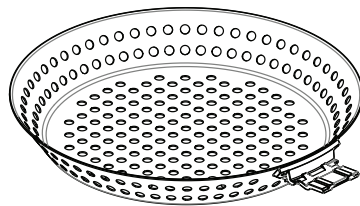


# VEGETABLE TRAY PLATEAU À LÉGUMES BANDEJA PARA VEGETALES



SIS2050

## ⚠ WARNING:

**READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON THIS SHEET AS WELL AS THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN YOUR GRILL OPERATOR'S MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT.**

Failure to follow all instructions and heed all warnings may result in electric shock, fire and/or serious personal injury.

The vegetable tray allows you to prepare generous servings of vegetables while the rest of the meal is grilling.

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

## INSTALLING THE VEGETABLE TRAY

See Figures 1 - 2.

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

## OPERATING TIPS

- Place vegetables in tray and stir if necessary using a long-handled grill utensil.
- When vegetables are done, carefully remove them from the vegetable tray and place on a serving platter.

## CLEANING THE VEGETABLE TRAY

- Allow the vegetable tray to cool completely.
- Remove the vegetable tray from the grill, then clean with regular soap and water.

**NOTE:** The vegetable tray is dishwasher safe.

- When not in use, store the vegetable tray in your grill's insert storage area (if equipped) or in an enclosed area where it will not be exposed to the elements.

## ⚠ WARNING:

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

## CALIFORNIA PROPOSITION 65

## ⚠ WARNING:

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

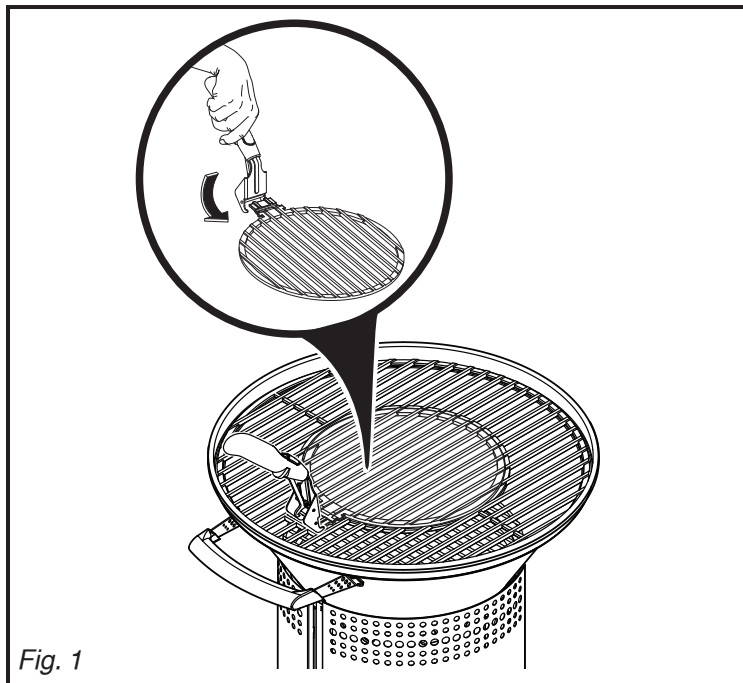


Fig. 1

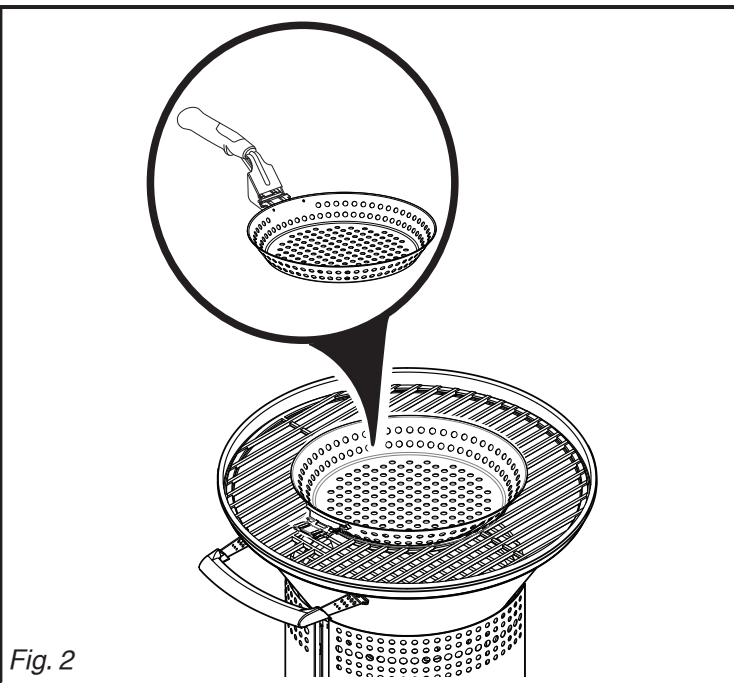


Fig. 2

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

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

988000-495  
5-13-11 (REV:02)

## AVERTISSEMENT :

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

Le plateau à légumes permet à l'utilisateur de préparer de généreuses portions de légumes pendant que le reste du repas cuit.

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

## INSTALLATION DE LA PLATEAU À LÉGUMES

*Voir les figures 1 et 2.*

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

## CONSEILS D'UTILISATION

- Placer les légumes dans le plateau et les mélanger, au besoin, à l'aide d'un ustensile à long manche pour gril.
- Lorsque les légumes sont prêts, les retirer avec précaution du plateau de légumes et les disposer sur un plateau de service.

## NETTOYAGE DE LA PLATEAU À LÉGUMES

- Laisser l'insertion de plateau à légumes refroidir complètement.
- Retirer l'insertion de plateau à légumes du gril, puis la nettoyer avec un savon standard et de l'eau.

**NOTE :** Le plateau à légumes va au lave-vaisselle.

- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, ranger la plateau à légumes dans le compartiment de rangement des insertions du gril (si ce dernier en est muni) ou dans un endroit fermé, à l'abri des éléments.

## AVERTISSEMENT :

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

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

### AVERTISSEMENT :

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

## ADVERTENCIA:

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

La bandeja para vegetales le permite preparar porciones generosas de vegetales mientras asa el resto de la comida.

Siga todas las instrucciones incluidas en el Manual del operador de su parrilla y las instrucciones proporcionadas en esta hoja cuando use bandeja para vegetales.

## INSTALACIÓN DE LA BANDEJA PARA VEGETALES

*Vea las Figuras 1 y 2.*

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

## SUGERENCIAS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA UNIDAD

- Coloque los vegetales en la bandeja y revuelva si es necesario usando un utensilio de parrilla con mango largo.
- Cuando los vegetales estén listos, retírelos cuidadosamente de la bandeja para vegetales y colóquelos en una fuente para servir.

## CÓMO LIMPIAR LA BANDEJA PARA VEGETALES

- Deje que el inserto de la bandeja para vegetales se enfríe completamente.
- Retire el inserto de la bandeja para vegetales de la parrilla y, luego, límpielo con jabón normal y agua.

**NOTA:** La bandeja para vegetales es apta para lavavajillas.

- Cuando no la use, guarde la bandeja para vegetales en el área de almacenamiento del inserto de su parrilla (en caso de que se incluya) o en un área cerrada donde no quede expuesta a los elementos.

## ADVERTENCIA:

No use 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.

## CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65

### ADVERTENCIA:

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