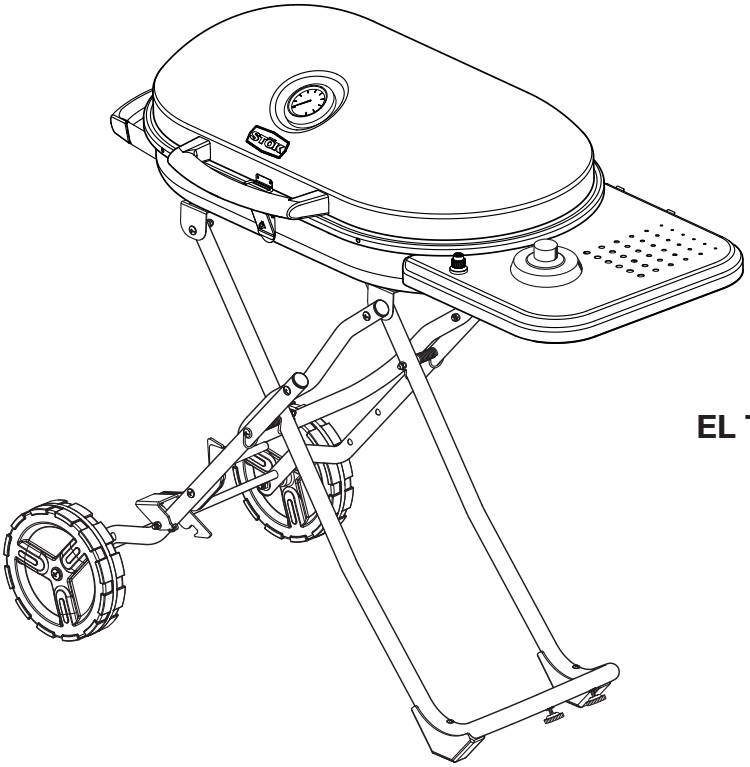
OPERATOR'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DEL OPERADOR

GridIron™ Grill
GridIron™ Grille
GridIron™ Gril
STG1150HD



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.

⚠ DANGER :

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

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

CONSERVER CE MANUEL POUR FUTURE 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.

⚠ PELIGRO:

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

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

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
- Tools Needed 7
- Assembly 8-12
- Operation 13-15
- Maintenance 16-17
- Troubleshooting 18
- Warranty 19
- 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. Shut off gas to the appliance
2. Extinguish any open flame.
3. Open firebox hood.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal 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.

⚠ 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:

- 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 STŌK® product, please visit: 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.

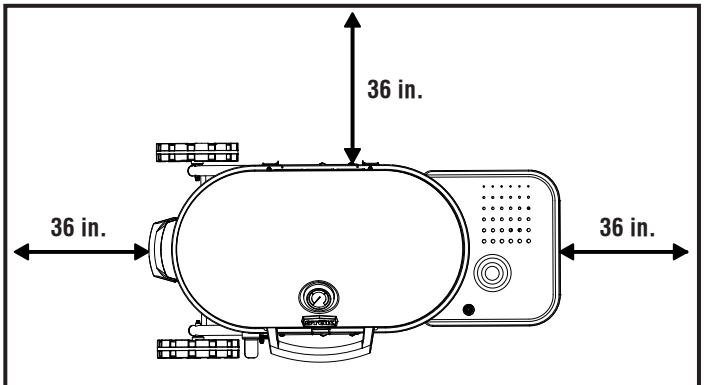


Fig. 1

- The grill shall not be used under overhead combustible construction.
- 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 firebox 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.
- 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.

GENERAL SAFETY RULES

- 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):
  - Use only cylinder marked “Propane Fuel”.
  - 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.

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 firebox 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 15,000
Total grill surface ..... 338 sq. in.
Grilling surface height..... 31 in.
Fuel source.....Propane (not included)
Natural gas convertible ..... No

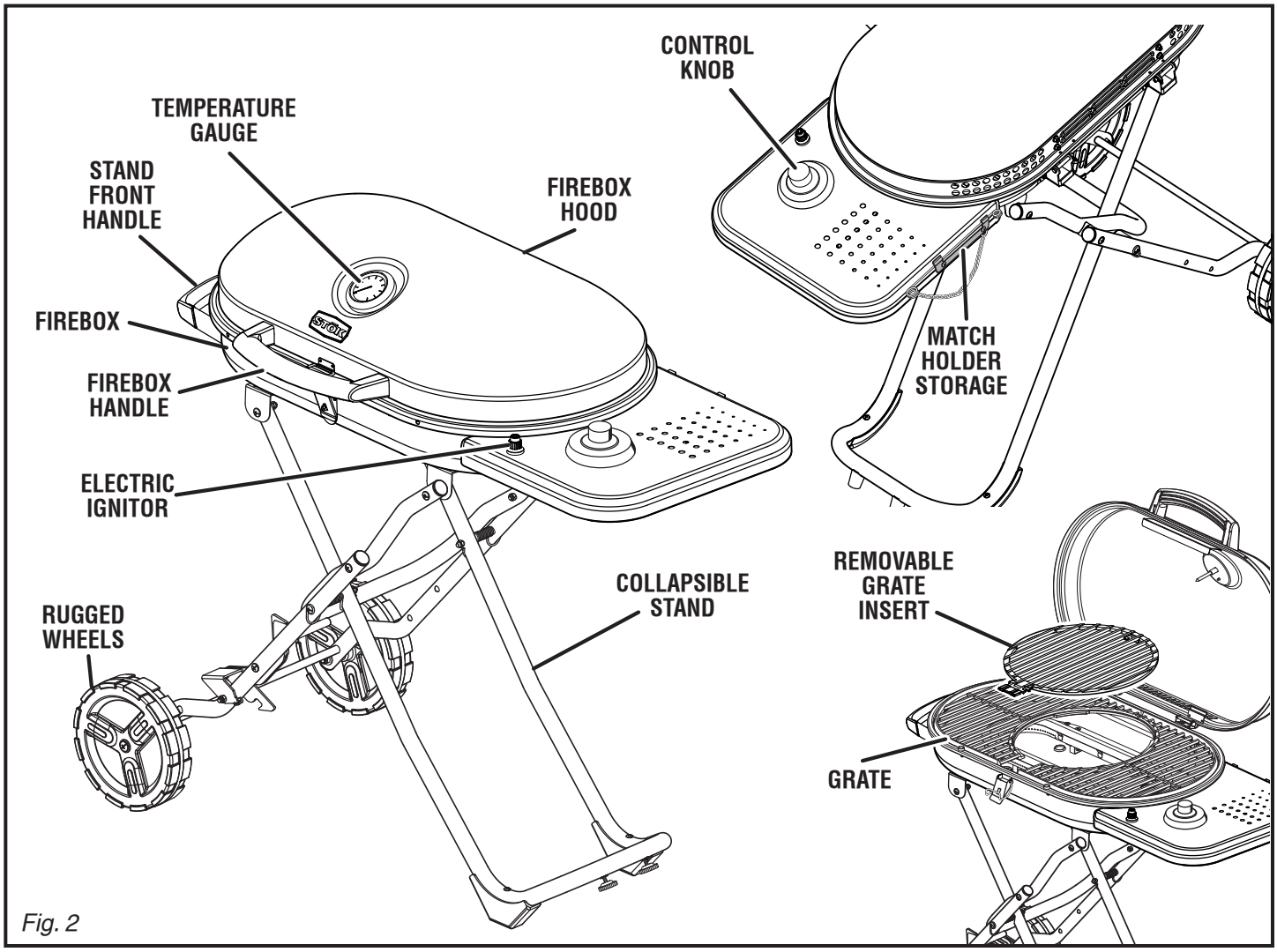


Fig. 2

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.

COLLAPSIBLE STAND - The stand can be collapsed for storing or transporting the grill.

ELECTRIC IGNITOR - The electric ignitor uses a AAA battery that lights the gas burner when pushed.

FIREBOX HOOD - The firebox hood can be locked for easy transport.

MATCH HOLDER STORAGE - Slots in the back of the grill provide convenient storage for the match holder.

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.

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.

RUGGED WHEELS - The durable plastic wheels allow you to move the grill across smooth and rough surfaces.

TEMPERATURE GAUGE - The temperature gauge measures temperatures up to 700°F.

LOOSE PARTS

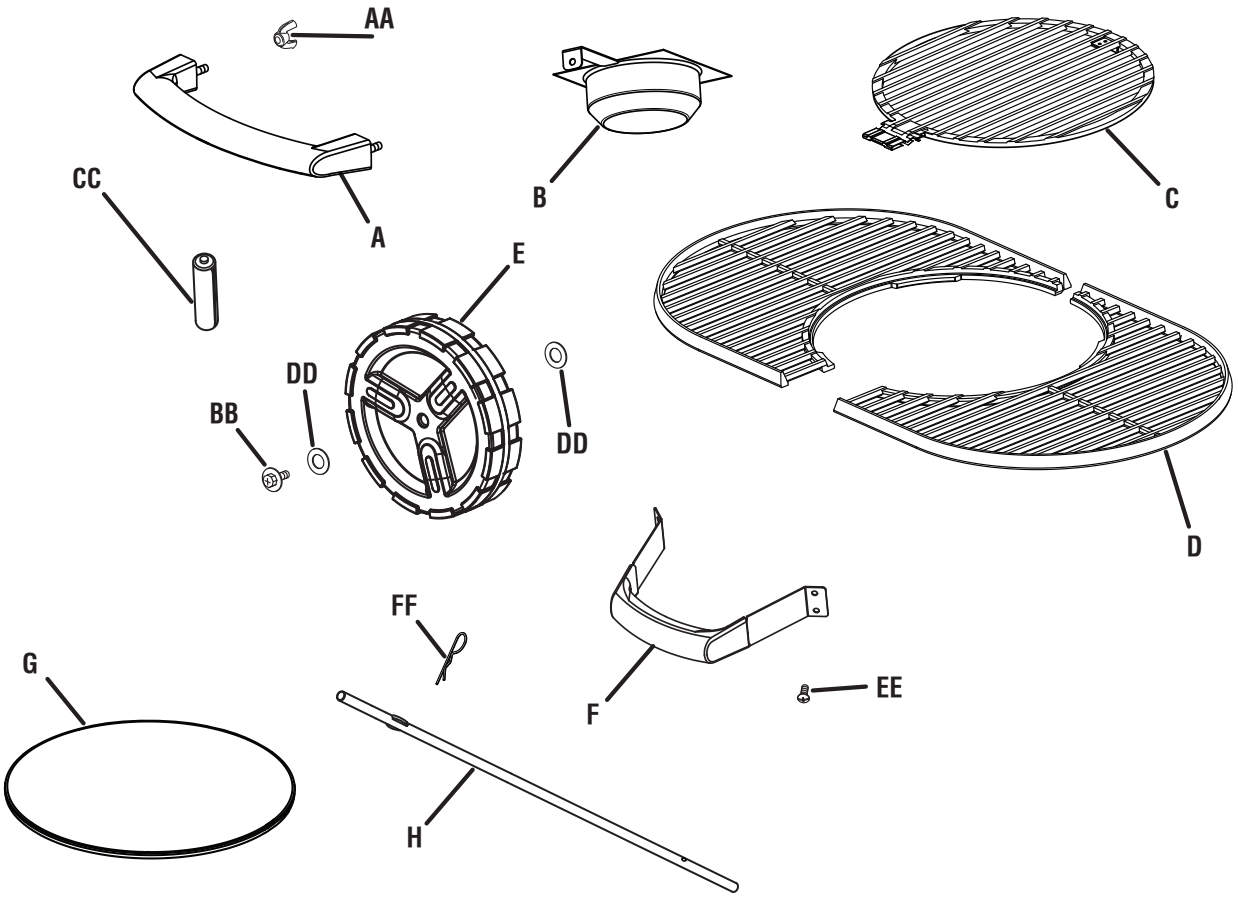


Fig. 3

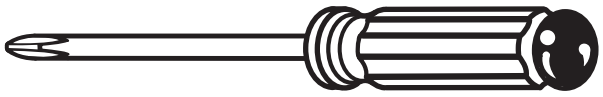
A - Firebox handle 1
B - Grease cup 1
C - Grate insert 1
D - Grate 1
E - Wheel 2
F - Stand front handle 1
G - Pizza Stone 1
H - Axle 1

HARDWARE BLISTER PACK

AA - Wing nut 2
BB - Screw (wheel) 2
CC - AAA Battery 1
DD - Washer 4
EE - Screw (stand front handle) 4
FF - Hitch Pin 1

TOOLS NEEDED

The following tools (not included or drawn to scale) are needed for assembly and making adjustments:



PHILLIPS SCREWDRIVER

Fig. 4

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 firebox 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.

STEP 1: ATTACHING THE WHEELS

See Figure 5 - 6.

- With the grill out of the box and packaging removed, place the grill right side up on flat surface.
- Locate the holes in the stand legs.
- Slide the axle (H) through the square hole in the left stand leg and then through the round hole in the right stand leg.
- Install the hitch pin (FF) into the hole in the axle to secure it in place.
- Lift the grill, slide one washer (DD) and wheel (E) onto the axle.
- Using a second washer (DD) and screw (BB), secure the wheel to the stand. Securely tighten screw.
- Repeat this process to secure the other wheel.

STEP 2: ATTACHING THE STAND FRONT HANDLE

See Figure 7.

- Locate the handle mounts on the firebox.
- Align holes in stand front handle (F) with holes in mounts.
- Install front handle using phillips screws (EE). Securely tighten screws.

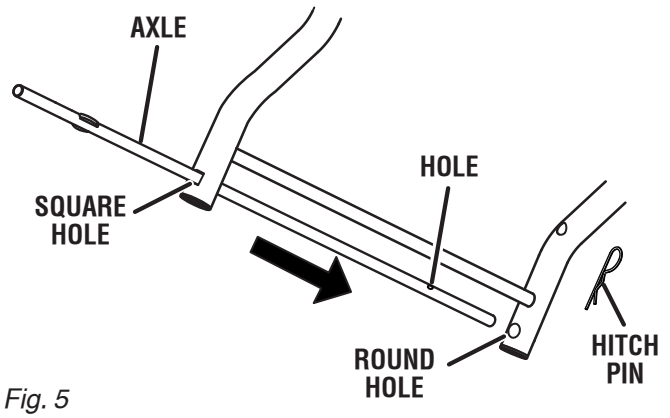


Fig. 5

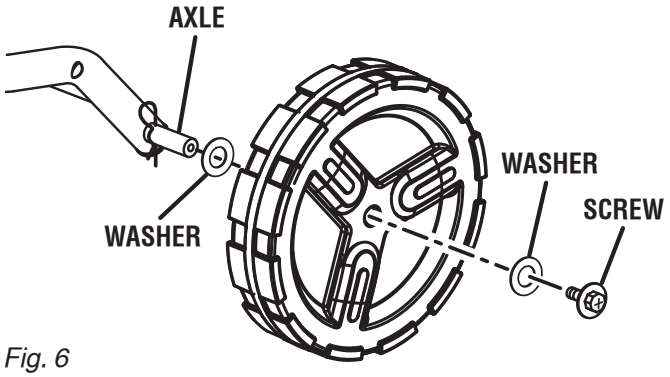


Fig. 6

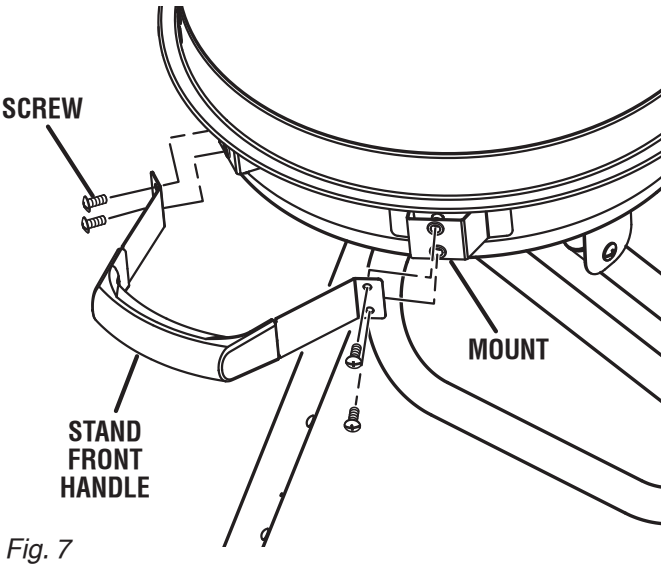


Fig. 7

STEP 3: OPENING THE STAND

See Figure 8 - 10.

- Grasp the stand front handle and raise the stand until it rests on the wheels and frame support.

⚠ WARNING:

Use the stand front handle to raise the stand. Do not raise by any part of the grill that is attached to the stand. Failure to heed this warning can result in possible injury and damage the grill.

- Step on the release lever and pull the stand front handle toward you at the same time.
- Apply slight downward pressure on the stand until the release lever closes over the center brace, locking the unit in place.

⚠ WARNING:

Failure to remove the LP gas cylinder or attempting to move the grill while it is hot could result in serious personal injury.

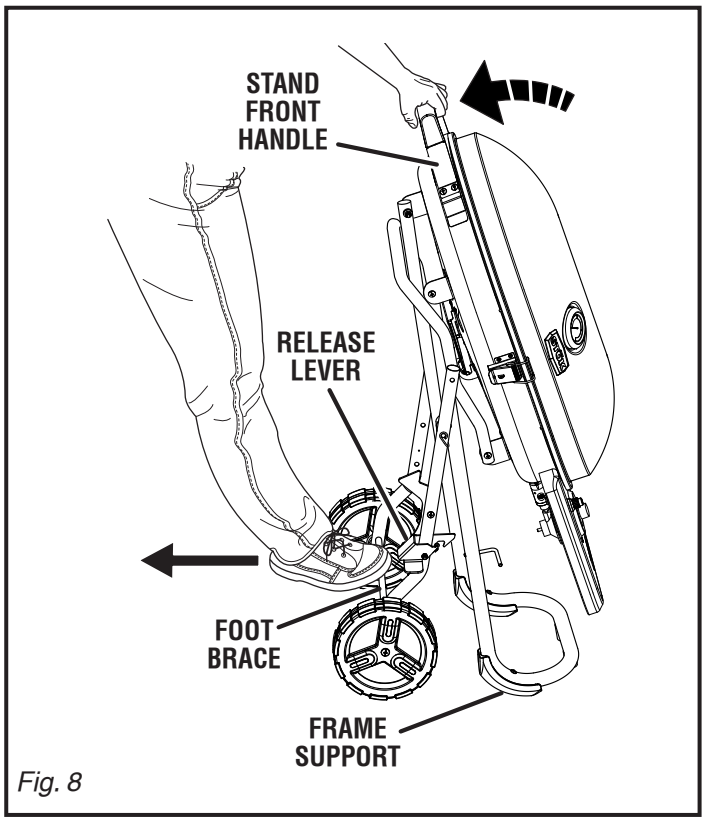


Fig. 8

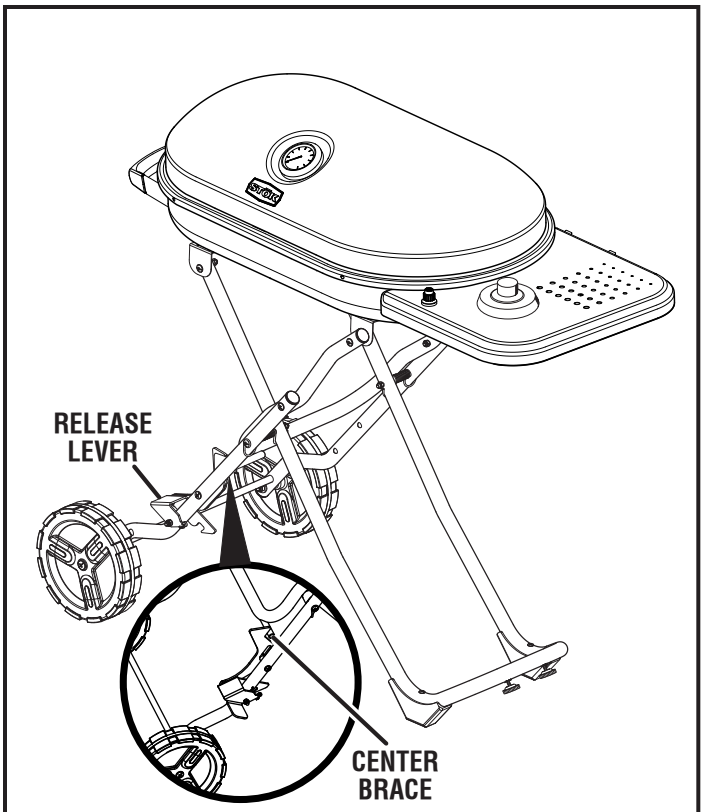


Fig. 9

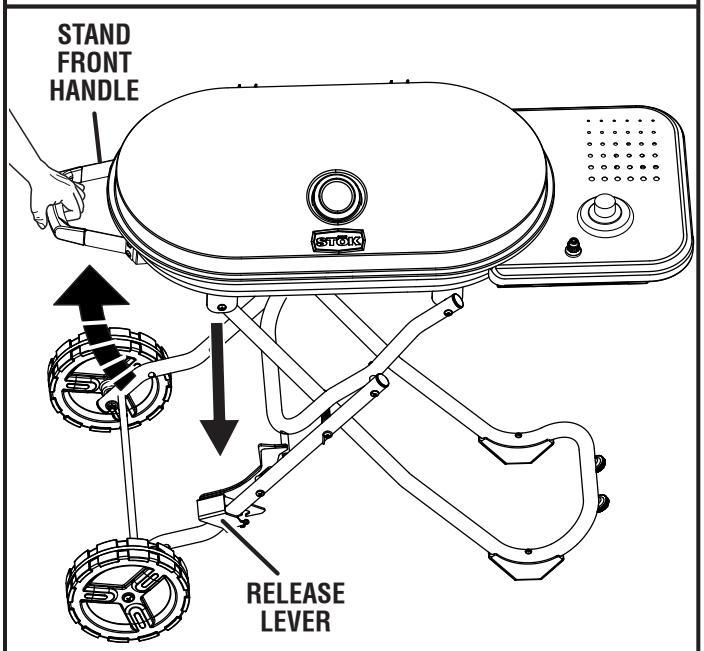


Fig. 10

STEP 4: ATTACHING FIREBOX HANDLE

See Figures 11 - 12.

- Raise and open the stand.
- Lift the hood latch then raise firebox hood.
- Insert studs in firebox handle (A) through holes in firebox hood.
- Install wing nuts (AA) and tighten securely.

STEP 5: INSTALLING THE GREASE CUP

See Figure 13.

- Slide the grease cup (B) into the cup holders on the bottom of the grill.

  NOTE: Clean the grease cup 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.

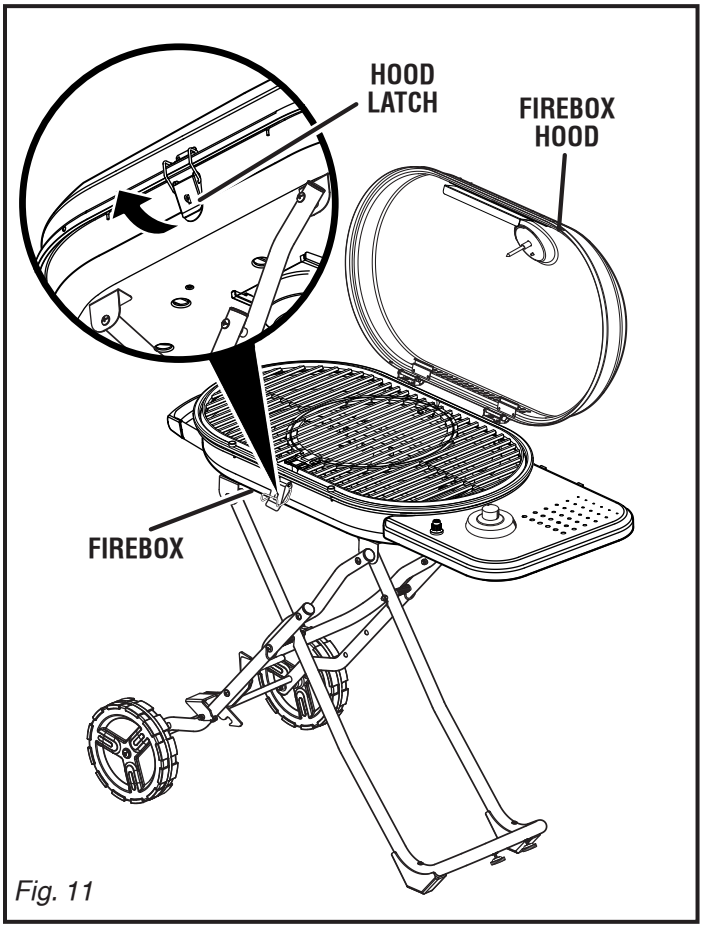


Fig. 11

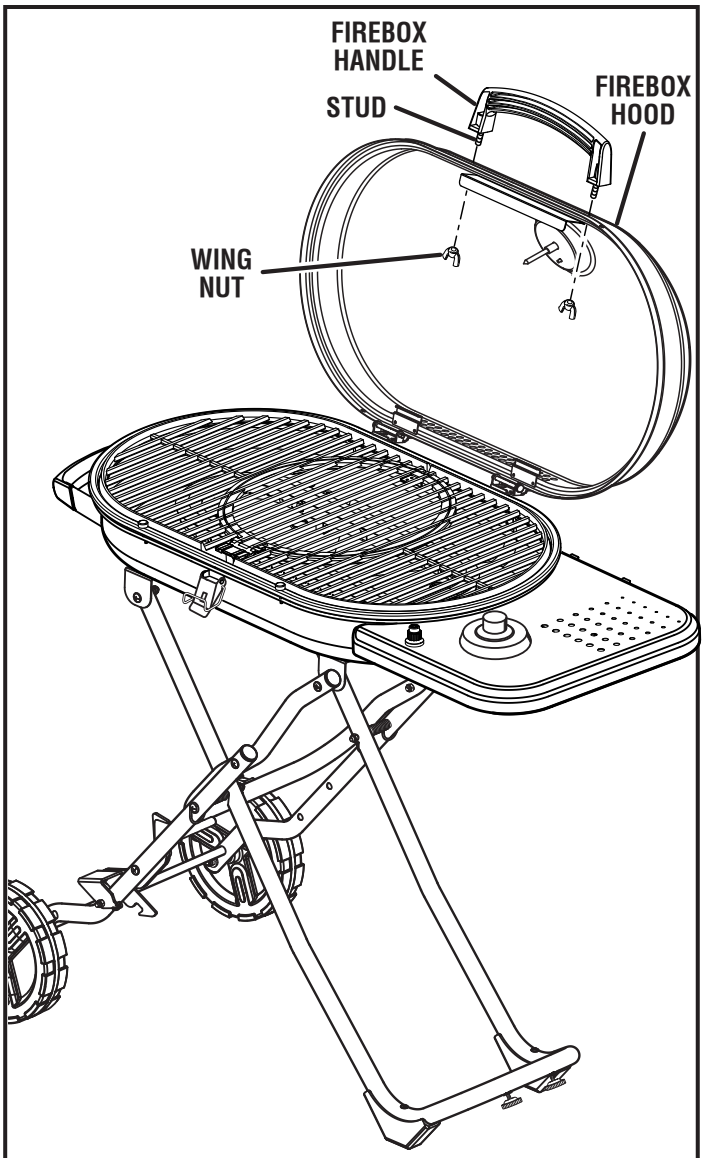


Fig. 12

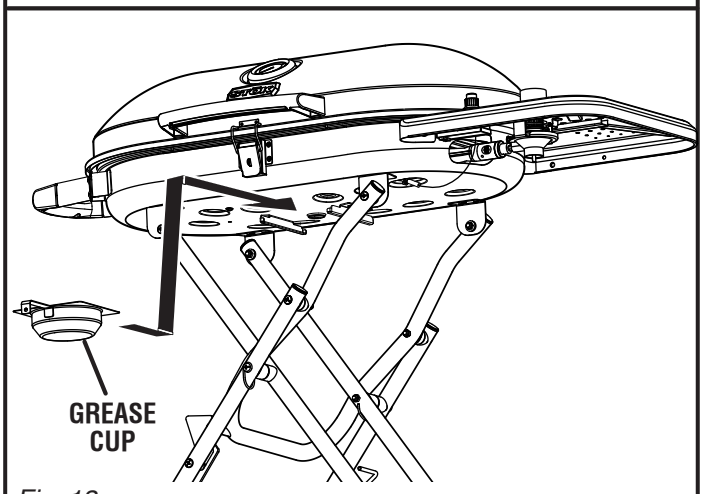


Fig. 13

STEP 6: INSTALLING BATTERY IN IGNITOR

See Figure 14.

- Turn the ignitor cap counterclockwise and lift cap from the control panel.
- Slide a AAA battery (CC), negative (—) end first, into the ignitor. Be sure spring is still in place inside the ignitor cap.
- Replace ignitor cap.

STEP 7: CONNECTING THE LP GAS CYLINDER TO THE REGULATOR

See Figure 15.

- Remove cap from LP gas cylinder.
- Hold the LP gas cylinder firmly and insert into the regulator.
- Turn the cylinder clockwise taking care not to cross thread the connection. Do not use tools.

  NOTE: The regulator will seal in the cylinder 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 regulator!
- 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.**

STEP 8: TESTING VALVES AND REGULATOR FOR LEAKS

See Figure 16.

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 off.

  NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- 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.

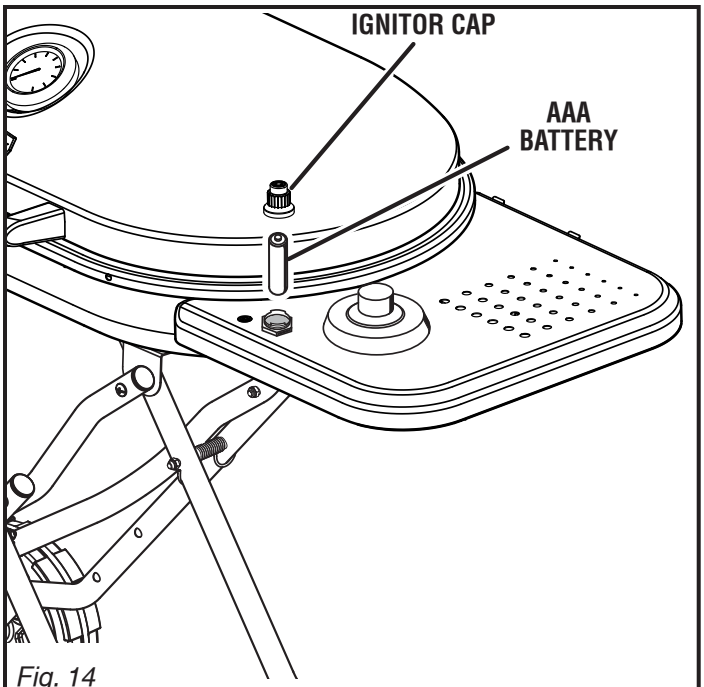


Fig. 14

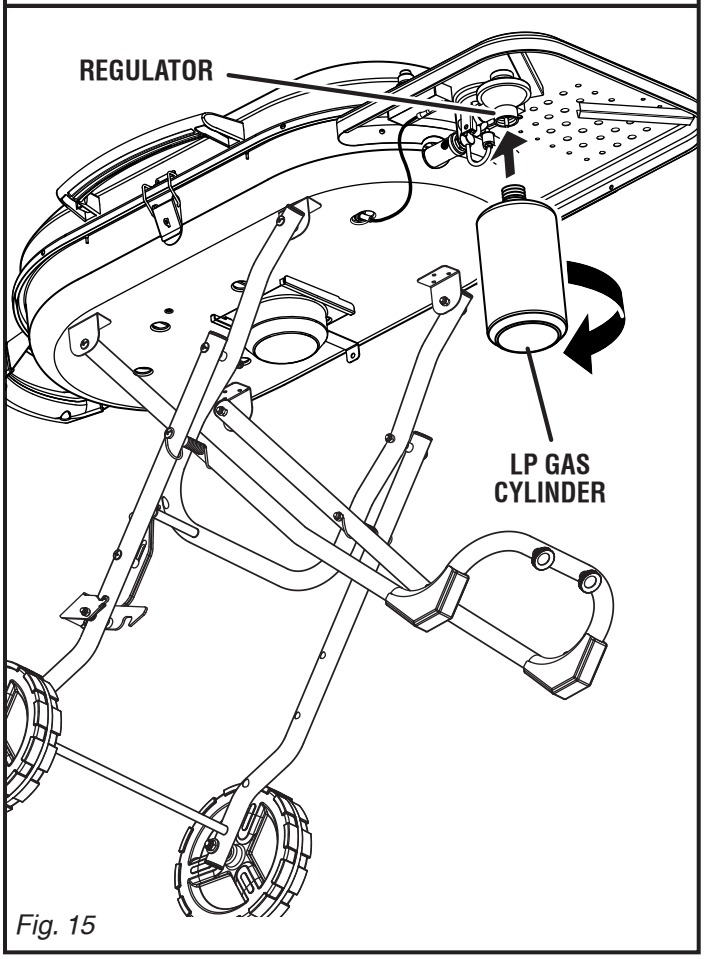


Fig. 15

STEP 9: CLOSING STAND AND TRANSPORTING THE GRILL

See Figures 17 - 18.

Never close the stand or attempt to move the grill unless the grill is completely cool, the grease cup is empty, and the LP gas cylinder is removed.

NOTE: Make sure the grate and removable insert are in place and hood latch secured prior to closing the stand or transporting the grill. This will help to keep all grates in place.

To close the stand:

- Grasp the stand front handle and step on the release lever.
- Lift the stand front handle up and away from you.
- Apply slight forward pressure until the release lever clicks into place and the unit rests on the wheels and frame support.
- From this position, the GridIron™ grill can be moved easily from place to place.

To lower a closed stand :

- Stand at the wheel side of the collapsible stand and grasp the stand front handle.
- Tilt the unit toward you and then slowly lower it to the ground.

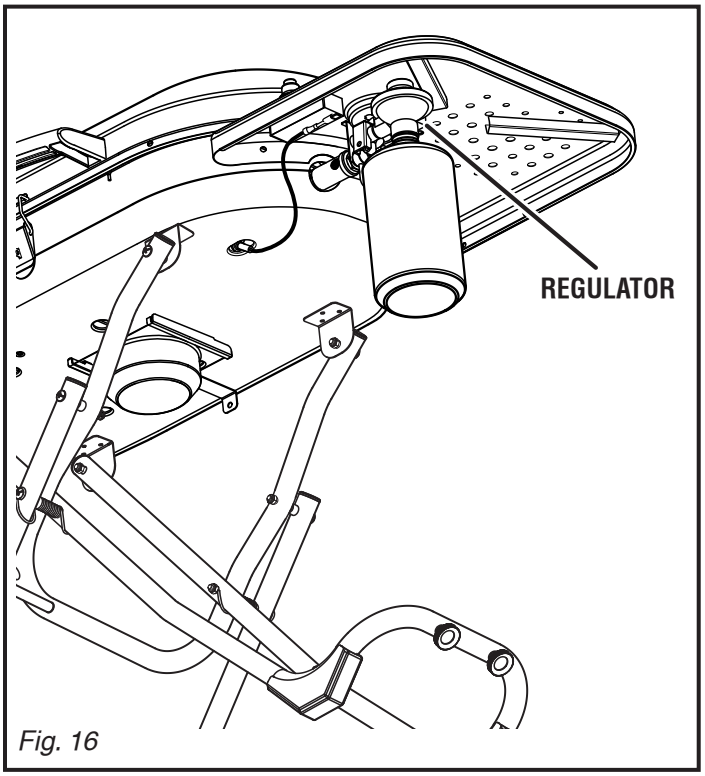


Fig. 16

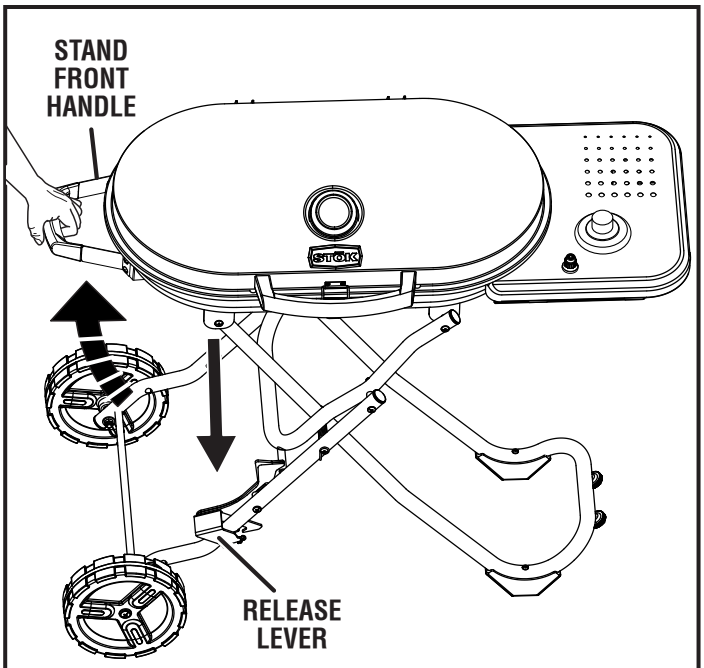


Fig. 17

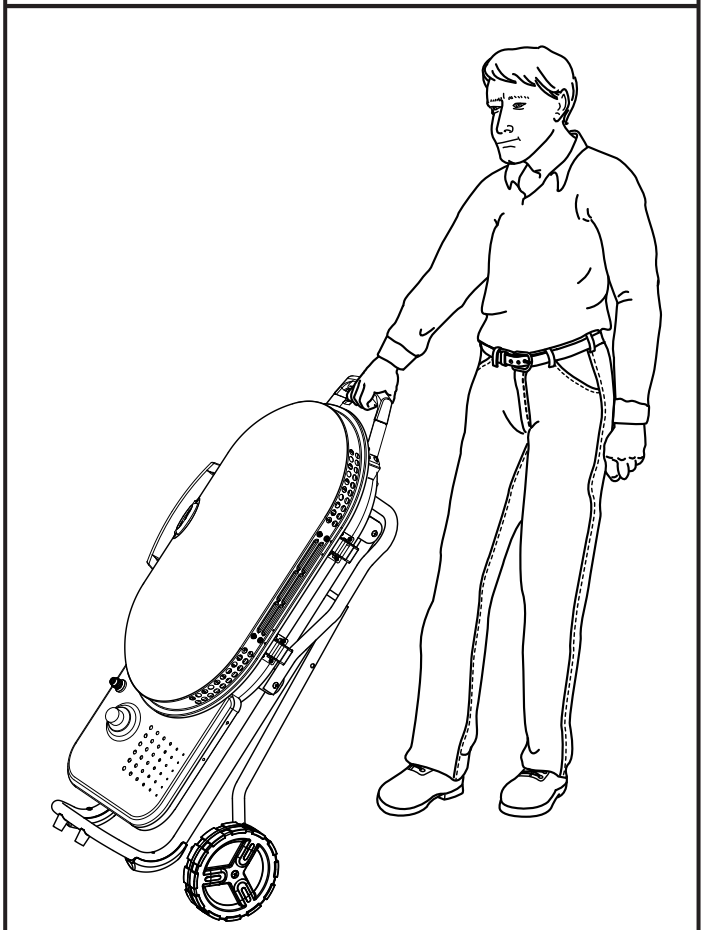


Fig. 18

⚠ 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 turning the control knob on, check the LP gas cylinder for tightness and perform a leak test.
- Trim excess fat from meat to reduce flare ups from drippings.
- When grill is not in use, turn the control knob to LOCK (🔒), and remove the LP gas cylinder.
- Do not move grill while cooking.
- To avoid burns and splatters, use long-handled utensils and oven mitts.
- Do not use the grill if the grease cup is 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, hose, or regulator. Correct the problem before use.
- If the regulator frosts, immediately turn off the grill and cylinder valve. This indicates a problem with the LP gas cylinder and it should not be used. Return the cylinder to the supplier.
- 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 — for preheating the grill, searing steaks and other cuts of meat, burning off food residue from grate.

Medium — for most grilling, baking, and roasting.

Low — 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 firebox hood down.
- Keep grates clean. A clean grate is less likely to be sticky and will last longer.
- Clean the firebox hood 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.

⚠ WARNING:

If ignition does NOT occur within 5 seconds, turn the control knob to OFF (O) 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 accidently ignite and result in serious personal injury.

IGNITING THE BURNER

See Figures 19 - 20.

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 electric ignitor:

- Open the firebox hood.
- Turn the control knob on the side shelf to OFF (O).

  NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK ( ).
- Make sure the LP gas cylinder is tightly connected to the regulator and a leak test has been performed.
- To light the burner, push in the control knob and turn to .
- Press and hold the electric ignitor 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, release the electric ignitor. Turn the control knob off and wait five (5) minutes then repeat the step.

  NOTE: Place burner on high and observe flame height which should be approximately 1/2 in. If the flame is too high or too low, burner adjustment is required. See *Maintenance* section later in this manual.

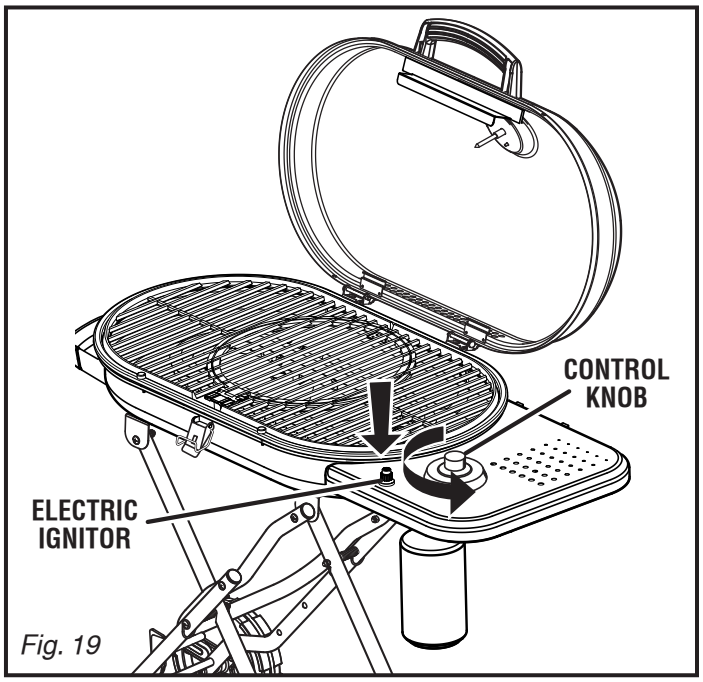


Fig. 19

To ignite burner using match lighting:

- Open the firebox hood.
- Turn control knob to OFF (O).

  NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK ( ).
- Make sure the LP gas cylinder is tightly connected to the regulator and a leak test has been performed.
- Using the match holder included with this grill, place a match between the circular wires.
- Light the match and place into lighting hole on the bottom of the firebox.
- Push in the control knob and turn to .
- When burner is lit, turn the control knob to the desired setting.

  If burner fails to light, extinguish the match, turn the control knob off, and wait five (5) minutes then repeat the step.

  NOTE: Place burner on high and observe flame height which should be approximately 1/2 in. If flame is too high or too low, burner adjustment is required. See the *Maintenance* section later in this manual.

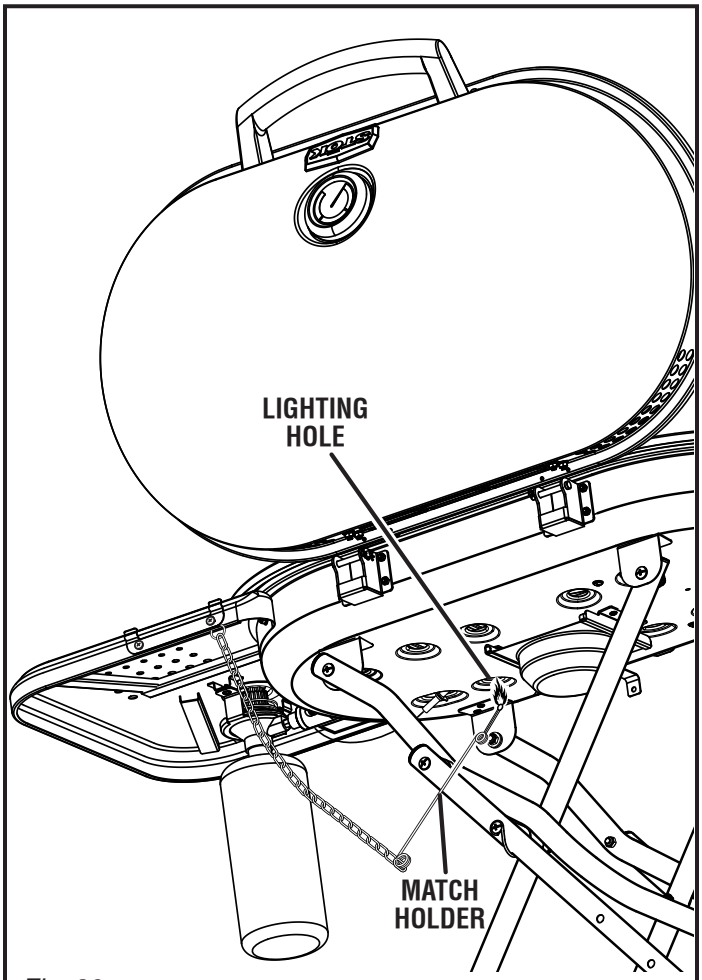


Fig. 20

USING THE GRILL AND ACCESSORIES

⚠ 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.

To use the grate:

- Turn on the grill and close the firebox hood. Preheat the grill for 10 - 15 minutes.
- Open the firebox hood and place the food on clean grates then close the firebox 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 off.

  NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- 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.

⚠ WARNING:
Remove grate insert from cold grill or use heat-resistant mitts if removing a hot insert. Place insert on a heat resistant surface and keep away from children. Removing a hot insert may result in possible serious injury.

To use the pizza stone:

- Lift and remove the grate insert then place the pizza stone in the hole 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 off.

  NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- Carefully remove the pizza. Wear heat-resistant mitts and use a pizza peel or other long-handled utensil to remove the pizza.
- Allow the pizza stone and grill to completely cool.
- Clean grates, grease cup, and pizza stone.

  NOTE: When cleaning the pizza stone, use a plastic utensil or scraper to remove excess food. Rinse with water when needed, but do not soak. The pizza stone is not dishwasher safe.

⚠ 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 firebox hood and grill bottom, use a strong solution of detergent and water with a scrub brush to clean. 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.

Port shields:

- Scrape any build-up off the port shields using a wire brush.

Grease:

- 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.

CLEANING BURNER ASSEMBLY AND CHECKING VENTURI FOR INSECTS

See Figures 21 - 22.

⚠ DANGER:
Failure to clean the burner assembly and check the venturi as described can result in a fire or explosion resulting in serious injury or death.

Burner should be cleaned when the grill has been idle for some time. In some parts of the country, spiders and other insects can spin webs, build nests, and lay eggs in the venturi blocking gas flow and causing fire in the tubes known as “flashback”. Flashback can damage the grill and even cause injury.

- Turn control knob to OFF (O). Allow grill to cool completely.

  NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- Remove the LP gas cylinder.
- Pull electrode wire from the electronic ignitor.
- Remove the wing nuts securing the burner to the firebox.
- Using work gloves, lift burner up and away from the gas valve openings.

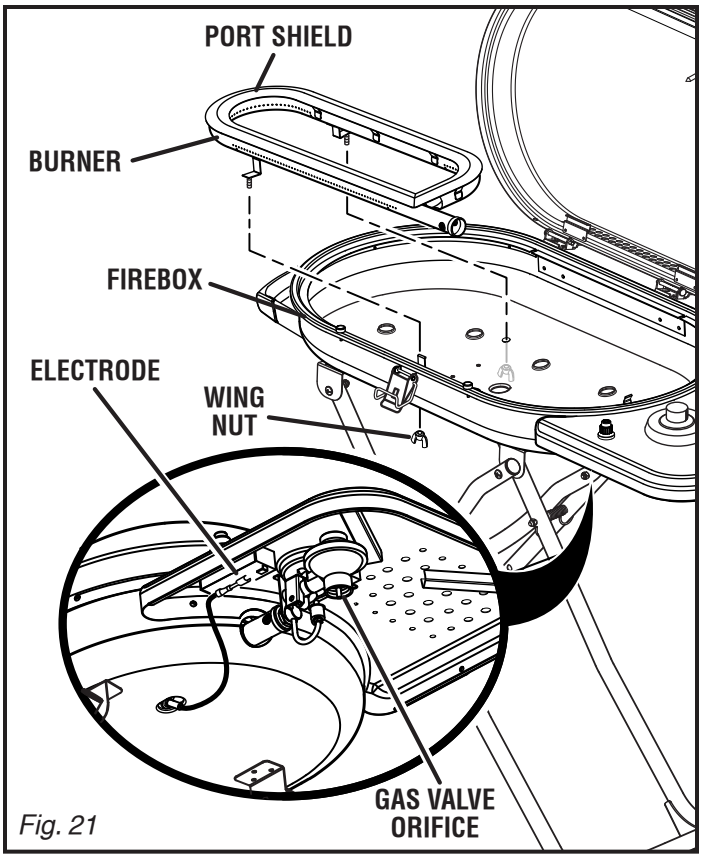


Fig. 21

Clean burner tubes using one of the following three ways:

1. Bend a stiff wire into a small hook. Run the hook through the burner tube several times.



2. Use a narrow bottle brush with flexible handle and run through burner tubes several times. DO NOT use a wire brush.
3. Wear eye protection then use an air hose to force air into the burner tube and out through the burner port. Clean any clogged port with an opened paper clip.

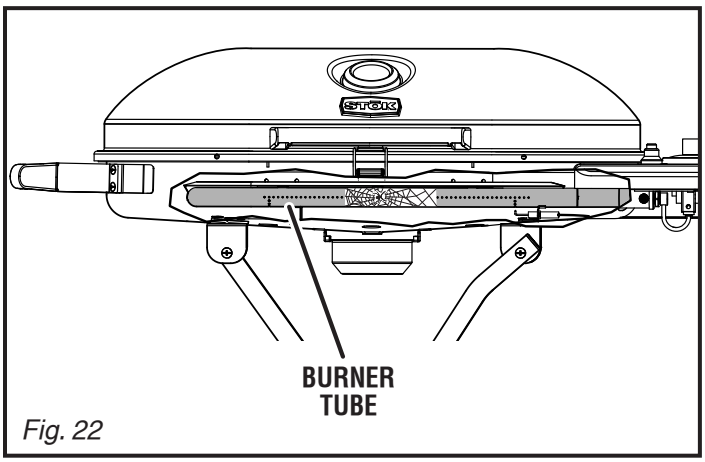


Fig. 22

- Once burner tube is clear of debris, use a wire brush to remove food and dirt from the outer surface of the tubes.
- Check burner for damage. Normal wear and corrosion may cause some holes to enlarge. Replace burner if this happens.

  NOTE: Burner tube must reengage valve opening.
- Verify that the gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet.
- Attach the electrode to the burner and carefully replace the burner.
- Slide burner into the grill and secure burner using wing nuts.
- Reattach electrode wires to the electric ignitor.

BURNER FLAME CHECK

See Figure 23.

- Open the firebox hood and allow grill to cool completely.
- Turn control knob to OFF (O).

  NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- Remove grates.
- Light burner and turn the control knob from high to low. A smaller flame should been seen on low while the high positions flame should be approximately 1/2 in. in height.
- If only a low flame is seen, you may need to replace the LP gas cylinder.

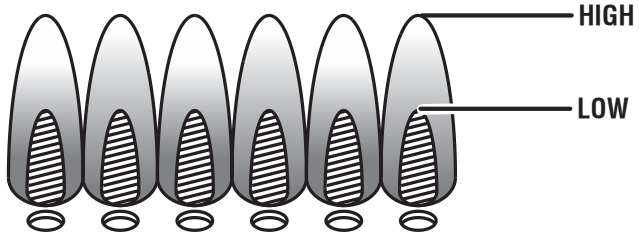


Fig. 23

IGNITOR CHECK

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

VALVE CHECK

Remove LP gas cylinder completely. Control knob locks in place when turned off. To check valves: push in knobs and release. If knobs don’t spring back, replace the valve assembly before using grill.

STORING THE GRILL

See Figure 24.

- Turn the control knob to OFF (O).

  NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- 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.
- Once cooled, clean grill thoroughly, including grease cup.
- Store in dry location. If storing outside, cover grill with one of the variety of grill covers offered by STOK or other grill cover manufacturers.

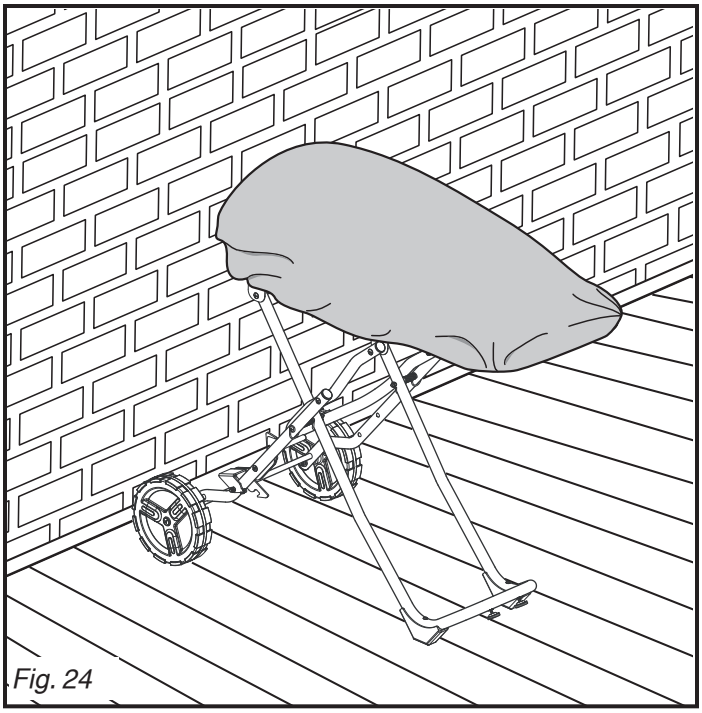


Fig. 24

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Smell of gas	Regulator, or valve leaking.	Remove LP cylinder immediately and check for damaged regulator or valve. Perform leak test, see **Testing Valves and Regulator for Leaks** in the *Assembly* section.
Flame flashback beneath control panel	Fire in burner tube due to blockage.	See **Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects** in the *Maintenance* section.
Gas leak detected from cylinder, regulator, or other connection	Improper installation and loose connections. Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Tighten fittings and see **Testing Valves and Regulator for Leaks** in the *Assembly* section. Replace LP gas cylinder.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Grease build up in burner area.	Turn off control knob. Leave firebox hood open allowing flames to extinguish. Once cool, clean grill thoroughly.
Burner will not light	LP gas cylinder is empty. Burner not connected to control knob. Venturi blocked. Ignitor wire is loose, dirty, or not connected. Dead battery in ignitor.	Replace LP gas cylinder. Make sure valves are inside the burner tubes. See **Testing Valves and Regulator for Leaks** in the *Assembly* section. Reconnect burner electrode wires or replace the ignitor wire assembly. Clean wires and/or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Tighten all connections. Replace the battery in the ignitor.
Decreasing heat or popping sound	LP gas cylinder is empty. Venturi blocked.	Replace LP gas cylinder. See **Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects** in the *Maintenance* section
Hot spots on cooking surface	Venturi blocked.	See **Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects** in the *Maintenance* section
Yellow flame	Venturi or burner may be blocked.	See **Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects** in the *Maintenance* section
Inside of firebox hood appears to be peeling	This is a build up of grease.	Clean with a soft bristle brush or scraper.

WARRANTY

STŌK® GAS GRILL LIMITED WARRANTY

Thank you for purchasing a STŌK® 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:

- Stainless Steel Burner: 10 years against manufacturing and material defects
- All other 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 STŌK approves the claim, you may be required to return any defective part, which STŌK 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 STŌK. 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 STŌK 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.

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

STŌK 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
- Outils nécessaire 7
- Assemblage 8-12
- Utilisation 13-15
- Entretien 16-17
- Recherche de pannes 18
- Garantie 19
- Commande de pièces/réparation ..... Páge 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. Fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteindre le feu.
3. Ouvrir le couvercle de la boîte à feu.
4. Si l'odeur persiste, s'éloigner du gril et appeler immédiatement le fournisseur de gaz ou le service des incendies.

Le non-respect de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, ce qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

⚠ 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.

⚠ 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 :

- 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.

Pour enregistrer votre produit de STŌK®, s'il vous plaît la visite: 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 normali-sation CSA B149.1
    - le Code d'Installation du gaz naturel et du propane, la norme de l'Association canadienne de normal-sation CSA B149.2
- Si un accessoire nécessitant une source d'électricité extérieure est utilisé sur le gril, 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 gril doivent être éloignés des surfaces combustibles d'au moins 914 mm (36 po).

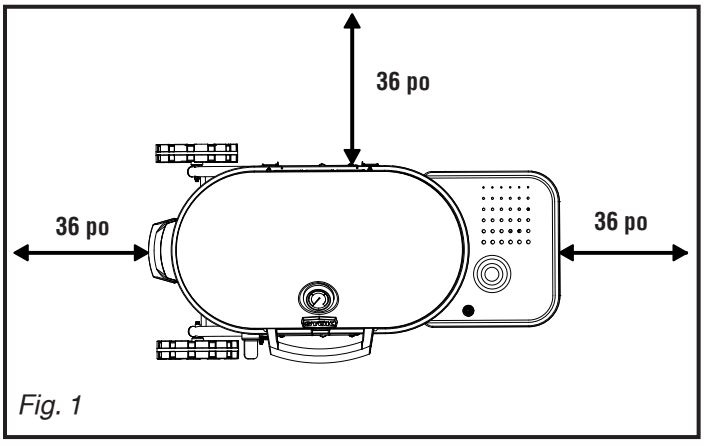


Fig. 1

- Le gril 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 gril ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Ne jamais déplacer le gril pendant l'utilisation ou s'il est encore chaud.
- Ne jamais utiliser le gril 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 avant d'emmagasiner ou abaisser l'unité.
- Ne modifier le gril 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 de la boîte à feu est fermé. L'accumulation de gaz non brulé dans le gril fermé est dangereuse.
- Garder les enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance.
- Ne pas utiliser de charbon de bois, de briquettes de céramique ou de pierres volcaniques dans un gril 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'hydrogénocarbonate de sodium.
- 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.

RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- 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.
- Utilise une bouteille de propane (0,454 kg [1 lb] jetable) :
  - Utiliser uniquement une bouteille marquée « Gaz propane ».
  - 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.

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 de la boîte à feu 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 jamis essayer d'utiliser un gril ni aucune piéce quí ont élé endommagés ou exposés à un incendle.
- 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, pourraît 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 Massachussetts. 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 15 000
Surface totale du gril ..... 338 po carré
Hauteur de la surface de grillage ..... 787 mm (31 po)
Source de combustible ..... Propane (non compris)
Convertible au gaz naturel ..... Non

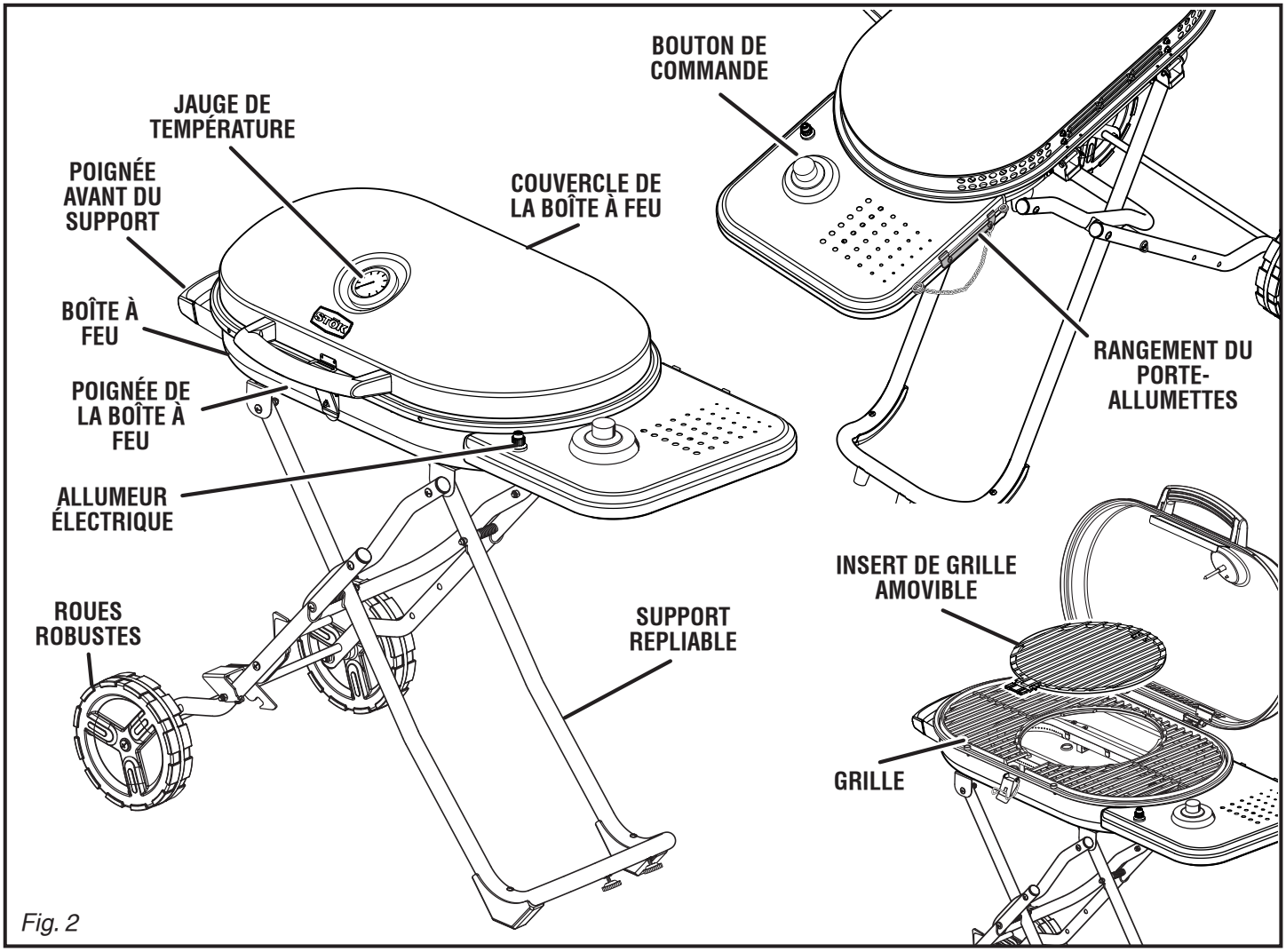


Fig. 2

CONNAÎTRE SON GRIL

Voir la figure 2.

L'utilisation sûre de ce gril exige une comprehension 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.

SUPPORT REPLIABLE - Le support repliable peut se replier pour ranger ou transporter le gril.

ALLUMEUR ÉLECTRIQUE - L'allumeur utilise une pile AAA qui allume les brûleurs à gaz quand il est enfoncé.

COUVERCLE DE LA BOÎTE À FEU - Le couvercle de la boîte à feu est verrouillable pour faciliter le transport

RANGEMENT DU PORTE-ALLUMETTES - Des fentes à l'arrière du gril offrent un rangement pratique pour le porte-allumettes.

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 décolorera avec le temps mais ceci n'affectera en rien sa performance.

INSERT DE GRILLE AMOVIBLE - Retirer le grille en fonte ronde recouverte de porcelaine pour pouvoir utiliser la pierre à pizza ou d'autres insertions (vendues séparément). S'assurer que la grille en fonte est installée avant de transporter le gril.

ROUES ROBUSTES - Les roues en plastique durable permettent de placer le gril sur des surfaces lisses ou rugueuses.

JAUGE DE TEMPÉRATURE - La jauge de température mesure des températures jusqu'à 371.1 °C (700 °F).

PIÈCES DÉTACHÉES

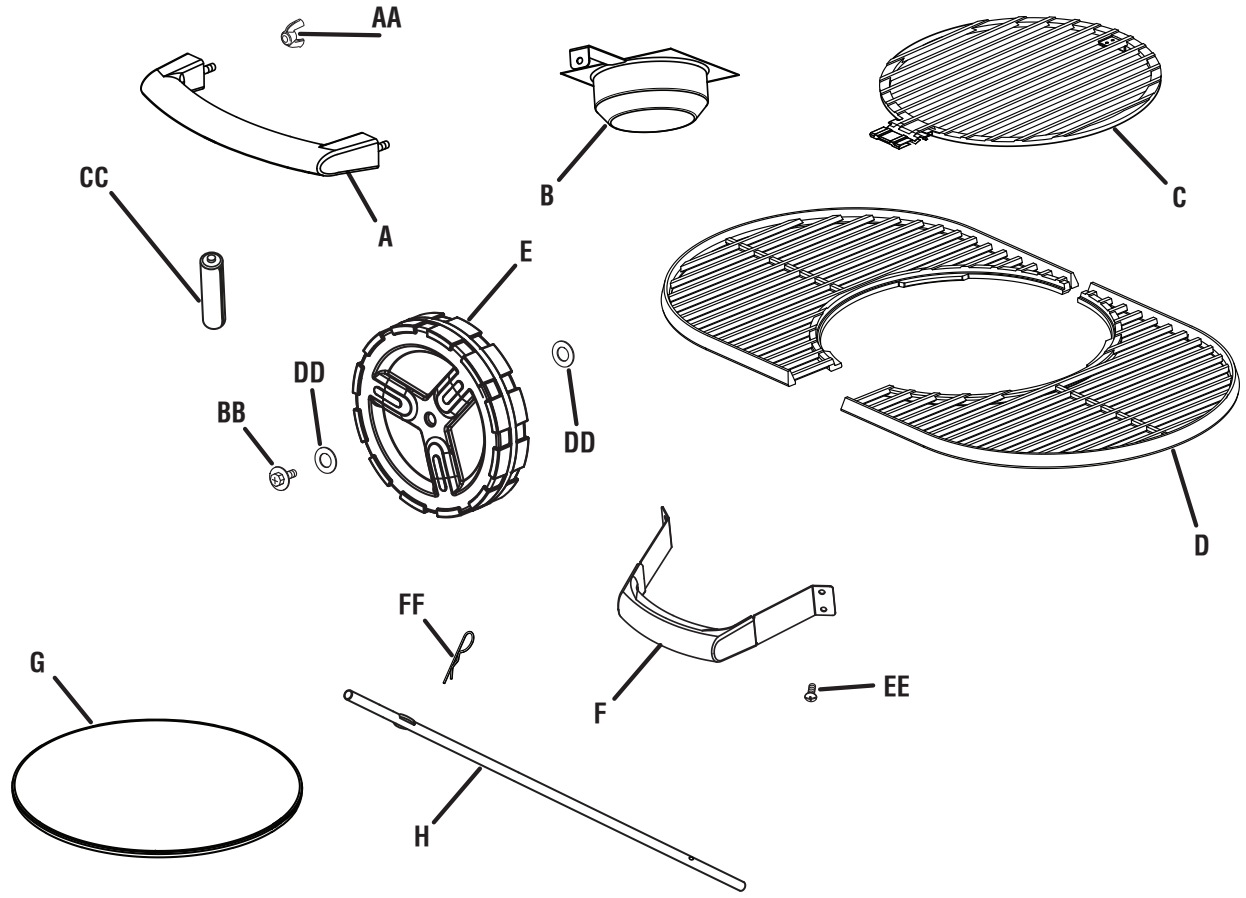


Fig. 3

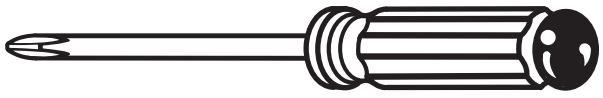
A - Poignée de la chambre de cuisson.....1
B - Godet à graisse.....1
C - Insert de grille.....1
D - Grille.....1
E - Roue.....2
F - Poignée avant du support.....1
G - Pierre à pizza.....1
H - Essieu.....1

SACHET BUILLE DE QUINCAILLERIE

AA - Écrou à oreille.....2
BB - Vis (roue).....2
CC - Pile AAA.....1
DD - Rondelle.....4
EE - Vis (poignée avant du support).....4
FF - Goupille de sûreté.....1

OUTILS NÉCESSAIRES

Les outils suivants (non inclus ou dessiné pour escalader) sont nécessaires pour effectuer l'assemblage et les réglages :



TOURNEVIS PHILLIPS

Fig. 4

DÉBALLAGE

Ce produit doit être assemblé.

- Sortir soigneusement la gril 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 gril 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 gril, 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 gril sous le couvercle de la boîte à feu.
- 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 outil avant qu'elles aient été remplacées. Le fait d'utiliser ce gril 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.

ÉTAPE 1 : INSTALLATION DES ROUES

Voir les figures 5 et 6.

- Dès que le barbecue est sorti de la boîte et déballé, déposer le barbecue à la verticale sur une surface plane.
- Repérer les orifices des pattes du support.
- Glisser l'essieu (H) dans l'orifice carré de la patte gauche du support puis dans l'orifice rond de la patte droite du support.
- Installer la cheville (FF) dans l'orifice de l'essieu pour sécuriser en place.
- Soulever le barbecue et glisser une rondelle (DD) et la roue (E) sur l'essieu.
- Sécuriser la roue au support en utilisant une deuxième rondelle (DD) et une vis (BB). Serrer fermement la vis.
- Répéter cette procédure pour installer l'autre roue.

ÉTAPE 2 : INSTALLATION DE LA POIGNÉE AVANT DU SUPPORT

Voir la figure 7.

- Repérer les orifices de montage de la poignée sur la boîte à feu.

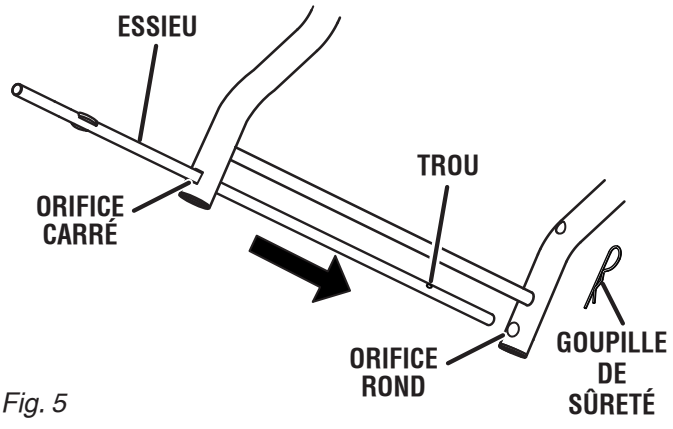


Fig. 5

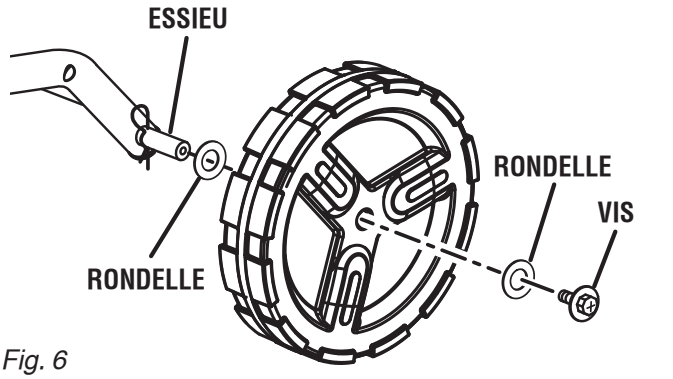


Fig. 6

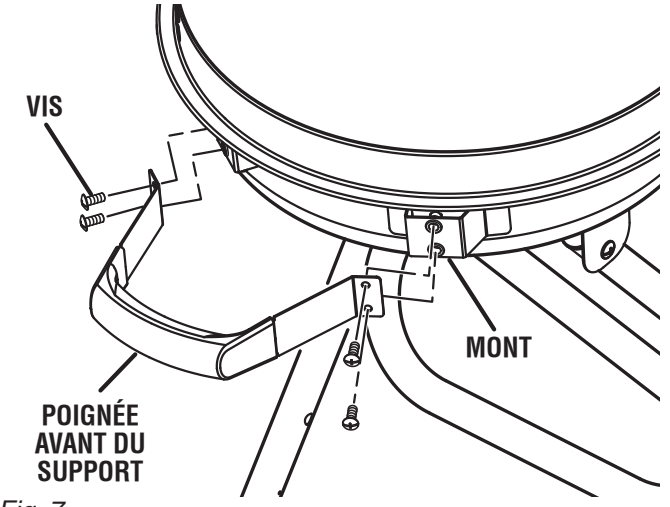


Fig. 7

- Aligner les orifices de la poignée avant du support (F) avec les orifices de montage.
- Installer la poignée avant en utilisant les vis à tête cruciforme (EE). Serrer fermement les vis.

ÉTAPE 3 : POUR OUVRIR LE SUPPORT

Voir les figures 8 à 10.

- Tenir la poignée avant du support et soulever le support jusqu'à ce qu'il repose sur les roues et le support de cadre.

⚠ AVERTISSEMENT :

Utiliser la poignée avant du support pour soulever le support. Ne pas soulever en utilisant l'une des pièces du barbecue étant fixées au support. Si cette précaution n'est pas prise, des blessures ou des dommages à l'outil pourraient survenir.

- Mettre le pied sur le levier de blocage et tirer la poignée avant du support vers soi au même moment.
- Appliquer une légère pression vers le bas du support jusqu'à ce que le levier de blocage se place complètement par-dessus la cale centrale de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne pas débranche pour enlever le bouteille de GPL ou tenter de déplacer le barbecue pendant qu'il est chaud pourrait avoir pour peut entraîner des blessures graves.

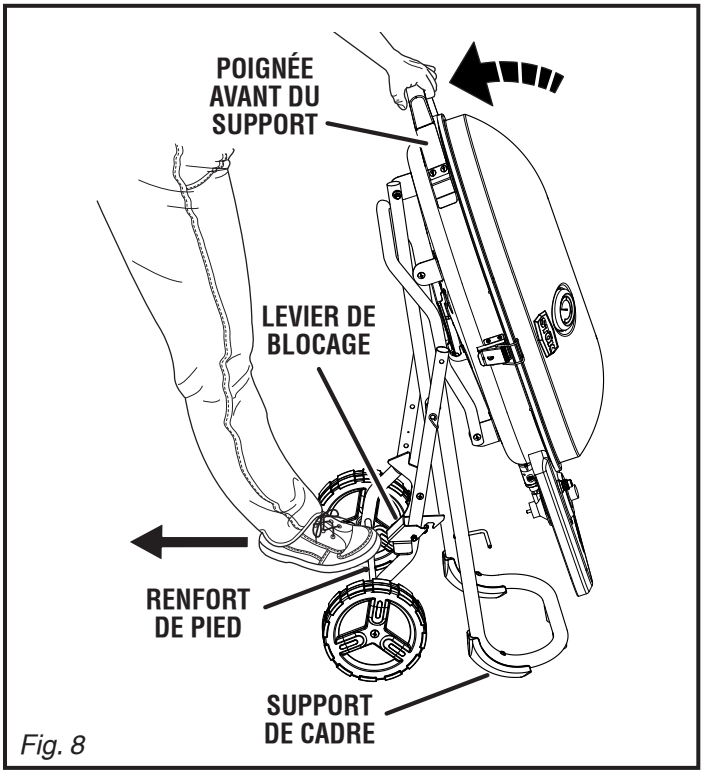


Fig. 8

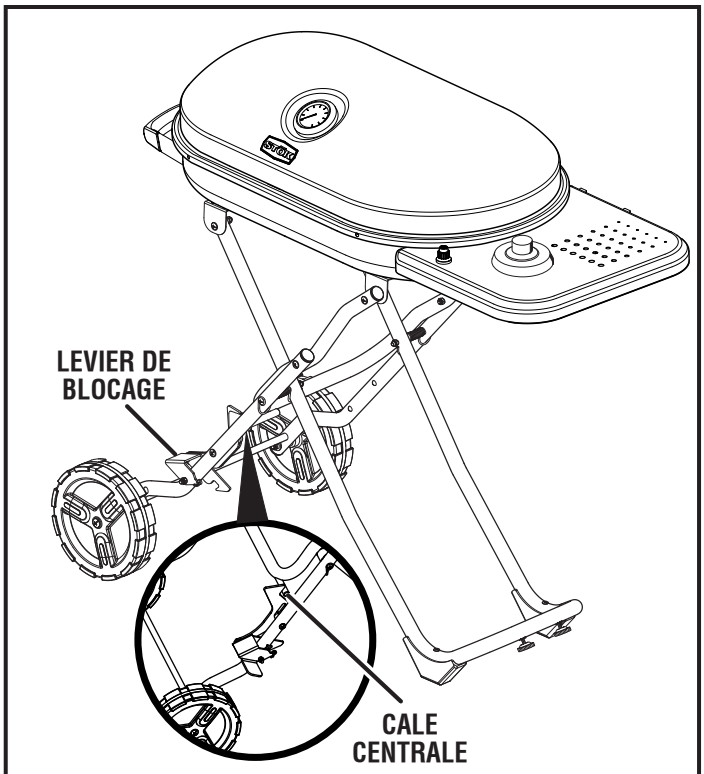


Fig. 9

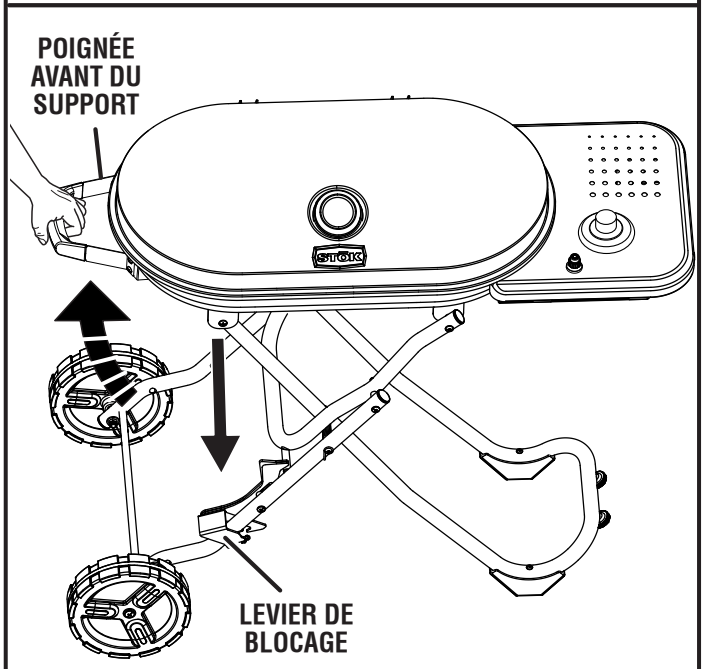


Fig. 10

ÉTAPE 4 : ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DE LA BOÎTE À FEU

Voir les figures 11 et 12.

- Soulever et ouvrir le support.
- Soulever le verrou du cabot puis relever le couvercle de la boîte à feu.
- Insérer les goujons dans la poignée de la boîte à feu (A) dans les orifices du couvercle de la boîte à feu.
- Installer les écrous à oreilles et serrer fermement.

ÉTAPE 5 : INSTALLATION DU GODET À GRAISSE

Voir la figure 13.

- Depuis l'arrière du barbecue, glisser le godet à graisse (B) dans les supports du godet situés au bas du barbecue.

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

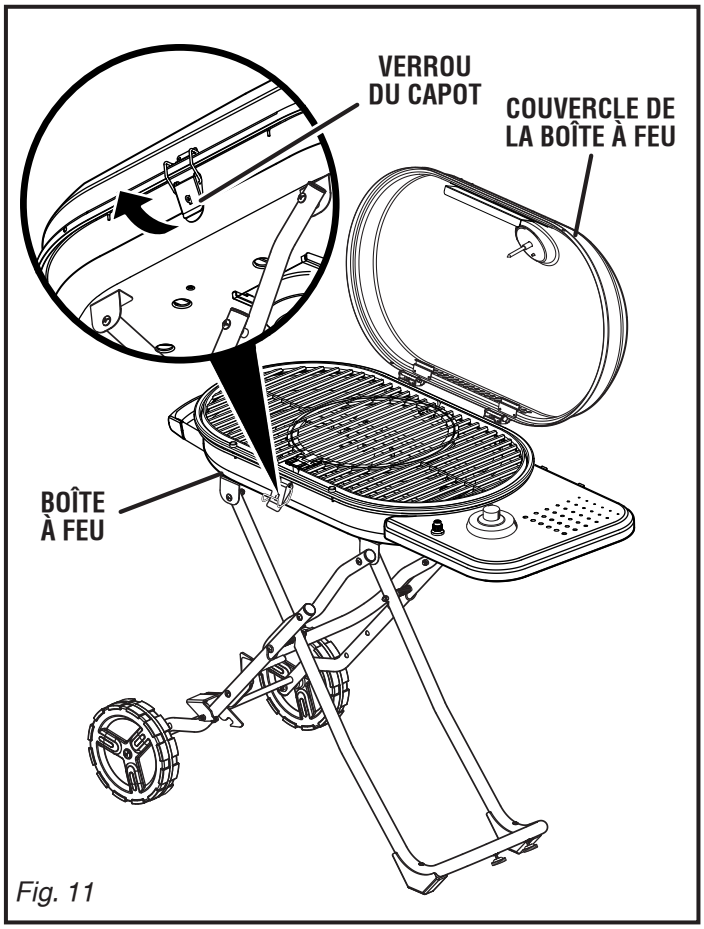


Fig. 11

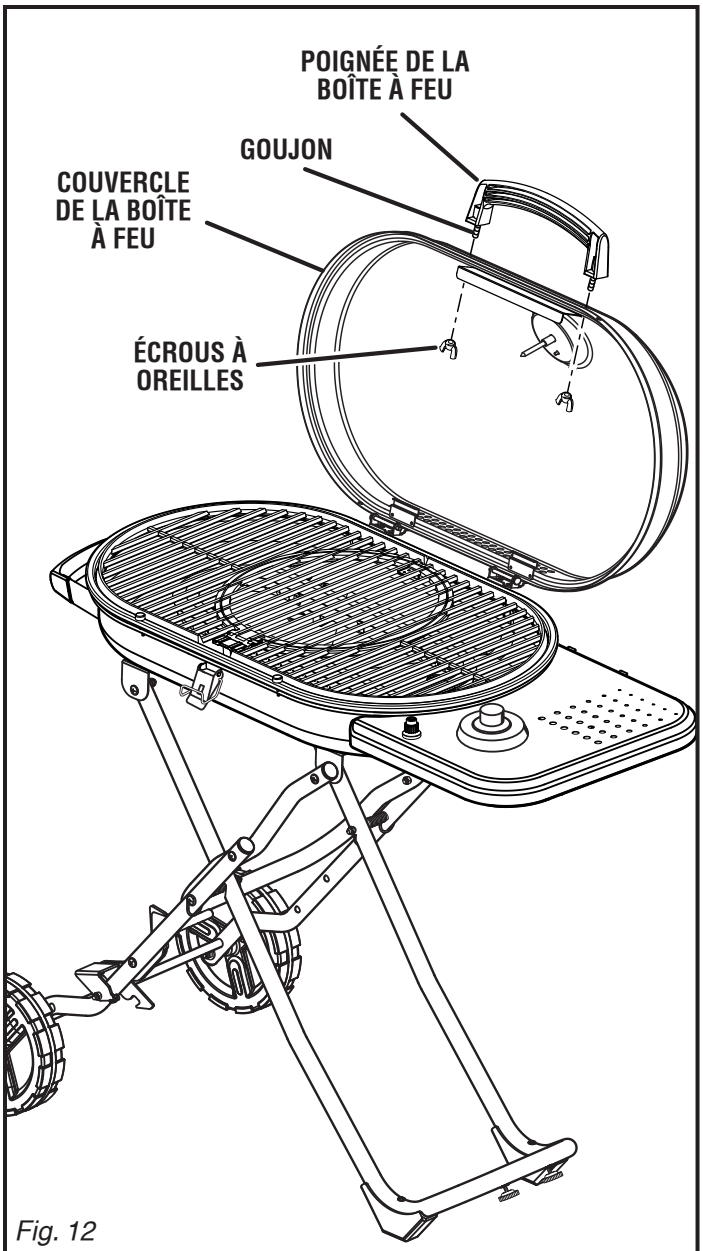


Fig. 12

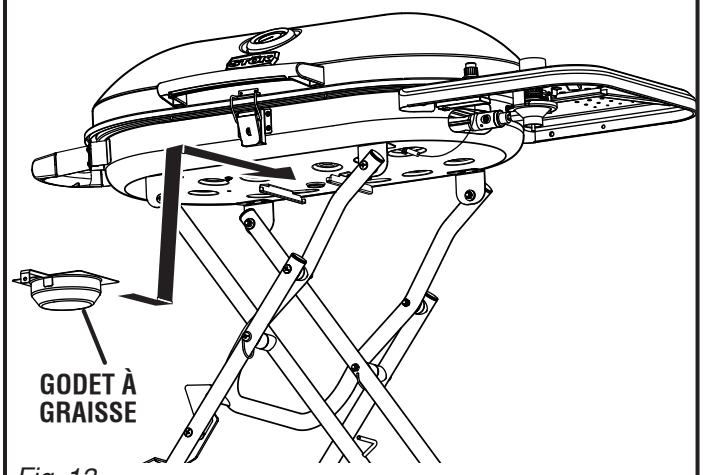


Fig. 13

ÉTAPE 6 : INSTALLATION DE LA PILE DANS L'ALLUMEUR

Voir la figure 14.

- Tourner le capuchon de l'allumeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez le capuchon du panneau de commande.
- Glisser une pile AAA (CC), l'extrémité négative (—) en premier, dans l'allumeur. Veiller à ce que le ressort soit toujours en place à l'intérieur du capuchon de l'allumeur.
- Remettre le capuchon de l'allumeur.

ÉTAPE 7 : CONNEXION DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE GPL

Voir la figure 15.

- Retirer le capuchon de la bouteille de GPL.
- Maintenir fermement la bouteille de gaz propane liquide et l'insérer dans le régulateur.
- Tourner le réservoir vers la droite en prenant soin de ne pas endommager les filets du raccord. Ne pas utiliser d'outils.

  NOTE : Le régulateur se scellera dans la vanne de la bouteille résultant en 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 régulateur!
- Inspecter les connexions de soupape transportent et le régulateur. 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.**

ÉTAPE 8 : ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DES VANNES ET DU RÉGULATEUR

Voir la figure 16.

Les connexions sur le régulateur 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 le bouton de commande à OFF (O) (arrêt).

  NOTE : Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tourner le bouton à LOCK (🔒).
- 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.

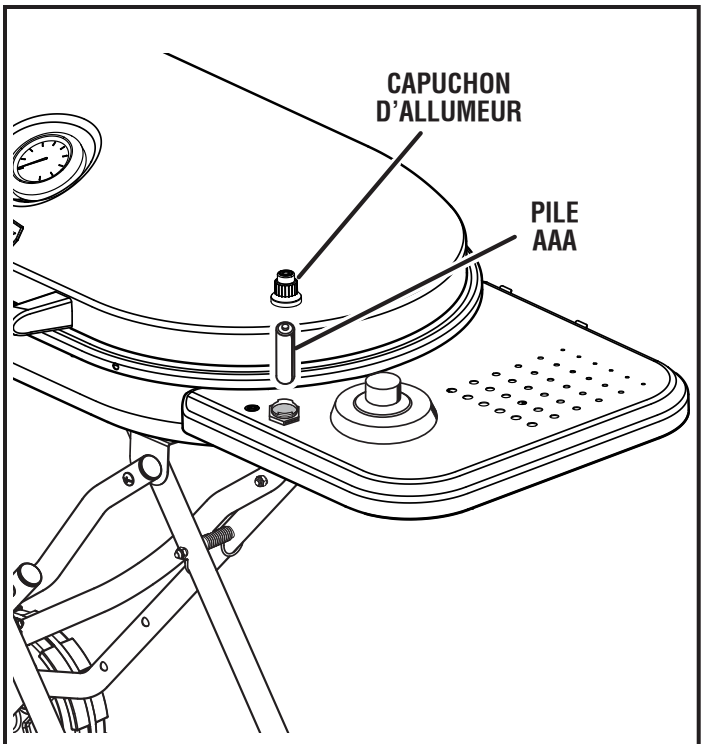


Fig. 14

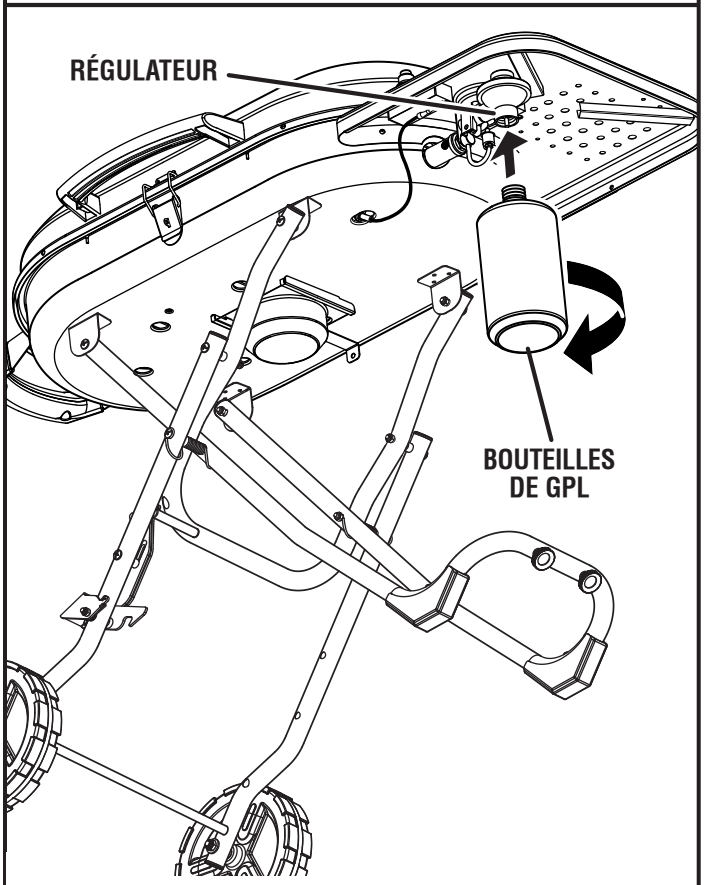


Fig. 15

- 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 9 : FERMETURE DU SUPPORT ET TRANSPORT DU BARBECUE

Voir les figures 17 et 18.

Ne jamais fermer le support ou tenter de déplacer le barbecue sans que ce dernier ne soit complètement refroidi, que le godet de graisse et le réservoir GPL sont retirés.

NOTE : S'assurer que la grille et la plaque amovile sont installées et que le verrou du couvercle est fermé correctement avant de fermer le support ou transporter le barbecue. Ceci permettra de garder toutes le grille en place.

Pour fermer le support :

- Tenir la poignée avant du support et poser le pied sur le levier de blocage.
- Levage la poignée avant du support en haut et à l'écart les corps.
- Appliquer une légère pression vers l'avant jusqu'à ce que le levier de blocage s'enclenche en place et l'unité s'appuie sur le meules et support de cadre.
- Dans cette position, le barbecue GRIDIRON™ peut être déplacé facilement d'un endroit à l'autre.

Pour abaisser le support :

- Se tenir du côté des roues du support repliable et saisir le poignée avant du support.
- Incliner l'unité vers soi et l'abaisser lentement vers le sol.

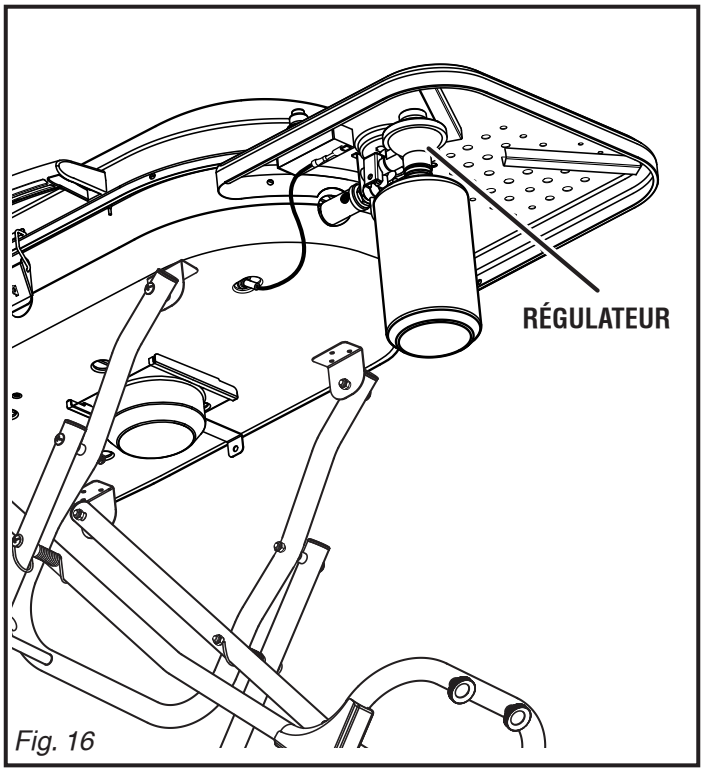


Fig. 16

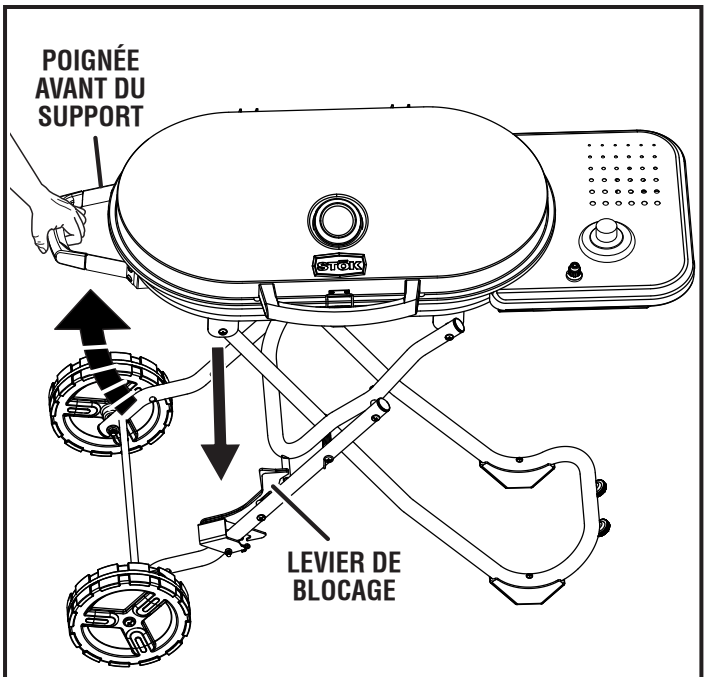


Fig. 17

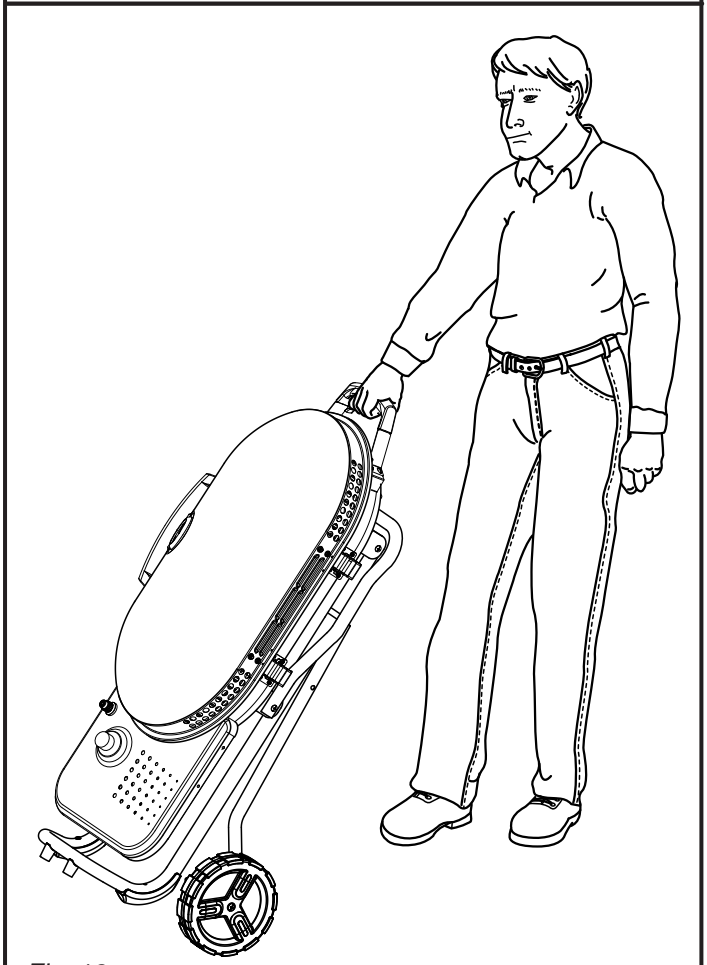


Fig. 18

⚠ 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 pour mettre en marche, s'assurer que le raccord du réservoir GPL est bien serré et faire une vérification de fuite.
- Enlever l'excès de graisse de la viande pour diminuer les flambées provenant des jus de viande.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, tourner le bouton à LOCK (🔒), 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 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.
- En cas de gel du régulateur, fermer immédiatement le gril et la vanne de la bouteille. Ceci indique un problème au niveau de la bouteille de propane et elle ne doit pas être utilisée. Retourner la bouteille au fournisseur.
- 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

High [Fort] — pour préchauffer le gril, saisir les steaks et d'autres morceaux de viande, brûler les résidus alimentaires de la grille.

Medium [Moyen] — pour la majorité de la cuisson au gril, au four ou rôtir.

Low [Faible] — 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.
- Faire griller avec le couvercle de la boîte à feu fermé.
- Garder les grilles propres. Une grille propre aura moins tendance à accrocher et durera plus longtemps.
- Nettoyer souvent le couvercle de la boîte à feu et l'intérieur de la cuve. 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 *à* 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'oeuf 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, mettre le bouton de commande sur OFF (O) (arrêt) et patienter 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 19 et 20.

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 électrique :

- Ouvrir le couvercle de la boîte à feu.
- Tourner le bouton de commande sur le panneau de commande à OFF (O) (arrêt).

  NOTE : Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tourner le bouton à LOCK (🔒).
- S'assurer que la bouteille de GPL est bien connecté à le régulateur et qu'un essai d'étanchéité a été effectué.
- Enfoncer le bouton de commande de l'extrême gauche et tourner sur 🔥 .
- Appuyer sur l'allumeur électrique dans cinq (5) les secondes et le maintenir enfoncé jusqu'à allumage du brûleur. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton de commande sur le réglage souhaité.

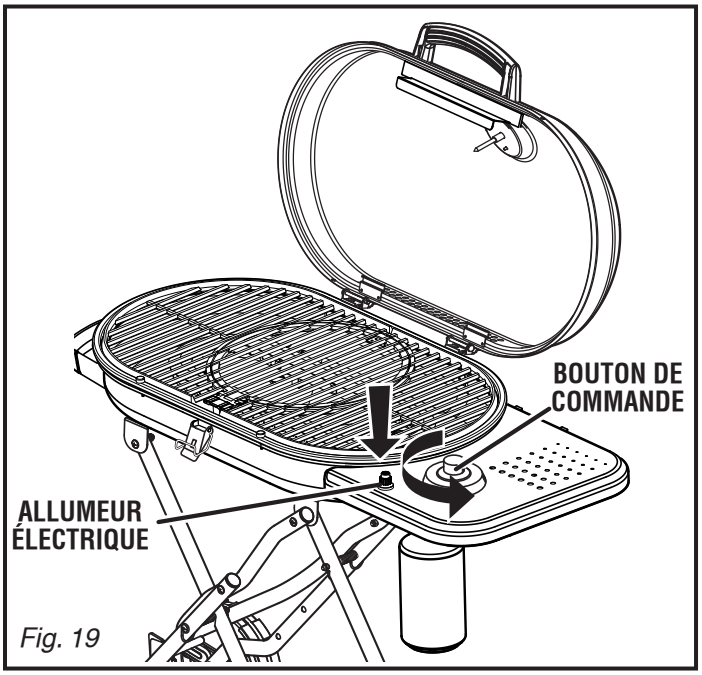


Fig. 19

Si le brûleur ne s'allume pas, relâcher l'allumeur électrique. Fermer le bouton de commande et patienter cinq (5) minutes puis refaire l'étape.

NOTE : Mettre le brûleur sur High [Fort] et observer la hauteur de flamme qui doit être approximativement de 254 mm (1 po). Si la flamme est trop haute ou trop basse, il faut régler le brûleur. Voir la section *Entretien* plus loin dans ce manuel.

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

- Ouvrir le couvercle de la boîte à feu.
- Tourner le bouton de commande à OFF (O) (arrêt).

  NOTE : Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tourner le bouton à LOCK (🔒).
- S'assurer que la bouteille de GPL est bien connecté à le régulateur et qu'un essai d'étanchéité a été effectué.
- À l'aide du porte-allumette fourni avec ce gril, placer une allumette entre le fil circulaire.
- Allumer l'allumette et la placer dans l'orifice d'allumage sur le côté de la cuve.
- Enfoncer le bouton de commande puis tourner vers 🔥 .
- Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton de commande sur le réglage souhaité.

  Si le brûleur ne s'allume pas, éteindre l'allumette puis fermer le bouton de commande, patienter cinq (5) minutes puis refaire l'étape.

  NOTE : Mettre le brûleur sur High [Fort] et observer la hauteur de flamme qui doit être approximativement de 13 mm (1/2 po). Si la flamme est trop haute ou trop basse, il faut régler le brûleur. Voir la section *Entretien* plus loin dans ce manuel.

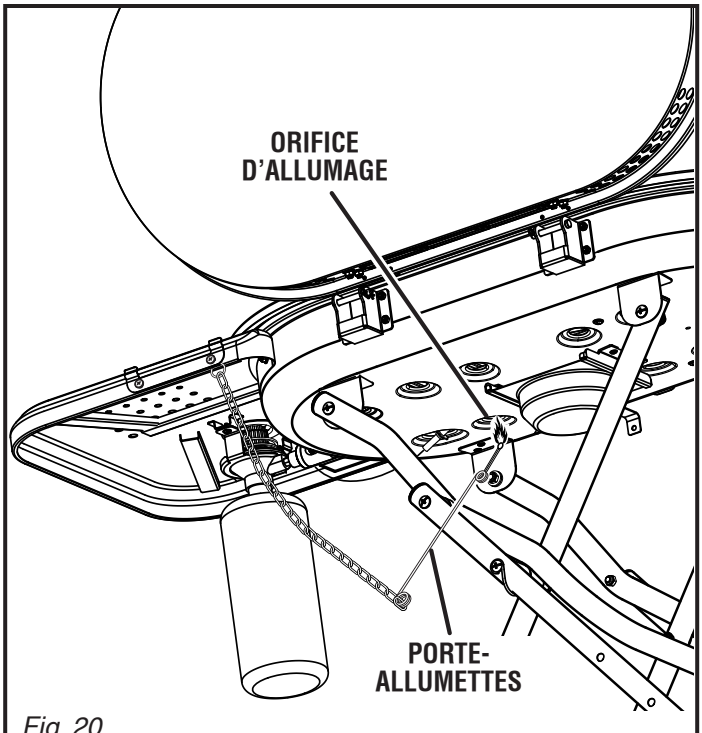


Fig. 20

UTILISATION DU GRIL ET DES ACCESSOIRES

⚠ 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.

Pour utiliser la grille :

- Allumer le gril et fermer le couvercle de la boîte à feu. Préchauffer le gril de 10 à 15 minutes.
- Ouvrir le couvercle de la boîte à feu et mettre la viande sur des grilles propres puis fermer le couvercle de la boîte à feu. 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, fermer le bouton de commande sur le panneau de commande.

  NOTE : Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tourner le bouton à LOCK (🔒).
- Après que le gril a refroidi, nettoyer les grilles et le godet.

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT :

Retirer la grille lorsque le barbecue est froid ou utilisez des gants résistants à la chaleur pour enlever une grille chaude. Mettre la grille sur une surface résistante à la chaleur et la tenir éloignée des enfants. Enlever une grille chaude peut causer de graves blessures.

Pour utiliser la pierre à pizza:

- 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, fermer le bouton de commande sur le panneau de commande.

  NOTE : Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tourner le bouton à LOCK (🔒).
- 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.

  NOTE : Cuando limpie la piedra para pizza, use un utensilio de plástico o un raspador para quitar el exceso de comida. Enjuague con agua si es necesario, pero no lo empape. La piedra para pizza no es apta para lavavajillas.

⚠ 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 couvercle de la boîte à feu et le fond du gril, utiliser une solution forte de détergent et d'eau, ainsi qu'une brosse à récurer. 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.

Orifices de répartition de chaleur :

- Racler tout dépôt sur les orifices de répartition de chaleur à l'aide d'une brosse métallique.

Graisse :

- 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.

L'ASSEMBLÉE DE BRÛLEUR DE NETTOYAGE ET VÉRIFIER BUSES POUR LES INSECTES

Voir les figures 21 et 22.

⚠ DANGER :

Ne pas nettoyer l'ensemble de brûleur ni vérifier les buses tel qu'indiqué peut entraîner un incendie ou une explosion provoquant de blessures graves voire la mort.

Nettoyer les brûleurs lorsque le gril n'a pas été utilisé pendant un certain temps. Dans certaines régions du pays, des araignées et d'autres insectes peuvent filer des toiles, construire des nids et pondre des œufs dans les buses bloquant l'écoulement du gaz et provoquant un incendie dans les tubes connus sous le terme de « retours de flamme. Les retours de flamme peuvent endommager le gril et même provoquer des blessures.

- Tourner le bouton de commande à la position OFF (O) (arrêt). Laisser refroidir complètement le barbecue.

  NOTE : Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tourner le bouton à LOCK (🔒).
- Retire la bouteille de GPL.
- Sortir le câble de l'électrode de l'allumeur électronique .

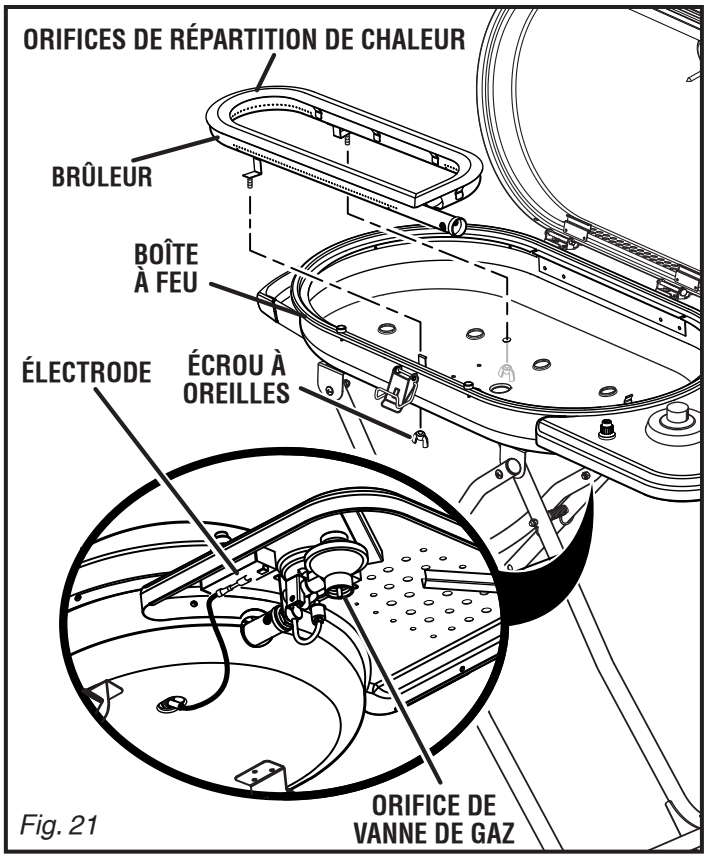


Fig. 21

- Retirer les écrous à oreilles utilisés pour sécuriser le brûleur à la boîte à feu.
- En utilisant des gants de travail, soulever le brûleur vers le haut et loin des orifices du robinet de gaz.

Nettoyer les tubes de brûleurs d'une des trois manières suivantes :

1. Plier un fil métallique rigide pour former un petit crochet. Passer le crochet à travers tube de brûleur à plusieurs reprises.



2. Utiliser un goupillon étroit avec un poignée flexible et le passer à travers les tubes de brûleurs à plusieurs reprises. NE PAS utiliser de goupillon métallique.

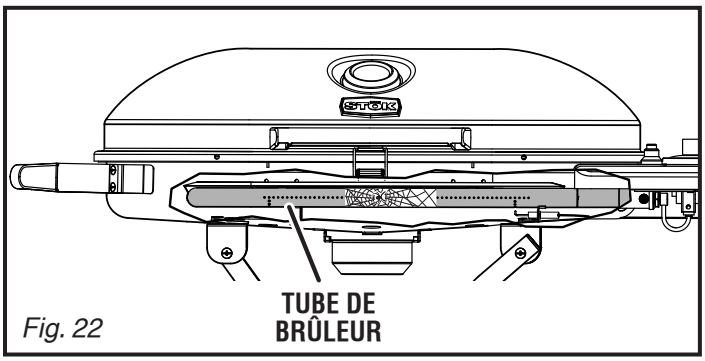


Fig. 22

3. Porter une protection oculaire puis utiliser un tuyau d'air pour forcer l'air dans le tube de brûleur et le faire sortir par l'orifice du brûleur. Nettoyer tout orifice colmaté avec un trombone ouvert.

- Une fois les tubes de brûleurs exempts de débris, utiliser une brosse métallique pour éliminer les aliments et la saleté de la surface externe des tubes.
- Vérifier tout dommage éventuel sur les brûleurs. Une usure normale et la corrosion peuvent provoquer l'élargissement de certains orifices. Dans ce cas, remplacer les brûleurs.

  NOTE : Les tubes de brûleurs doivent réenclencher les ouvertures de vannes.
- Vérifier que l'orifice de vanne de gaz est correctement positionnée à l'intérieur de l'admission de brûleur.
- Attacher l'électrode au brûleur et remplacer soigneusement les brûleurs.
- Faire glisser les brûleurs dans les supports à l'intérieur du gril et sécuriser les brûleurs à l'aide des écrous à oreilles.
- Rattacher les fils des électrodes à l'allumeur électronique.

CONTRÔLE DE FLAMME DE BRÛLEUR

Voir la figure 23.

- Ouvrir le couvercle de la boîte à feu et laisser refroidir complètement le barbecue.
- Tourner le bouton de commande à OFF (O) (arrêt).

  NOTE : Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tourner le bouton à LOCK (🔒).
- Retirer les grilles.
- Allumer les brûleurs et tourner les boutons de commande de High [fort] à Low [faible]. Une plus petite flamme doit se voir sur Low tandis que la flamme sur high doit être approximativement de 13 mm (1/2 po) de hauteur.
- Si l'on ne voit qu'une petite flamme, il pourrait être nécessaire de remplacer la bouteille de gaz PL.

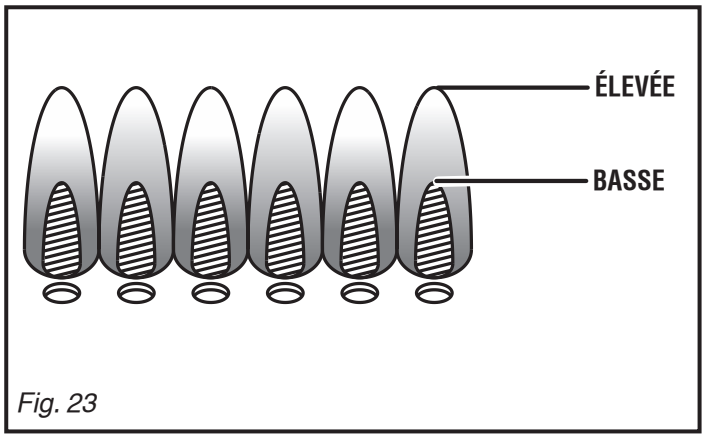


Fig. 23

CONTRÔLE DE L'ALLUMEUR

Retire la bouteille de GPL complètement. Appuyer sur l'allumeur et le maintenir enfoncé. On doit entendre un « clic » 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 DES VANNES

Retire la bouteille de GPL complètement. Les boutons de commandes se verrouillent en place lorsqu'ils sont fermés. Pour contrôler les vannes : appuyer sur les boutons et les relâcher. Si les boutons ne reviennent pas automatiquement, remplacer l'ensemble de vanne avant d'utiliser le gril.

ENTREPOSAGE DU GRIL

Voir la figure 24.

- Tourner le bouton de commande à OFF (O) (arrêt).

  NOTE: Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tourner le bouton à LOCK (🔒).
- 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.
- Une fois que le barbecue a refroidi, nettoyez-le soigneusement ainsi que le récipient à graisse.
- Entreposer dans un endroit sec. Si entreposé à l'extérieur, recouvrir le gril d'une des diverses housses offertes par STOK ou par les autres fabricants de housses.

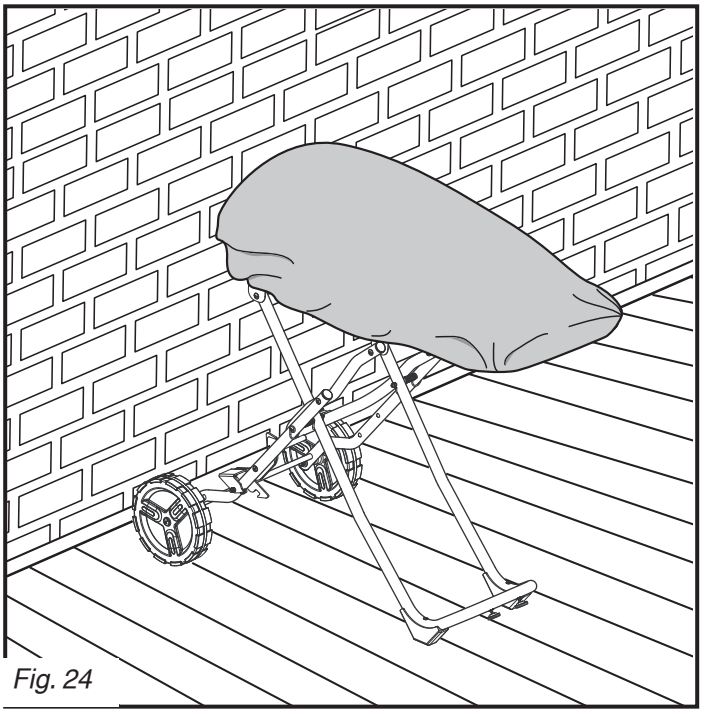


Fig. 24

RECHERCHE DE PANNES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz	Fuite provenant du tuyau, du régulateur ou de la vanne.	Retire la bouteille de GPL immédiatement et vérifier si le tuyau flexible, le régulateur ou la vanne sont endommagés. Effectuer un essai d'étanchéité; consulter la partie **Essai d'étanchéité des vannes et du régulateur** dans la section *Assemblage*.
Retour de flamme sous le panneau de commande	Incendie dans les tubes des brûleurs en raison d'une obstruction.	Consulter la partie **Nettoyer le module des brûleurs et vérifier si des insectes se trouvent dans les buses** dans la section *Entretien*.
Fuite de gaz détectée sur la bouteille, le régulateur ou une autre connexion	Installation inappropriée et branchements desserrés. Défaillance mécanique causée par la rouille ou une manipulation négligente.	Serrer les raccords et consulter la partie **Essai d'étanchéité des vannes et du régulateur** dans la section Assemblage. 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 de la boîte à feu 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. Le brûleur n'est pas relié au bouton de commande. Buses obstruées. Les fils de l'allumeur sont desserrés, encrassés ou non connectés. Pile de l'allumeur épuisé.	Remplacer la bouteille de GPL. S'assurer que les vannes se trouvent à l'intérieur des tubes des brûleurs. Consulter la partie **Essai d'étanchéité des vannes et du régulateur** dans la section Assemblage. 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. Remplacer la pile de l'allumeur.
Perte de chaleur ou pétarade	La bouteille de GPL est vide. Buses obstruées.	Remplacer le cylindre GPL. Consulter la partie **Nettoyer le module des brûleurs et vérifier si des insectes se trouvent dans les buses** dans la section *Entretien*.
Points chauds sur la surface de cuisson	Buses obstruées.	Consulter la partie **Nettoyer le module des brûleurs et vérifier si des insectes se trouvent dans les buses** dans la section *Entretien*.
Flamme blanche	Les buses ou les brûleurs peuvent être obstrués.	Consulter la partie **Nettoyer le module des brûleurs et vérifier si des insectes se trouvent dans les buses** dans la section *Entretien*.
L'intérieur du couvercle de la boîte à feu 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

GARANTIE LIMITÉE DES GRILS AU GAZ STŌK®

Merci d'avoir acheté un gril STŌK®. 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 :

- Les brûleurs en acier inoxydable : garantie pour une période de 10 ans contre tous vices de matériaux et de fabrication.
- Toutes les autres 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 STŌK approuve la réclamation, le propriétaire peut devoir retourner toute pièce défectueuse, qui sera réparée ou remplacée sans frais par STŌK. 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 maind'œuvre.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR STŌK. 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 STŌK 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 STŌK (sans frais aux États-Unis et au Canada) : 1-800-847-5993

Adresse du site Web de STŌK : 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
- Herramientas necesarias....7
- Armado....8-12
- Funcionamiento....13-15
- Mantenimiento....16-17
- Corrección de problemas....18
- Garantía....19
- 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. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa de la caja de fuego.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos.

Si no sigue estas instrucciones puede provocar incendios o explosiones, que pueden ocasionar daños a la propiedad, lesiones personales o 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.

⚠ 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:

- 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.

Para registrar su producto de STÕK®, 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 lesionescorporales 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 Assocition, 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.

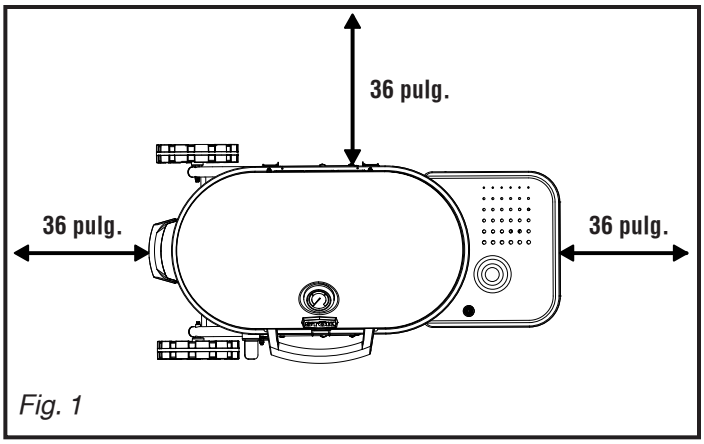


Fig. 1

- 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.
- 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 de la caja de fuego 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.
- En caso de que se prenda fuego grasa, 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.

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES

- 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.
- Uso de cilindros de propano (desechable de 0,454 kg [1 lb]):
  - Utilice únicamente cilindros con la etiqueta “Propane Fuel” (“Combustible propano”)
  - 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.

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 de la caja de fuego 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.

SIMBOLOS

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*:**	(Sin el símbolo de alerta de seguridad) 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 15 000
Superficie total de la parrilla.....338 pulg. cuad.
Altura de la superficie para asar.....787 mm (31 pulg.)
Fuente de combustible.....Propano (no incluido)
Convertible a gas natural ..... No

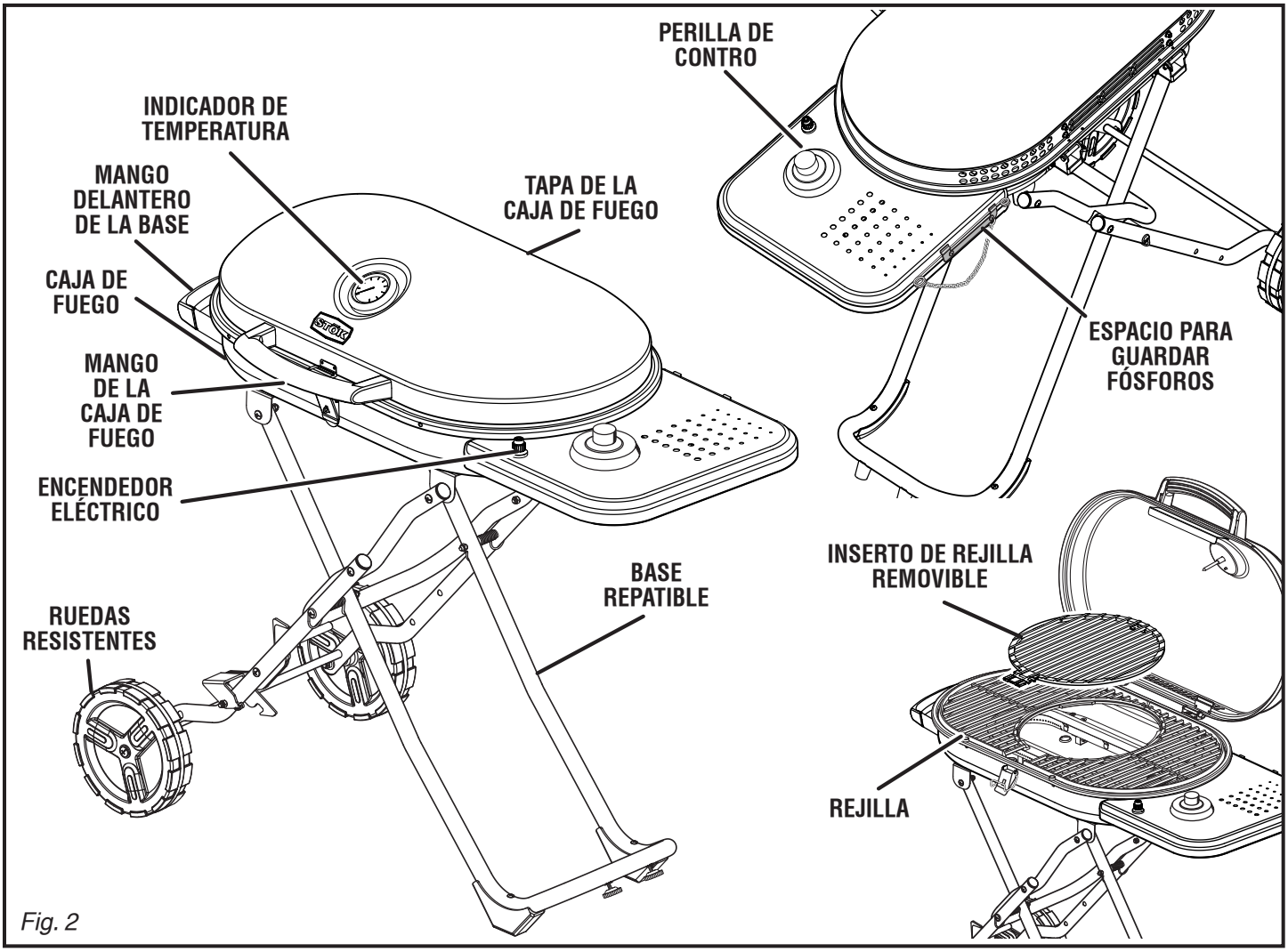


Fig. 2

CONOZCA SU PARRILLA

Vea la figura 2.

Para usar este 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 este parrilla, familiarícese con todas las características de funcionamiento y normas de seguridad del mismo.

BASE REPATIBLE - La base repatible se puede rebatir para guardar o transportar la parrilla.

ENCENDEDOR ELÉCTRICO - El encendedor usa una batería AAA que enciende los quemadores de gas cuando se lo presiona.

TAPA DE LA CAJA DE FUEGO - La tapa de la caja de fuego se puede trabar para facilitar el transporte.

ESPACIO PARA GUARDAR FÓSFOROS - Las ranuras que se encuentran en la parte posterior de la parrilla sirven como un práctico espacio para el soporte de fósforos.

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.

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

RUEDAS RESISTENTES - Las ruedas de plástico resistente le permiten mover la parrilla sobre superficies lisas y rugosas.

INDICADOR DE TEMPERATURA - El indicador de temperatura mide temperaturas hasta 371.1 °C (700 °F).

PIEZAS SUELTAS

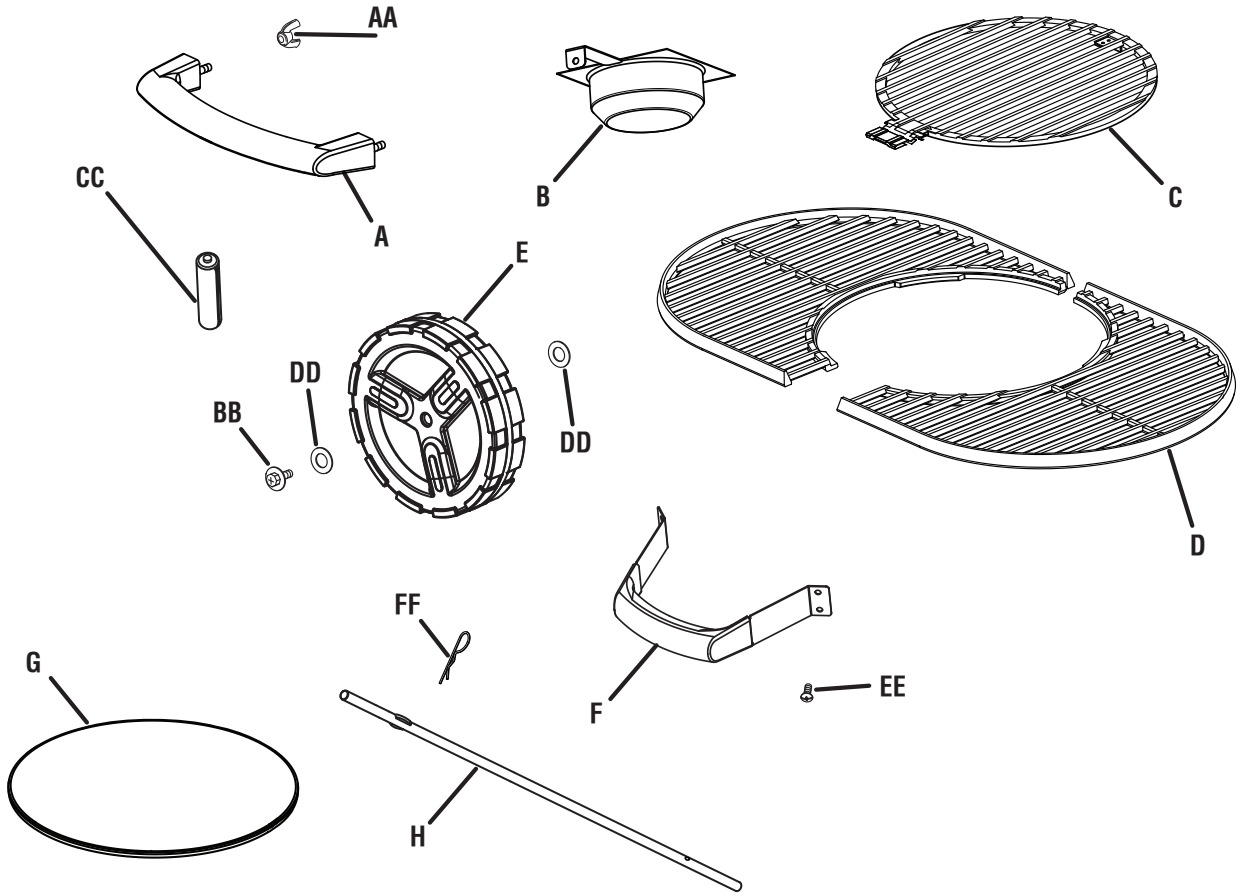


Fig. 3

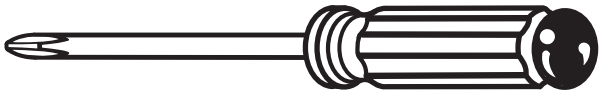
A - Mango fogón.....1
B - Depósito para grasa.....1
C - Inserto de rejilla.....1
D - Rejilla.....1
E - Rueda.....1
F - Mango delantero de la base 1
G - Piedra para pizza 1
H - Eje 1

ENVOLTORIO PLÁSTICO DE PIEZAS DE FERRETERIA

AA - Tuerca de mariposa 2
BB - Tornillo (rueda) 2
CC - Baterías AAA.....1
DD - Arandela.....4
EE - Tornillo (mango delantero de la base).....4
FF - Pasador de enganche.....1

HERRAMIENTAS NECESARIAS

Para armar la unidad y efectuar ajustes se necesitan las siguientes herramientas (no incluido o dibujado para escalar):



DESTORNILLADOR PHILLIPS

Fig. 4

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 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 tapa de la caja de fuego.
- 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.

PASO 1: CONEXIÓN DE LAS RUEDAS

Vea las figuras 5 y 6.

- Con la parrilla fuera de la caja y el embalaje extraído, coloque la parrilla hacia arriba en una superficie plana.
- Ubique los orificios de las patas de la base.
- Deslice el eje (H) a través del orificio cuadrado de la pata izquierda de la base y luego a través del orificio redondo de la pata derecha.
- Instale el pasador de enganche (FF) en el orificio del eje para fijarlo en su lugar.
- Eleve la parrilla, deslice una arandela (DD) y la rueda (E) dentro del eje.
- Utilizando una segunda arandela (DD) y un tornillo (BB), asegure la rueda a la base. Ajuste el tornillo con firmeza.
- Repita este proceso para asegurar la otra rueda.

PASO 2: CONEXIÓN DEL MANGO DELANTERO DE LA BASE

Vea la figura 7.

- Ubique las monturas del mango en la caja de fuego.
- Alinee los orificios del mango delantero de la base (F) con los orificios de las monturas.

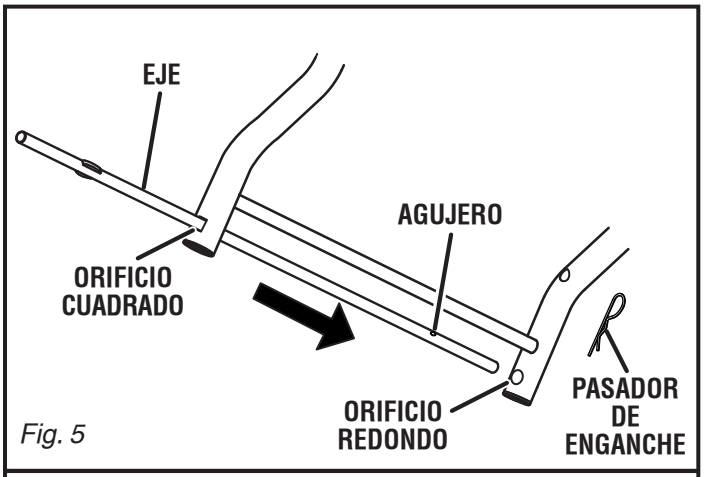


Fig. 5

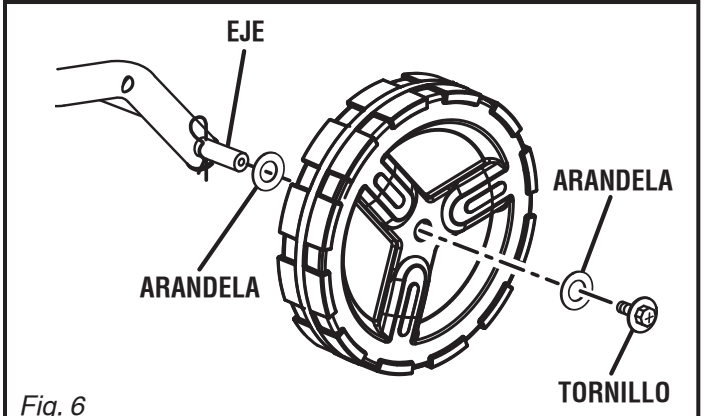


Fig. 6

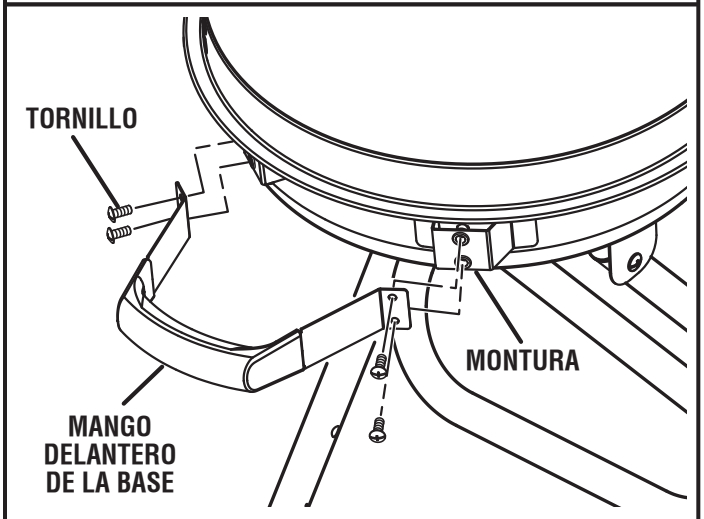


Fig. 7

- Instale el mango delantero con un destornillador Phillips (EE). Ajuste los tornillos con firmeza.

PASO 3: ABRA LA BASE REPATIBLE

Vea las figuras 8 a 10.

- Tome la base del mango y elévela hasta que descanse en las ruedas y en el soporte del marco.

⚠ ADVERTENCIA:

Use el mango delantero de la base para elevar la base. No la eleve de ninguna parte de la parrilla que esté conectada a la base. La inobservancia de esta advertencia puede causar posibles lesiones y dañar la herramienta.

- Pise la palanca de afloje y tire del mango delantero de la base hacia usted al mismo tiempo.
- Aplique una leve presión hacia abajo en la base hasta que la palanca de afloje se cierre sobre la riostra central, fijando a la unidad en su lugar.

⚠ ADVERTENCIA:

El incumplimiento para quitar el tubo de gas PL de elepé intentar mover la parrilla cuando está caliente podría tener puede causar lesiones graves.

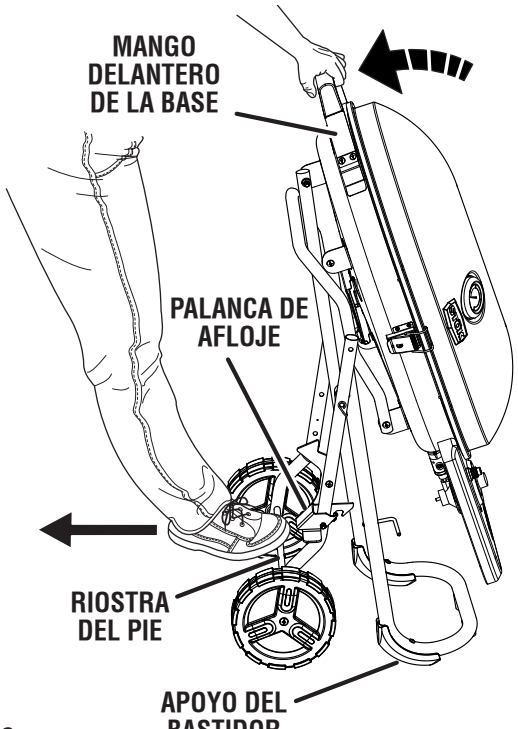


Fig. 8

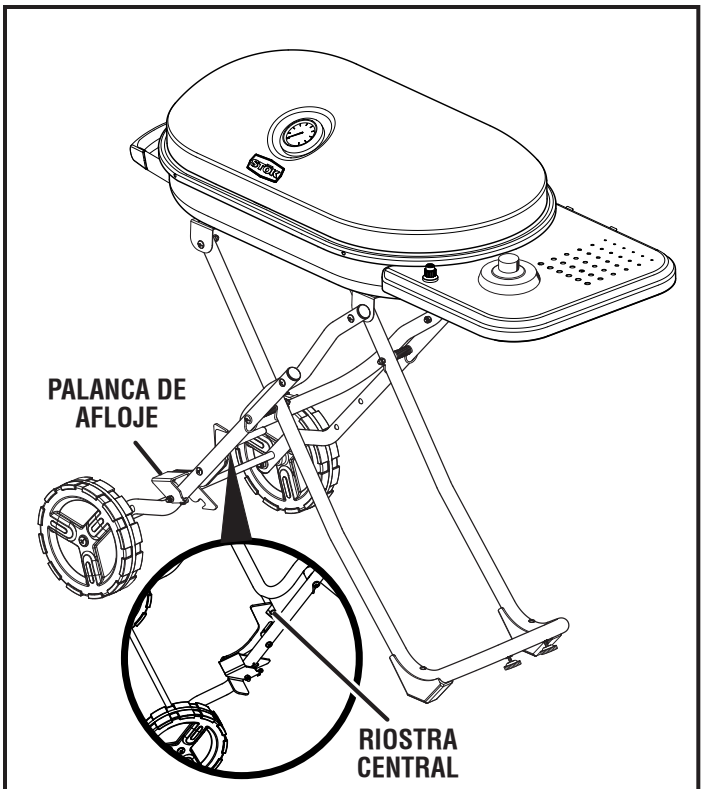


Fig. 9

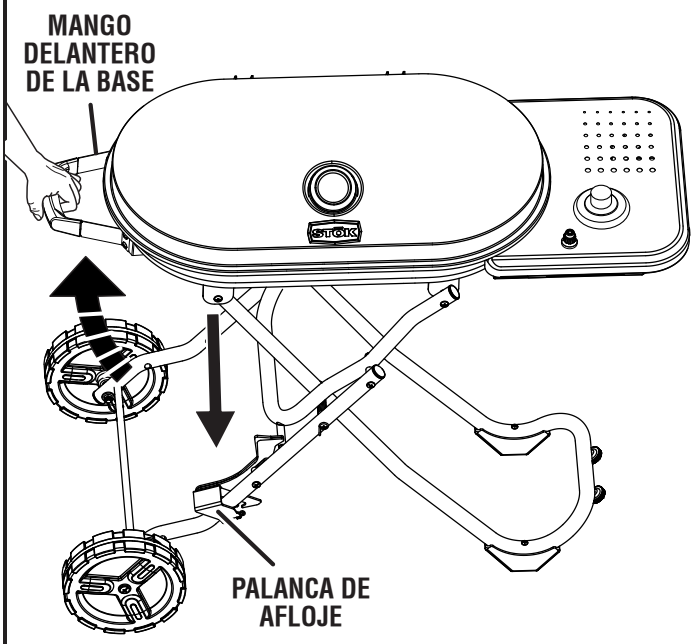


Fig. 10

PASO 4: MONTAJE DEL MANGO DE LA CAJA DE FUEGO

Vea las figuras 11 y 12.

- Eleve y abra el soporte.
- Levante el pestillo de la campana y luego la tapa de la caja de fuego.
- Inserte pernos en el mango de la caja de fuego (A) a través de los orificios de la campana de la caja de fuego.
- Instale tuercas de mariposa (AA) y ajuste con firmeza.

PASO 5: INSTALACIÓN DEL DEPÓSITO PARA GRASA

Vea la figura 13.

- Desde detrás de la parrilla, deslice el depósito para grasa (B) en el interior de los soportes del depósito de la parte inferior de la parrilla.

  NOTA: Limpie el depósito para grasa 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.

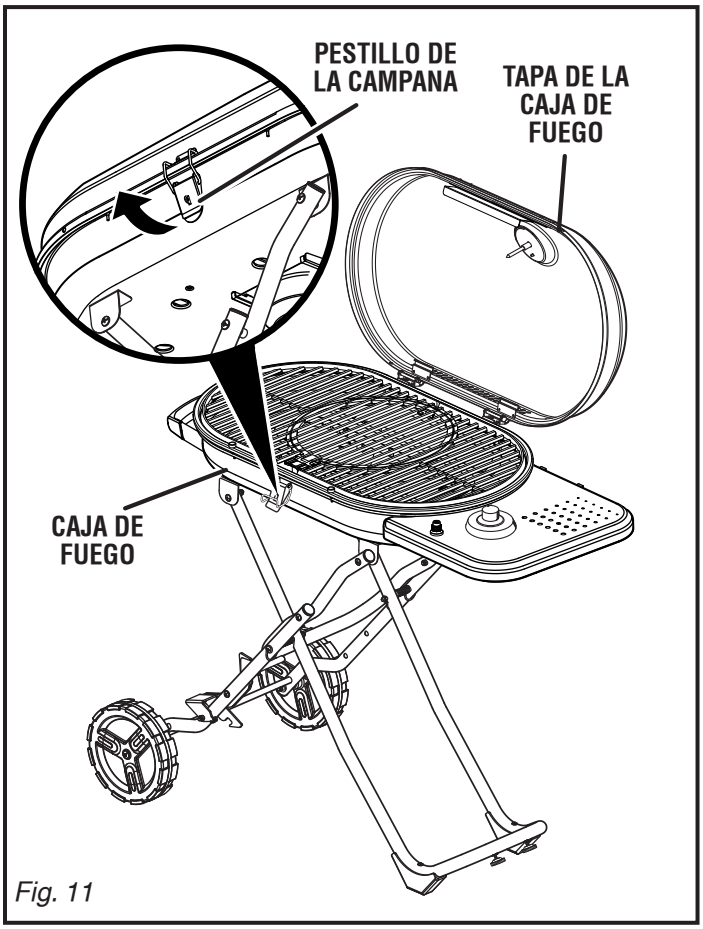


Fig. 11

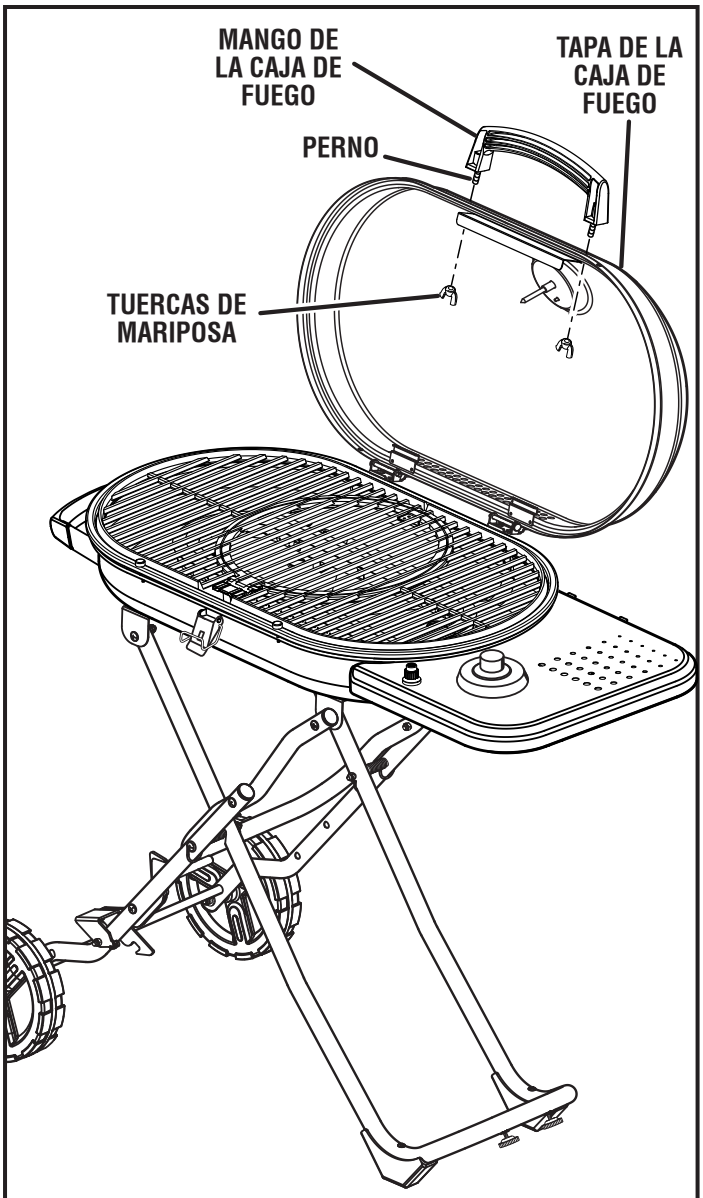


Fig. 12

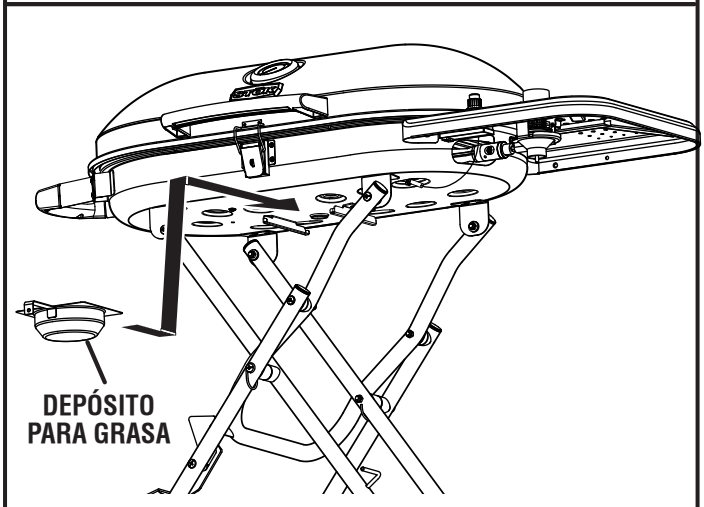


Fig. 13

PASO 6: INSTALACIÓN DE LA BATERÍA EN EL ENCENDEDOR

Vea la figura 14.

- Gire la tapa del encendedor hacia la izquierda y levante la tapa del panel de control.
- Deslice una batería AAA (CC), con el extremo negativo (—) primero, dentro del encendedor. Asegúrese de que el resorte todavía se encuentre en su lugar en el interior de la tapa del encendedor.
- Vuelva a colocar la tapa del encendedor.

PASO 7: CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TUBO DE GAS PL

Vea la figura 15.

- Retire la tapa del tubo de gas PL.
- Sostenga firmemente el cilindro de gas PL e introdúzcalo en el regulador.
- Gire el cilindro en el sentido de las agujas del reloj tomando la precaución de no crear una rosca cruzada en la conexión. No use herramientas.

  NOTA: El regulador se sellará en la válvula del tubo, lo que provocará cierta 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 regulador!
- 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 8: PRUEBA DE VÁLVULAS Y REGULADOR PARA VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS

Vea la figura 16.

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

- Lleve la perilla de control a la posición de apagado.

  NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- 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.

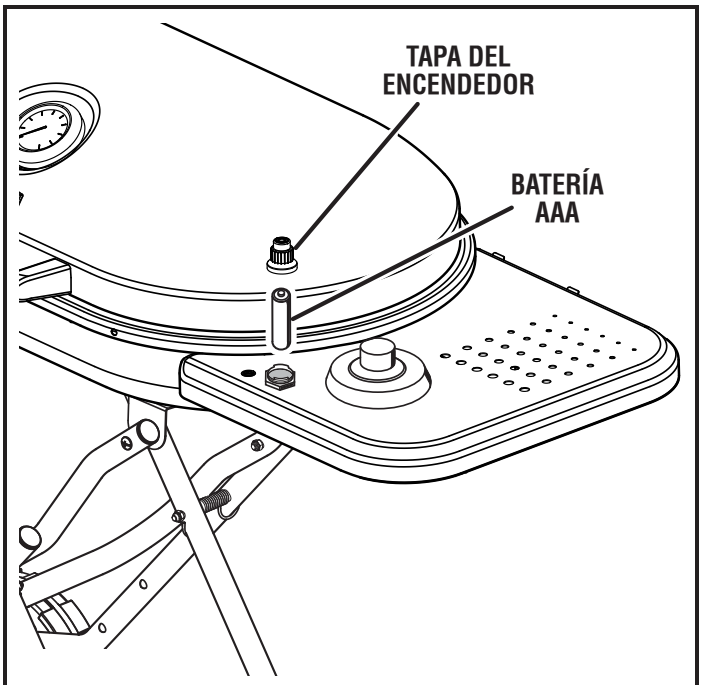


Fig. 14

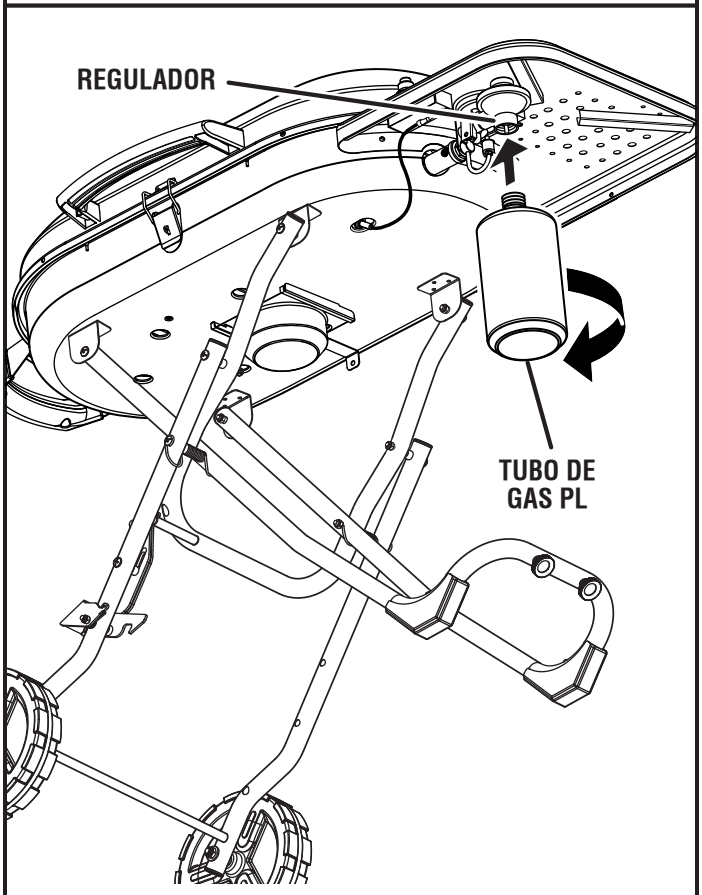


Fig. 15

- 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 9: CIERRE DE LA BASE Y TRANSPORTE DE LA PARRILLA

Vea las figuras 17 y 18.

Nunca cierre la base ni intente mover la parrilla a menos que esté completamente fría, el depósito para grasa esté vacío y se haya extraído el cilindro de gas PL.

NOTA: Asegúrese de que la rejilla y el inserto removible estén en su lugar y que el pestillo de la campana esté asegurado antes de cerrar la base o transportar la parrilla. De esta manera la rejilla permanecerán en su lugar.

Para cerrar la base:

- Tome el mango delantero de la base y pise la palanca de afloje.
- Levantar el mango delantero de la base en arriba y alejado las cuerpo.
- Aplique una leve presión hacia adelante hasta que la palanca de afloje encastre en su lugar y y la unidad descanse en el muelas y apoyo del bastidor.
- Desde esta posición, la parrilla GRIDIRON™ puede moverse fácilmente de lugar en lugar.

Para bajar la base:

- Párese al costado de la rueda del base repatible y sujete mango delantero de la base.
- Incline la unidad hacia usted y, luego, bájela suavemente hacia el suelo.

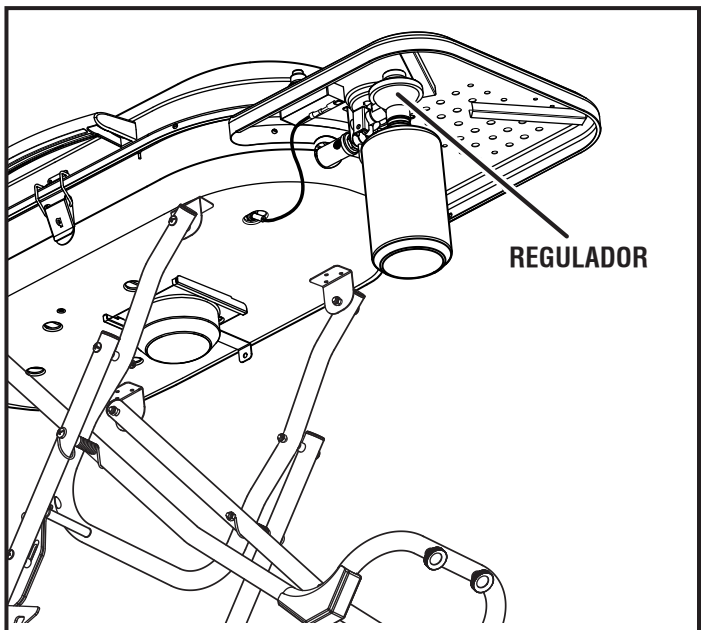


Fig. 16

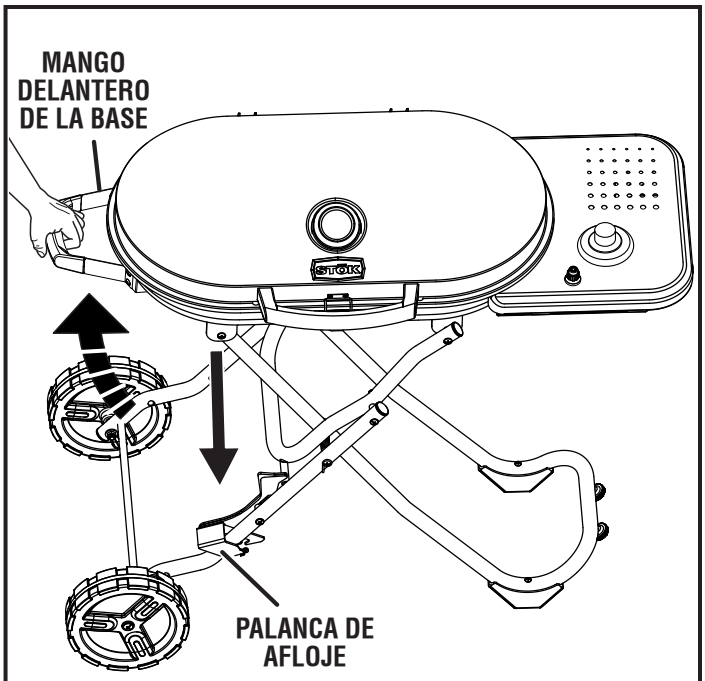


Fig. 17

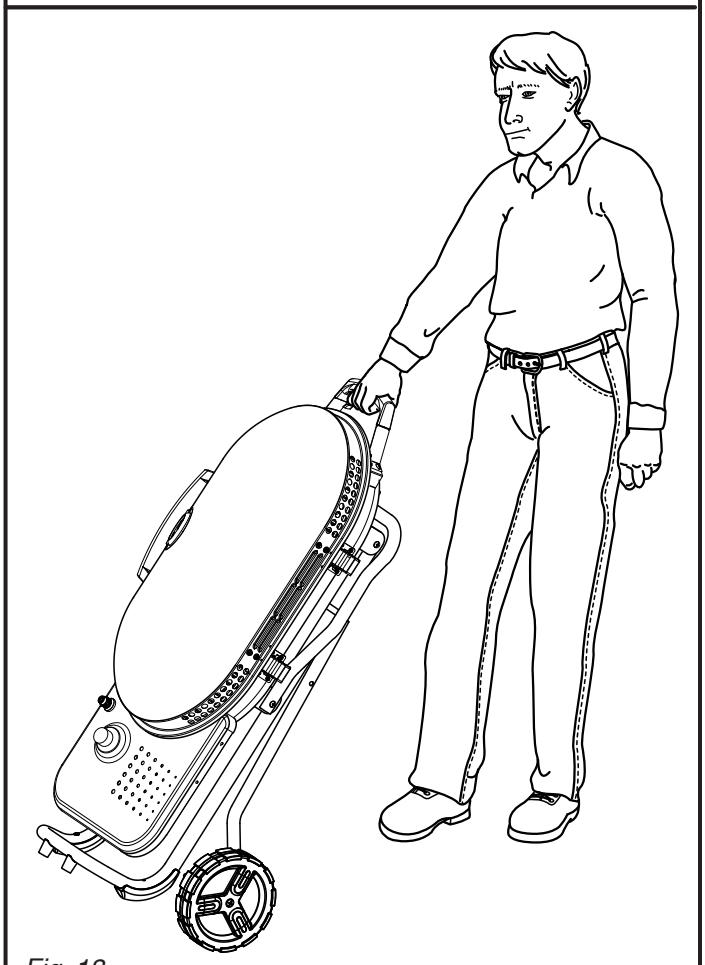


Fig. 18

⚠ ADVERTENCIA:

No permita que su familarización 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 recomendandos podría causar lesiones serias.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA USAR LA PARRILLA

- Antes de encender la perilla de control, verifique el ajuste del cilindro de gas PL 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, gire la perilla en la posición LOCK (🔒), 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 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.
- Si el regulador se congela, apague la parrilla y la válvula del tubo de inmediato. Esto indica que hay un problema con el tubo de gas PL y que no debe usarse. Devuelva el tubo al proveedor.
- 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

Alta — para precalentar la parrilla, dorar filetes y otros cortes de carne y eliminar residuos de alimentos de la rejilla.

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

Baja — para cocinar pescado y otros alimentos magros.

COCINAR/ASAR CONSEJOS

- El mejor aceite para asar carne es aceite de alta temperatura (es decir, aceite de cacahuate, 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 tapa de la caja de fuego baja.
- Mantenga limpias las rejillas. Una rejilla limpia hará que los alimentos se adhieran menos y durará más tiempo.
- Limpie la tapa de la caja de fuego 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, APAGUE (O) la perilla de control 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 PRINCIPAL

Vea las figuras 19 y 20.

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 quemadores usando el encendedor eléctrico:

- Abra la tapa de la caja de fuego.
- Apague (O) la perilla de control que se encuentran en el panel de control.

  NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- Asegúrese de que al tubo de gas PL esté bien conectado el regulador y de que se haya realizado una prueba de fugas.
- Presione la perilla de control del lado izquierdo y gírela a la posición 🔥 .

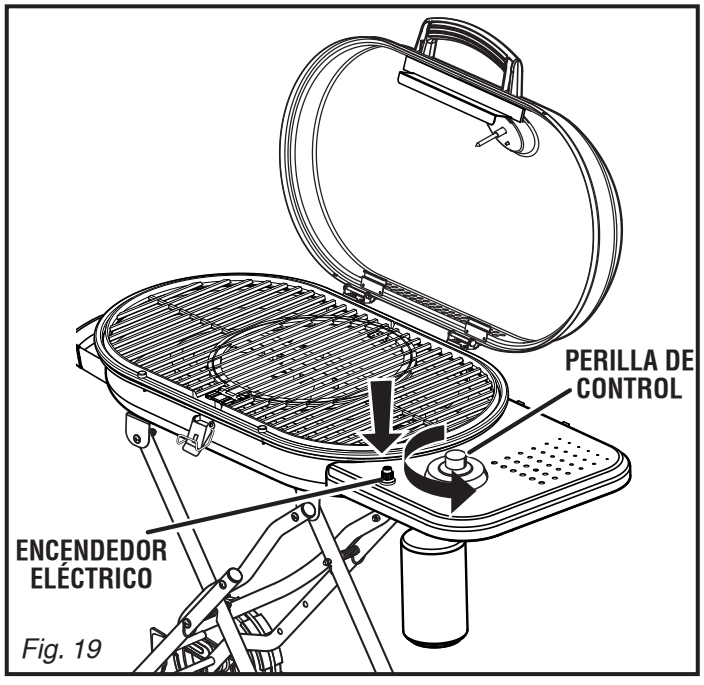


Fig. 19

- Oprima y no suelte el encendedor eléctrico 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, suelte el encendedor eléctrico. Apague la perilla de control y espere durante cinco (5) minutos; luego, repita el paso.

  NOTA: Coloque el quemador en la posición alta y observe la altura de la llama, que debería ser de aproximadamente 25 mm (1 pulg.). Si la llama es demasiado alta o demasiado baja, se requiere un ajuste del quemador. Vea la sección *Mantenimiento*, más adelante en este manual.

Para encender quemadores con fósforos:

- Abra la tapa de la caja de fuego.
- Apague (O) la perilla de control.

  NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- Asegúrese de que al tubo de gas PL esté bien conectado el regulador y de que se haya realizado una prueba de fugas.
- Usando el porta fósforos que se incluye con esta parrilla, coloque un fósforo entre el alambre circular.
- Encienda el fósforo y colóquelo en el orificio de encendido en el lado de la caja de fuego.
- Empuje la perilla de control y gire 🔥.
- Cuando se haya encendido el quemador, configure la perilla de control al valor deseado.

  Si el quemador no se enciende, apague el fósforo; luego, apague la perilla de control y espere cinco (5) minutos; luego, repita el paso.

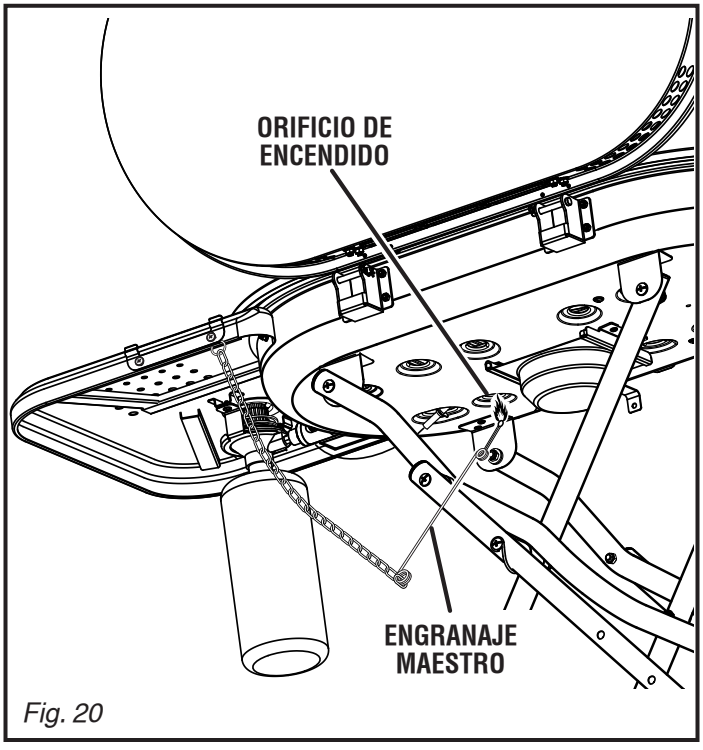


Fig. 20

NOTA: Coloque el quemador en la posición alta y observe la altura de la llama, que debería ser de aproximadamente 13 mm (1/2 pulg.). Si la llama es demasiado alta o demasiado baja, se requiere ajustar el quemador. Vea la sección *Mantenimiento* más adelante en este manual.

USO DE LA PARRILLA Y DE LOS ACCESORIOS

⚠ 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.

Para utilizar la rejilla:

- Encienda la parrilla y cierre la tapa de la caja de fuego. Precaliente la parrilla durante 10 a 15 minutos.
- Abra la tapa de la caja de fuego y coloque la carne en las rejillas limpias y cierre la tapa de la caja de fuego. 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 brilloso, no está cocida.
- Al finalizar la cocción, apague la perilla de control que se encuentran en el panel de control.

  NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- 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.

⚠ ADVERTENCIA:

Quite la rejilla insertable de la parrilla fría o use manoplas resistentes al calor si va a quitar un inserto caliente. Coloque el inserto en una superficie resistente al calor y manténgalo alejado de los niños. Quitar un inserto caliente puede provocar lesiones personales graves.

Para usar la piedra para pizza:

- Levante y retire de inserto de rejilla y, luego, coloque la piedra para pizza en el orificio 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, apague la perilla de control que se encuentran en el panel de control.

  NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- 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.

  NOTA: Cuando limpie la piedra para pizza, use un utensilio de plástico o un raspador para quitar el exceso de comida. Enjuague con agua si es necesario, pero no lo empape. La piedra para pizza no es apta para lavavajillas.

⚠ 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 tapa de la caja de fuego 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.

Cobertores de orificios:

- Raspe cualquier acumulación de los cobertores de orificios usando un cepillo de alambre.

Grasa:

- 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.

LIMPIEZA LA CONJUNTO DE QUEMADOR Y VERIFICAR DIFUSOR PARA INSECTOS

Vea las figuras 21 y 22.

⚠ PELIGRO:

No limpiar el conjunto del quemador ni verificar los tubos venturi como se describió puede provocar un incendio o una explosión, que tendrán como consecuencia lesiones graves o la muerte.

Cuando la parrilla no ha estado en uso durante cierto tiempo, deben limpiarse el quemadore. En algunas partes del país, las arañas y otros insectos pueden tejer telarañas, construir nidos y depositar huevos en los tubos venturi, bloquear el flujo de gas y provocar incendios en los tubos conocidos como “retorno de llama”. El retorno de llama puede dañar la parrilla e, incluso, provocar lesiones.

- Gire la perilla de control a la posición de apagado (O). Deje que la parrilla se enfríe completamente.

  NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- Lleve la perilla de control a la posición de apagado.
- Retire el cable de electrodos del encendedor electrónico.

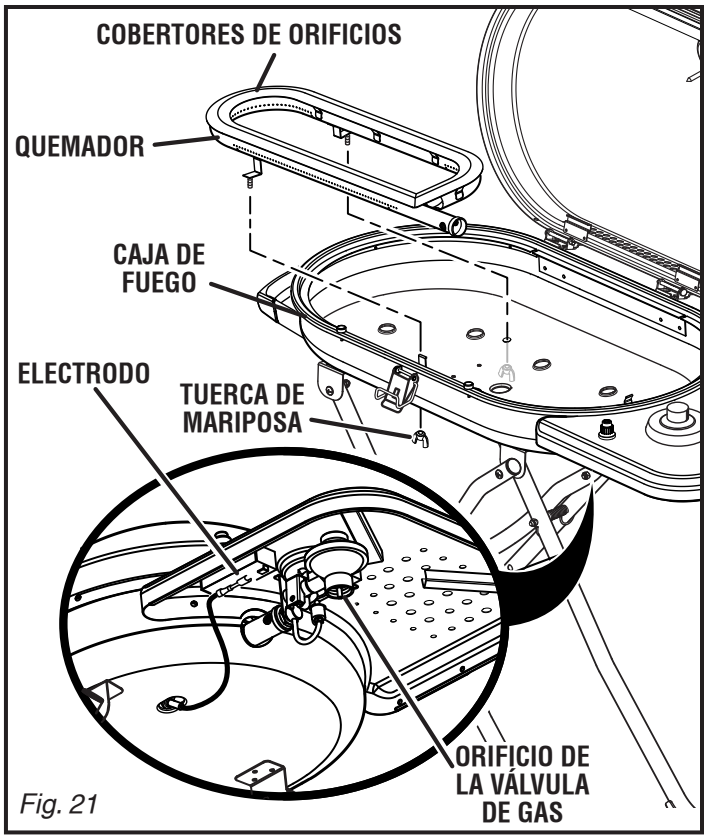


Fig. 21

- Extraiga las tuercas de mariposa asegurando el quemador a la caja de fuego.
- Usando guantes de trabajo, levante el quemador y aléjelo de las aberturas de las válvulas de gas.

Limpie los tubos del quemador usando una de las siguientes tres técnicas:

1. Doble un alambre rígido y forme un gancho pequeño. Pase el gancho a través de tubo del quemador varias veces.



2. Use un cepillo para botellas angosto con mango flexible y páselo a través de los tubos del quemador varias veces. NO USE un cepillo de alambre.

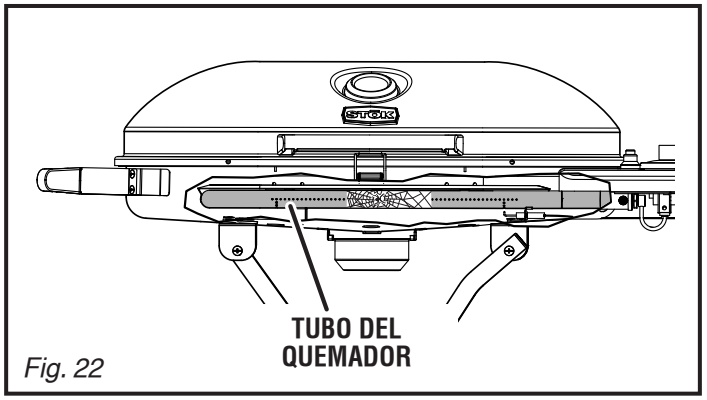


Fig. 22

3. Use protección ocular; luego, use una manguera de aire para que el aire ingrese en el tubo del quemador y salga a través del puerto delquemador. Limpie cualquier puerto obstruido con un clip abierto.

- Una vez que el tubo del quemador ya no tengan suciedad, use un cepillo de alambre para retirar los alimentos y la suciedad de la superficie exterior de los tubos.
- Verifique que no haya daños en el quemador. El uso y la corrosión normales pueden hacer que algunos orificios se agranden. Si esto sucede, reemplace los quemadores.

  NOTA: El tubo del quemador deben volver a enganchar el apertura de la válvula.
- Verifique que el orificio de la válvula de gas esté ubicado correctamente en el interior de la entrada del quemador.
- Coloque el electrodo en el quemador y, cuidadosamente, vuelva a colocar la quemadore.
- Deslice el quemadore dentro que se encuentran en el interior de la parrilla y asegure los quemadores usando tuercas de mariposa.
- Vuelva a conectar los cables del electrodo al encendedor electrónico.

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Vea la figura 23.

- Abra la campana de la caja de fuego y deje que la parrilla se enfríe completamente.
- Apague (O) la perilla de control.

  NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- Retire las rejillas de calentamiento.
- Encienda el quemadore y cambie la perilla de control de la posición alta a baja. Se debería ver una llama más pequeña en la posición baja mientras que la llama de las posiciones altas debería tener, aproximadamente, 13 mm (1/2 pulg.) de altura.
- Si solo se ve una llama baja, es posible que necesite remplazar el cilindro de gas PL.

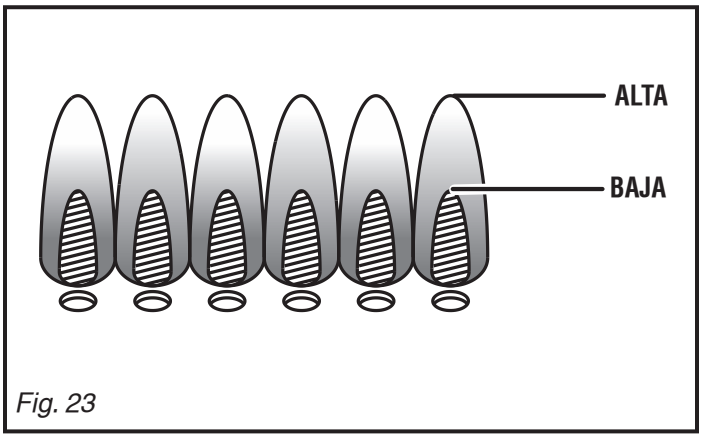


Fig. 23

VERIFICACIÓN DEL ENCENDEDOR

Retire el cilindro de gas PL completamente. Oprima y no suelte 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.

VERIFICACIÓN DE LA VÁLVULA

Retire el cilindro de gas PL completamente. Las perillas de control se traban en su lugar cuando se apagan. Para verificar las válvulas: presione las perillas y suéltelas. Si las perillas no vuelven a su lugar, reemplace el conjunto de la válvula antes de usar la parrilla.

ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA

Vea la figura 24.

- Apague (O) la perilla de control.

  NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- 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.
- Una vez que se haya enfriado, limpie la parrilla a fondo, incluso el depósito para grasa.
- Almacénela en un lugar seco. Si la almacena en el exterior, cubra la parrilla con una de las variedades de cubiertas para parrilla ofrecidas por Stok o otros fabricantes de cubiertas para parrillas.

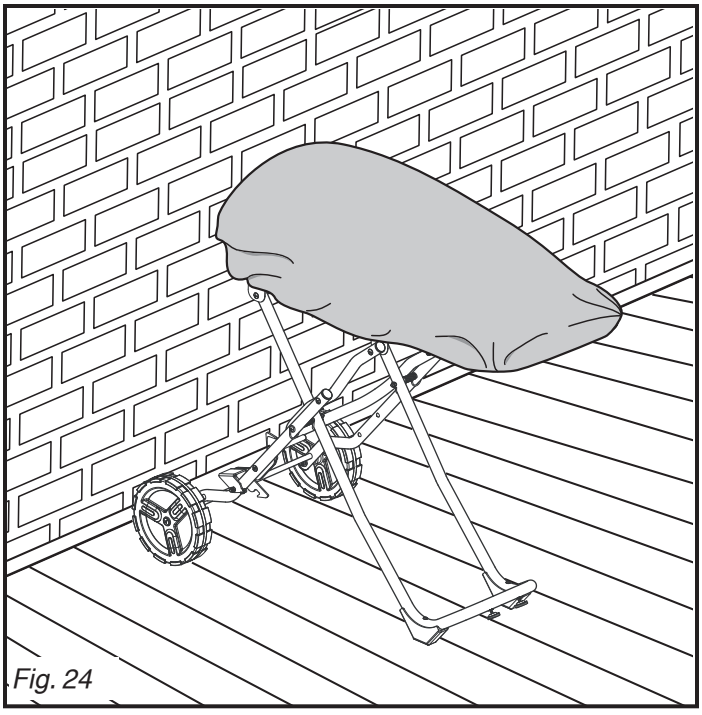


Fig. 24

CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLE	SOLUCIÓN
Olor a gas	Fuga en la regulador o en la válvula.	Retire el cilindro de gas PL inmediato y verifique que no haya daños en el regulador ni en la válvula. Realice la prueba de fugas, vea **Prueba de válvulas y regulador para verificar que no haya fugas** en la sección *Armado*.
Retorno de llama debajo del panel de control	Fuego en el tubo del quemador, debido a una obstrucción.	Vea **Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos** en la sección *Mantenimiento*.
Fuga de gas detectada en el tubo, el regulador u otra conexión	Instalación incorrecta y conexiones sueltas. Falla mecánica debido a la oxidación o a la manipulación inadecuada.	Apriete las conexiones y vea **Prueba de válvulas y regulador para verificar que no haya fugas** en la sección *Armado*. 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 tapa de la caja de fuego abierta para permitir que se extingan las llamas. Una vez que la parrilla esté fría, límpiela bien.
El quemadoresno encienden	El tubo de gas PL está vacío. El quemador no está conectado a la perilla de control. Tubos Venturi obstruidos. El cable del encendedor está suelto, sucio, o no está conectado. Batería agotada del encendedor.	Reemplace el tubo de gas PL. Asegúrese de que las válvulas estén en el interior de los tubos del quemador. Vea **Prueba de válvulas y regulador para verificar que no haya fugas** en la sección *Armado*. 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. Reemplace la batería del encendedor.
Disminución del calor o sonido explosivo	El tubo de gas PL está vacío. Tubos Venturi obstruidos.	Reemplace el tubo de gas PL. Vea **Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos** en la sección *Mantenimiento*.
Puntos calientes en la superficie de cocción	Tubos Venturi obstruidos.	Vea **Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos** en la sección *Mantenimiento*.
Llama amarilla	Es posible que los tubos Venturi o los quemadores estén obstruidos.	Vea **Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos** en la sección *Mantenimiento*.
El interior de la tapa de la caja de fuego parece desprenderse	Esta es una acumulación de grasa.	Limpie con un cepillo de cerdas suaves o con una espátula.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE LA PARRILLA DE GAS STŌK®

Gracias por comprar una parrilla STŌK®. 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:

- Quemadores de acero inoxidable: 10 años contra defectos de fabricación y del material.
- Todas las otras 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 STŌK aprueba la reclamación, es posible que se le solicite la devolución de cualquier pieza defectuosa, que será reparada o reemplazada por STŌK, 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.
- Llamaradas 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 STŌK. 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 STŌK 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 STŌK (llamada gratuita, EE. UU. y Canadá): 1-800-847-5993

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

OPERATOR'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DEL OPERADOR

GridIron™ Grill
GridIron™ Grille
GridIron™ Gril

STG1150HD

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

991000745

9-21-15(REV:01)