

# MESH GRILL BASKET

## PANIER DE CUISSON GRILLAGÉ

## CESTA DE MALLA PARA LA PARRILLA

### SIS3050



#### **WARNING:**

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

For the grill enthusiast who loves fire-roasted flavors, the Mesh Grill Basket is the perfect solution for cooking delicate meats and vegetables. The locking lid allows you to shake the basket's contents during cooking without spilling the contents.

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

#### **INSTALLING THE MESH GRILL BASKET**

See Figures 1 - 3.

- Make sure all grill grate and grill insert surfaces are clean.
- Using an insert removal tool (not included) or heat-resistant oven mitts, lift and remove the grate insert from your grill.
- Add food to the basket as described in **Using the Mesh Grill Basket**.
- Place the basket in the hole from where the grate insert was removed.

#### **USING THE MESH GRILL BASKET**

See Figure 2.

- To prevent food from sticking, apply a light coating of oil or cooking spray to the basket.
- Add food and install the lid.
  - ❶ Interlock the frame tabs at the rear of the basket and lid.
  - ❷ Lower the lid.
  - ❸ Slide the latch tab forward to secure the lid in place.

**NOTE:** The latch tab cannot be secured if the insert removal tool is installed.

- With the lid securely latched, use an insert removal tool to toss or shake the contents of the basket as needed to promote even cooking.
- When food is done, remove the basket from the grill using an insert removal tool.

#### **CLEANING THE MESH GRILL BASKET**

- Allow the basket to cool completely.
- Clean with regular soap and water. The basket is also dishwasher safe.
- When not in use, store the basket in an enclosed area 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.**

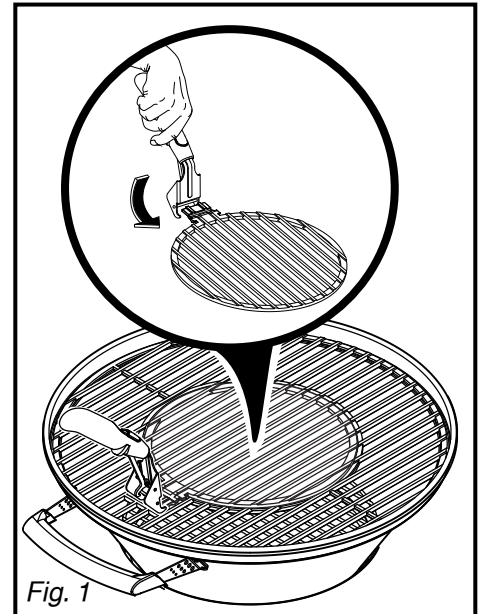


Fig. 1

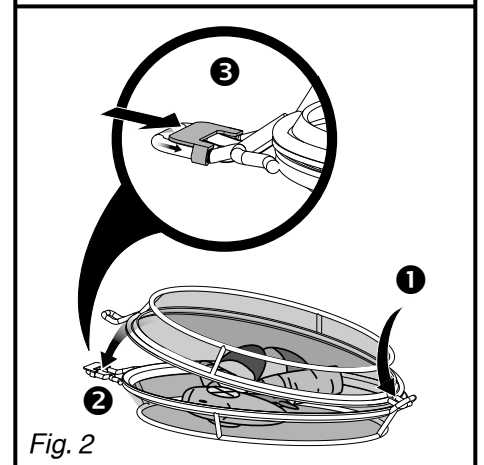


Fig. 2

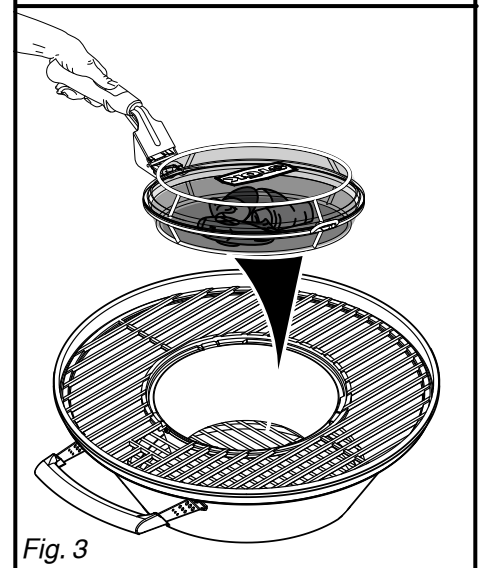


Fig. 3

#### **ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.**

1428 Pearman Dairy Rd., Anderson, SC 29625 ■ 1-800-847-5993 ■ [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)  
A subsidiary of Techtronic Industries Co., Ltd. ■ OTC: TTNDY

990000229  
10-16-12 (REV:01)



## AVERTISSEMENT :

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

Pour les amateurs de barbecue aimant les saveurs de rôtissage au feu de bois, le panier de cuisson grillagé est la solution parfaite pour cuire des viandes et des légumes fins. Le couvercle verrouillable vous permet d'agiter le contenu du panier pendant la cuisson et d'éviter que les aliments ne débordent.

Suivre l'ensemble des instructions décrites dans le Manuel d'utilisation du gril, ainsi que les instructions décrites dans le présent feuillet au moment d'utiliser de panier de cuisson.

## INSTALLATION DU PANIER DE CUISSON GRILLAGÉ

Voir les figures 1 à 3.

- S'assurer que la grille du barbecue et que les surfaces de la plaque de cuisson sont propres.
- À l'aide de l'outil de retrait de l'insertion (si fourni avec le gril) ou de gants de cuisinier résistants à la chaleur, soulever et retirer l'insertion de grille du gril.
- Ajouter les aliments dans le panier comme décrit au chapitre **Utilisation du panier de cuisson grillagé**.
- Placer le panier de cuisson dans le trou d'où l'insertion de grille a été retirée.

## UTILISATION DU PANIER DE CUISSON GRILLAGÉ

Voir la figure 2.

- Pour éviter que les aliments ne collent, appliquer une légère quantité d'huile ou d'enduit pour cuisson sur le panier.
- Ajouter les aliments et mettre le couvercle.
  - ❶ Insérer les languettes du cadre à l'arrière du panier et du couvercle.
  - ❷ Abaisser le couvercle.
  - ❸ Glisser la languette de verrouillage vers l'avant pour fixer le couvercle en place.

**NOTE :** La languette de verrouillage ne se verrouillera pas l'outil de retrait de l'insertion est installé.
- Lorsque le couvercle est verrouillé correctement, utiliser l'outil de retrait de l'insertion pour remuer ou agiter les aliments contenus dans le panier afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- Lorsque les aliments sont cuits, retirer le panier du barbecue avec l'outil de retrait de l'insertion.

## NETTOYAGE DE LA PANIER DE CUISSON GRILLAGÉ

- Laisser le panier de cuisson refroidir complètement.
- Nettoyer avec un savon standard et de l'eau. Le panier de cuisson est aussi passant au lave-vaisselle.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, ranger de la panier de cuisson dans un endroit fermé, à l'abri des éléments.

## PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE



### AVERTISSEMENT :

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. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb ou des composés de plomb qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres dommages au système reproducteur.

**Bien se laver les mains après toute manipulation.**



## ADVERTENCIA:

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

Para los fanáticos de las parrilladas que aman los sabores del asado a las brasas, la cesta de malla para la parrilla es la solución perfecta para cocinar y vegetales delicados. El cierre con tapa le permite agitar el contenido de la cesta durante la cocción sin volcarlo.

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

## CÓMO INSTALAR LA CESTA DE MALLA PARA LA PARRILLA

Vea las figuras 1 a 3.

- Asegúrese de que la rejilla y las superficies de inserción de la cesta estén limpias.
- Usando la herramienta para extraer insertos (si se proporciona con su parrilla) o los mitones de cocina resistentes al calor, levante y retire el inserto de rejilla de su parrilla.
- Agregue los alimentos a la cesta como se describe en **Cómo utilizar la cesta de malla para la parrilla**.
- Coloque la cesta en el orificio de donde se retiró el inserto de rejilla.

## CÓMO UTILIZAR LA CESTA DE MALLA PARA LA PARRILLA

Vea la figura 2.

- Para evitar que la comida se adhiera, aplique una capa delgada de aceite o aerosol para cocinar sobre la cesta.
- Agregue los alimentos y coloque la tapa.
  - ❶ Trabe las lengüetas del borde de la parte trasera de la cesta y la tapa.
  - ❷ Baje la tapa.
  - ❸ Deslice la lengüeta de cierre hacia adelante para asegurar la tapa en su lugar.

**NOTA:** La lengüeta de cierre no podrá asegurarse si la herramienta de extracción se encuentra colocada.
- Con la tapa bien asegurada, utilice la herramienta de extracción para mover y agitar el contenido de la cesta tanto como sea necesario, para lograr una cocción pareja.
- Cuando los alimentos estén cocidos, quite la cesta de la parrilla utilizando la herramienta de extracción.

## CÓMO LIMPIAR LA CESTA DE MALLA PARA LA PARRILLA

- Deje que la cesta se enfríe completamente.
- Límpiela con jabón normal y agua. La cesta es también lavaplatos seguro.
- Cuando no la use, guarde la cesta en un área cerrada donde no quede expuesta a los elementos.

## CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65



### ADVERTENCIA:

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. Este producto contiene sustancias químicas, incluidos el plomo y diversos compuestos del plomo, reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otras afecciones del aparato reproductor. **Lávase las manos después de utilizar el aparato.**