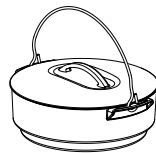


CAST IRON KETTLE BOUILLOIRE EN FONTE HERVIDOR DE HIERRO FUNDIDO



SIS1020

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 cast iron kettle insert allows you to cook items like rice, stew, and large soups directly on your grill.

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

USING THE CAST IRON KETTLE

See Figures 1 - 3.

WARNING:

The kettle with its contents may be heavy and/or hot. Use caution when placing or removing the kettle from the grill to prevent serious personal injury.

- The cast iron kettle and lid are pre-seasoned. Before use, rinse the kettle with hot water and dry thoroughly.
- To prevent food from sticking, apply a light coating of oil to the kettle's interior surface, then add food.
- Using the insert removal tool (not included) or heat-resistant oven mitts, lift and remove the grate insert from your grill.
- Place the kettle in the hole from where the grate insert was removed and cook food as desired.

NOTE: For best results, begin with low heat and slowly increase the temperature as needed.

- When food is done, remove the kettle from the grill using heat-resistant oven mitts.

WARNING:

Always wear heat-resistant oven mitts on both hands when removing the kettle from the grill or when lifting the lid during cooking. Failure to do so could result in serious personal injury.

CLEANING THE CAST IRON KETTLE

- Allow the kettle to cool completely.
- Remove the kettle from the grill and clean using a stiff nylon brush and hot water. For best results, the use of soap is not recommended. Do not clean in dishwasher.
- Dry thoroughly. Do not allow the kettle and lid to air dry, as this can allow rust to form.
- Apply a light coating of oil to both the kettle and lid before storing.
- If food begins to stick to the surface or rust spots begin to form, re-season your cast iron cookware as required. Visit www.stokgrills.com for more information.
- When not in use, store the kettle in an enclosed area where it will not be exposed to the elements. Place a folded paper towel between the kettle and lid to prevent moisture from collecting in the kettle during storage.

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.**

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

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

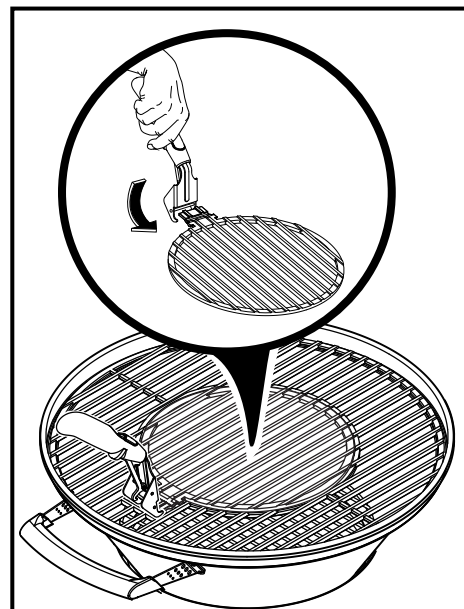


Fig. 1

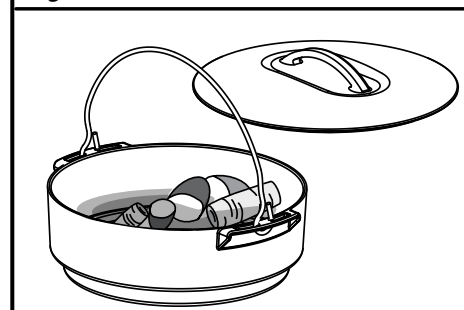


Fig. 2

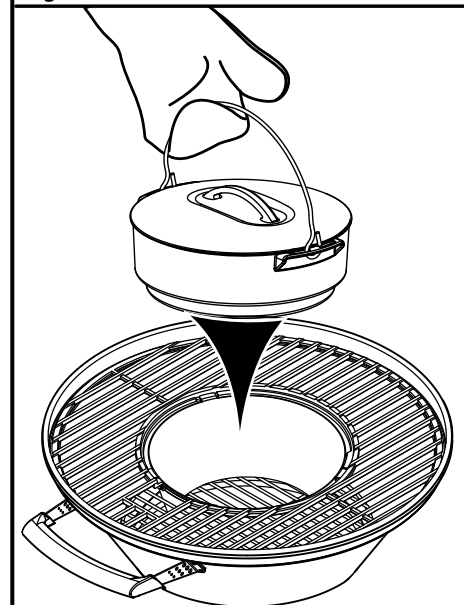


Fig. 3



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.

La bouilloire en fonte à insertion vous permet de cuire des aliments comme du riz, des ragouts et de grandes portions de soupe sur votre barbecue.

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 bouilloire en fonte.

UTILISATION DE LA BOUILLOIRE EN FONTE

Voir les figures 1 à 3.



AVERTISSEMENT :

La bouilloire et son contenu peuvent être lourds et chauds. Déposer ou retirer la bouilloire du barbecue avec soins afin de prévenir les blessures graves.

- La bouilloire en fonte et le couvercle sont enduits d'un enduit protecteur. Rincer la bouilloire avec de l'eau chaude et assécher complètement avant de l'utiliser.
- Pour éviter que les aliments ne collent, appliquer une légère quantité d'huile sur la surface intérieure de la bouilloire puis ajouter les aliments.
- À l'aide de l'outil de retrait de l'insertion (non inclus) ou de gants de cuisinier résistants à la chaleur, soulever et retirer l'insertion de grille du gril.
- Placer la bouilloire dans l'ouverture là où la portion de la plaque de cuisson a été enlevée et cuire les aliments selon la recette.

NOTE : Pour obtenir les meilleurs résultats, commencer la cuisson à feu doux et augmenter la température lentement selon le besoin.

- Lorsque les aliments sont cuits, retirer la bouilloire du barbecue en utilisant des gants de cuisinier résistants à la chaleur.



AVERTISSEMENT :

Toujours porter une paire de gants de cuisinier résistants à la chaleur au moment de retirer la bouilloire du gril ou pour soulever le couvercle pendant la cuisson. Ne pas prendre cette précaution peut entraîner des blessures graves.

NETTOYAGE DE LA BOUILLOIRE EN FONTE

- Laisser complètement refroidir la bouilloire.
- Retirer la bouilloire du barbecue et nettoyer à l'aide d'une brosse en nylon rigide et de l'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée afin d'obtenir de meilleurs résultats. Ne pas laver la bouilloire au lave-vaisselle.
- Assécher complètement. Ne pas laisser la bouilloire et le couvercle sécher à l'air libre pour éviter la formation de rouille.
- Appliquer une mince couche d'huile sur la bouilloire et le couvercle avant de les ranger.
- Si les aliments collent à la surface ou si des taches de rouille commencent à apparaître, remettre un enduit protecteur sur la bouilloire en fonte si nécessaire. Visiter le site www.stokgrills.com pour obtenir plus d'information.
- Ranger la bouilloire dans un endroit fermé et à l'abri des intempéries lorsqu'elle n'est pas utilisée. Placer une serviette de papier pliée entre la bouilloire et le couvercle pour prévenir la formation d'humidité dans la bouilloire avant de la ranger.

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.

El utensilio hervidor de hierro fundido le permite cocinar alimentos tales como arroz, guisos y sopas abundantes directamente sobre su hornalla.

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

CÓMO USAR EL HERVIDOR DE HIERRO FUNDIDO

Vea las figuras 1 a 3.



ADVERTENCIA:

El hervidor con su contenido puede ser pesado y/o estar caliente. Tenga precaución cuando coloque o quite el hervidor de la hornalla para prevenir lesiones graves.

- El hervidor de acero fundido y su tapa están pretratados. Antes de utilizarlos, enjuáguelos con agua caliente y séquelos cuidadosamente.
- Para evitar que los alimentos se adhieran, coloque una fina capa de aceite sobre la superficie interna del hervidor, y luego agregue los alimentos.
- Usando la herramienta para extraer insertos (no incluido) o los mitones de cocina resistentes al calor, levante y retire el inserto de rejilla de su parrilla.
- Coloque el hervidor en el hueco de donde se quitó el utensilio de rayar y cocine los alimentos como lo desee.

NOTA: Para obtener mejores resultados, comience con fuego lento y aumente la temperatura según sea necesario.

- Cuando los alimentos estén listos, quite el hervidor de la hornalla utilizando guantes para horno resistentes al calor.



ADVERTENCIA:

Use siempre mitones de cocina resistentes al calor en ambas manos cuando extraiga el hervidor de la parrilla o cuando levante la tapa durante la cocción. La inobservancia de esta advertencia podría causar lesiones corporales graves.

LIMPIAR EL HERVIDOR DE HIERRO FUNDIDO

- Deje que el hervidor se enfríe completamente.
- Quite el hervidor de la hornalla y límpielo utilizando un cepillo duro de nailon y agua caliente. Para obtener mejores resultados, no se recomienda utilizar jabón. No lo lave en lavaplatos.
- Séquelo cuidadosamente. No permita que el hervidor y la tapa se sequen al aire, ya que se puede formar óxido.
- Aplique una fina capa de aceite en el hervidor y en la tapa antes de guardarlos.
- Si los alimentos comienzan a adherirse a la superficie o comienzan a formarse manchas de óxido, vuelva a tratar sus utensilios de cocina según sea necesario. Visite el sitio web www.stokgrills.com para obtener más información.
- Cuando no lo utilice, guarde el hervidor en un área cerrada donde no quede expuesto a otros elementos. Coloque una toalla de papel doblada entre el hervidor y la tapa para prevenir que se forme humedad.

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. **Lávese las manos después de utilizar el aparato.**