et les pinces avant de démonter la boîte à feu. Le déclenchement des pinces pendant qu'elles sont chaudes peut causer des blessures graves.

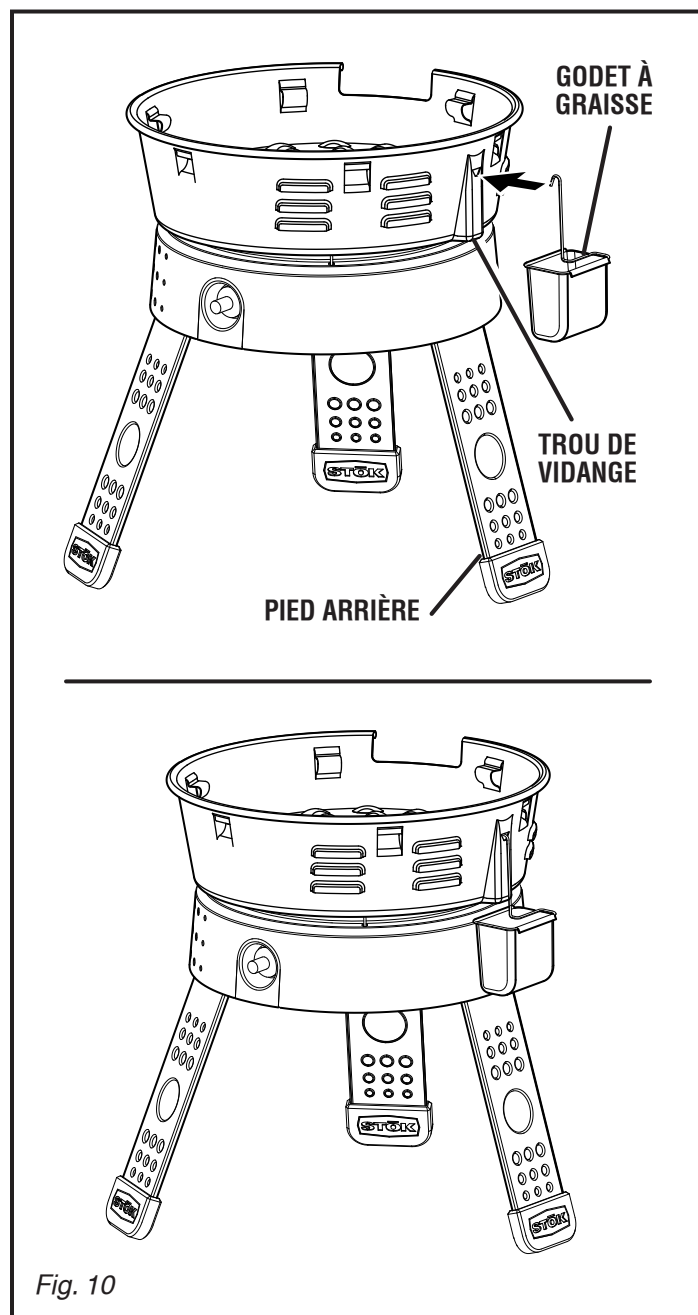


ÉTAPE 4 : INSTALLATION DU GODET À GRAISSE

Voir la figure 10.

- Suspendre le godet à graisse à l'arrière de la boîte à feu, directement sous l'orifice d'égouttement. S'assurer que l'orifice d'égouttement n'est pas obstrué.

NOTE : Nettoyer le godet à graisse et le boîte à feu après chaque utilisation. Ne retirer ni le godet à graisse avant que le grill soit complètement refroidi. Ne pas transporter le grill avec un godet à graisse sale ou boîte à feu.



ÉTAPE 5 : CONNEXION DU VALVE À LA BOUTEILLE DE GPL

Voir la figure 11.

- Retirer le capuchon de la bouteille de GPL.
- Maintenir fermement la bouteille de gaz propane liquide et l'insérer dans le valve.
- Tourner la bonbonne vers la droite (comme vu du dessous du barbecue) en prenant soin de ne pas fausser le raccord. Ne pas utiliser d'outils.

NOTE : La bonbonne se scellera sur le raccord fileté de la soupape en provoquant une certaine résistance. **Il faudra tourner de un-demi à trois-quarts de tour pour terminer la connexion.** Si l'on ne peut pas terminer la connexion, déconnecter et refaire les deux étapes ci-dessus. Si l'on ne peut toujours pas terminer la connexion, **NE PAS UTILISER** ce bouteille de GPL!

- Inspecter les connexions de soupape transportent et le valve. Chercher n'importe quels dommages ou n'importe quel débris. Enlever n'importe quel débris. **Jamais la tentative à nous avons endommagé ou avons bouché de l'équipement. Voir votre Négociant local de Gaz de LP pour les réparations.**

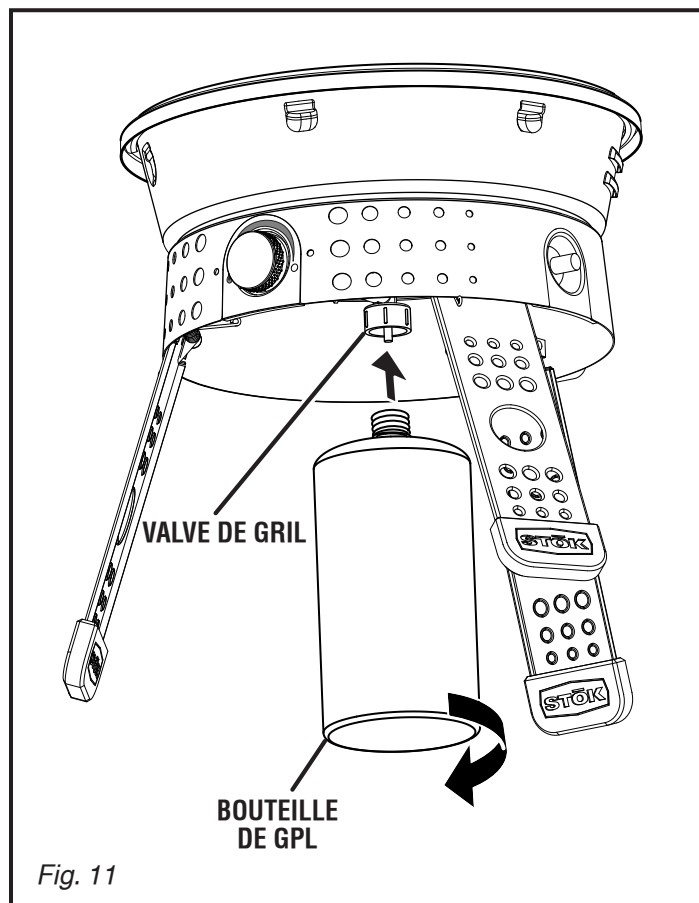


Fig. 11

ÉTAPE 6 : ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DES VANNES

Les connexions sur le valve ont été testées en usine pour s'assurer qu'il n'y ait aucune fuite. Néanmoins, les connexions pourraient s'être desserrées pendant le transport et la manutention. Par mesure de sécurité :

- Tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé.
- S'assurer que le bouteilles de GPL est correctement connecté à la bouteille de GPL.

Si l'on entend un bruit *strident*, retirer immédiatement la bouteille de gaz propane liquide. Le bruit signifie qu'il existe une fuite importante au niveau de la connexion. Rectifier le problème avant de continuer.

- À l'aide d'un pinceau propre et d'un mélange 50/50 de savon doux et d'eau, appliquer la solution savonneuse sur toutes les connexions et tous les raccords du gril.

- Des bulles « croissantes » indiquent une fuite. Fermer la vanne de bouteille puis resserrer toutes les connexions.

NOTE : Si les fuites ne peuvent être stoppées, ne pas tenter d'entreprendre des réparations. Appeler pour obtenir des pièces de rechange.

ÉTAPE 7 : INSTALLATION DU INSERT DE GRILLE

Voir la figure 12.

- Insérer la plaque de cuisson en alignant la languette de la plaque avec l'échancrure de la boîte à feu.

NOTE : S'assurer que la plaque repose fermement sur les supports situés à l'intérieur de la boîte à feu.

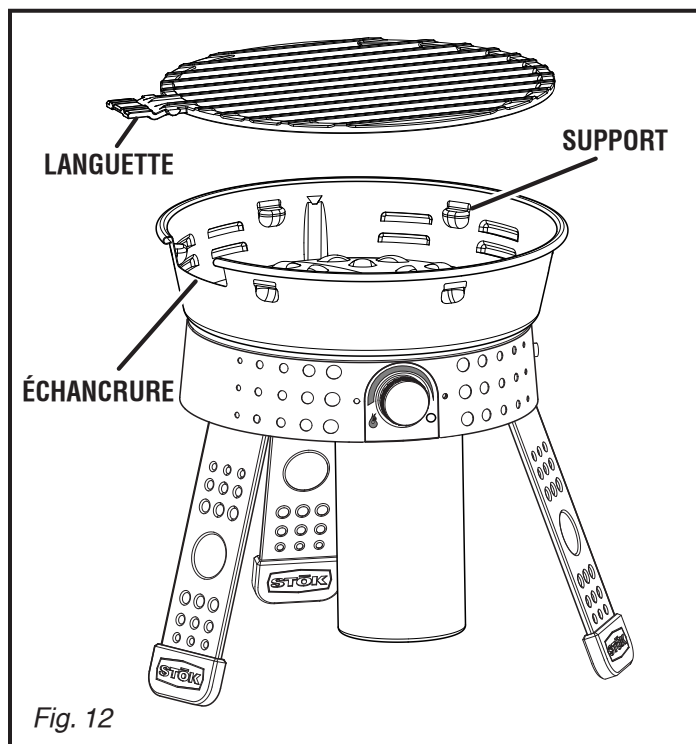


Fig. 12



AVERTISSEMENT :

Ne jamais déplacer le barbecue lorsqu'il est chaud ou pendant son utilisation. Le déplacement d'un barbecue chaud peut occasionner des blessures graves.

ÉTAPE 8 : DÉMONTAGE ET TRANSPORT DU BARBECUE TOURIST™

Voir les figures 13 et 14.

Ne jamais démonter le barbecue Tourist™ ou le mettre dans le sac de transport s'il n'est pas complètement refroidi, sans avoir vidé le godet à graisse et retiré la bonbonne GPL.

NOTE : Nettoyer le godet à graisse et la boîte à feu après chaque utilisation. Ne pas retirer le godet à graisse tant que le barbecue n'est pas complètement froid. Ne pas transporter le barbecue avec un godet à graisse ou une boîte à feu sale.

- Retirer le godet à graisse, le couvercle, la plaque de cuisson et la boîte à feu de l'assemblage du brûleur/base.
- Déposer l'assemblage du brûleur et de la base sur une surface à niveau.
- Replier les pattes, une à la fois, mais en repliant la patte arrière en dernier.
- Fixer la pince de retenue sur la patte arrière repliée pour immobiliser toutes les pattes à l'intérieur de l'assemblage du brûleur/base.
- Retourner le diffuseur et le placer à l'intérieur de la boîte à feu. Placer le godet à graisse, la plaque de cuisson amovible et l'assemblage du brûleur/base dans la boîte à feu dans l'ordre indiqué et recouvrir avec le couvercle.
- Placer la boîte à feu et le couvercle à l'intérieur du sac de transport, en insérant la languette de la plaque de cuisson dans le cordon et l'échancrure du sac.
- Relever les courroies du sac de transport par-dessus le couvercle en laissant la poignée s'insérer dans les fentes des courroies.
- Fixer fermement le crochet et la boucle.
- Serrer le sac de transport autour du couvercle en utilisant le cordon coulissant.
- Prendre le barbecue par la poignée et le soulever à une hauteur sécuritaire et confortable de transport.

TOURNER

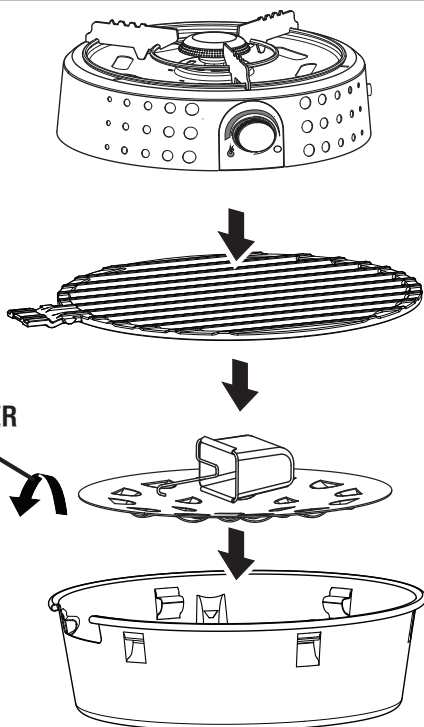


Fig. 13

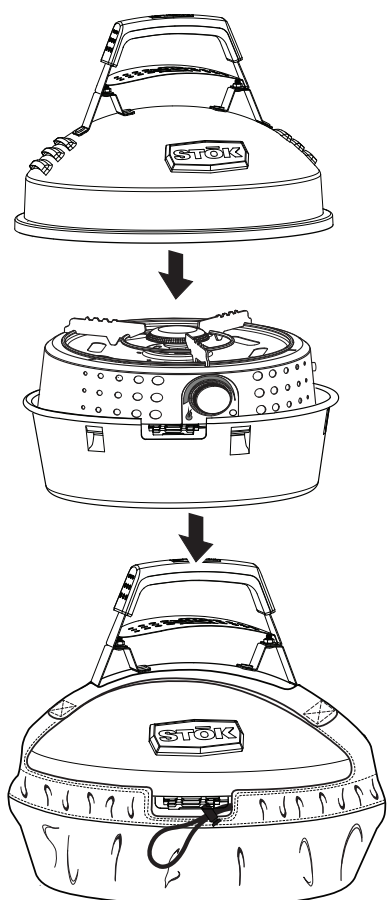


Fig. 14



AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser la familiarité avec gril faire oublier la prudence. Ne pas oublier qu'une fraction de seconde d'inattention peut entraîner des blessures graves.



AVERTISSEMENT :

Ne pas utiliser d'outils ou accessoires non recommandés pour cet outil. L'utilisation de pièces et accessoires non recommandés peut entraîner des blessures graves.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR UTILISER LE GRIL

- Avant de tourner le bouton de commande, s'assurer que le raccord de bonbonne est serré et faire un essai d'étanchéité.
- Enlever l'excès de graisse de la viande pour diminuer les flambées provenant des jus de viande.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, fermer le bouton de commande et retirer le bouteilles de GPL.
- Ne pas déplacer le gril pendant la cuisson ou lorsque le gril est chaud.
- Pour éviter les brûlures et les éclaboussures pendant la cuisson et que le gril est chaud, utiliser des ustensiles à manche long et des gants de cuisinier.
- Ne pas utiliser le gril si le godet à graisse et boîte à feu ne sont pas propres et ne sont pas correctement installés.
- Une fois le gril refroidi, le nettoyer promptement.
- Ne laisser ni la graisse ni de matière chaude s'égoutter sur la vanne, le tuyau ou le régulateur. Rectifier le problème avant toute utilisation.
- Ne pas laisser le gril sans supervision pendant le préchauffage ou le brûlage de résidu alimentaire. Si le gril n'a pas été périodiquement nettoyé comme indiqué, un incendie de graisse peut se produire.
- Ne jamais utiliser d'eau sur un incendie de graisse.
- Effectuer un contrôle des flammes de brûleur avant chaque utilisation (voir la section *Entretien*).

GUIDE DE CUISSON AU GRIL

Flamme haute — pour préchauffer le gril et brûler les résidus alimentaires de la grille.

Flamme moyenne — pour la majorité de la cuisson au gril, au four ou rôti.

Flamme basse — pour faire cuire le poisson et d'autres aliments maigres.

CONSEILS DE CUISSON / GRIL

- Les meilleures huiles à utiliser pour griller des viandes sont des huiles à haute température (par ex., huiles d'arachides, de colza, de carthame et de coton).
- Essuyer la viande avant de la faire griller. La viande sèche brunit tandis que la viande humide cuit à la vapeur.
- Gril avec couvercle installé.
- Garder les grilles propres. Une grille propre aura moins tendance à accrocher et durera plus longtemps.
- Nettoyer souvent le capot et l'intérieur de la boîte à feu. Un dépôt de graisse est un risque d'incendie et ajoute des saveurs indésirables à vos aliments frais.
- Avant d'allumer les brûleurs, vaporiser les brûleurs d'un aérosol non-adhésif pour empêcher les aliments d'accrocher.
- Toujours préchauffer le gril pendant 10–15 minutes avant toute utilisation.
- Avant de commencer à griller, organiser les aliments par technique de cuisson, le temps de cuisson requis et la zone de gril requise.
- Les sauces contenant des sucres et graisses peuvent entraîner des flambées et brûler les aliments. Appliquer ces sauces uniquement pendant les 10 dernières minutes de cuisson.
- Les marinades et marinades sèches rehaussent la saveur des aliments. Une marinade sèche ou liquide peut être utilisée avant la cuisson.

INNOCUITÉ DES ALIMENTS

- Se laver les mains, laver les ustensiles et les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande crue.
- Conserver la viande crue à l'écart des aliments prêts à la consommation.
- Utiliser un plat et des ustensiles propres pour retirer les aliments cuits du gril.
- Faire cuire la viande et la volaille complètement afin d'éliminer les bactéries.
- Utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer de la température interne appropriée de la viande.
- Températures internes minimum sûres recommandées par l'USDA pour les aliments :
 - 81 °C (145°F) pour le bœuf, le veau, l'agneau, les steaks et les rôtis
 - 81 °C (145°F) pour le poisson
 - 89 °C (160°F) pour le porc, le bœuf, le veau et l'agneau hachés
 - 89 °C (160°F) pour le porc
 - 89 °C (160°F) pour le pl'oef sert
 - 92 °C (165°F) pour la dinde, le poulet et le canard (entiers, en morceaux et hachés)
- Réfrigérer promptement les aliments préparés et les restes.

⚠ AVERTISSEMENT :

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé et attendre 5 minutes. Refaire les procédures d'allumage. Si le brûleur NE s'allume PAS avec la vanne de la bouteille ouverte, le gaz continuera de s'écouler du brûleur et pourrait accidentellement s'enflammer et résulter en de graves blessures corporelles.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Voir les figures 15 et 16.

NOTE : Ne jamais se pencher sur le gril en allumant les brûleurs.

La première fois que l'on utilise le nouveau gril, il est recommandé de laisser le gril marcher sur le réglage le plus haut de 15 à 20 minutes.

Pour allumer les brûleurs à l'aide de l'allumeur piezo :

- Retirer les couvercle.
- Tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé.
- S'assurer que la bouteille de GPL est bien connecté à le valve et qu'un essai d'étanchéité a été effectué.
- Pour allumer le brûleur, tourner complètement le bouton de commande vers la gauche.
- Appuyer sur l'allumeur piezo dans et jusqu'à allumage du brûleur. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton de commande sur le réglage souhaité.

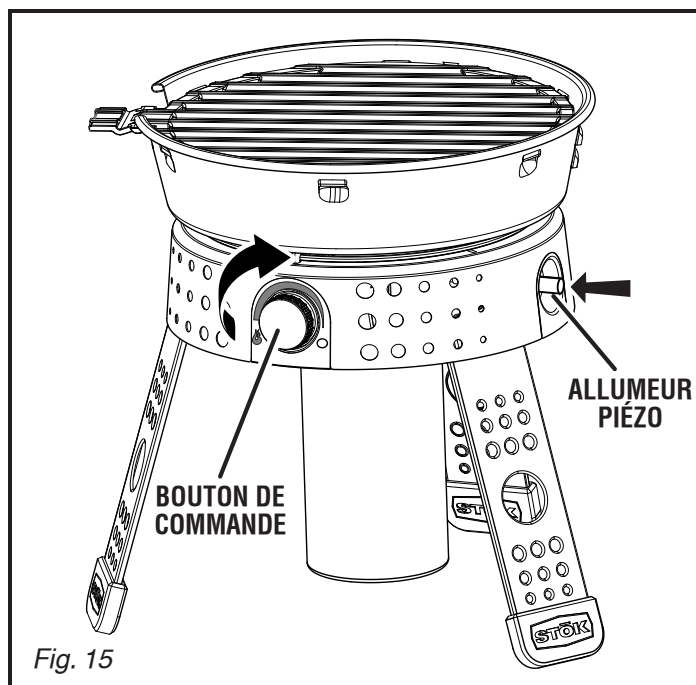
Si le brûleur ne s'allume pas, tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé et attendre 5 minutes puis refaire l'étape.

NOTE : Lorsque le brûleur est complètement ouvert, la hauteur de la flamme doit être de 38,1 à 50,8 mm (1 ½ à 2 po). Si la flamme est trop basse, la bonbonne GPL peut nécessiter un changement.

Pour allumer les brûleur à l'aide d'une allumette :

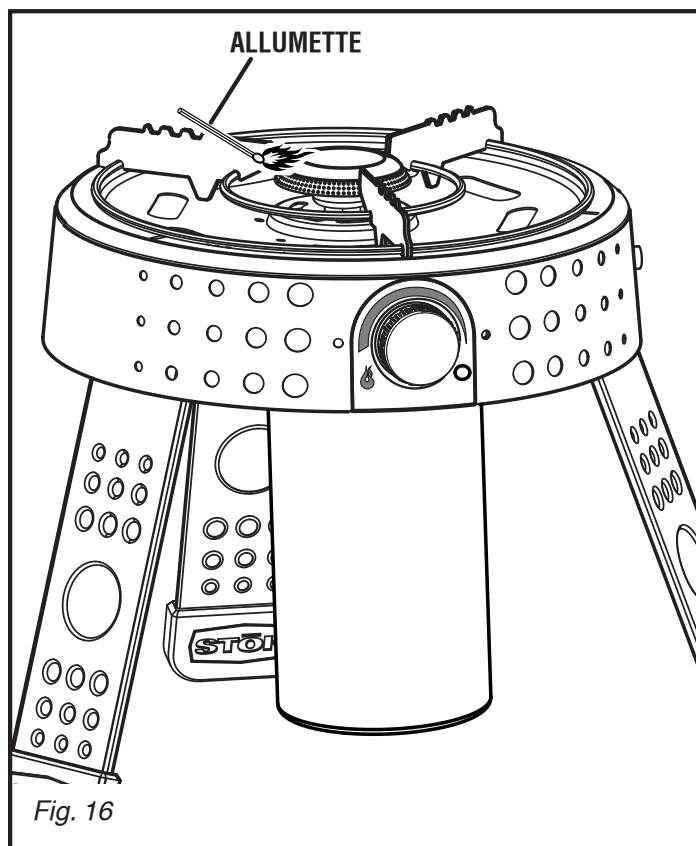
- Retirer les couvercle.
- Tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé.
- Retirer la boîte de feu et la plaque de cuisson.
- S'assurer que la bouteille de GPL est bien connecté à le valve et qu'un essai d'étanchéité a été effectué.
- Allumer une allumette ou un briquet et le placer près du brûleur.
- Pour allumer le brûleur, tourner complètement le bouton de commande vers la gauche.
- Une fois le brûleur allumé, éteindre l'allumette ou le briquet et tourner le bouton de commande sur le réglage souhaité.

Avec des mitaines pour le four résistantes à la chaleur du barbecue, déposer la boîte à feu et la plaque de cuisson sur l'assemblage du brûleur/base.



Si le brûleur ne s'allume pas, tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé et attendre 5 minutes puis refaire l'étape.

NOTE : Lorsque le brûleur est complètement ouvert, la hauteur de la flamme doit être de 38,1 à 50,8 mm (1 ½ à 2 po). Si la flamme est trop basse, la bonbonne GPL peut nécessiter un changement.



UTILISATION

AVERTISSEMENT :

L'insert de grille restent brûlants pendant un certain temps après avoir été retirés de la grille. Il convient de poser un insert de grille brûlant sur une surface non inflammable. Ne pas placer ces éléments sur du plastique ou du bois. Veiller à ne pas placer les accessoires brûlants à un endroit où des personnes ou des animaux pourraient entrer en contact avec ceux-ci.

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.

UTILISATION DU GRIL ET DES ACCESSOIRES

Pour utiliser la grille :

- Allumer le gril et fermer le capot. Préchauffer le gril de 10 à 15 minutes.
 - Ouvrir le capot et mettre la viande sur des grilles propres puis fermer le capot. Le temps de cuisson variera en fonction des préférences personnelles.
- NOTE :** Un poisson cuit au gril est généralement cuit lorsqu'il s'écaille facilement à la fourchette. Si la chair a un aspect lustré, le poisson n'est pas cuit.
- En fin de cuisson, tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé.
 - Après que le gril a refroidi, nettoyer les grilles et le plateau.

AVERTISSEMENT :

Placer la pierre à pizza uniquement dans un gril froid. Placer la pierre à pizza dans un gril chaud peut entraîner d'éventuelles blessures corporelles.

Pour utiliser la pierre à pizza:

- Laisser refroidir complètement le barbecue.
- Relever et retirer le insert de grille puis placer la pierre à pizza dans l'ouverture où l'insert de grille a été retiré.
- Allumer le gril et fermer le capot. Il faudra 15 minutes pour chauffer la pierre à une température de cuisson.
- Ouvrir le capot et placer la pizza sur la pierre à pizza.
- Faire cuire la pizza.
- En fin de cuisson, tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé.
- Retirer prudemment la pizza. Porter des gants résistants à la chaleur et utiliser une planche à pizza ou tout autre ustensile à long manche pour enlever la pizza.
- Laisser la pierre à pizza et le gril refroidir complètement.
- Nettoyer les grilles, le godet à graisse, et la pierre à pizza.

MODE DE RÉCHAUD DE CAMPING

- Laisser refroidir complètement le barbecue.
- Retirer la boîte à feu et l'assemblage de brûleur et de la base pour transformer le barbecue en réchaud de camping. À utiliser pour faire bouillir de l'eau ou faire du café. Utiliser une poêle à frire jusqu'à 254,0 mm (10 po) pour la cuisson. Ne pas utiliser d'ustensile ou de contenants pesant plus de 9,0 kg (20 lb).
- En fin de cuisson, tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé.



AVERTISSEMENT :

Utiliser exclusivement des pièces d'origine pour les réparations. L'usage de toute autre pièce pourrait créer une situation dangereuse ou endommager le produit.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

Pour nettoyer l'intérieur du capot et le boîte à feu, utiliser une solution forte de détergent et d'eau, ainsi qu'une brosse à poil doux. Bien rincer et laisser sécher à l'air. NE JAMAIS utiliser de nettoyant caustique pour gril sur les surfaces peintes ou surfaces de cuisson.

Nettoyer toutes les pièces en plastique, les surfaces peintes et en acier inoxydable à l'eau savonneuse chaude, et essuyer. Nettoyer les surfaces de cuisson uniquement avec une brosse en soies. Vérifier qu'aucune soie détachée ne reste sur les grilles de cuisson avant d'utiliser le gril.

Grilles de cuisson :

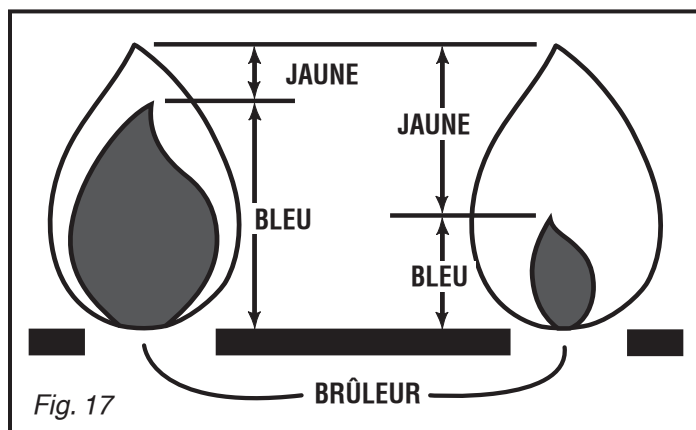
- Nettoyer avant et après chaque utilisation avec une brosse métallique dure.

Godet à graisse et boîte à feu :

- Après utilisation, laisser refroidir la graisse dans le godet puis la jeter aux ordures.
- Vider après chaque utilisation pour éviter tout déversement et toute flambée.
- Laver la boîte à feu avec de l'eau chaude savonneuse et sécher complètement.

CONTRÔLE DE L'ALLUMEUR

Retire la bouteille de GPL complètement. Appuyer sur l'allumeur. On doit entendre un « déclic » et voir une étincelle entre le brûleur et l'électrode. En l'absence d'étincelle, voir la section Dépannage plus loin dans ce manuel.



CONTRÔLE DE FLAMME DE BRÛLEUR

Voir la figure 17.

- Retirer le couvercle, la plaque de cuisson et la boîte à feu.
- Tourner complètement le bouton de commande vers la gauche.
- Appuyer sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Tourner lentement le bouton de commande de gauche à droite. La flamme doit s'élever lorsque le bouton est tourné vers la gauche et s'abaisser lorsque le bouton est tourné vers la droite.
- Observer la couleur de la flamme :
 - Si la flamme est bleue et que la pointe est jaune, ceci signifie que le barbecue fonctionne normalement et qu'aucune autre action n'est requise.
 - Si la flamme est jaune, ceci signifie que le barbecue doit être entretenu. Une flamme jaune procure une chaleur faible et inégale et peut causer une accumulation de suie sur les aliments ou les surfaces de cuisson.
- Si l'on remarque des flammes jaunes, éteindre le barbecue et le laisser refroidir complètement.

ENTRETIEN

- Enlever la bonbonne GPL et s'assurer que la soupape du barbecue est intacte et libre de débris.
- Nettoyer le barbecue et les pièces autour de la surface de cuisson.
- Réinstaller la bonbonne GPL et répéter la procédure de vérification du brûleur. Si les flammes jaunes se font à nouveau remarquer, éteindre le barbecue et communiquer avec le service à la clientèle ou un centre de réparation agréé pour obtenir de l'aide.

ENTREPOSAGE DU GRIL

Voir la figure 18.

- Tourner complètement le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fermé.
- Laisser refroidir complètement le barbecue.
- Retire la bouteille de GPL.
- Mettre le capuchon antipoussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utiliser à cette fin que le type de capuchon antipoussière fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

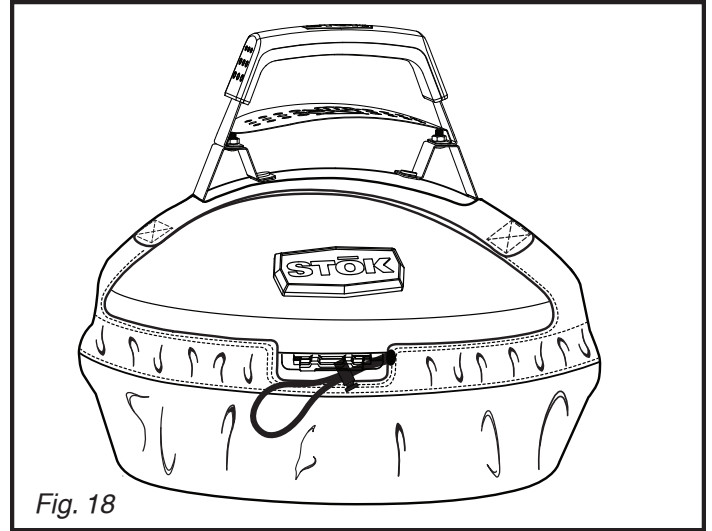


Fig. 18

- Nettoyer le gril à fond.
- Démonter le barbecue et le mettre dans le sac de transport, comme décrit au chapitre « Assemblage ».
- Entreposer dans un endroit sec.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Odeur de gaz	Fuite provenant du tuyau ou de la vanne.	Retire la bouteille de GPL immédiatement et vérifier si le tuyau flexible ou la vanne sont endommagés. Effectuer un essai d'étanchéité; consulter la partie Essai d'étanchéité des vannes dans la section <i>Assemblage</i> .
Fuite de gaz détectée sur la bouteille, le régulateur ou une autre connexion	Installation inappropriée et branchements desserrés.	Serrer les raccords et consulter la partie Essai d'étanchéité des vannes et du valves dans la section <i>Assemblage</i> .
	Défaillance mécanique causée par la rouille ou une manipulation négligente.	Remplacer la bouteille de GPL.
Incendie de graisse ou flammes excessives en continu au-dessus de la surface de cuisson	Accumulation de graisse près des brûleurs.	Fermer le bouton de commande. Laisser le couvercle ouvert et laisser les flammes s'éteindre. Bien nettoyer le gril une fois qu'il est refroidi.
Les brûleurs ne s'allument pas	Bouteille de GPL vide.	Remplacer la bouteille de GPL.
	Les fils de l'allumeur sont desserrés, encrassés ou non connectés..	Rebrancher les fils d'électrode des brûleurs ou remplacer les fils de l'allumeur. Nettoyer les fils et/ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un écouvillon propre. Serrer tous les raccords.
Perte de chaleur ou pétarade	La bouteille de GPL est vide.	Remplacer le cylindre GPL.
L'intérieur du couvercle semble s'écailler	Il s'agit d'une accumulation de graisse.	Nettoyer au moyen d'une brosse à poil doux ou d'un racloir.

GARANTIE LIMITÉE DES GRILS AU GAZ STÖK™

Merci d'avoir acheté un gril STÖK™. La garantie applicable aux grils au gaz est décrite ci-dessous. Nous vous recommandons de lire le manuel d'utilisation fourni avec le gril avant que vous présentiez une réclamation au titre de la garantie. Vous pourriez ainsi trouver une solution simple à votre problème. Si vous ne trouvez pas ce manuel, il est possible d'en obtenir un nouvel exemplaire en composant le numéro cidessous ou de le télécharger sur le site Web à l'adresse ci-dessous.

Ce qui est couvert par la garantie :

- Toutes les pièces et tous les autres composants du gril : garantie pour une période de 2 ans contre tous vices de matériaux et de fabrication.

La période de garantie commence à la date d'achat. La garantie s'applique seulement aux grils achetés auprès des détaillants autorisés aux États-Unis et au Canada, n'est offerte qu'à l'acheteur au détail original et n'est pas transférable.

Bien qu'il soit recommandé d'enregistrer le gril au gaz, il n'est pas nécessaire de le faire pour effectuer une réclamation au titre de la garantie. Toutefois, l'enregistrement du gril ne constitue PAS un remplacement du reçu de vente. **Nous ne pouvons accepter de réclamations au titre de la garantie présentées sans reçu d'achat valide qui indique la date et l'endroit de l'achat.** Si STÖK approuve la réclamation, le propriétaire peut devoir retourner toute pièce défectueuse, qui sera réparée ou remplacée sans frais par STÖK. Si une pièce ne peut être réparée et qu'elle n'est plus disponible sur le marché, elle peut être remplacée par une pièce de fonction similaire. La réparation ou le remplacement de pièces ne prolonge pas la période de garantie.

La réparation ou le remplacement des pièces constitue le seul recours en vertu de cette garantie limitée.

Ce qui n'est pas couvert par la garantie :

La garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par l'un des facteurs suivants :

- Le manquement à procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'entretien du gril conformément aux instructions d'installation et au manuel d'utilisation ou toute autre mauvaise utilisation ou abus ou le non-respect des codes locaux.
- L'utilisation pour des commerces, des institutions, des complexes d'habitation ou d'autres emplois communautaires.
- Bouteille ou réservoir de gaz.
- La modification ou la réparation non autorisée du gril ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les catastrophes naturelles, comme un incendie, une inondation, une tornade, la foudre, des vents violents et la grêle.
- Les accidents ou les feux couvants.
- Les produits nettoyants autres que ceux recommandés dans le manuel d'utilisation et l'exposition, directe ou dans l'atmosphère, à d'autres produits chimiques (ne pas entreposer le gril près d'une piscine).
- La perte de nourriture ou des dommages directs, indirects ou consécutifs.
- Les égratignures, les entailles, la rouille et la décoloration des surfaces, ou autres problèmes d'apparence ou les dommages causés par les outils lors de l'assemblage.
- L'usure normale.
- Les articles de consommation fournis avec le gril comme les accessoires de cuisson, les brosses et les produits nettoyants.
- Les frais d'affranchissement, de livraison et d'expédition ou autres frais de transport.
- Les frais de retrait ou d'installation des pièces ou des composants ou autres frais de main d'œuvre.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR STÖK. SAUF DANS LA MESURE OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION OU À UNE FIN PARTICULIÈRE EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE MENTIONNÉE CI-DESSUS. AUCUN DÉTAILLANT NI TIERS N'A L'AUTORITÉ DE CRÉER UNE NOUVELLE GARANTIE OU D'EFFECTUER DES AJOUTS OU DES MODIFICATIONS À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. EN AUCUN CAS, EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA RESPONSABILITÉ MAXIMALE DE ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC. NE PEUT EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR ORIGINAL.

Certains États et certaines provinces ne permettent pas d'exonération ou de réserve pour la couverture des dommages directs ou consécutifs et la durée de toute garantie implicite. Certaines limitations peuvent ne pas s'appliquer à un acheteur particulier. La présente garantie limitée donne à l'acheteur des droits spécifiques et il est possible qu'il ait d'autres droits, qui varient selon les administrations.

Réparations sous garantie :

Avant de retourner des pièces et des composants, communiquer avec le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous. Avoir en main le numéro de série du gril (localisé sur la pedestal) et une copie du reçu de vente indiquant la date et l'endroit de l'achat. L'appel doit être effectué pendant la période de garantie.

Les retours ne sont pas acceptés sans un numéro d'autorisation de retour valide obtenu auprès du service à la clientèle. L'acheteur doit payer les frais d'expédition et retourner la pièce défectueuse à STÖK en port prépayé et indiquer le numéro d'autorisation de retour bien en évidence à l'extérieur du paquet. Les retours qui ne satisfont pas à ces conditions seront refusés. Une pièce de remplacement sera expédiée à l'acheteur en port prépayé.

Service à la clientèle STÖK (sans frais aux États-Unis et au Canada) : 1-800-847-5993

Adresse du site Web de STÖK : www.stokgrills.com

TABLA DE MATERIAS

■ Introduccion.....	2
■ Reglas de seguridad generales	3-4
■ Reglas de seguridad específicas.....	4
■ Simbolos.....	5
■ Características.....	6
■ Piezas sueltas.....	7
■ Armado	8-12
■ Funcionamiento	13-15
■ Mantenimiento.....	16-17
■ Solución de problemas.....	17
■ Garantía	18
■ Pedidos de repuestos	Pág. posterior

INTRODUCCION

Este gril ofrece numerosas características para hacer más agradable y placentero su uso. En el diseño de este producto se ha conferido prioridad a la seguridad, el desempeño y la fiabilidad, por lo cual se facilita su manejo y mantenimiento.

PELIGRO:

Si siente olor a gas:

1. No intente aparato luminoso.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Desconecte del suministro de combustible.

PELIGRO:

Siempre debe utilizarse al aire libre. El uso de la parrilla en interiores o en un ambiente cerrado puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono y causar daños graves o, incluso, la muerte.

ADVERTENCIA:

El armado, el ajuste, la modificación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden provocar daños a los bienes, lesiones o la muerte. Lea atentamente las instrucciones de Armado, Operación y Mantenimiento antes de usar, armar o realizar servicio técnico a este producto.

ADVERTENCIA:

- No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.
- No debe almacenarse un cilindro de PL que no esté conectado para usarse cerca de este aparato ni de ningún otro.

To register your STOK
product, please visit:
<http://register.stokgrills.com>

Pour enregistrer votre
produit de STOK,
s'il vous plaît la visite:
<http://register.stokgrills.com>

Para registrar su producto
de STOK, por favor visita:
<http://register.stokgrills.com>

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES



ADVERTENCIA:

Lea y comprenda todas las instrucciones. El incumplimiento de las instrucciones señaladas abajo puede causar descargas eléctricas, incendios y lesiones corporales serias.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

■ Este aparato debe instalarse de conformidad con los códigos locales vigentes. En caso de que no existan códigos locales, use los siguientes:

• Estados Unidos:

- Código Nacional de Gas Combustible, norma 223.1 del Instituto Americano de Normas Nacionales (American National Standards Institute, ANSI)/norma 54 de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association, NFPA)
- Código de gas PL, norma 58 de la NFPA

• Canadá:

- Código de Instalación de Gas Natural y Propano, norma B149.1 de la Asociación Canadiense de Normas (Canadian Standards Association, CSA)
- Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano, norma CSA B149.2

■ Si en la parrilla se usa un accesorio que requiere una fuente de alimentación eléctrica externa, al instalar el accesorio, debe conectarse a tierra eléctricamente, de conformidad con los códigos locales. En caso de que no existan códigos locales, use los siguientes:

• Estados Unidos: Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70.

• Canadá: Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.

■ Este aparato es para uso en el exterior únicamente, y no debe usarse en un edificio, garaje, cobertizo, balcón ni en ninguna otra área cerrada.

■ No use ni instale este aparato en el interior de botes o de vehículos recreativos ni encima de estos.

■ Esta parrilla debe ubicarse lejos de superficies combustibles a no menos de 914 mm (36 pulg.) desde la parte posterior de la parrilla y 914 mm (36 pulg.) desde los laterales de esta parrilla y 1524 mm (60 pulg.) desde la parte superior de la parrilla.

■ La parrilla no debe usarse debajo de construcciones combustibles elevadas.

■ Mantenga el área alrededor de este aparato libre de materiales combustibles, gasolina, y cualquier otro vapor o líquido inflamable.

■ No restrinja el flujo del aire de combustión y ventilación.

■ Mantenga las aberturas de ventilación del cerramiento del tubo libres de suciedad.

■ Esta parrilla no está diseñada para uso comercial.

■ Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente.

■ Nunca use la parrilla en el interior. Pueden acumularse vapores tóxicos.

■ Siempre retire el tubo de gas PL (propano líquido también llamado gas licuado de petróleo) cuando el aparato no esté en uso o antes de almacenar o bajar la unidad.

■ No modifique la parrilla de ninguna manera.

■ No use este aparato, a menos que esté armado en forma completa y adecuada, y que todas las piezas estén firmemente ajustadas.

■ Nunca intente encender un quemador con la tapa cerrada. La acumulación de gas no inflamado dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.

■ Cuando esté en uso, mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento.

■ No deje la parrilla sin supervisión.

■ No use carbón vegetal, briquetas de cerámica ni roca lava en una parrilla de gas.

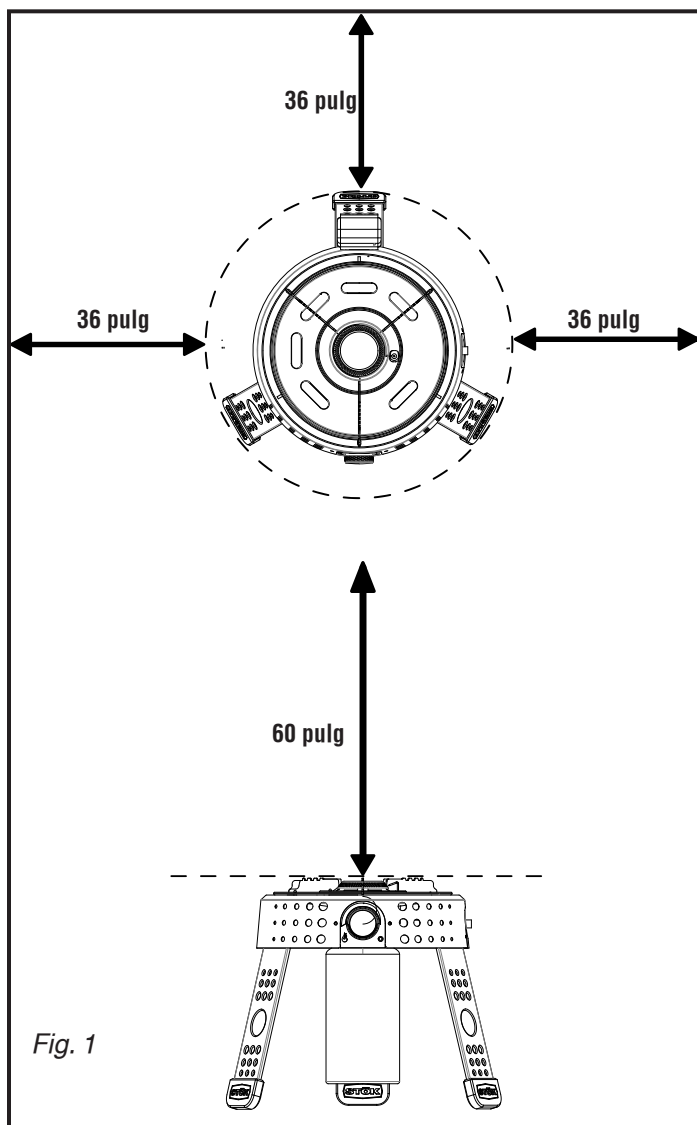


Fig. 1

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES

- En caso de que se prenda fuego graso, apague el quemador. No intente extinguir el fuego con agua. Use polvo químico seco tipo BC como extintor de incendio o sofoque con tierra, arena o bicarbonato sódico.
- Mantenga cualquier cable eléctrico y manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- No almacene un tubo de gas PL de repuesto debajo de la parrilla ni cerca de esta. Si no se cumple esta indicación, puede producirse un incendio que podría provocar la muerte o lesiones graves.
- Nunca llene el tubo de gas PL por encima del 80% de su capacidad. Un tubo llenado en exceso o almacenado en forma incorrecta constituye un peligro debido a la posible liberación de gas desde la válvula de alivio de seguridad. Si no se cumple esta indicación, puede producirse un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Si en algún momento se detecta una fuga, aléjese del tubo de gas PL y llame al departamento de bomberos.
- Esta parrilla no está diseñada para ser usada en un bote, un vehículo recreativo (recreational vehicle, RV), una casa rodante ni en una caravana.
- No use la parrilla hasta que se haya comprobado que no tiene fugas.
- Revise y/o limpie periódicamente los quemadores/tubos Venturi para verificar que no haya insectos ni nidos de insectos. Un tubo tapado puede producir un incendio debajo de la parrilla.
- Los tubos de gas PL deben almacenarse en el exterior, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, un garaje, ni en ninguna otra área cerrada.
- No opere la parrilla si se encuentra bajo los efectos de drogas, alcohol o medicamentos.
- Permanezca alerta y en control. Preste atención a lo que esté haciendo y use el sentido común. No opere la parrilla cuando esté cansado.
 - Solo se deben usar cilindros etiquetados con el tipo de combustible aprobado para el artefacto.
 - El cilindro debe estar construido y etiquetado de acuerdo con las especificaciones correspondientes a cilindros de gas PL del Departamento de Transporte (Department of Transport, DOT) de EE. UU. o de la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de materiales peligrosos.
 - El tamaño del cilindro debe ser el siguiente: 102 mm (4 pulg.) de diámetro y 203 mm (8 pulg.) de alto; o 76 mm (3 pulg.) de diámetro y 254 mm (10 pulg.) de alto.
 - Guarde la tapa del cilindro y vuelva a instalarla cuando no utilice el cilindro.
 - El sistema de alimentación del cilindro se debe configurar para extracción de vapor. Cuando esté en uso, el cilindro debe encontrarse en posición vertical.
- Desconecte el cilindro cuando almacene la cocina.

REGLAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

- Use la parrilla solo con gas PL y con el conjunto de regulador/válvula suministrado.
- Verifique que no haya fugas antes de asar. Realice este procedimiento incluso si esta parrilla fue armada en la tienda.
- No opere la parrilla si hay una fuga de gas.
- Nunca use una llama para verificar que no haya fugas de gas.
- En caso de que el quemador se apague mientras está asando a la parrilla, cierre la válvula de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a prenderlo.
- Nunca se incline sobre una parrilla abierta ni coloque las manos o los dedos de las manos sobre superficies calientes.
- Limpie bien la parrilla regularmente.
- No obstruya los orificios de ventilación que se encuentran en los laterales o en la parte posterior de la parrilla.
- Nunca procure utilizar una parrilla o cualquier componente que se hayan dañado o se han expuesto a un fuego accidental.
- El gas propano no es gas natural. No intente convertir esta parrilla a gas natural, dado que esto anulará la garantía y es extremadamente peligroso.
- Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo cuando el tubo no esté en uso. Solo instale en la salida de la válvula del tubo el tipo de tapa guardapolvo suministrado con la válvula del tubo. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una fuga de propano.
- No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de la parrilla.
- Use mitones o guantes resistentes al calor, y utensilios con mangos largos al operar esta parrilla.
- Residentes de departamentos: Consulten con la administración para conocer los requisitos y los códigos sobre incendios respecto del uso de una parrilla de gas PL en su complejo de departamentos.
- Guarde estas instrucciones. Consúltelas con frecuencia y úselas para dar instrucciones a otras personas que puedan usar esta parrilla. Si le presta a alguien esta parrilla, préstele también estas instrucciones.

SÍMBOLOS

Las siguientes palabras de señalización y sus significados tienen el objeto de explicar los niveles de riesgo relacionados con este producto.

SÍMBOLO	SEÑAL	SIGNIFICADO
	PELIGRO:	Indica una situación peligrosa inminente, la cual, si no se evita, causará la muerte o lesiones serias.
	ADVERTENCIA:	Indica una situación peligrosa posible, la cual, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones serias.
	PRECAUCIÓN:	Indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede causar lesiones leves o moderadas.
	AVISO:	Indica información importante no relacionada con ningún peligro de lesiones, como una situación que puede ocasionar daños físicos.

Es posible que se empleen en este producto algunos de los siguientes símbolos. Le suplicamos estudiarlos y aprender su significado. Una correcta interpretación de estos símbolos le permitirá utilizar mejor y de manera más segura el producto.

SÍMBOLO	NOMBRE	DENOMINACIÓN/EXPLICACIÓN
	Alerta de seguridad	Indica un peligro posible de lesiones personales
	Lea el manual del operador	Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer y comprender el manual del operador antes de usar este producto.
	Superficie caliente	Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales evite tocar toda superficie caliente.

CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65

ADVERTENCIA:

1. Los productos secundarios de la combustión que se generan al usar este producto pueden contener sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otras afecciones del aparato reproductor. Para reducir el riesgo de exposición a estas sustancias, siempre use la parrilla en un área bien ventilada.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluidos el plomo, diversos compuestos del plomo, y benceno (dependiendo del tipo de combustible utilizado), reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otras afecciones del aparato reproductor. **Lávese las manos después de utilizar el aparato.**

Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad de conformidad con el manual de operador, y asegúrese de proporcionar ventilación adecuada cuando cocine con gas.

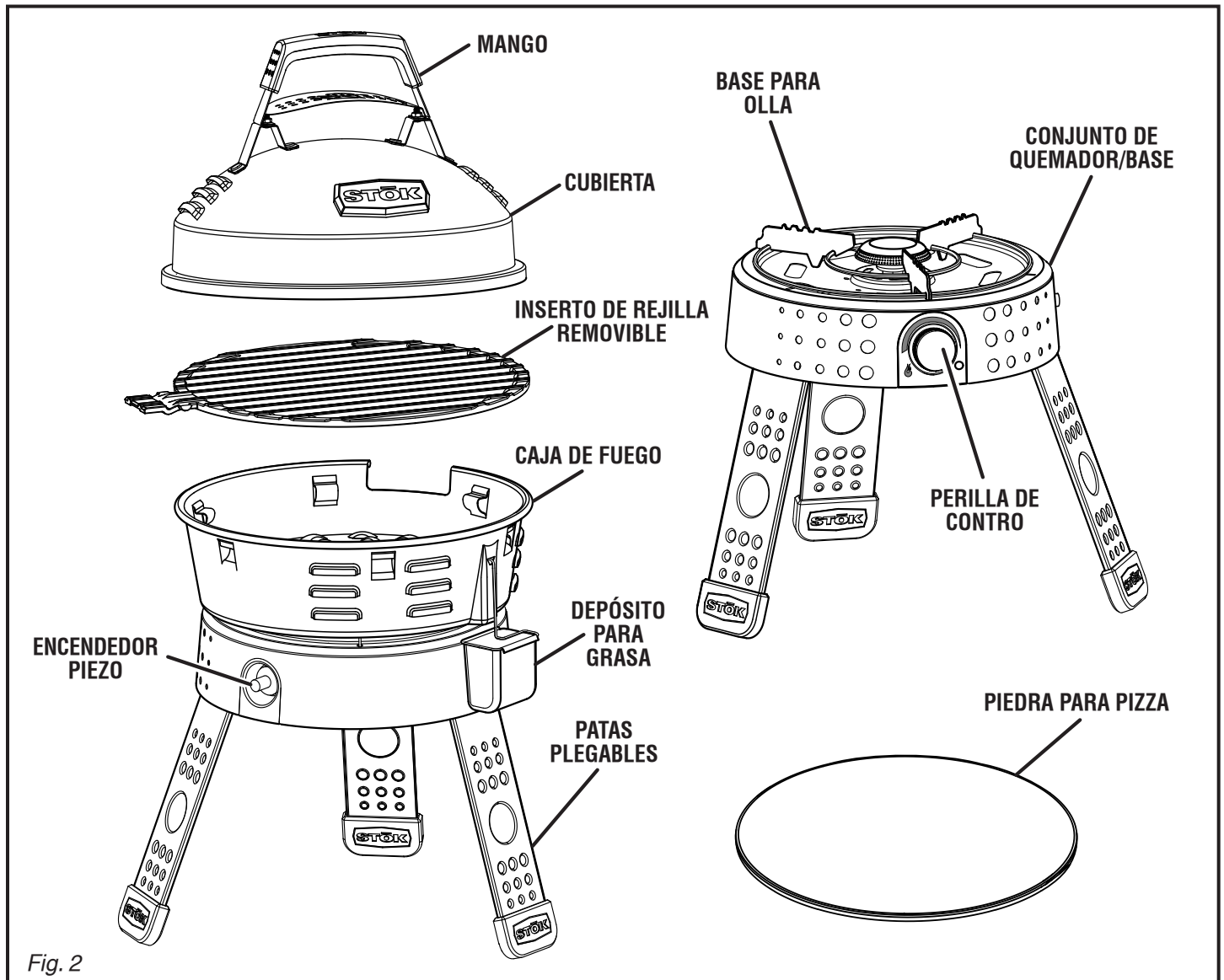
En Massachusetts: Todos los productos de gas deben ser instalados por un plomero o gasista con licencia de Massachusetts. Debe instalarse una válvula de gas manual con mango en "T" en la línea de suministro de gas a este aparato. Esto se aplica a las instalaciones permanentes de gas natural y de propano. Esto no se aplica a las instalaciones portátiles de propano que usan un tanque de 9,1 kg (20 lb).

CARACTERÍSTICAS

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Capacidad nominal en BTU 5 000
Superficie total de la parrilla..... 0,07 m² 1(04 pulg. cuad.)

Fuente de combustible..... propano (no incluido)
Convertible a gas natural No



CONOZCA SU PARRILLA

Vea la figura 2.

Para usar esta parrilla con la debida seguridad se debe comprender la información indicada en la parrilla misma y en este manual, y se debe comprender también el trabajo que intenta realizar. Antes de usar esta parrilla, familiarícese con todas las características de funcionamiento y normas de seguridad del mismo.

CONJUNTO DE QUEMADOR/BASE - El conjunto de quemador/base se puede utilizar como cocina para exteriores cuando se extrae la hornalla.

PATAS PLEGABLES - Las patas pueden plegarse para almacenar o transportar la parrilla.

ENCENDEDOR PIEZO - El encendido piezo no necesita baterías para encender el quemador de gas.

PIEDRA PARA PIZZA - Prepare pizza con la calidad de un horno de ladrillos usando la parrilla y la piedra para pizza de cerámica porosa. La piedra para pizza absorbe el calor para permitir una cocción uniforme. La piedra perderá color con el uso, pero esto no afectará el rendimiento.

BASE PARA OLLA - Se puede utilizar para hervir agua o hacer café y puede sostener una sartén de hasta 254 mm (10 pulg.)

INSERTOS DE REJILLA REMOVIBLES - Quite la rejilla encastre de hierro fundido y revestida en porcelana cuando utilice el disco para pizzas o otros insertos adicionales (se venden por separado). Asegúrese de que la rejilla de hierro fundido esté instalada cuando transporte la parrilla.

PIEZAS SUELTAS

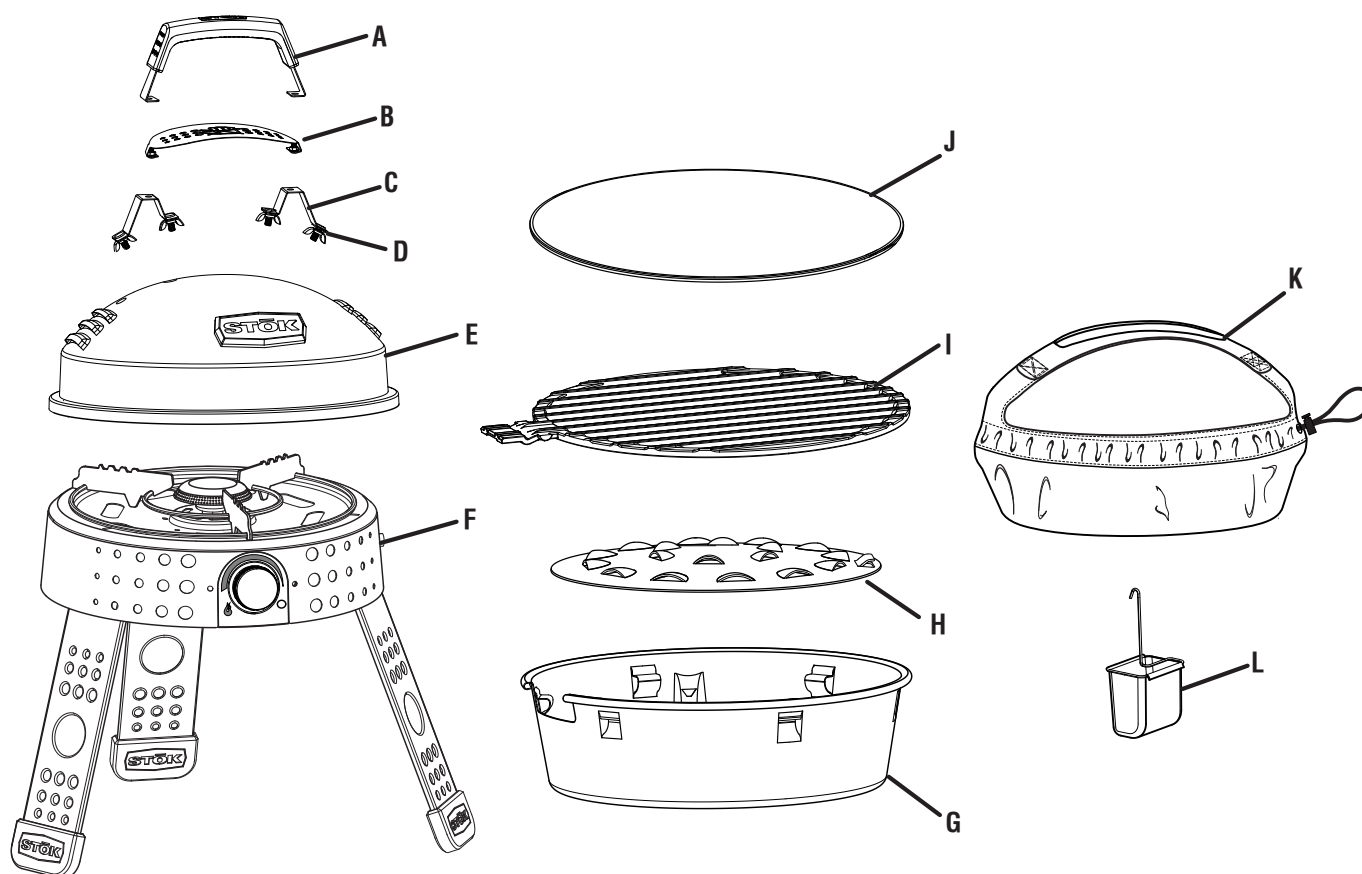


Fig. 3

A - Mango	1	G - Caja de fuego.....	1
B - Pantalla térmica	1	H - Difusor de calor.....	1
C - Abrazadera de soporte del mango	2	I - Inserto de rejilla.....	1
D - Almohadilla de material aislante	2	J - Piedra para pizza	1
E - Cubierta	1	K - Bolsa de transporte	1
F - Conjunto de quemador/base	1	L - Depósito para grasa	1

ARMADO

DESEMPAQUETADO

Este producto requiere armarse.

- Extraiga cuidadosamente de la gril y colóquela sobre una superficie de trabajo nivelada.

! ADVERTENCIA:

No utilice este producto si alguna pieza incluida en la lista de piezas sueltas (o lista de contenido) ya está ensamblada al producto cuando lo desempaqueta. El fabricante no ensambla las piezas de esta lista en el producto. Éstas deben ser instaladas por el usuario. El uso de un producto que puede haber sido ensamblado de forma inadecuada podría causar lesiones personales graves.

- Inspeccione cuidadosamente la gril para asegurarse de que no haya sufrido ninguna rotura o daño durante el transporte.
- No deseche el material de empaquetado antes de terminar de inspeccionar cuidadosamente la gril, identificar todas las piezas sueltas y utilizar satisfactoriamente la gril.

NOTA: Algunas piezas sueltas están ubicadas en el interior del conjunto de la parrilla detrás de la campana.

- Si hay alguna parte dañada o faltante, llame al 1-800-847-5993, donde le brindaremos asistencia.

! ADVERTENCIA:

Si hay piezas dañadas o faltantes, no utilice esta gril sin haber reemplazado todas las piezas. Usar este producto con partes dañadas o faltantes puede causar lesiones serias al operador.

! PRECAUCIÓN:

Algunas piezas pueden contener bordes filosos que pueden causar lesiones personales. Si es necesario, use guantes protectores.

! WARNING:

Siempre coloque la parrilla/cocina para exteriores en una superficie plana, nivelada y no inflamable. Si no lo hace, la parrilla puede caerse y provocar lesiones personales graves.

PASO 1: MONTAJE DEL MANGO

Vea las figuras 4 y 5.

- Retire las tuercas de los tornillos de la pantalla térmica.
- Alinee los orificios del mango, de la pantalla térmica y de la abrazadera del mango e inserte los tornillos tal como se muestra.

- Instale las tuercas. **No apriete excesivamente.**
- Retire las tuercas de mariposa de las abrazaderas del mango.
- Inserte las varillas y las almohadillas aislantes en los orificios correspondientes en la campana.
NOTA: Asegúrese de que las almohadillas aislantes permanezcan entre las abrazaderas del mango y la campana.
- Instale las tuercas de mariposa y las arandelas y ajústelas.
NOTA: No apriete excesivamente las tuercas de mariposa para evitar que se quiebre la superficie de porcelana de la campana.
- Ajuste firmemente las tuercas que sostienen el mango y la pantalla térmica a la abrazadera del mango.

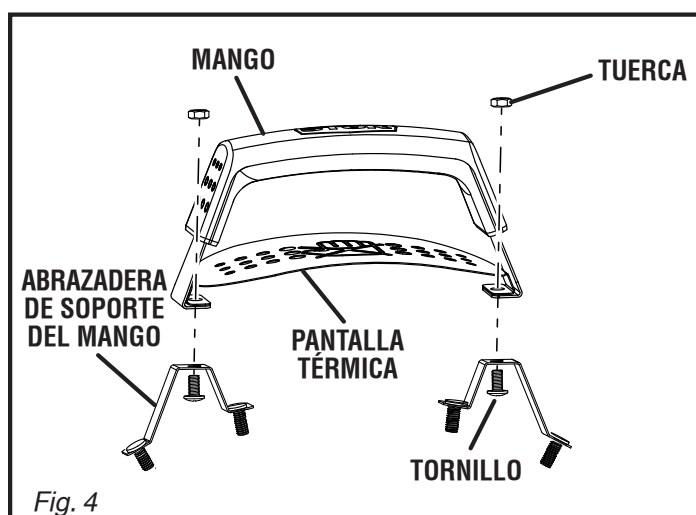


Fig. 4

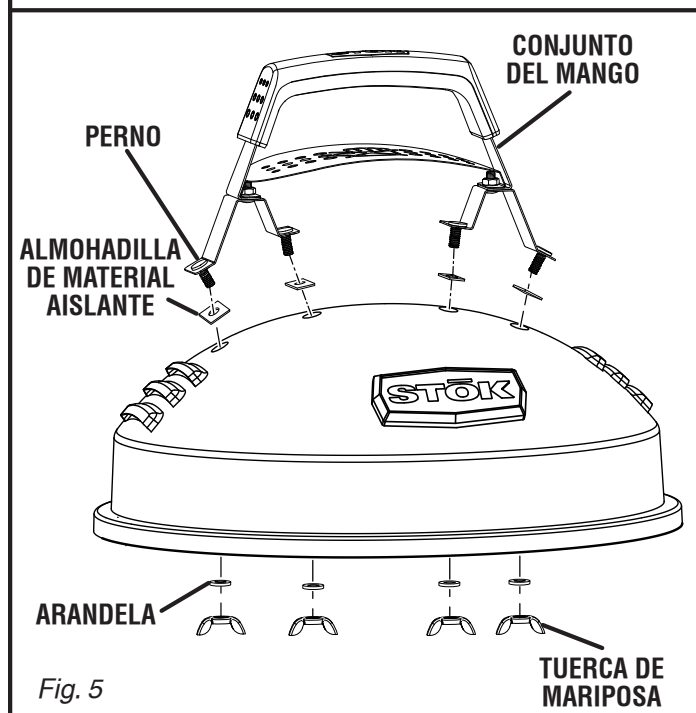
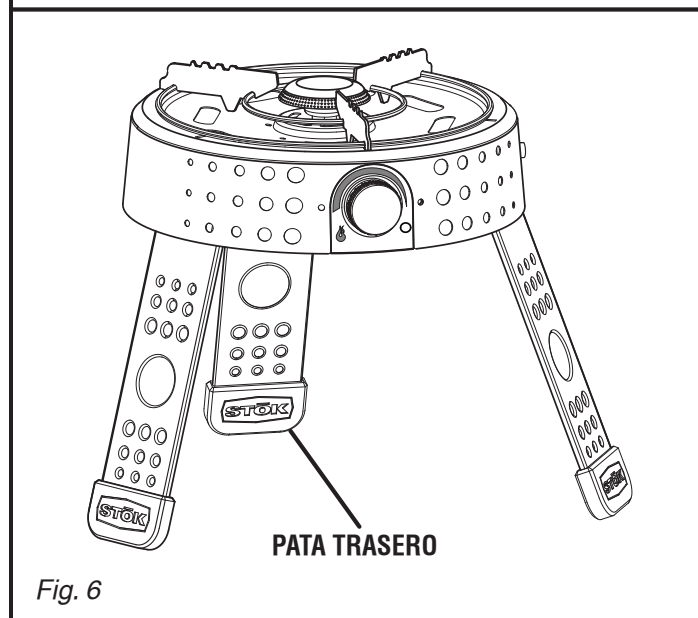
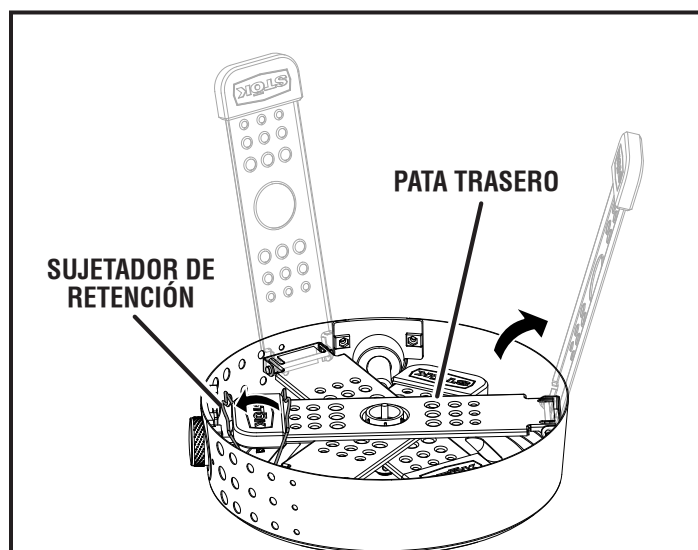


Fig. 5

PASO 2: ELEVAR EL CONJUNTO DE QUEMADOR/BASE DE LA PARRILLA TOURIST™ A LA POSICIÓN VERTICAL

Vea las figuras 6 y 7.

- Coloque el conjunto de quemador/parrilla hacia abajo en una superficie nivelada.
- Las patas traseras y laterales se accionan con resortes. Mientras sostiene la pata con el resorte cargado de manera firme, suelte el sujetador de retención de la pata de la parte inferior de la pata como se muestra en la figura.
- Lentamente, permita que las patas accionadas por resorte se eleven hasta la posición completamente vertical.
- Coloque el conjunto de quemador/base en posición vertical en una superficie plana, nivelada y no combustible para que quede apoyado en sus patas.



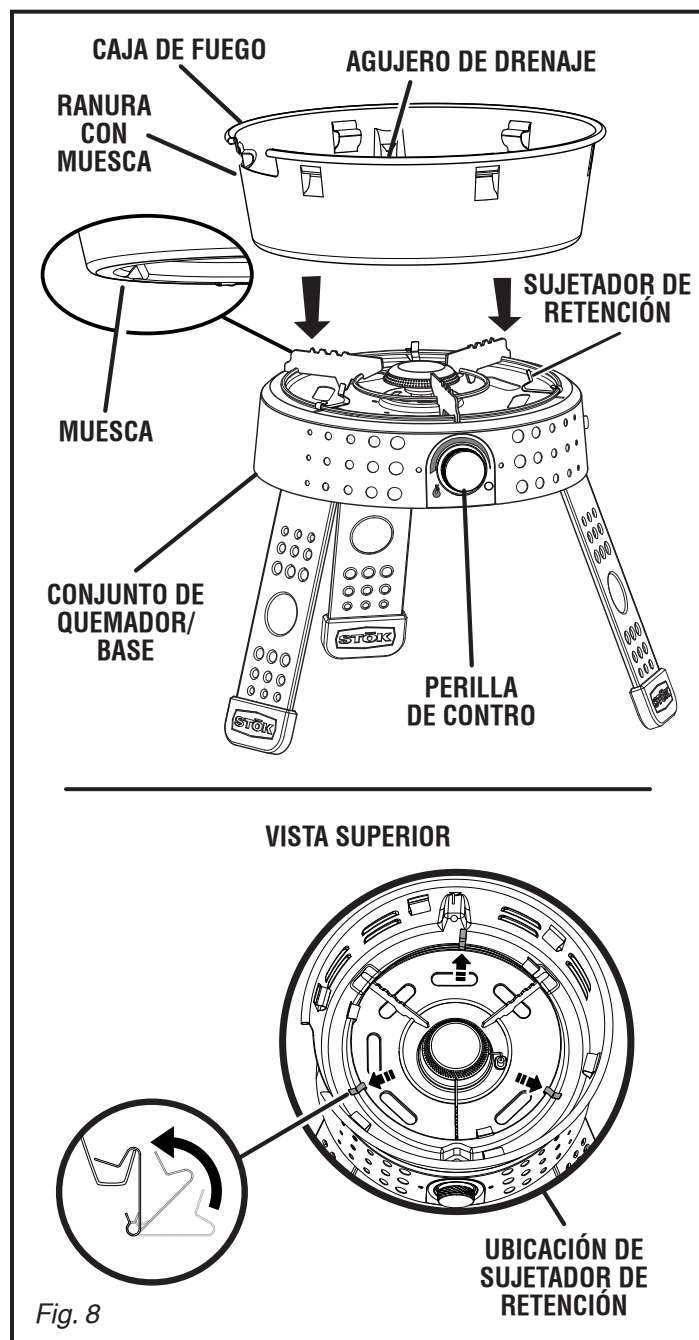
PASO 3: INSTALACIÓN DEL CAJA DE FUEGO Y DIFUSOR DE CALOR

Vea las figuras 8 y 9.

- Sostenga la caja de fuego sobre el conjunto de quemador/base con la ranura con muesca de la rejilla hacia la izquierda y el orificio de drenaje hacia atrás.

NOTA: La perilla de control está en la parte delantera de la caja de fuego. Asegúrese de que la ranura no quede sobre la perilla de control o el encendido piezo.

- Alinee las muescas de la parte inferior de la caja de fuego con la base para olla del conjunto de quemador/base y baje la caja de fuego hasta su lugar.



ARMADO

- Fije los tres sujetadores de retención al conjunto de quemador/base sobre el borde de la caja de fuego tal como se muestra.

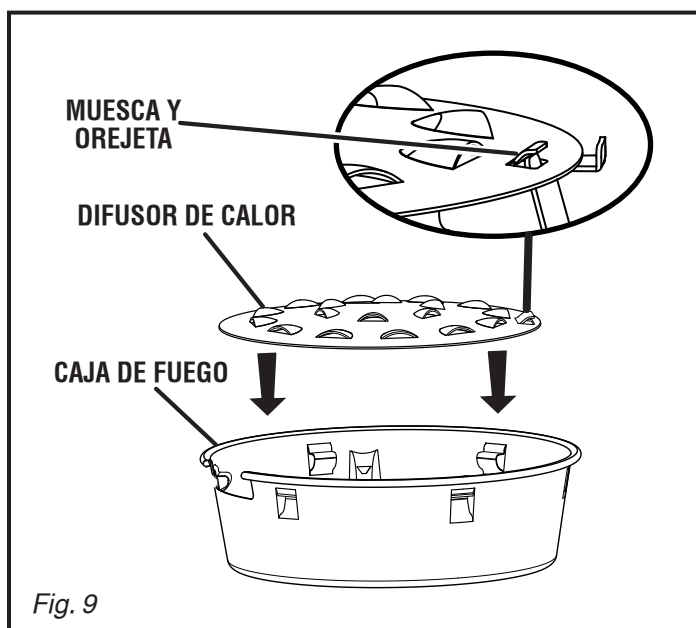
! ADVERTENCIA:

Asegúrese de que los tres sujetadores estén asentados firmemente sobre el borde de la caja de fuego. Si no fija la caja de fuego correctamente al conjunto de quemador/base, la caja de fuego podría caer y provocar lesiones personales graves.

- Alinee el recorte y la lengüeta de la placa de calor y de la caja de fuego y coloque los soportes dentro de la caja de fuego.

! ADVERTENCIA:

Después de cocinar, permita que la parrilla y clips se enfrien por completo antes de desarmar la caja de fuego. Quitar los clips mientras estén calientes podría causar daños personales.

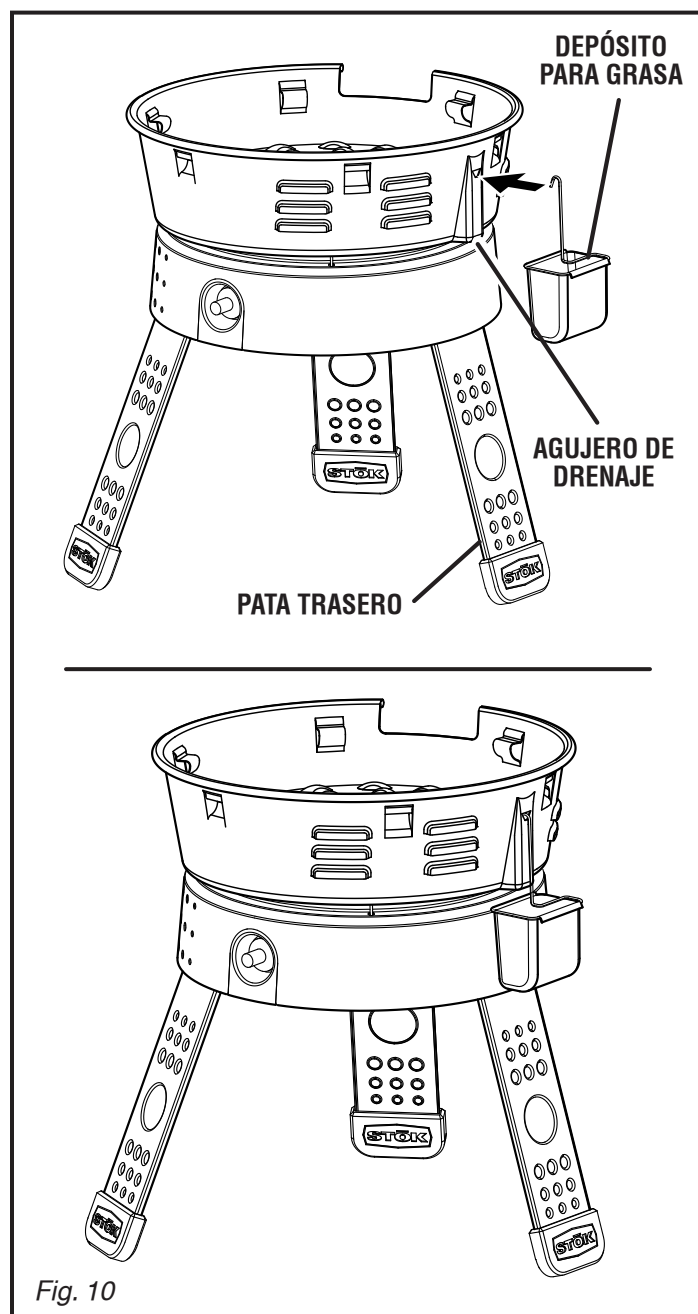


PASO 4: INSTALACIÓN DEL DEPÓSITO PARA GRASA

Vea la figura 10.

- Cuelgue el depósito de grasa en la parte trasera de la caja de fuego, directamente detrás del orificio de drenaje. Asegúrese de que el orificio de drenaje no esté bloqueado.

NOTA: Limpie el depósito para grasa y caja de fuego después de cada uso. No retire el depósito para grasa hasta que la parrilla se haya enfriado completamente. No transporte la parrilla con el depósito para grasa sucio o caja de fuego.



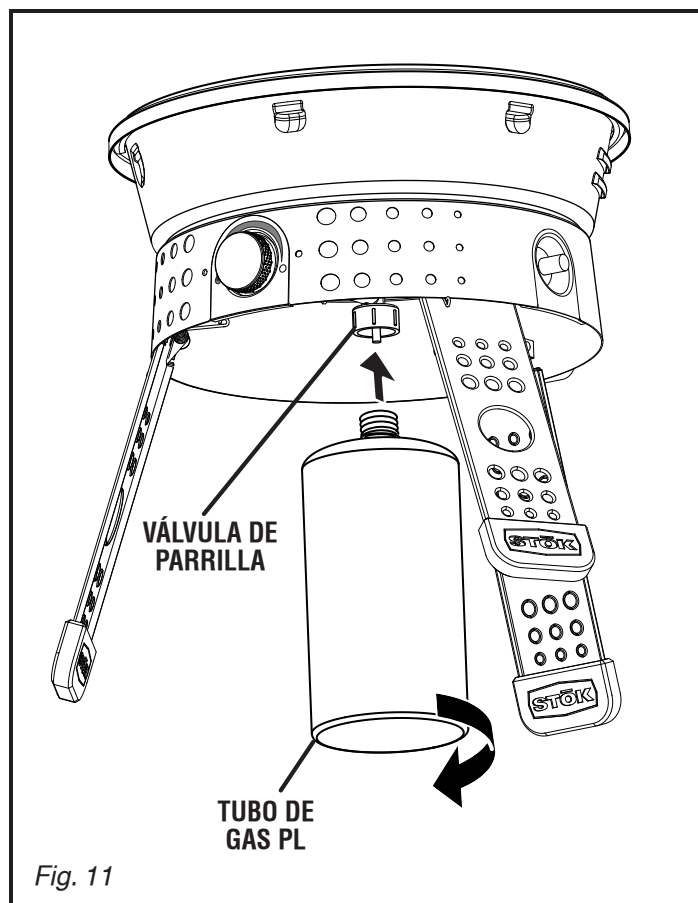
PASO 5: CONEXIÓN DEL VÁLVULA AL TUBO DE GAS PL

Vea la figura 11.

- Retire la tapa del tubo de gas PL.
- Sostenga firmemente el cilindro de gas PL e introdúzcalo en el válvula.
- Gire el cilindro en el sentido horario (visto desde abajo de la parrilla), teniendo cuidado de no cruzar la conexión. No use herramientas.

NOTA: El cilindro se sellará dentro de la conexión cruzada de la válvula, lo que provocará algo de resistencia. **Se requiere de medio giro a tres cuartos de giro adicional para completar la conexión.** Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los dos pasos anteriores. Si aún no puede completar la conexión, ¡NO USE este del tubo de gas PL!

- Inspeccione conexiones de válvula portan y el regulador. Busque cualquier daño o los escombros. Quite cualquier escombros. **Nunca tentativa a nosotros dañamos ni tapamos equipo. Vea a su Comerciante local de Gas de elepé para reparaciones.**



PASO 6: PRUEBA DE VÁLVULAS PARA VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS

En la fábrica se realizaron pruebas en las conexiones del válvula para asegurar que no hubiera fugas. Sin embargo, el envío y la manipulación pueden aflojar las conexiones. Como precaución de seguridad:

- Gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague.
- Asegúrese de que el tubo de gas PL esté conectado correctamente al tubo de gas PL.
- Si escucha un *soplido*, retire inmediatamente el cilindro de gas PL. Este sonido significa que hay una fuga importante en la conexión. Corrija el problema antes de continuar.
- Usando un pincel limpio y una mezcla de jabón suave y agua en una proporción 50/50, cepille con solución jabonosa todas las conexiones y los adaptadores de la parrilla.
- La “formación” de burbujas indica que hay una fuga. Cierre la válvula del tubo; luego, vuelva a apretar todas las conexiones.

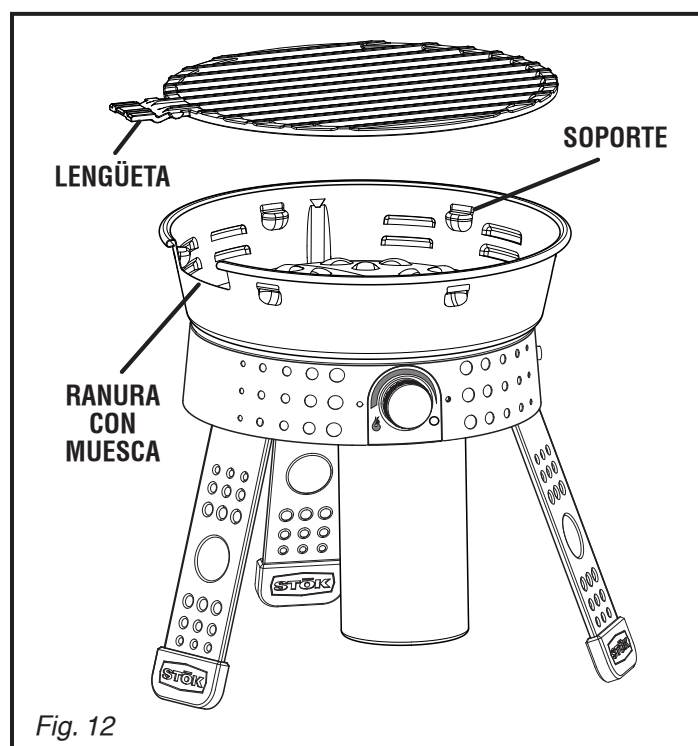
NOTA: Si no puede detener las fugas, no intente repararlas. Solicite piezas de repuesto.

PASO 7: MONTAJE DE LA REJILLA

Vea la figura 12.

- Inserte la rejilla de cocción alineando la pestaña de la rejilla con la ranura con muesca de la caja de fuego.

NOTA: Asegúrese de que la rejilla se apoye en forma segura en los soportes dentro de la caja de fuego.





ADVERTENCIA:

Nunca mueva la parrilla si está caliente o en uso. Mover la parrilla si está caliente puede causar graves lesiones personales

PASO 8: DESARMADO Y TRANSPORTE DE LA PARRILLA TOURIST™

Vea las figuras 13 y 14.

Nunca desarme la parrilla Tourist™ ni la coloque en la bolsa de transporte a menos que la parrilla esté completamente fría, el depósito de grasa esté vacío y se haya extraído el cilindro de gas LP.

NOTA: Limpie el depósito de grasa y la caja de fuego después de cada uso. No retire el depósito de grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo. No transporte la parrilla cuando el depósito de grasa o la hornalla estén sucios.

- Retire el depósito de grasa, la campana, la pieza de inserción de la rejilla y la caja de fuego del conjunto de quemador/base.
- Coloque el conjunto de quemador/parrilla hacia abajo en una superficie nivelada.
- Pliegue las patas hacia abajo de a una por vez, siendo la última la pata trasera.
- Conecte el sujetador de retención sobre la pata plegada trasera para fijar todas las patas dentro del conjunto de quemador/base.
- Invierta la placa de calor y colóquela dentro de la caja de fuego. Coloque el depósito de grasa, la pieza de inserción de la parrilla extraíble y el conjunto de quemador/base dentro de la hornalla en el orden que se muestra y cubra con la campana.
- Coloque la caja de fuego y la campana dentro de la bolsa de transporte, colocando la pestaña de la pieza de inserción de la parrilla a través del cable y de la ranura de la bolsa.
- Levante las cintas de la bolsa de transporte sobre la parte superior de la campana, permitiendo que el mango encaje en los surcos de las cintas.
- Conecte el sujetador de la campana y del rizo en forma segura.
- Ajuste la bolsa de transporte alrededor de la campana con la correa.
- Traslade la parrilla por el mango y elévela hasta una posición de transporte segura y cómoda.

ENTREGAR

Fig. 13

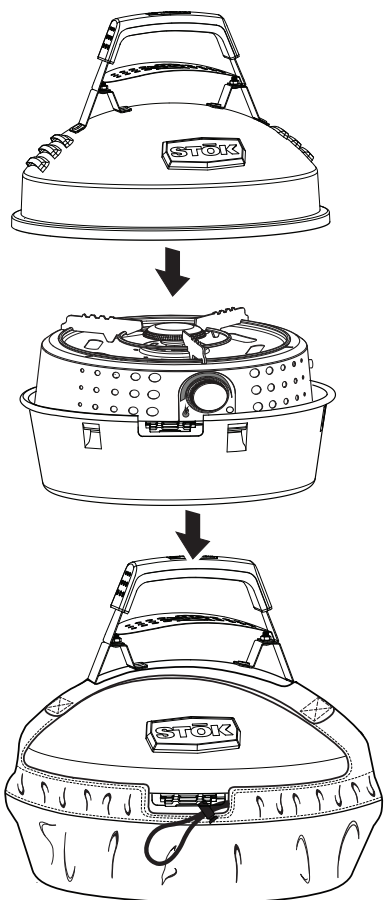


Fig. 14



ADVERTENCIA:

No permita que su familiarización con las gril lo vuelva descuidado. Tenga presente que un descuido de un instante es suficiente para causar una lesión seria.



ADVERTENCIA:

No utilice ningún aditamento o accesorio no recomendado por el fabricante de esta gril. El empleo de aditamentos o accesorios no recomendados podría causar lesiones serias.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA USAR LA PARRILLA

- Antes de abrir la perilla de control, revise para asegurarse de que la conexión del cilindro sea correcta y realice una prueba de fugas.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar que se produzcan llamaradas debido al goteo.
- Cuando la parrilla no esté en uso, apague la perilla de control y retire el tubo de gas PL.
- No mueva la parrilla durante la cocción ni cuando la parrilla está caliente.
- Para evitar quemaduras y salpicaduras al cocinar y con la parrilla caliente, use utensilios con mangos largos y mitones de cocina.
- No use la parrilla si el depósito para grasa y caja de fuego no están limpios ni instalados correctamente.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, límpiela inmediatamente.
- No deje que la grasa ni el material caliente goteen desde la parrilla sobre la válvula, la manguera o el regulador. Corrija el problema antes de usarla.
- No deje la parrilla sin supervisión al precalentar o eliminar residuos de alimentos. Si no se ha limpiado la parrilla regularmente según lo indicado, puede prenderse fuego la grasa.
- Nunca use agua cuando se prenda fuego la grasa.
- Verifique la llama del quemador antes de cada uso (vea la sección *Mantenimiento*).

GUÍA PARA ASAR

Llama alta — para precalentar la parrilla y eliminar residuos de alimentos de la rejilla.

Llama media — para la mayoría de las ocasiones en que se desea asar, hornear y tostar.

Llama baja — para cocinar pescado y otros alimentos magros.

CONSEJOS PARA COCINAR/ASAR A LA PARRILLA

- El mejor aceite para asar carne es aceite de alta temperatura (es decir, aceite de cacahuete, de canola, de alazor y de semillas de algodón).
- Seque la carne antes de asarla. Seque las partes marrones de la carne; la carne húmeda produce vapor.
- Ase con la campana baja.
- Mantenga limpias las rejillas. Una rejilla limpia hará que los alimentos se adhieran menos y durará más tiempo.
- Limpie la campana y el interior de la caja de fuego a menudo. La acumulación de grasa representa un peligro de incendio y agrega sabores no deseados a su alimento fresco.
- Antes de encender los quemadores, rocíe las rejillas con un rociador antiadherente para evitar que los alimentos se adhieran.
- Siempre precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos antes de usarla.
- Antes de comenzar a asar, organice los alimentos por técnica de cocción, tiempo de cocción requerido y área para asar requerida.
- Las salsas que contienen azúcar y materia grasa pueden provocar llamaradas y quemar su alimento. Aplique estas salsas solo en los últimos 10 minutos de cocción.
- Los adobos y las mezclas de especias mejoran el sabor de los alimentos. Se puede usar una mezcla de especias seca o un adobo líquido antes de cocinar.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Lávese las manos y lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne cruda.
- Conserve la carne cruda separada de los alimentos listos para comer.
- Use una fuente y utensilios limpios al retirar alimentos cocidos de la parrilla.
- Cocine bien la carne y la carne de ave para matar las bacterias.
- Use un termómetro para la carne, a fin de asegurarse de lograr la temperatura interna adecuada de la carne.
- Temperaturas internas mínimas y seguras de los alimentos recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA):
 - 81 °C (145 °F) para carne de res, de venado, de cordero, filetes y asados.
 - 81 °C (145 °F) para pescados.
 - 89 °C (160 °F) para carne molida de puerco, de res, de venado y de cordero.
 - 89 °C (160 °F) para puerco.
 - 89 °C (160 °F) para platos con huevo.
 - 92 °C (165 °F) para pavo, pollo y pato (pieza entera, en trozos y molida).
- Refrigere los alimentos preparados y las sobras de los alimentos de inmediato.

ADVERTENCIA:

Si la parrilla NO se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague y espere 5 minutos. Repita los procedimientos de encendido. Si el quemador NO se enciende con la válvula del tubo abierta, el gas seguirá saliendo del quemador y podría prenderse accidentalmente y provocar lesiones personales graves.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Vea las figuras 15 y 16.

NOTA: Nunca se incline sobre la parrilla mientras enciende los quemadores.

Se recomienda que la primera vez que use su parrilla recién comprada, la parrilla se use en el valor más alto durante 15 a 20 minutos.

Para encender el quemadores usando el encendedor piezo:

- Retire la cubierta.
- Gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague.
- Asegúrese de que al tubo de gas PL esté bien conectado el válvula y de que se haya realizado una prueba de fugas.
- Para encender el quemador, gire la perilla de control completamente hacia la izquierda.
- Oprima y no suelte el encendedor piezo hasta que se encienda el quemador. Cuando se haya encendido el quemador, configure la perilla de control al valor deseado.

Si el quemador no se enciende dentro de cinco (5) segundos, gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague y espere 5 minutos; luego, repita el paso.

NOTA: Cuando el quemador esté completamente abierto, la altura de la llama debe oscilar entre 38,1 mm y 50,8 mm (1-1/2 y 2 pulg.). Si la llama está demasiado baja, es posible que deba reemplazar el cilindro de gas LP.

Para encender quemadores con fósforos:

- Retire la cubierta.
- Gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague.
- Retire la caja de fuego y la pieza de inserción de la rejilla.
- Asegúrese de que al tubo de gas PL esté bien conectado el válvula y de que se haya realizado una prueba de fugas.
- Encienda un fósforo o encendedor y colóquelo cerca del quemador.
- Para encender el quemador, gire la perilla de control completamente hacia la izquierda.
- Cuando se haya encendido el quemador, apague el fósforo o encendedor y configure la perilla de control al valor deseado.

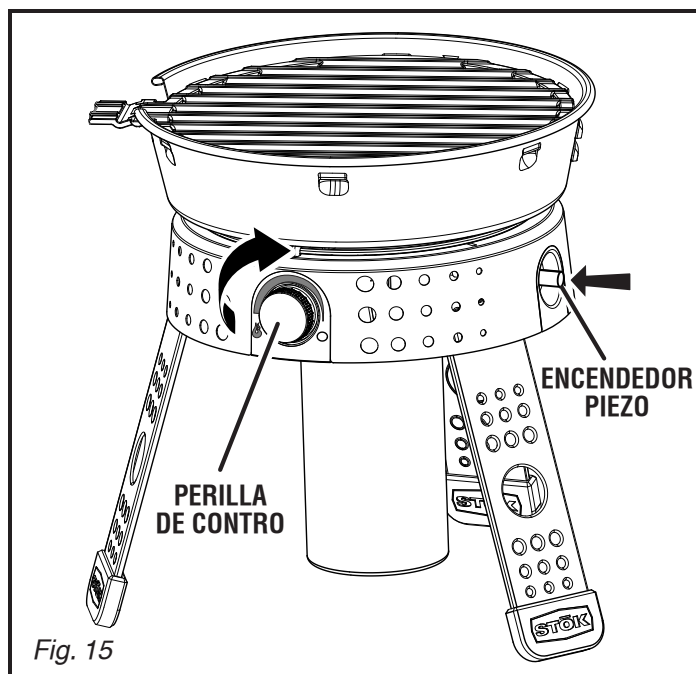


Fig. 15

Utilizando guantes para hornear resistentes al calor para manipular la caja de fuego, vuelva a colocar la hornalla y la pieza de inserción de la rejilla en el conjunto de quemador/base.

Si el quemador no se enciende dentro de cinco (5) segundos, gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague y espere 5 minutos; luego, repita el paso.

NOTA: Cuando el quemador esté completamente abierto, la altura de la llama debe oscilar entre 38,1 mm y 50,8 mm (1-1/2 y 2 pulg.). Si la llama está demasiado baja, es posible que deba reemplazar el cilindro de gas LP.

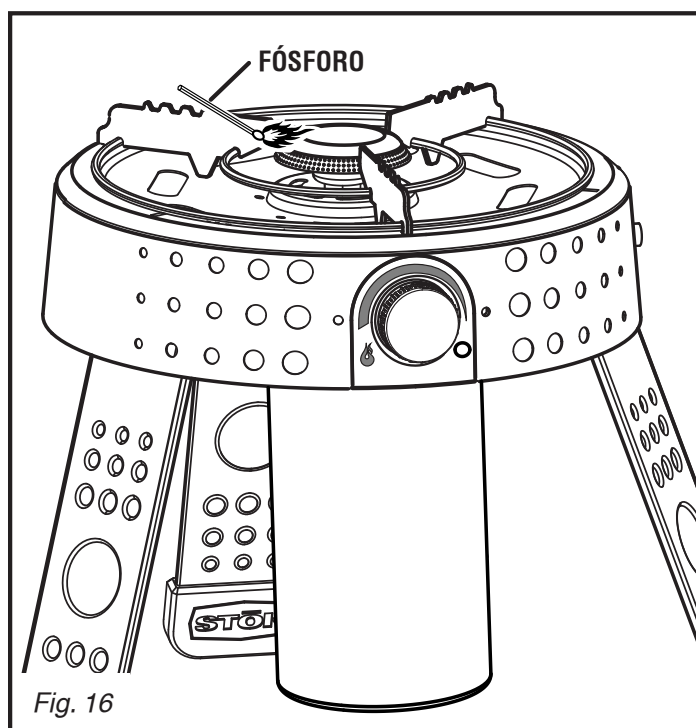


Fig. 16



ADVERTENCIA:

La canasta para el carbón vegetal y la rejilla encastre permanecerán calientes por un tiempo después de ser desmontadas de la rejilla. Cuando la canasta para el carbón vegetal o la rejilla encastre estén calientes, colóquelas en una superficie no inflamable. No las apoye sobre plástico o madera. Asegúrese de no colocar los accesorios calientes en lugares accesibles para mascotas o personas.



ADVERTENCIA:

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

USO DE LA PARRILLA Y DE LOS ACCESORIOS

Para utilizar la rejilla:

- Encienda la parrilla y cierre la campana. Precaliente la parrilla durante 10 a 15 minutos.
- Abra la campana y coloque la carne en las rejillas limpias y cierre la campana. El tiempo de cocción variará según la preferencia personal.

NOTA: Por lo general, al asar pescado la carne está cocida cuando se desmenuza fácilmente con un tenedor. Si cualquier parte de la carne tiene un aspecto brillante, no está cocida.

- Al finalizar la cocción, gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague.
- Después de que la parrilla haya refrescado, limpie las rejillas y la bandeja para grasa.



ADVERTENCIA:

Solo coloque la piedra para pizza en la parrilla fría. Colocar la piedra para pizza en una parrilla caliente puede provocar posibles lesiones graves.

Para usar la piedra para pizza:

- Espere a que se enfríe la parrilla completamente.
- Levante y retire el inserto de rejilla y, luego, coloque la piedra para pizza de donde retiró el inserto de rejilla.
- Encienda la parrilla y cierre la campana. Tomará 15 minutos calentar la piedra a temperatura de cocción.
- Abra la campana y coloque la pizza en la piedra para pizza.
- Cocine la pizza.
- Al finalizar la cocción, gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague.
- Retire cuidadosamente la pizza. Use manoplas resistentes al calor y una pala para pizza u otro utensilio con mango largo para quitar la pizza.
- Deje que la piedra para pizza y la parrilla se enfríen completamente.
- Limpie las rejillas, el depósito para grasa y la piedra para pizza.

MODO DE COCINA PARA EXTERIORES

- Espere a que se enfríe la parrilla completamente.
- Retire la caja de fuego de el conjunto de quemador/base se transforma en una cocina para exteriores. Utilícela para hervir agua o hacer café. Para cocinar, puede sostener una bandeja o sartén de hasta 254 mm (10 pulg.) No exceda el peso de 9 kilogramos (20 libras) en utensilios y contenidos.
- Al finalizar la cocción, gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague.



ADVERTENCIA:

Al dar servicio a la unidad, sólo utilice piezas de repuesto idénticas. El empleo de piezas diferentes puede causar un peligro o dañar el producto.

MANTENIMIENTO GENERAL

Al limpiar el interior de la campana y la parte inferior de la parrilla, use una solución fuerte de detergente y agua con un cepillo de restregado para limpiar. Enjuague bien y deje que se seque al aire. NUNCA use un limpiador para parrillas cáustico sobre superficies pintadas o de cocción.

Todas las piezas de plástico, las superficies de acero inoxidable y las superficies pintadas deben limpiarse con agua jabonosa tibia y deben secarse con un paño. Las superficies de cocción deben limpiarse solo con un cepillo de cerdas. Verifique que no queden cerdas sueltas en las rejillas de cocción antes de usarlas.

Rejillas de cocción:

- Límpielas antes y después de cada uso con un cepillo de alambre rígido.

Depósito para grasa y caja de fuego:

- Después de usarlos, deje que la grasa del depósito se enfríe; luego, vacíelos en la basura.
- Vacíelos después de cada uso para evitar los derrames y las llamaradas.
- Lave la caja de fuego con agua caliente y jabón y séquela.

VERIFICACIÓN DEL ENCENDEDOR

Retire el cilindro de gas PL completamente. Oprima el encendedor. Se debe oír un “clic” y se debe ver una chispa entre el quemador y el electrodo. Si no hay chispas, vea la sección *Solución de problemas*, más adelante en este manual.

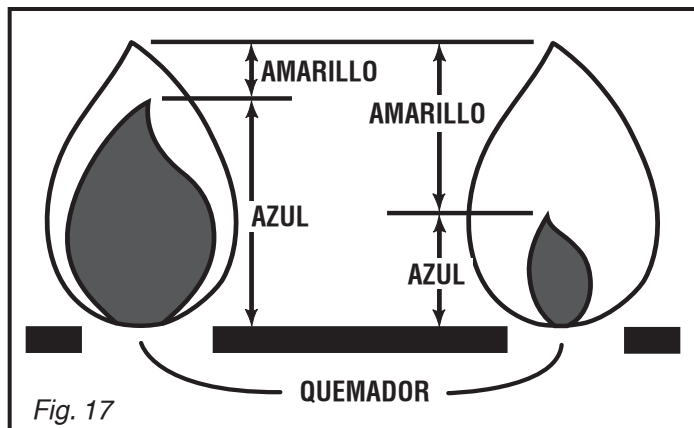


Fig. 17

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Vea la figura 17.

- Retire la campana, la pieza de inserción de la rejilla y la caja de fuego.
- Gire la perilla de control completamente hacia la izquierda.
- Presione el botón del encendido hasta que se ilumine el quemador.
- Gire lentamente la perilla de control de izquierda a derecha. La altura de la llama debe ser mayor cuando la perilla se gira a la izquierda y menor cuando se gira a la derecha.
- Observe el color de la llama:
 - Si las llamas están azules con una punta amarilla, la parrilla funciona normalmente y no se requiere ninguna acción.
 - Si las llamas con amarillas, es posible que la parrilla requiera mantenimiento. Las llamas amarillas ofrecen un calor bajo y no uniforme, y pueden provocar la acumulación de hollín en los alimentos y superficies de cocción.
- Si observa llamas amarillas, apague la parrilla y deje que se enfríe completamente.

MANTENIMIENTO

- Retire el cilindro de gas LP y asegúrese de que la válvula de la parrilla no está dañada y esté libre de suciedad.
- Limpie el quemador y las áreas alrededor de la superficie de cocción.
- Vuelva a colocar el cilindro de gas LP y repita la verificación de llama del quemador. Si aún observa llamas amarillas, apague la parrilla y comuníquese con el servicio de atención al cliente o con un centro de servicio calificado para obtener ayuda.

ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA

Vea la figura 18.

- Gire la perilla de control todo lo posible en el sentido de las agujas del reloj hasta que se apague.
- Espere a que se enfríe la parrilla completamente.
- Retire el cilindro de gas PL.
- Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo cuando el tubo no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo que se suministró con la válvula del tubo. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una fuga de propano.
- Límpiela bien.

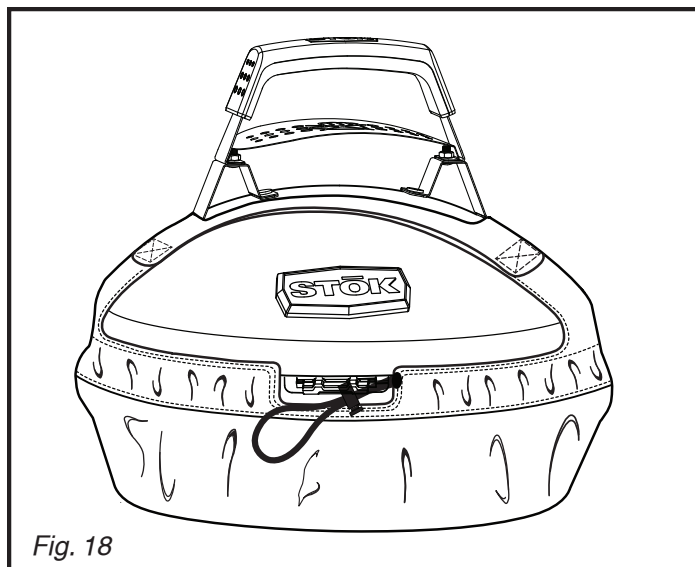


Fig. 18

- Desarme la parrilla y colóquela dentro de la bolsa de transporte como se describe en la sección Armado.
- Almacene la unidad en un lugar seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Olor a gas	Fuga en la válvula.	Retire el cilindro de gas PL inmediato y verifique que no haya daños en la válvula. Realice la prueba de fugas, vea Prueba de válvulas para verificar que no haya fugas en la sección Armado.
Fuga de gas detectada desde el cilindro u otra conexión	Instalación incorrecta y conexiones sueltas	Apriete las conexiones y vea Prueba de válvulas para verificar que no haya fugas en la sección Armado.
	Falla mecánica debido a la oxidación o a la manipulación inadecuada	Reemplace el tubo de gas PL.
Se prende fuego la grasa o hay llamas excesivas en forma continua sobre la superficie de cocción	Acumulación de grasa en el área del quemador.	Cierre las perillas de control. Deje la campana abierta para permitir que se extingan las llamas. Una vez que la parrilla esté fría, límpiela bien.
El quemador no encienden	El tubo de gas PL está vacío.	Reemplace el tubo de gas PL.
	El cable del encendedor está suelto, sucio, o no está conectado.	Vuelva a conectar los cables del electrodo del quemador o reemplace el conjunto de cables del encendedor. Limpie los cables y/o el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Apriete todas las conexiones.
Disminución del calor o sonido explosivo	El tubo de gas PL está vacío.	Reemplace el tubo de gas PL.
El interior de la tapa parece desprenderse	Esta es una acumulación de grasa.	Limpie con un cepillo de cerdas suaves o con una espátula.

GARANTÍA LIMITADA DE LA PARRILLA DE GAS STÖK™

Gracias por comprar una parrilla STÖK™. A continuación, se encuentra nuestra garantía de producto limitada de la parrilla de gas. Antes de presentar una reclamación de garantía, le recomendamos que lea el Manual del Operador que vino con su parrilla. Puede descubrir una solución fácil y simple a su problema. Si no puede encontrar el manual, puede obtener uno de reemplazo llamando al número que figura a continuación, o descargándolo de nuestro sitio web, en la dirección que figura a continuación.

Qué cubre la garantía:

- Todas las piezas y componentes de la parrilla: 2 años contra defectos de fabricación y del material.

El período de garantía comienza en la fecha de compra. La garantía se aplica únicamente a parrillas compradas a un vendedor minorista autorizado de los EE. UU. o Canadá, se extiende únicamente al comprador original y no es transferible.

Si bien le recomendamos que registre su parrilla de gas, no necesita hacerlo para presentar una reclamación de garantía. Registrar su parrilla, no obstante, no servirá como reemplazo de un recibo de venta. **No podemos reconocer ninguna reclamación de garantía que no cuente con un recibo de venta válido, que indique la fecha y el lugar de compra.** Si STÖK aprueba la reclamación, es posible que se le solicite la devolución de cualquier pieza defectuosa, que será reparada o reemplazada por STÖK, sin cargo. Si una pieza no puede repararse y ya no se encuentra disponible, esta puede ser reemplazada con una pieza similar con la misma función. La reparación o el reemplazo de las piezas no extiende el período de garantía.

La reparación o el reemplazo de las piezas es su único recurso en virtud de esta garantía limitada.

Qué no cubre la garantía:

La garantía limitada no cubre daños provocados por ninguna de las siguientes circunstancias:

- No armar, usar o realizar el mantenimiento de la parrilla de conformidad con las instrucciones de armado y con el Manual del Operador, o cualquier otra forma de uso indebido o abuso, o el incumplimiento de los códigos locales.
- El uso comercial, institucional, en complejos de departamentos u otro uso comunitario.
- Tubos o tanques de gas.
- La modificación o reparación no autorizada de la parrilla o el uso de piezas no autorizadas.
- Casos fortuitos, como incendios, inundaciones, huracanes, rayos, viento y granizo.
- Llamadas de incendios o accidentes.
- Limpiadores que no sean los recomendados en el Manual del Operador o la exposición a otras sustancias químicas, ya sea en forma directa o de la atmósfera (no almacene su parrilla cerca de una piscina).
- Pérdida de alimentos, o daños incidentales, consecuentes o especiales.
- Rayones, abolladuras, descoloración, óxido superficial u otras cuestiones estéticas o daños provocados por las herramientas durante el armado.
- Desgaste normal.
- Ningún accesorio consumible suministrado con su parrilla, como herramientas para asar, cepillos o limpiadores.
- Costos de franqueo, recolección, entrega ni otros costos de transporte.
- El costo de retirar o instalar cualquier pieza o componente, ni otros cargos de mano de obra.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA SUMINISTRADA POR STÖK. EXCEPTO EN LA MEDIDA PROHIBIDA POR LEY, TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE ADECUACIÓN PARA UN FIN EN PARTICULAR ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA DESCRITA MÁS ARRIBA. NINGÚN VENDEDOR MINORISTA NI NINGÚN OTRO TERCERO TIENE AUTORIDAD PARA CREAR ALGUNA OTRA GARANTÍA O PARA AUMENTAR O MODIFICAR ESTA GARANTÍA LIMITADA. LA RESPONSABILIDAD MÁXIMA DE ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC. EN CUALQUIER CASO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA NO EXCEDERÁ EL PRECIO DE COMPRA PAGADO POR EL COMPRADOR ORIGINAL.

Tenga en cuenta que algunos estados, provincias u otras jurisdicciones no permiten la exclusión ni limitación de los daños incidentales o consecuentes, ni límites respecto de la duración de una garantía implícita. Por lo tanto, es posible que algunas de las limitaciones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos. También es posible que tenga otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

Cómo obtener el servicio de garantía:

Antes de devolver cualquier pieza o componente, comuníquese con Servicio al Cliente al número que figura a continuación. Tenga a la mano el número de serie de la parrilla (que se encuentra en stand) y una copia de su recibo de venta que indique la fecha y el lugar de su compra. La llamada debe realizarse dentro del período de garantía.

No se aceptarán las devoluciones que no tengan un número de autorización de devolución (regrese número de autorización, RAN) válido emitido por Servicio al Cliente. Usted será responsable de pagar los cargos de envío, y debe devolver la pieza defectuosa a STÖK con el flete/franqueo prepagados, con el RAN en la parte externa del paquete. Las devoluciones que no cumplan estos requisitos serán rechazadas. Le devolveremos una pieza de repuesto con el flete/franqueo prepagados.

Servicio al Cliente de STÖK (llamada gratuita, EE. UU. y Canadá): 1-800-847-5993

Dirección del sitio web de STÖK: www.stokgrills.com

NOTES / NOTAS

NOTES / NOTAS

NOTES / NOTAS

OPERATOR'S MANUAL MANUEL D'UTILISATION MANUAL DEL OPERADOR



TOURIST™ Grill

TOURIST™ Grille

TOURIST™ Gril

STG1100

Customer Service Information:

For parts or service, do not return this product to the store. Please call 1-800-847-5993 or visit us online at www.stokgrills.com.

The model number and serial number of this grill is found on a label located on the leg stand. Please record the serial number in the space provided below. When ordering repair parts, always give the following information:

Model No. _____

Serial No. _____



Service après-vente :

Pour acheter des pièces ou pour un dépannage, ne pas retourner ce produit au magasin. Téléphoner au 1-800-847-5993 ou visiter notre site www.stokgrills.com.

Le numéro de modèle et le numéro de série du barbecue se trouvent sur l'étiquette située sur le stand. Noter ci-dessous le numéro de série. Lors de toute commande de pièces détachées, fournir les informations suivantes :

No. de modèle _____

No. de série _____



Información sobre servicio al consumidor:

Para piezas de repuesto o servicio no devuelva este producto a la tienda. Le suplicamos llamar al 1-800-847-5993 o visitar nuestro sitio en la red mundial, en la dirección www.stokgrills.com.

El número de modelo y el número de serie se encuentra en una etiqueta ubicada en base de las patas. Le suplicamos anotar el número de serie en el espacio suministrado abajo. Al pedir piezas de repuesto siempre proporcione la siguiente información:

Núm. de modelo _____

Núm. de serie _____

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Road, Anderson, SC 29625

Phone 1-800-847-5993

www.stokgrills.com