

BASTING COVER

COVERCLE AMOVIBLE

TAPA PARA COCCIÓN

SGA5000



WARNING:

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

The basting cover traps heat and allows food to cook faster, cheese to melt quicker, and reduces flare-ups. Follow all instructions in your grill Operator's Manual as well as the instructions provided on this sheet when using this product.

ASSEMBLING THE BASTING COVER

See Figure 1.

- Locate the basting cover, handle, studs, and wingnuts.
- Place the handle on the basting cover. Align holes in the handle with holes in the basting cover.
- Place studs through the holes in the basting cover and the handle, as shown.
- Install wingnuts on end of studs and finger tighten.

USING THE BASTING COVER

See Figure 2.

- Before grilling, make sure all grill grates or grilling insert surfaces are clean.
- Using heat-resistant oven mitts, place the basting cover over the grates or grill insert. Cooking time will vary depending on personal preference.
- When lifting the basting cover, lift to the side to allow trapped heat to escape away from your body.

WARNING:

Use heat-resistant oven mitts when removing the basting cover when grill is hot. Failure to use heat-resistant oven mitts can result in serious personal injury.

- When food is done, carefully remove the food from the grates or grill insert.

OPERATING TIPS

- Use the basting cover to quickly melt cheese on pizza or hamburgers.
- Cook burgers faster and reduce flare-ups when using the basting cover.
- Using the basting cover greatly improves flavor and moisture retention in meats and more.

CLEANING THE BASTING COVER

- Allow basting cover to cool completely before attempting to clean.
- Dishwasher safe or hand wash with warm soapy water and wipe dry.
- Using stainless steel cleaner will restore basting cover to its original luster.

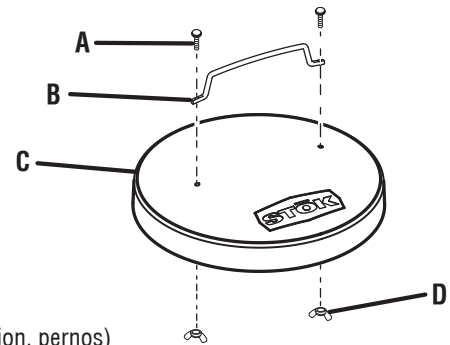
- When not in use, store the basting cover in an enclosed area where it will not be exposed to the elements.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

WARNING:

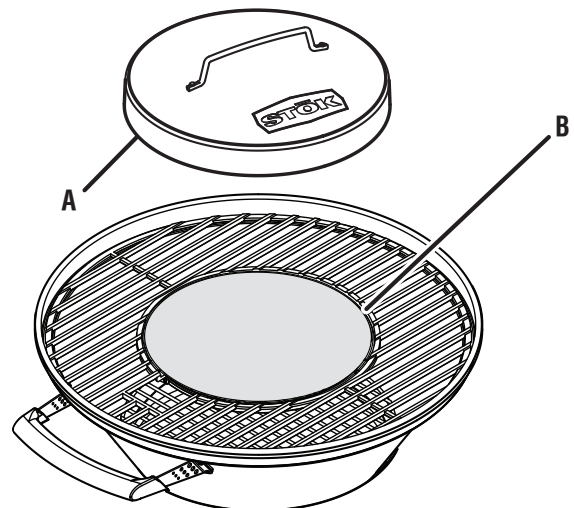
Combustion by-products produced when using this product may contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. To reduce the risk of exposure to these substances, always use the grill in a well-ventilated area. This product contains chemicals,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



- A - Studs (goujon, pernos)
- B - Handle (poignée, mango)
- C - Basting Cover (covercle amovible, tapa para cocción)
- D - Wing nut (écrou à oreilles, tuerca de mariposa)

Fig. 2



- A - Basting Cover (covercle amovible, tapa para cocción)
- B - Pizza Stone (pierre à pizza, piedra para pizza)

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

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

990000237
9-12-12 (REV:02)



AVERTISSEMENT :

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

Le couvercle amovible emprisonne la chaleur et permet de cuire plus rapidement les aliments, de faire fondre le fromage plus vite et diminue la hauteur des flammes. Respectez toutes les instructions du manuel de votre barbecue et les instructions fournies sur cette feuille pour l'utilisation ce produit.

ASSEMBLAGE DU COUVERCLE AMOVIBLE

Voir la figure 1.

- Localiser les couvercle amovible, poignée, goujons, et écrous à oreilles.
- Déposer le poignée sur le couvercle amovible. Aligner les trous du poignée avec les trous du couvercle amovible.
- Placer les goujons dans les trous du couvercle amovible et le poignée comme indiquée.
- Installer les écrous à oreilles sur la fin de goujons et serrer à la main.

MODE D'EMPLOI DU COUVERCLE AMOVIBLE

Voir la figure 2.

- Avant d'utiliser le barbecue, s'assurer que toutes les grilles et les plaques sont propres.
- Utiliser des gants de cuisinier résistants à la chaleur pour déposer le couvercle amovible sur les grilles ou les plaques de cuisson du barbecue. Le temps de cuisson varie selon les préférences personnelles.
- Pour retirer le couvercle amovible, soulever le couvercle en l'inclinant sur le côté pour permettre à la chaleur emprisonnée sous le couvercle de s'échapper loin du corps.



AVERTISSEMENT:

Utiliser des gants de cuisinier résistant à la chaleur pour retirer le couvercle amovible lorsque la grille est chaude. Des risques de brûlures peuvent survenir si des gants de cuisinier ne sont pas utilisés.

- Lorsque les aliments sont prêts, les retirer avec précaution du gril ou la plaque de cuisson.

CONSEILS D'UTILISATION

- Utiliser le couvercle amovible pour faire fondre rapidement le fromage de la pizza ou des galettes de bifteck haché.
- Utiliser le couvercle amovible pour cuire plus rapidement les galettes de bifteck haché et diminuer la hauteur des flammes.
- L'utilisation du couvercle amovible rehausse grandement la saveur de la viande, empêche la viande de s'assécher et plus encore.

NETTOYAGE DU COUVERCLE AMOVIBLE

- Avant de nettoyer, laisser le couvercle amovible refroidir complètement.
- Lavable au lave-vaisselle ou laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse et assécher avec un linge.
- Utiliser un nettoyant pour l'acier inoxydable pour restaurer le lustre d'origine du couvercle amovible.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, ranger le couvercle amovible dans un endroit fermé, à l'abri des 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 pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones personales graves.

La tapa para cocción atrapa el calor y permite cocinar más rápidamente los alimentos, que el queso se funda más rápido y, además, reduce los destellos de llamas. Siga todas las instrucciones incluidas en el Manual del operador de su parrilla y las instrucciones proporcionadas en esta hoja cuando use producto.

ARMANDO DE LA TAPA PARA COCCIÓN

Vea la figura 1.

- Localice las tapa para cocción, mango, pernos, y tuercas de mariposa.
- Coloque el mango sobre la tapa para cocción. Alinee los agujeros del mango con los de la tapa para cocción.
- Coloque los pernos a través del agujero del tapa para cocción y del mango como mostrado.
- Coloque las tuercas de mariposa en el extremo de los pernos y ajústelas manualmente.

CÓMO USAR LA TAPA PARA COCCIÓN

Vea la figura 2.

- Antes de cocinar a la parrilla, asegúrese de que todas las rejillas de la parrilla o las superficies de las piezas de inserción para cocinar a la parrilla estén limpias.
- Utilice manoplas para horno resistentes al calor para colocar la tapa para cocción sobre las rejillas o la pieza de inserción para cocinar a la parrilla. El tiempo de cocción variará según la preferencia personal.
- Cuando levante la tapa para cocción, hágalo del lateral para permitir que el calor atrapado escape sin representarle riesgos corporales.



ADVERTENCIA:

Use guantes para horno resistentes a altas temperaturas para retirar la tapa para cocción cuando la rejilla esté caliente. Si no usa los guantes, puede sufrir lesiones graves.

- Cuando la comida esté lista, retírela de la parrilla o de la pieza de inserción para cocinar a la parrilla cuidadosamente.

CONSEJOS DE OPERACIÓN

- Utilice la tapa para cocción para fundir queso rápidamente sobre pizzas o hamburguesas.
- Cocine hamburguesas más rápidamente y reduzca los destellos de llamas con la tapa para cocción.
- Al utilizar la tapa para cocción se realza enormemente el sabor y la retención de humedad en las carnes, además de muchas otras bondades.

CÓMO LIMPIAR LA TAPA PARA COCCIÓN

- Antes de limpiar, deje la tapa para cocción se enfríe completamente.
- Producto apto para lavavajillas o lavado a mano con agua y jabón tibia; secar en seco.
- Si utiliza un limpiador de acero inoxidable recuperará el lustre original de la tapa para cocción.
- Cuando no la use, guarde la tapa para cocción 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 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.**