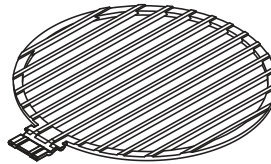


# Cast-Iron Grill Grate Insert

Grille de cuisson en fonte  
d'insert / Rejilla para asar de  
hierro fundido de inserción



SIS1050

## WARNING:

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

The porcelain coated cast-iron grilling grate insert is a part of the STÖK™ Grilling Insert System.

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

## INSTALLING / REMOVING INSERT

See Figure 1.

- Using the insert removal tool (if provided with your grill) or heat-resistant oven mitts, lift and remove the grate insert from your grill.
- You may place a new insert, from the Grilling Insert System (sold separately) in the hole from where the grate insert was removed.

## OPERATING TIPS

- Cook food on the grilling grate using a long-handled grill utensil.
- When food is done, carefully remove from the grilling grate and place on a serving platter.

## CLEANING THE GRILLING GRATE

- Allow the grilling grate and insert to cool completely.
- Clean before and after each use with a stiff wire brush.
- When not in use, store the grilling grate in your grill where it will not be exposed to the elements.

## CALIFORNIA PROPOSITION 65

### WARNING:

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

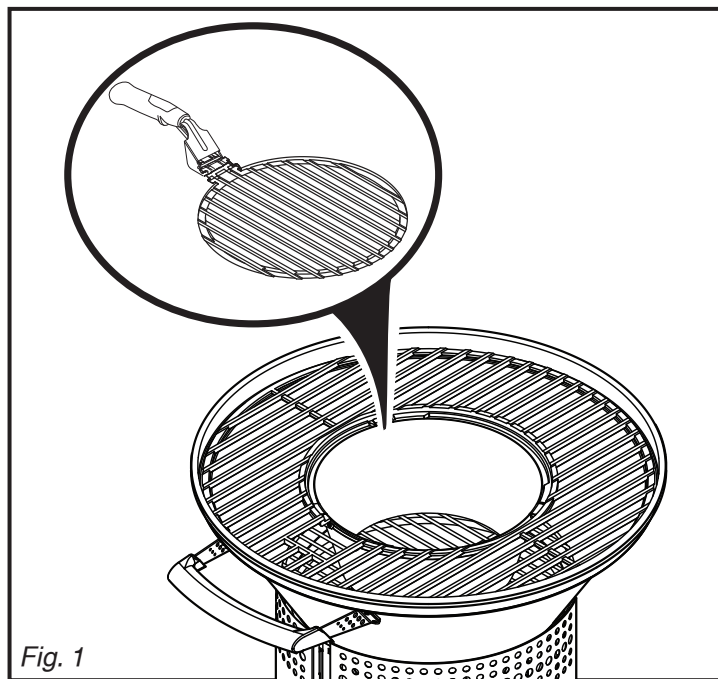


Fig. 1

## AVERTISSEMENT :

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

La grille de cuisson en fonte d'insert avec enduit de porcelaine est une partie du système d'insertion de grilles compatible de STÖK™.

Respectez toutes les instructions du manuel de votre barbecue et les instructions fournies sur cette feuille pour l'utilisation de la grille.

## INSTALLATION ET RETRAIT DE L'INSERTION

Voir la Figure 1.

- Utiliser l'outil de retrait d'insertion (si fourni avec votre barbecue) ou des gants de cuisinier résistants à la chaleur pour soulever et retirer l'insertion de la grille de cuisson de votre barbecue.
- Vous pouvez installer une nouvelle insertion de grille de votre système de cuisson (vendue séparément) dans l'orifice d'insertion de la grille.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Faites cuire les aliments sur la grille de cuisson à l'aide d'un ustensile à long manche pour gril
- Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les délicatement de la grille de cuisson et disposez-les sur un plateau de service.

## NETTOYAGE DE LA GRILLE DE CUISSON

- Laisser refroidir complètement la grille de cuisson et l'insertion.
- Nettoyer avant et après chaque utilisation avec une brosse métallique rigide.
- Si la grille de cuisson n'est pas utilisée, la ranger dans votre barbecue en évitant toute exposition aux éléments.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

### AVERTISSEMENT :

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

## ADVERTENCIA:

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

La rejilla de parrilla de hierro fundido recubierta de porcelana es una parte del sistema de insertos de parrilla STÖK™.

Cuando utilice la rejilla, siga todas las instrucciones del manual del operador, como también las instrucciones que se encuentran en esta hoja

## INSTALACIÓN/EXTRACCIÓN DEL INSERTO

Vea la figura 1.

- Con la herramienta para extraer insertos (si viene con la parrilla) o con los guantes para horno resistentes al calor, levante y extraiga el inserto de rejilla de la parrilla.
- Puede colocar un nuevo inserto, del sistema de insertos de rejilla (que se vende por separado), en el orificio del cual extrajo el inserto.

## CONSEJOS DE OPERACIÓN

- Cocine la comida en la rejilla para asar con un utensilio de parrilla con mango largo.
- Cuando la comida esté lista, retírela cuidadosamente de la rejilla para asar y colóquela en una fuente para servir.

## LIMPIEZA DE LA REJILLA DE LA PARRILLA

- Deje que la rejilla de la parrilla y el inserto se enfríen por completo.
- Limpie antes y después de cada uso con un cepillo de alambres duros
- Cuando no esté en uso, guarde la rejilla en la parrilla de modo tal que no esté expuesta a los elementos.

## CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65

### ADVERTENCIA:

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