

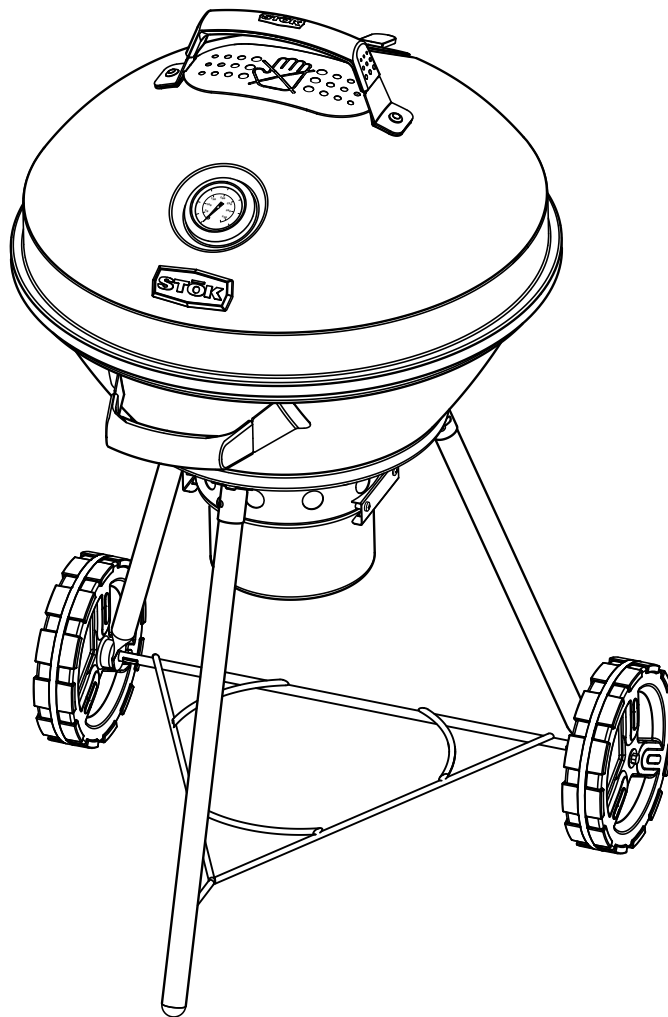
# OPERATOR'S MANUAL

## Drum Charcoal Grill

### SCC0070N



FOR OUTDOOR USE ONLY



**!** **DANGER:**

You WILL be KILLED or SERIOUSLY HURT if you do not follow the instructions in this operator's manual.

Visit the STOK website (English only) at:  
[www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

**NOTE TO INSTALLER/ASSEMBLER:** Give this Operator's Manual to the consumer so the consumer may retain it for future reference.

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

## TABLE OF CONTENTS

■ Introduction .....	2
■ General Safety Rules .....	3
■ Specific Safety Rules.....	4
■ Symbols.....	5
■ Features.....	6-7
■ Tools Needed .....	7
■ Loose Parts .....	8
■ Assembly .....	9-12
■ Operation.....	13-16
■ Maintenance.....	17
■ Warranty .....	18
■ 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:**

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.

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

- 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/Mexico: 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 60 inches (1.5 m) from all sides of grill.

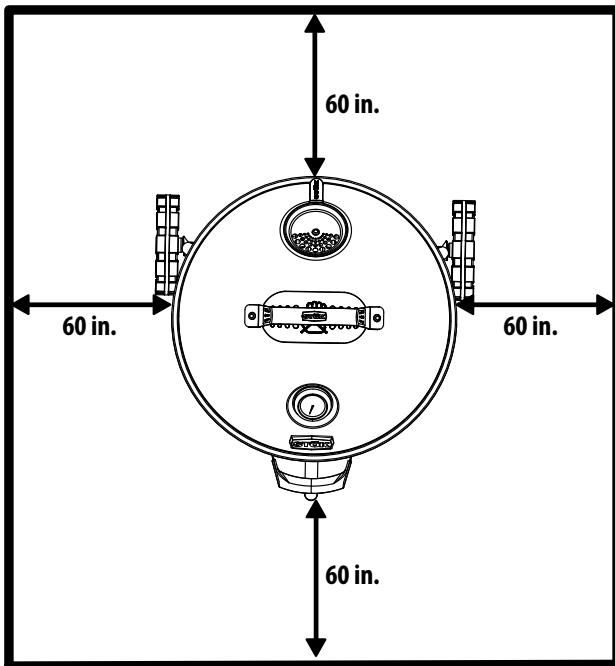


Fig. 1

- Position grills well away from house siding, deck railings and out from under eaves. Grills should be at least 10 feet away from these combustible structures.
- 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.
- 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.
- 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.
- When in use, keep children and pets away at all times.
- Do not leave the grill unattended, even for a minute.
- In the event of a grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand, or baking soda.
- 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.

## SPECIFIC SAFETY RULES

- Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal.
- Use extreme caution with lighter fluid and other volatile fuels. Do not add fuel to an already lit fire; the flame can flash up into the container and explode.
- If using charcoal starter fluid, remove any fluid that may have drained through the bottom vents before lighting the charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the grill.
- Do not wear loose clothing or clothing with flowing sleeves while lighting or using the grill.
- Do not use grill in high winds.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times and do not use the grill near combustible material.
- Never lean over an open grill or place hands or fingers on hot surfaces.
- Never touch any of the grates, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.
- Always wear heat-resistant mitts or gloves and use long-handled utensils while cooking, adjusting air vents, adding charcoal, and handling the thermometer or hood.
- Never leave a grill unattended, even for a minute.
- Extinguish coals when finished cooking. Close all vents after replacing the hood.
- Dispose of hot coals properly. Douse them with plenty of water and stir to ensure that the fire is out. Never place coals in plastic, paper or wooden containers.
- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished, and grill is cool.
- Do not store the grill until ashes and coals are fully extinguished.
- Do not block the ventilation holes in the hood or bottom of the firebox.
- Never attempt to use the appliance or any components that have been damaged or exposed to an accidental fire.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of the grill.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn requirements and fire codes of using a charcoal grill in your apartment complex.
- Never grill indoors or in enclosed areas such as tents. Carbon monoxide poisoning can quickly cause death.
- Know basic fire response techniques: Use Stop, Drop and Roll if clothing catches fire.
- Thoroughly clean the grill regularly. Removing grease or fat buildup from the grill surface and from drip trays.
- 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.

## 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.***

To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the Operator's Manual, ensuring you provide adequate ventilation when cooking with charcoal.






## SYMBOLS

The following signal words and meanings are intended to explain the levels of risk associated with this product.

SYMBOL	SIGNAL	MEANING
	<b>DANGER:</b>	Indicates an imminently hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury.
	<b>WARNING:</b>	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.
	<b>CAUTION:</b>	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	<b>NOTICE:</b>	(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.

# FEATURES

## PRODUCT SPECIFICATIONS

Primary grilling surface.....	363 sq. in.
Grilling surface height.....	28.2 in.
Fuel source.....	Charcoal (not included)

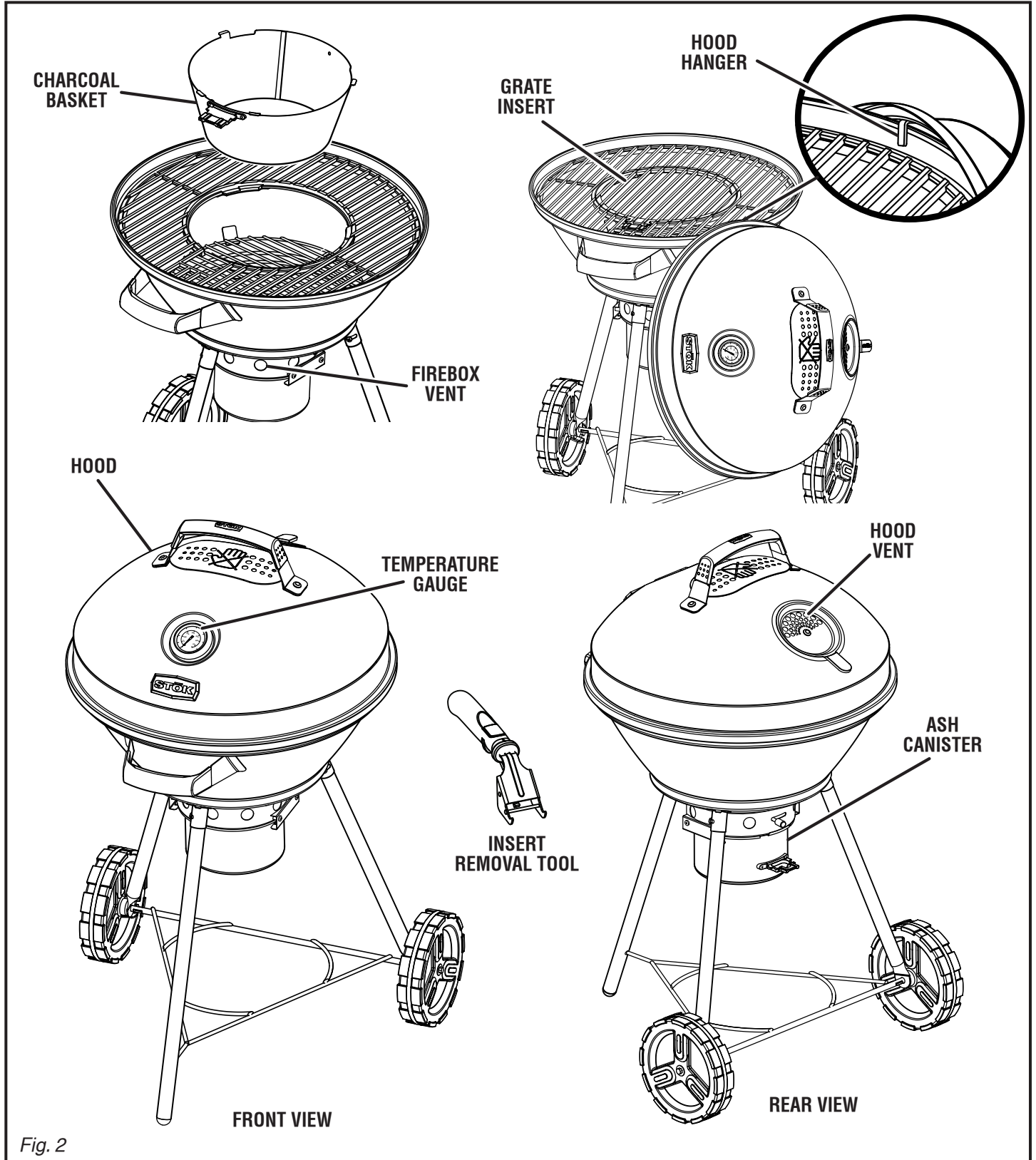


Fig. 2

## FEATURES

### 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.

**ASH CANISTER**- The ash canister helps keep the grilling area clean and, when cooled, can easily be removed to empty charcoal ashes.

**NOTE:** Empty ash canister after every use.

**HOOD** - The porcelain-coated hood can hang on the side of the grill by use of the hood hangers located on the inside of the hood.

**CHARCOAL STARTING SYSTEM** - Load and light your charcoal briquettes in the charcoal basket until they are ready for cooking. When the basket is removed, the briquettes will spread across the grate. The charcoal basket can also remain for direct or indirect cooking.

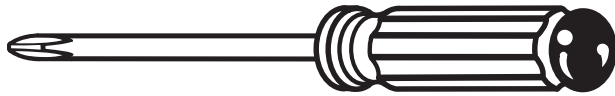
**INSERT REMOVAL TOOL** - Allows you to easily place and remove the cast-iron center insert, charcoal basket, ash canister, and STÖK inserts (sold separately) from the grill.

**REMOVABLE GRATE INSERT** - Remove the round porcelain-coated, cast-iron grate insert when using a STÖK insert (sold separately). You may also cook on the outer grate when the inner grate is removed.

**TEMPERATURE GAUGE** - The temperature gauge in the hood measures the air temperature inside the grill. The air temperature is never as hot as the cooking surface temperature.

## TOOLS NEEDED

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



PHILLIPS  
SCREWDRIVER



ADJUSTABLE WRENCH

Fig. 3

# LOOSE PARTS

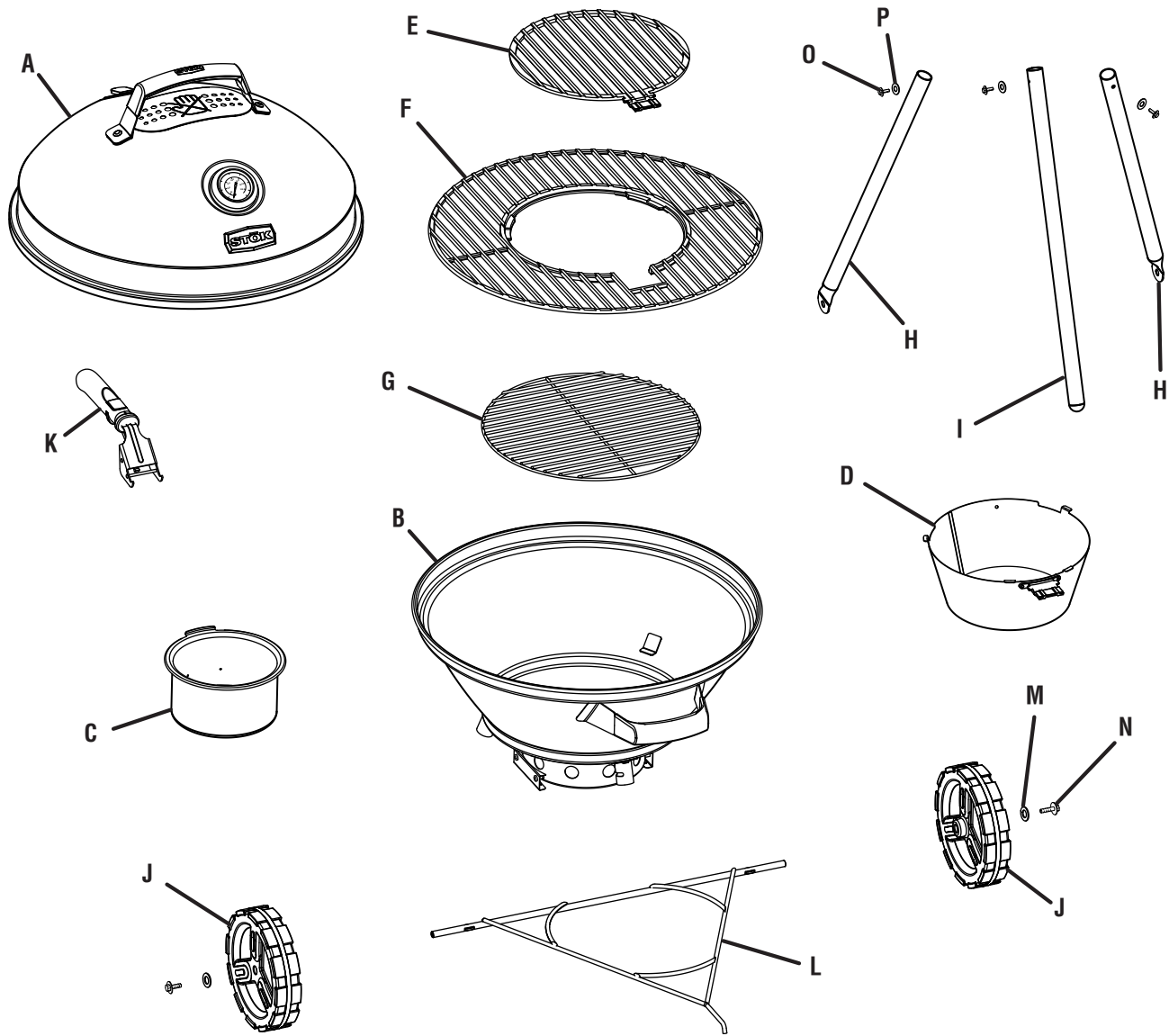


Fig. 4

Description	Qty.	Description	Qty.
A - Hood assembly .....	1	I - Front leg .....	1
B - Firebox .....	1	J - Wheel .....	2
C - Ash canister .....	1	K - Insert removal tool .....	1
D - Charcoal basket .....	1	L - Wire base assembly .....	1
E - Removable grate insert .....	1	M - Washer .....	2
F - Main grate .....	1	N - Screw .....	2
G - Charcoal grate .....	1	O - Screw .....	3
H - Rear leg assembly .....	2	P - Washer .....	3

## ASSEMBLY

### UNPACKING

This product requires assembly.

- Carefully lift grill and components from the carton and place the grill 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.
- 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.

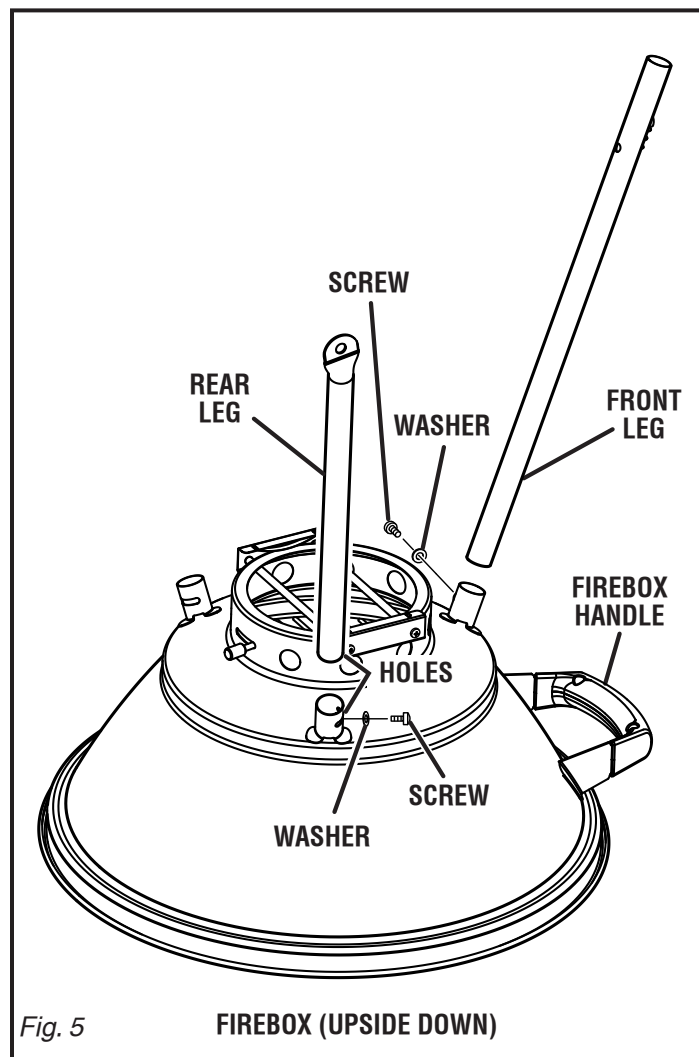
#### **CAUTION:**

Some parts may contain sharp edges that may cause personal injury. Wear protective gloves if necessary.

### STEP 1: ATTACHING LEGS, WIRE BASE, AND WHEELS

See Figures 5 - 8.

- Place the firebox top-down on a level work surface.
- Remove the screws and washers from the top of the front and rear legs.
- Place the front leg in the socket closest to the firebox handle. Place a rear leg in one of the remaining sockets.



## ASSEMBLY

- Remove the screws and washers from the ends of the wire base.
- Insert the front end of the wire base into the mounting hole on the front leg.
- Insert one end of the wire base through the mounting hole on the attached rear leg.
- Insert the other end of the wire base through the mounting hole on the second rear leg. Then insert the second rear leg into the remaining socket.
- Align the holes on the legs with the slots in the socket.

### NOTICE:

Do not overtighten screws when attaching legs. Overtightening screws could damage the firebox.

- Using screws and washers, secure each leg to the firebox. Securely tighten screws.

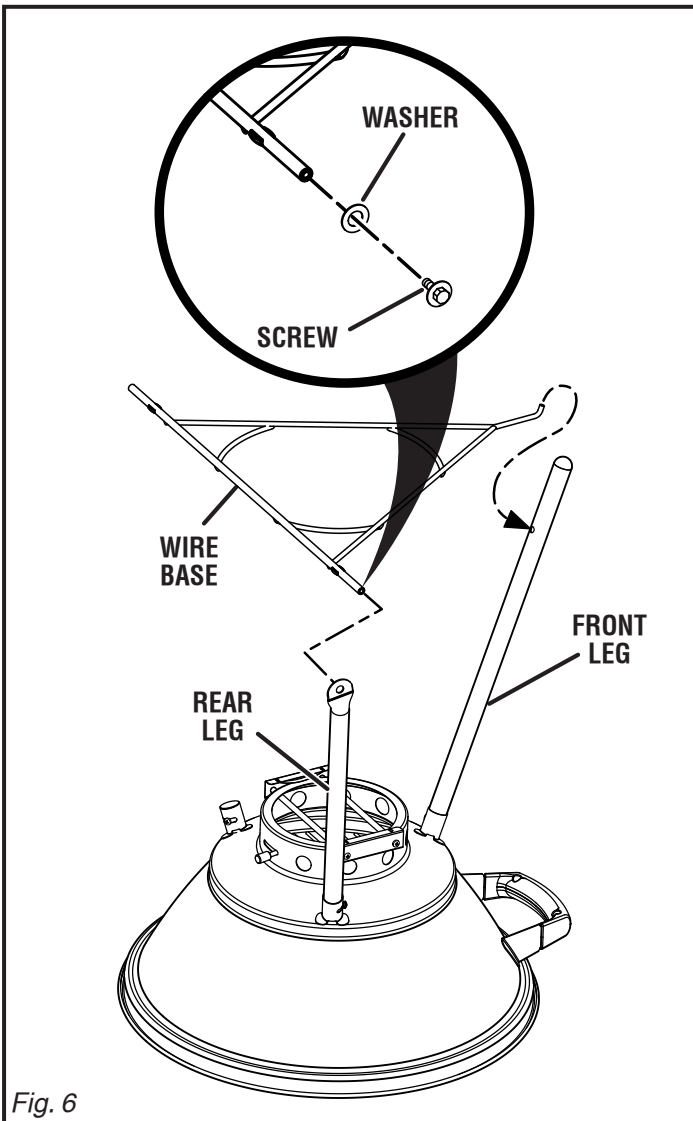


Fig. 6

- Install washers and wheels onto the end on the wire base.
- Using screws, secure each wheel to the wire base. Securely tighten screws.
- Place the grill upright on the floor, so it rests on the wheels and front leg.

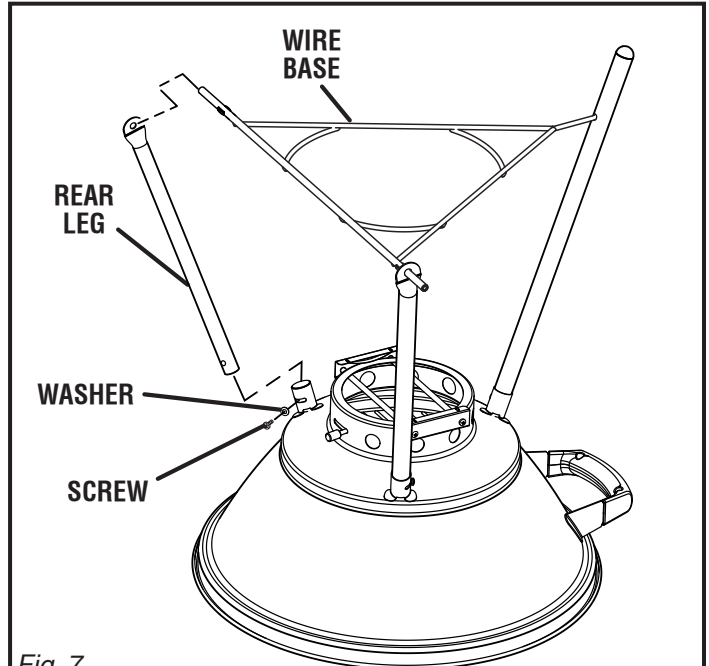


Fig. 7

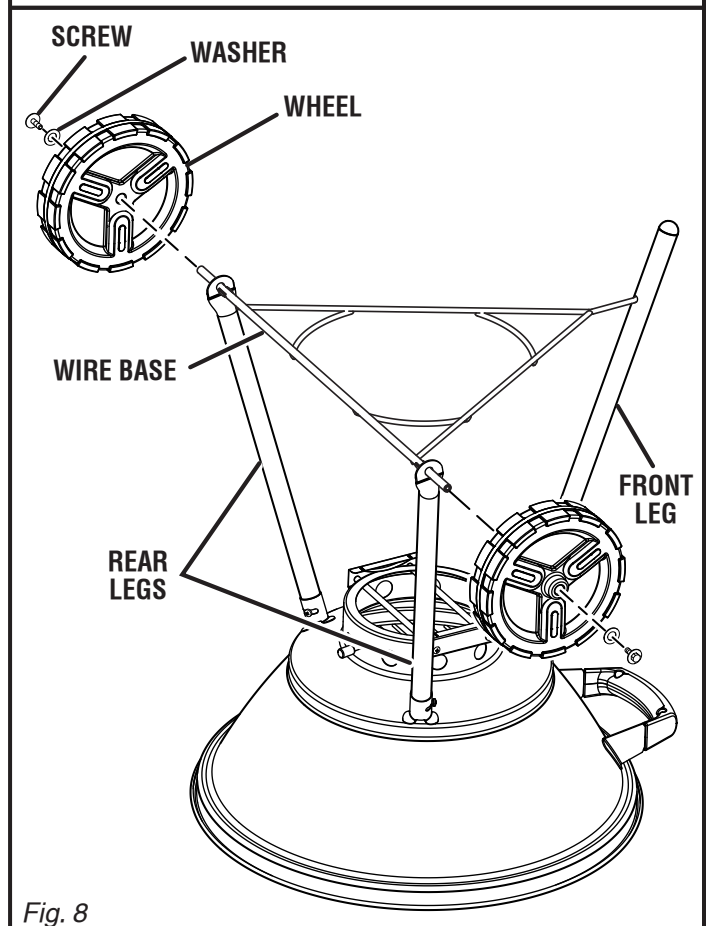


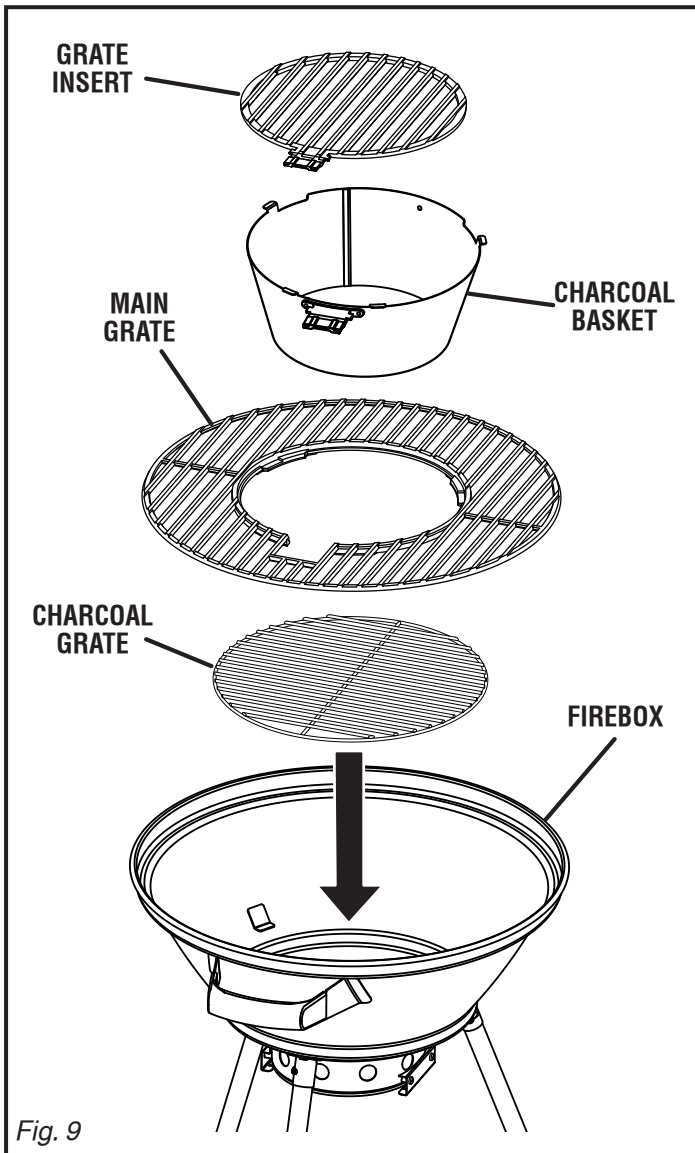
Fig. 8

## ASSEMBLY

### STEP 2: INSTALLING THE GRATES

See Figure 9.

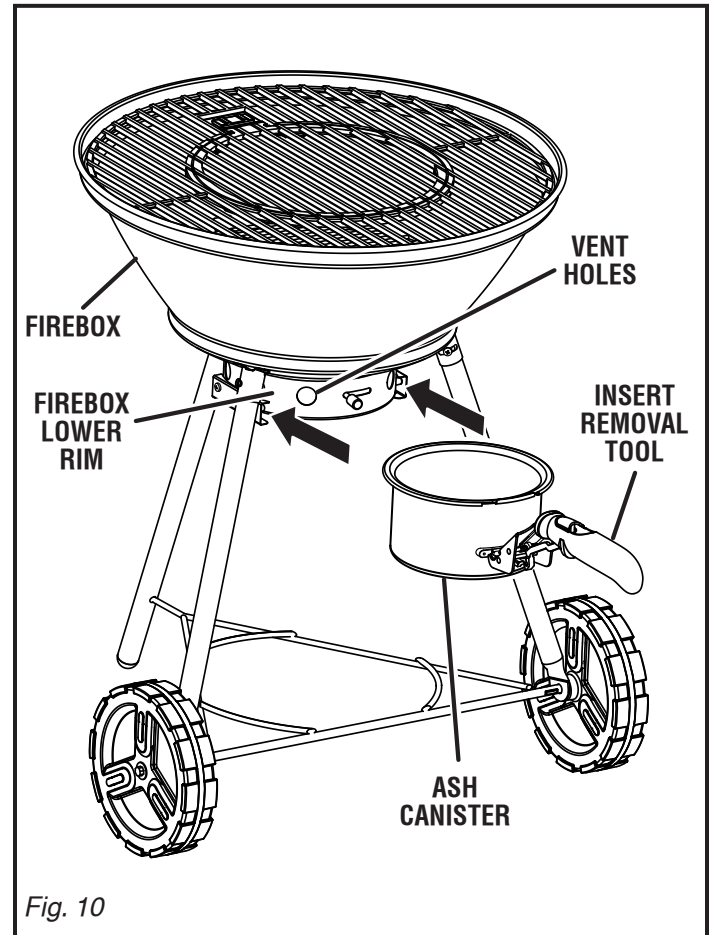
- Place the charcoal grate into the firebox.
- Place the main grate into the firebox.
- Set the charcoal basket into the center of the main grate.
- Place the grate insert into the main grate.



### STEP 3: INSTALLING THE ASH CANISTER

See Figure 10.

- Attach the insert removal tool onto the ash canister's tab. Refer to **Using the Insert Removal Tool** later in this manual.
- Slide the ash canister onto the firebox lower rim and push it into place below the firebox.





## ASSEMBLY

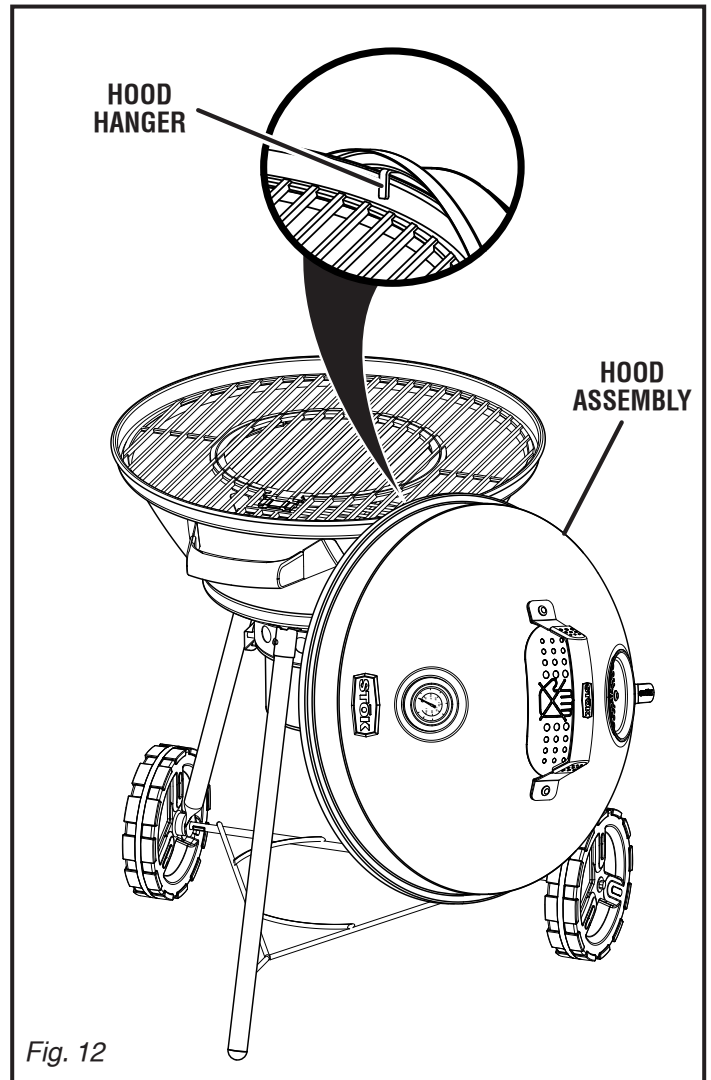
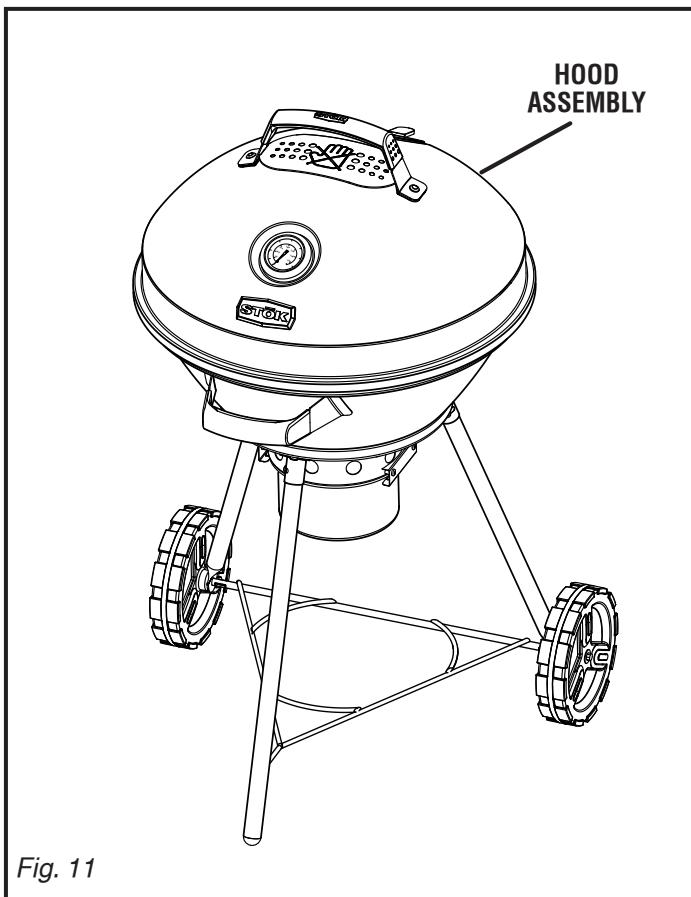
### STEP 4: ATTACHING THE HOOD ASSEMBLY

See Figures 11-12.

#### NOTICE:

Never move grill with the hood hanging on the side of the grill. Moving the grill with the hood hanging on grill may cause the grill to tip over causing damage to the hood.

- When the grill is completely assembled, the hood can be placed on top of the grill, or using the hood hangers, the hood can be hung on the side of the grill.





## OPERATION

### **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

- Trim excess fat from meat to reduce flare ups from drippings.
- Always wait until the charcoal has completely burned down and the grill is completely cool before removing and emptying the ash canister.
- When grill is not in use, keep the hood and vents closed.
- Do not move grill during cooking or while the grill is hot.
- To avoid burns and splatters while cooking and the grill is hot, use long-handled utensils and oven mitts.
- Do not use tongs or other utensils with metal handles, or with plastic handles that might melt from the heat. Use heat-resistant oven mitts when working near hot coals and when adjusting or removing the ash canister, charcoal basket, or grates.
- Once the grill has cooled, clean promptly.
- 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.

### COOKING/GRILLING TIPS

- The best oils to use when grilling meats are high-temperature oils (i.e., peanut, canola, safflower, and cottonseed oils).
- Coat your food, not the grates, with oil.
- Dry off meat prior to grilling. Dry meat browns; wet meat steams.
- Grill with the hood closed.
- Keep grates clean. A clean grate is less likely to be sticky and will last longer.
- Clean the hood and inside the firebox often. A grease build-up is a fire hazard and adds unwanted flavors to your fresh food.

- The inside surface of the grill lid may build up with non toxic carbon deposits from smoke and grease residue. This may resemble paint flaking. However, the lid is coated with a baked on porcelain enamel finish that does not flake. Regular cleaning of the inside of the hood will reduce these deposits.
- 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.
- When lifting the grill hood, lift to the side. Pulling straight up on the hood may pull ashes up onto your food.
- Charcoal lighting and cooking results will vary, depending on the number of briquettes and the brand and type of charcoal used. For best results, follow the manufacturer's directions on the package of charcoal.
- A general rule for cooking with charcoal: After the flames die out, allow a light gray ash to form on the outside of the briquettes before beginning to cook.
- You can control the amount of airflow by adjusting the position of the vent holes on the firebox. Turning the firebox vent to open the vent holes increases airflow and burns the charcoal faster. Closing the vent holes slows the flow of air for slower burning.

### 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.

## OPERATION

### **WARNING:**

The charcoal basket, ash canister, and grate insert will remain hot for some time after they are removed from the grate. Set a hot charcoal basket, ash canister, or grate insert on a non-flammable surface. Do not place it on plastic or wood. Make sure not to put the hot accessories where people or pets will come in contact with it.

### **WARNING:**

Never move grill when hot or during use. Moving the grill when hot could result in serious personal injury.

### USING THE INSERT REMOVAL TOOL

See Figures 13 - 14.

**NOTE:** Only use the insert removal tool on tabbed inserts.

Use the insert removal tool to remove the charcoal basket after the charcoal is ready to cook with. It is also used to remove or replace the grate insert and ash canister. When not in use, the charcoal basket can be stored on the wire base.

- Slide the hooks on the end of the insert tool under the tab on the insert.
- Lower the tool so that the bottom latch catches under the insert tab.
- To release: Lift the orange release button with your thumb then remove the insert removal tool from the insert.

### **WARNING:**

Use heat-resistant oven mitts to handle the insert removal tool when the grill is hot. The use of the tool over a hot grill can result in serious personal injury.

### **WARNING:**

Never leave the insert tool inside the hot grill. High temperatures could damage and ruin the tool. Handling an insert removal tool that has been left inside a hot grill could result in serious personal injury.

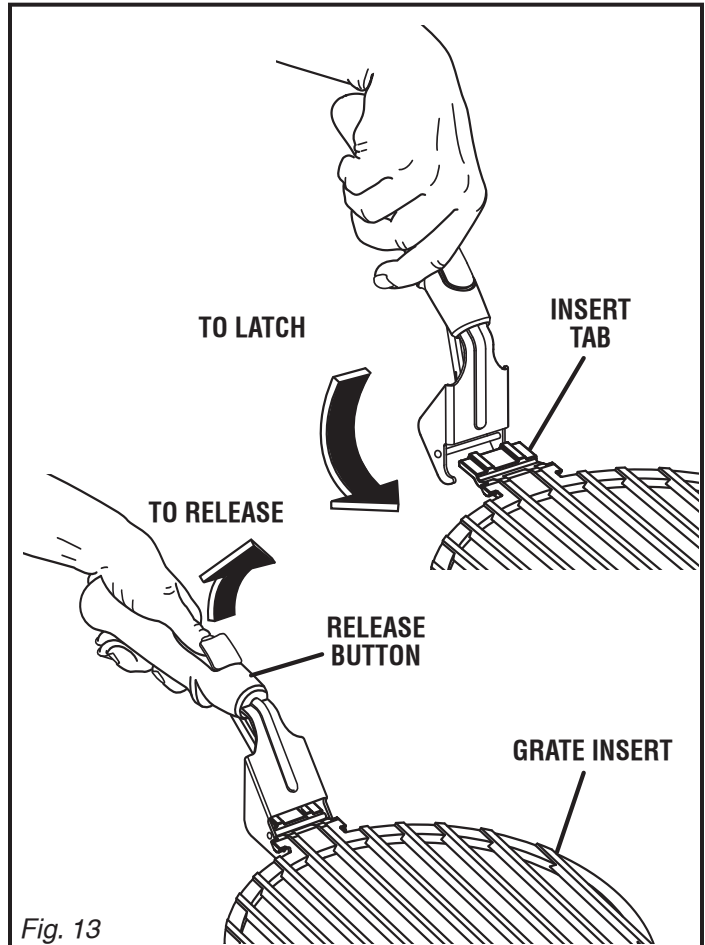


Fig. 13

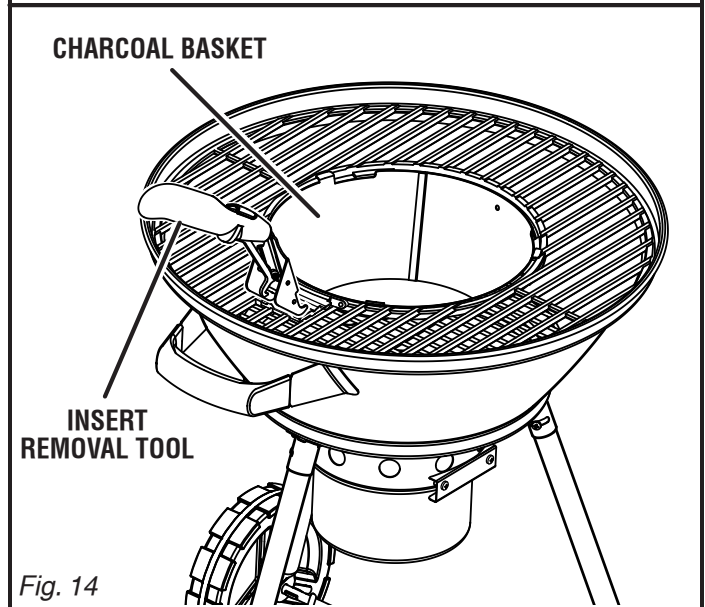


Fig. 14

## OPERATION

### LIGHTING THE CHARCOAL

See Figures 15 - 17.

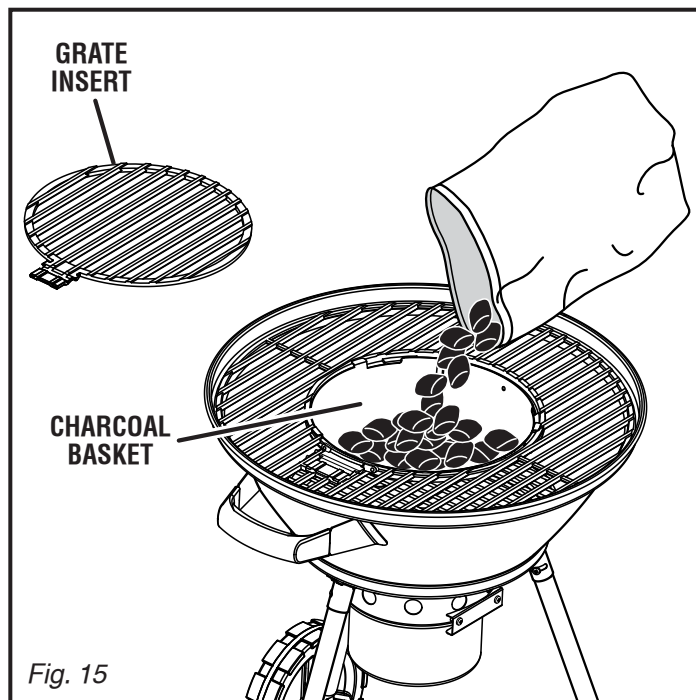
Your grill has a convenient charcoal starting system. Using this system helps the briquettes heat faster and more evenly than if they were spread out across the grate.

#### BEFORE FIRST USE

The first time you use your newly purchased grill, it is recommended that you remove the hood and light some charcoal, following the instructions below. Then replace the hood and allow the charcoal to burn 30 minutes or longer before cooking.

**NOTE:** Never lean over the grill while lighting charcoal.

- Remove ash canister from the grill.
- Place scrunched paper between the paper rods.
- Replace the ash canister. See **Installing the Ash Canister** in the *Assembly* section of this manual.
- Remove the hood.
- Rotate the firebox vent so that the vent holes are open.
- Remove the grate insert.
- Fill the charcoal basket with the desired quantity of charcoal briquettes. Do not use lighter fluid or instant charcoal.
- Using a lighted fireplace match or grill lighter, insert the flame into one of the holes in the firebox vent.
- When the paper ignites the charcoal, allow it to burn until it reaches the desired stage for cooking. Leave the grill uncovered.
- Charcoal lighting results will vary, depending on the number of briquettes and the brand and type of charcoal used. For best results, follow the manufacturer's directions on the package of charcoal.



- When the charcoal is ready for cooking, use the insert removal tool to slowly remove the hot charcoal basket. The coals will spread across the charcoal grate.

**NOTE:** Gently shake the charcoal basket before lifting it to make sure the coals will be evenly distributed onto the grate.

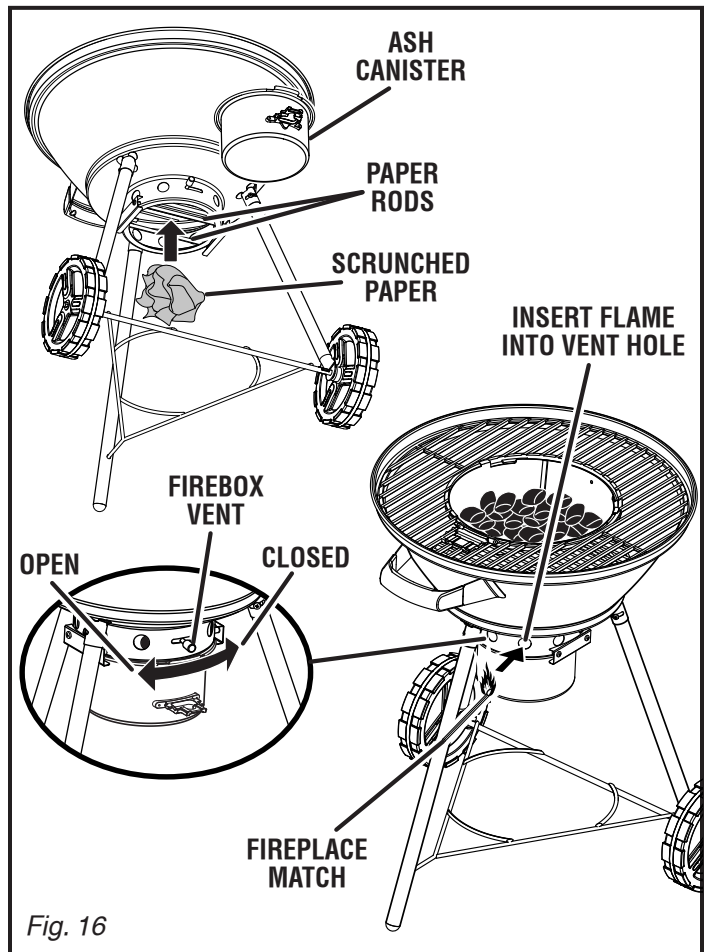
- When not in use, the charcoal basket can be stored on the wire base.

#### **WARNING:**

The charcoal basket and grate insert will remain hot for some time after they are removed from the grate. Set a hot charcoal basket or grate insert on a non-flammable surface. Do not place it on plastic or wood. Make sure not to put the hot accessories where people or pets will come in contact with it.

#### **WARNING:**

Use heat-resistant oven mitts to handle the insert removal tool when the grill is hot. The use of the tool over a hot grill can result in serious personal injury.



## OPERATION

### **! WARNING:**

Use heat-resistant oven mitts when removing the charcoal basket or the hood when grill is hot. Failure to use heat-resistant oven mitts can result in serious personal injury.

### **! 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.

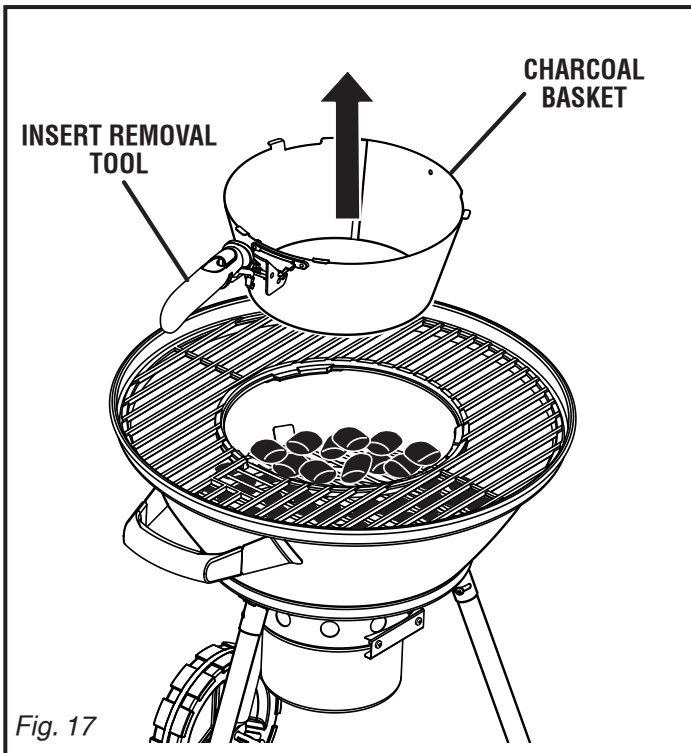


Fig. 17

### USING THE GRILL AND ACCESSORIES

There are two basic methods of cooking with charcoal. The **direct method** is for foods that require higher heat, and a short cooking time. Food is placed directly over the hot coals.

The charcoal basket may be left in place underneath the grate insert for direct cooking, or the charcoal can be spread across the grate with food cooked directly above it.

**NOTE:** If you leave the charcoal basket in place while cooking directly over hot coals, you will need fewer briquettes.

The **indirect method** is best suited to foods that require a longer cooking time at lower temperatures to avoid drying out or overcooking, or for more delicate meats and vegetables.

For the indirect method, food is placed along the outer edges of the main grate. Leave charcoal basket in place for indirect method.

Experience using the grill is the best way to determine your own cooking preferences and decide which methods work best with your recipes.

#### GRILLING:

- Light the charcoal and allow it to become ready for cooking. Use heat-resistant oven mitts and remove the charcoal basket.
- Use heat-resistant oven mitts and replace the grate insert.
- Place the food on clean grates and place the hood on the grill. Cooking time will vary depending on personal preference.
- When food is done, carefully remove the food from the grill using a long-handled grill utensil.
- When finished cooking, replace the hood and allow the charcoal and the grill to become cool before emptying the ashes.

### **! WARNING:**

Use heat-resistant oven mitts to handle the grill inserts when the grill is hot. Make sure flames from the charcoal have died out before placing or removing the grill inserts from the grill. Never attempt to remove a hot grill insert from a grill. Failure to use heat-resistant oven mitts can result in serious personal injury.

## MAINTENANCE

### **WARNING:**

When servicing, use only identical replacement parts. Use of any other parts could create a hazard or cause product damage.

### **GENERAL MAINTENANCE**

Do not mistake brown and black build up of grease and smoke for paint. The inside of the hood is not painted and should never be painted. When cleaning the inside of the 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.

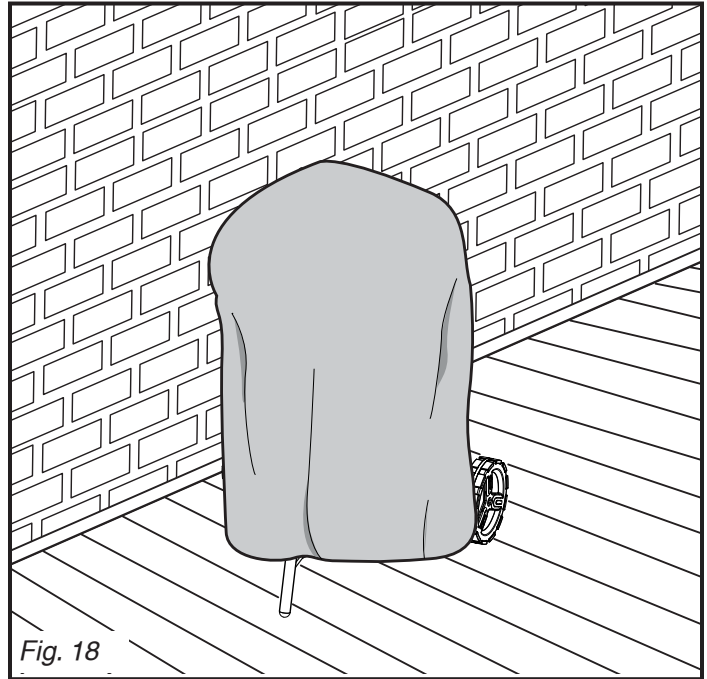
#### **Cooking grates:**

- Clean before and after each use with a stiff wire brush.

### **STORING THE GRILL**

See Figure 18.

- Store in dry location. If storing outdoors, allow the grill to cool completely, and cover with a grill cover offered by STÖK™.





# WARRANTY

## STÖK™ CHARCOAL GRILL LIMITED WARRANTY

Thank you for purchasing a STÖK™ brand grill. Below is our limited charcoal 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:

- Porcelain Coated Cast Iron Grates: 2 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., Mexico or Canada and extends only to the original purchaser and is not transferable.

Although we encourage you to register your charcoal 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 STÖK™ approves the claim, you may be required to return any defective part, which STÖK™ 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
- 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 STÖK. 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 the leg of the grill) 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 STÖK™ 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.

STÖK™ Customer Service (toll free, U.S. and Canada): 1-800-847-5993; Mexico, 01-800-843-1111.

STÖK™ web site address: [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

# OPERATOR'S MANUAL

## Drum Charcoal Grill

### SCC0070N



#### Customer Service Information:

For parts or service, please call 01-800-843-1111 (Mexico) or 1-800-847-5993 (US/Canada) or visit us online at [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com).

The model number and serial number of this grill is found on a label located on the leg of the grill. Please record the serial number in the space provided below. When ordering repair parts, always give the following information:

**Model No.** \_\_\_\_\_

**Serial No.** \_\_\_\_\_

#### ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Road, Anderson, SC 29625

Phone 1-800-847-5993

[www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

A subsidiary of Techtronic Industries Co., Ltd.

OTC: TTNDY





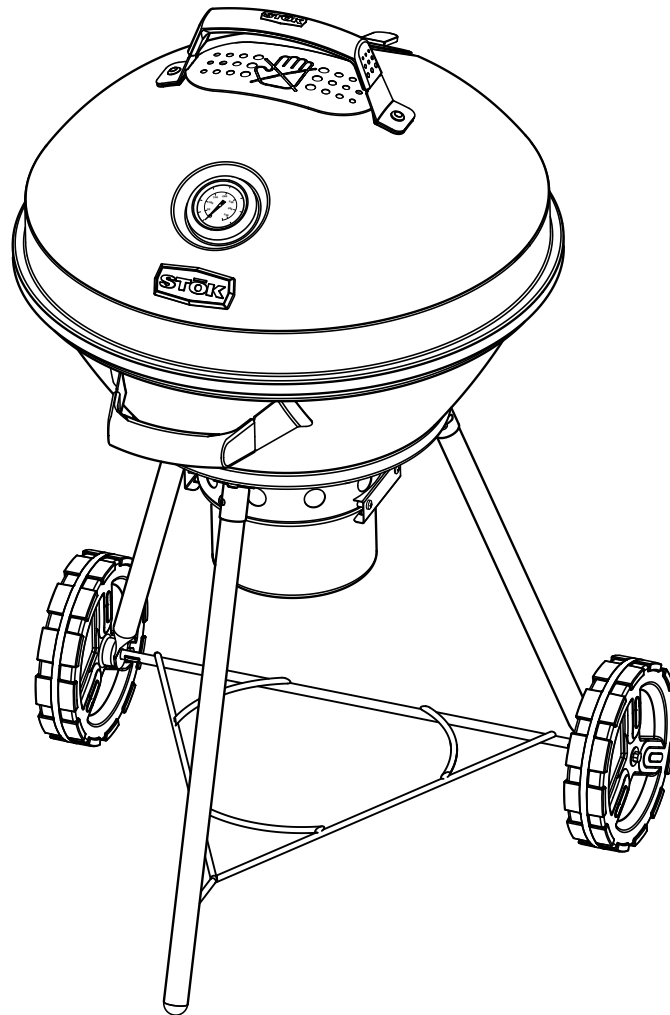
# MANUEL D'UTILISATION

## Barbecue au Charbon de Bois Rond

### SCC0070N



UTILISER À L'EXTÉRIEUR  
SEULEMENT



#### **DANGER :**

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

Visitez le site Web de STOK  
(Anglais seulement) à l'adresse  
suivante : [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

**NOTE À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :** Remettre ce Manuel d'utilisation au propriétaire du gril à titre de référence.

**CONSERVER CE MANUEL POUR FUTURE RÉFÉRENCE**

## TABLE DES MATIÈRES

■ Introduction .....	2
■ Règles de sécurité générales .....	3
■ Règles de sécurité particulières .....	4
■ Symboles.....	5
■ Caractéristiques .....	6-7
■ Outils nécessaires .....	7
■ Pièces détachées .....	8
■ Assemblage.....	9-12
■ Utilisation.....	13-16
■ Entretien .....	17
■ Garantie .....	18
■ Commande de pièces/réparation.....	Page 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 :**

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.

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

- 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/ Mexique : 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 1,5 m (60 po).

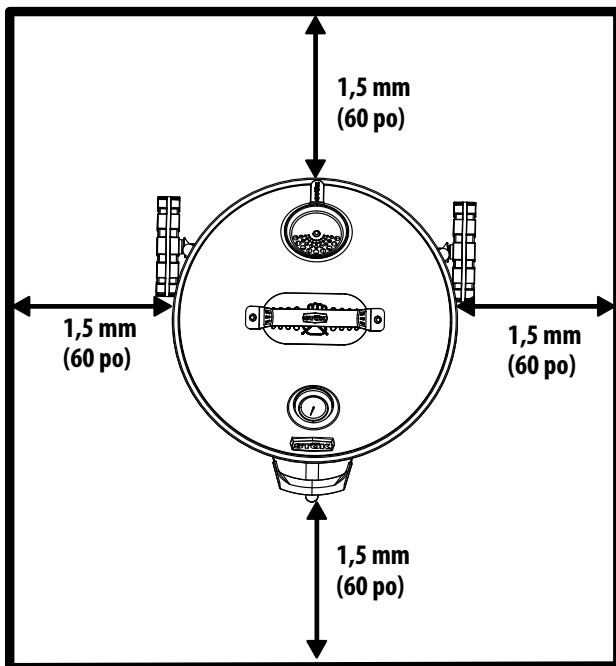


Fig. 1

- Placer le gril loin du bardage de la maison, des rampes de terrasse et jamais sous les avant-toits. Le gril doit se trouver à au moins 3 mètres (10 pieds) des structures inflammables.
- 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
- 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.
- 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.
- Garder les enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance, même pour une minute.
- En cas d'incendie de graisse, 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.
- 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.

## RÈGLES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Ne pas ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon de bois imprégné d'allume-feu liquide à du charbon de bois encore chaud.
- Être extrêmement prudent lors de l'utilisation d'un allume-feu liquide ou autres combustibles volatils. Ne pas ajouter de combustible à un feu déjà allumé; la flamme pourrait atteindre le conteneur et provoquer une explosion.
- Lors de l'utilisation d'un allume-feu liquide, retirer tout liquide pouvant s'être écoulé par les prises d'air inférieures avant d'allumer le charbon de bois. Refermer le contenant de l'allume-feu liquide après utilisation, et le ranger à une distance de sécurité du gril.
- Ne pas porter de vêtements amples ou de vêtements comportant de larges manches flottantes lors de l'allumage ou de l'utilisation du gril.
- Ne pas utiliser le gril par grand vent.
- Toujours placer le gril sur une surface plane et stable, et ne pas utiliser le gril à proximité de matières combustibles.
- Ne jamais se pencher au-dessus d'un gril ouvert ou toucher des surfaces brûlantes.
- Ne jamais toucher les grilles, les cendres, le charbon de bois ou le gril pour vérifier s'ils sont chauds.
- Toujours porter des gants de cuisine résistant à la chaleur et utiliser des ustensiles à long manche lors de la cuisson, de l'ajustement des prises d'air, de l'ajout de charbon de bois et de la manipulation du thermomètre ou du capot.
- Ne jamais laisser un gril sans surveillance, même pendant une minute.
- Éteindre les charbons ardents en fin de cuisson. Fermer toutes les prises d'air après remise en place du capot.
- Mettre correctement au rebut le charbon encore chaud. Éteindre les charbons ardents avec une bonne quantité d'eau et les remuer pour garantir que le feu est bien éteint. Ne jamais placer dans des contenants en plastique, en papier ou en bois.
- Ne pas enlever les cendres tant que le charbon de bois n'est pas entièrement brûlé et parfaitement éteint, et attendre que le gril ait refroidi.
- Ne pas ranger le gril tant que les cendres et les charbons ne sont pas entièrement éteints.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation dans le capot ou en bas de la chambre de cuisson.
- Ne jamais tenter d'utiliser l'appareil ou tout composant ayant été endommagé ou exposé à un incendie accidentel.
- Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité du gril.
- Résidents d'appartements : Vérifier auprès du personnel de gestion les exigences et code d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à charbon de bois dans votre complexe d'appartements.
- Ne jamais utiliser le gril à l'intérieur ou dans des espaces clos tels qu'une tente. Une intoxication au monoxyde de carbone peut rapidement provoquer la mort.
- Se familiariser avec les techniques de réponse aux incendies : Si des vêtements venaient à s'embraser, se rouler par terre pour éteindre le feu.
- Nettoyer le gril à fond régulièrement. Éliminer les dépôts de graisse sur la surface du gril et sur les plateaux d'égouttage.
- 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.

### PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT 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.**




Afin de réduire l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil conformément au manuel d'utilisation. Ventiler adéquatement les lieux pour toute cuisson au gaz.

## 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
	<b>DANGER :</b>	Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, aura pour conséquences des blessures graves ou mortelles.
	<b>AVERTISSEMENT :</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou mortelles.
	<b>ATTENTION :</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.
	<b>AVIS :</b>	(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.

# CARACTÉRISTIQUES

## FICHE TECHNIQUE

Surface totale du grill .....	0,23 m <sup>2</sup> (363 po carré)
Hauteur de la surface de grillage .....	71,6 cm (28,2 po)
Source de combustible .....	Charbon (non compris)

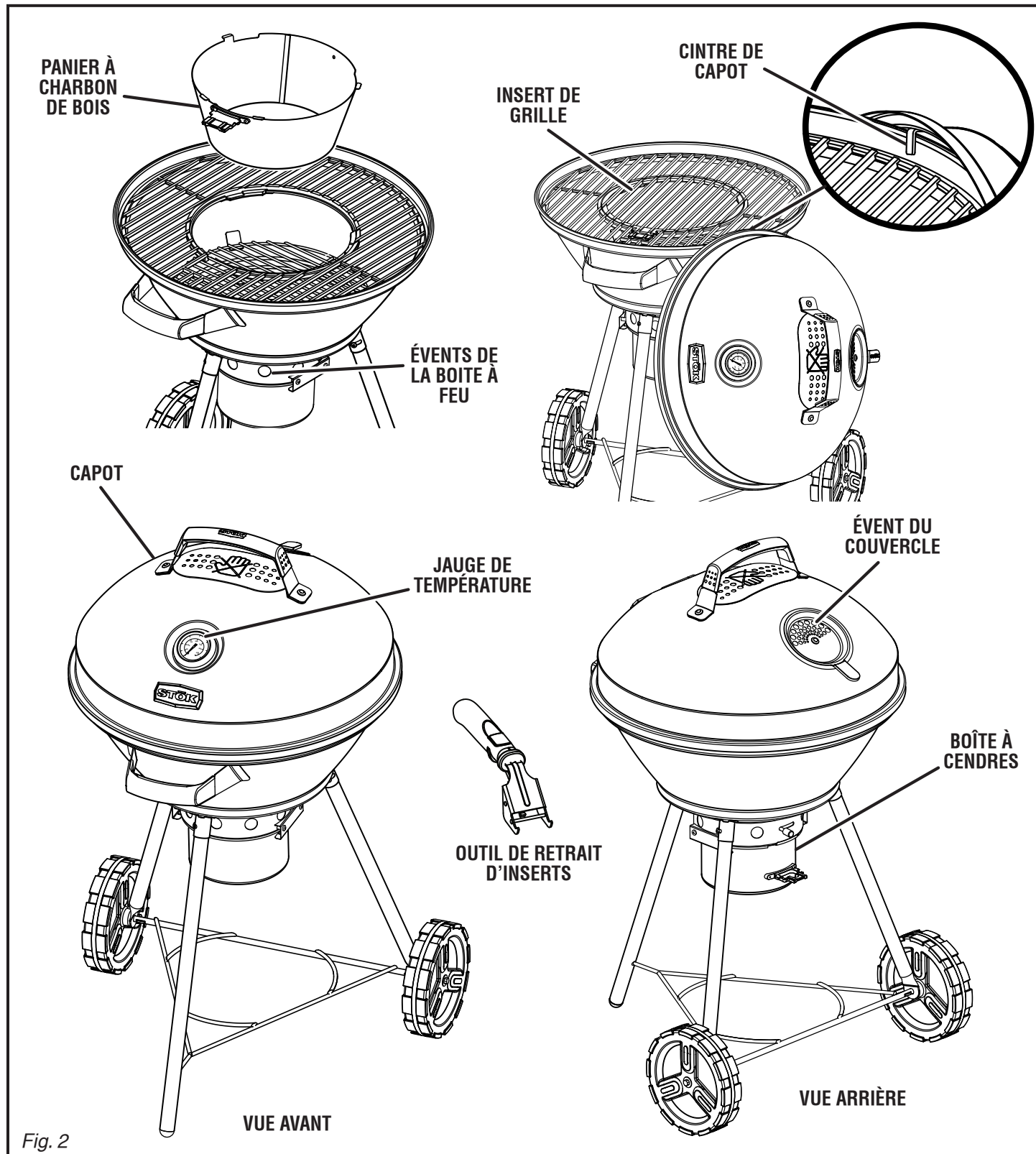


Fig. 2

## CARACTÉRISTIQUES

### CONNAÎTRE SON GRIL

Voir la figure 2.

L'utilisation sûre de ce gril exige une compréhension 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.

**BOÎTE À CENDRES** - Le récipient à cendre aide à garder la zone de cuisson propre et, lorsqu'elle est refroidie, se retire facilement afin de vider les cendres.

**NOTE:** Vider le récipient à cendre après chaque utilisation.

**CAPOT** - Le couvercle recouvert de porcelaine se suspend au côté du barbecue en utilisant les crochets pour couvercle situés sur le côté du couvercle.

**SYSTÈME D'ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS** - Charger et allumer les briquettes de charbon de bois dans le panier jusqu'à ce qu'elles soient prêtes pour la cuisson. Lorsque le panier est retiré, des briquettes se répartissent sur la grille. Le panier à charbon de bois peut s'utiliser pour la cuisson directe ou indirecte.

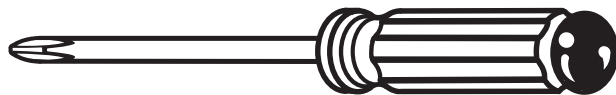
**OUTIL DE RETRAIT D'INSERTS** - Il permet de déposer ou de retirer facilement la plaque de cuisson centrale en fonte, le panier à charbon de bois, le récipient à cendre du barbecue et les plaques de cuisson SToK (vendues séparément).

**INSERT DE GRILLE AMOVIBLE** - Retirer l'insert de grille en fonte émaillée en porcelaine lors de l'utilisation d'un insert SToK (vendu séparément). Il est également possible d'effectuer une cuisson sur la grille extérieure lorsque la grille intérieure est retirée.

**JAUGE DE TEMPÉRATURE** - La jauge de température dans le capot mesure la température de l'air à l'intérieur du gril. La température de l'air est toujours inférieure à la température de la surface de cuisson.

## OUTILS NÉCESSAIRES

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



TOURNEVIS PHILLIPS



CLÉ A MOLETTE

Fig. 3

# PIÈCES DÉTACHÉES

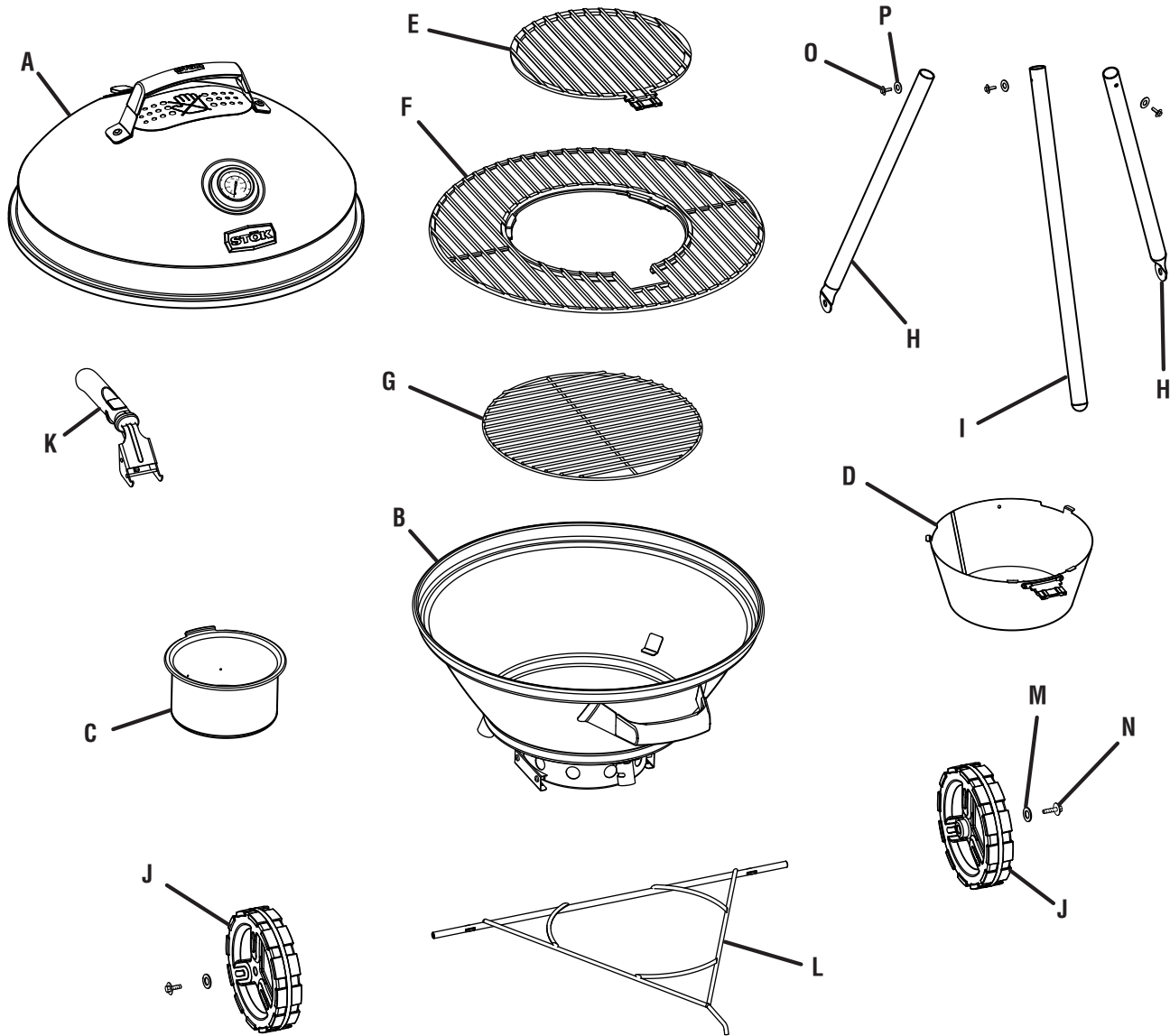


Fig. 4

Description	Qté.	Description	Qté.
A - Ensemble de capot.....	1	I - Pied avant.....	1
B - Chambre de cuisson.....	1	J - Roue.....	2
C - Boîte à cendres.....	1	K - Outil de retrait d'inserts.....	1
D - Panier à charbon de bois.....	1	L - Ensemble de base grillagée.....	1
E - Insert de grille amovible.....	1	M- Rondelles.....	2
F - Grille principale.....	1	N - Vis.....	2
G - Grille de charbon de bois.....	1	O - Vis.....	3
H - Ensemble de pied arrière.....	2	P - Rondelles.....	3



## ASSEMBLAGE

### DÉBALLAGE

Ce produit doit être assemblé.

- Soulever délicatement la grille et les composants du carton et placer la grille sur une surface de travail plane.

#### **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.
- 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.

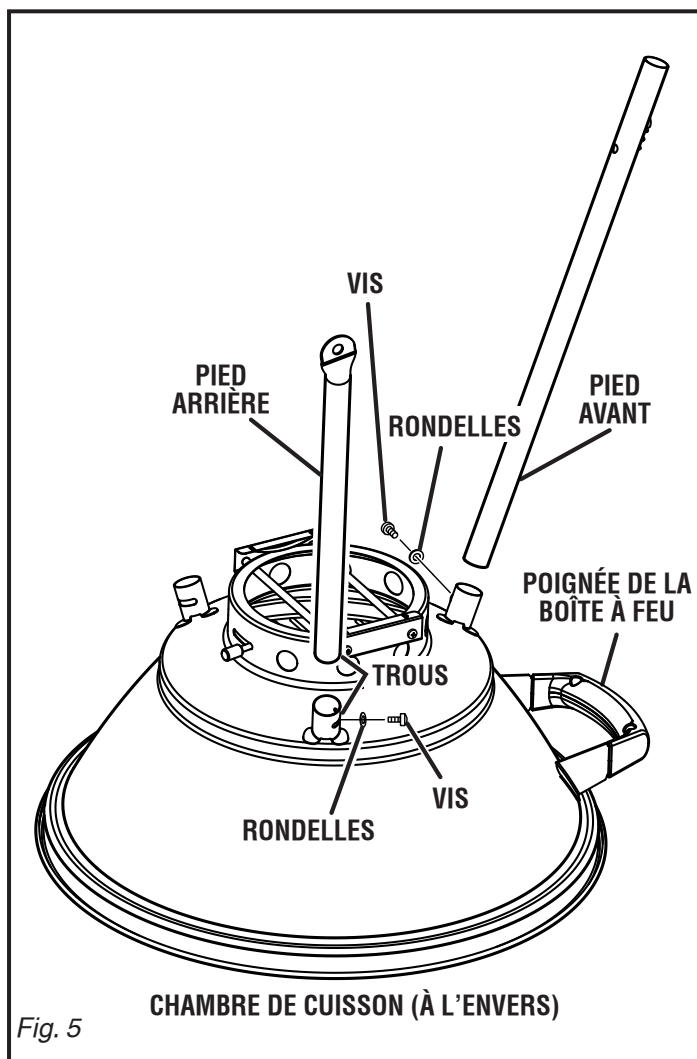
#### **ATTENTION :**

Certaines pièces ont des bords tranchants susceptibles de provoquer des blessures personnelles. Porter des gants de protection si besoin est.

### ÉTAPE 1: FIXER LES PATTES, LA BASE GRILLAGÉE ET LES ROUES

Voir les figure 5 - 8.

- Retourner et déposer la boîte à feu, le dessus face au sol, sur une surface de travail à niveau.
- Enlever les vis et rondelles supérieures des pattes avant et arrière.
- Insérer la patte avant dans l'orifice le plus près de la poignée de la boîte à feu. Insérer une patte arrière dans l'un des autres supports.



## ASSEMBLAGE

- Retirer les vis et les rondelles des extrémités de la base grillagée.
- Insérer le devant de la base grillagée dans le trou de fixation de la patte avant.
- Insérer l'une des extrémités de la base grillagée dans le trou de montage de la patte arrière installée.
- Insérer l'autre extrémité de la base grillagée dans le trou de montage de la deuxième patte arrière. Insérer ensuite la deuxième patte arrière dans le l'autre support.
- Aligner les orifices des pattes avec les fentes de l'ouverture.

### AVIS:

Ne pas trop serrer les vis lors de la fixation des poignées. Un trop fort serrage pourrait endommager la chambre de cuisson.

- Sécuriser chaque patte à la boîte à feu avec les vis et rondelles. Serrer fermement les vis.

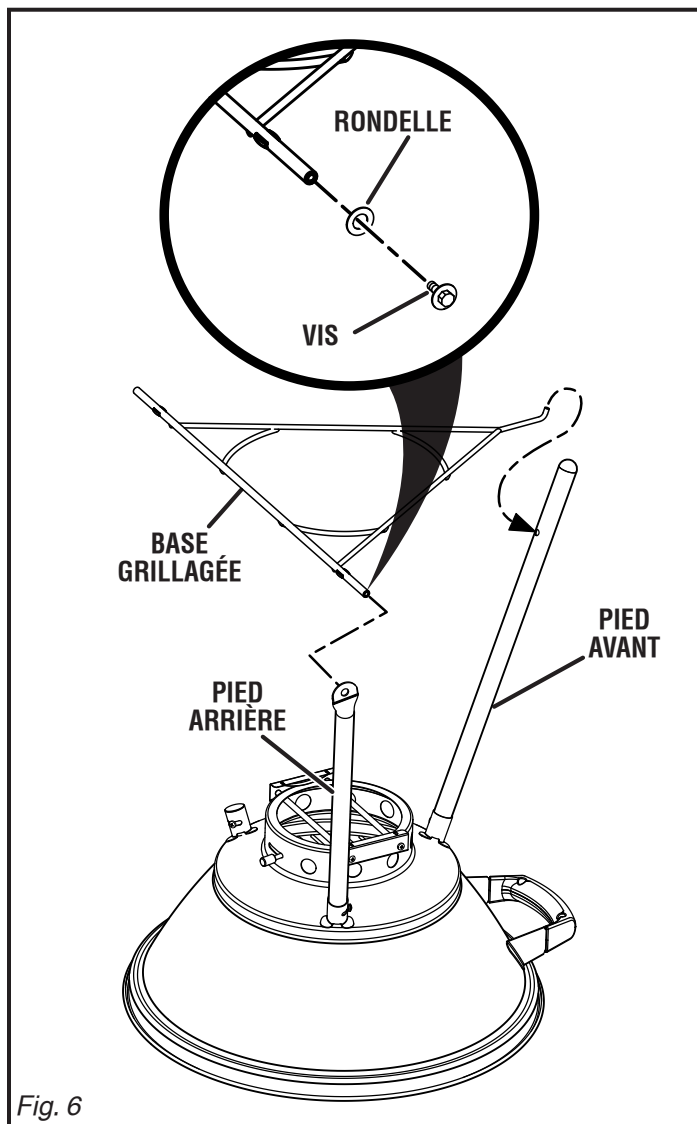


Fig. 6

- Installer les rondelles et les roues à l'extrémité de la base grillagée.
- Sécuriser chaque roue à la base grillagée avec les vis. Serrer fermement les vis.
- Retourner et déposer le barbecue sur le sol et le faire reposer sur les roues et la patte avant.

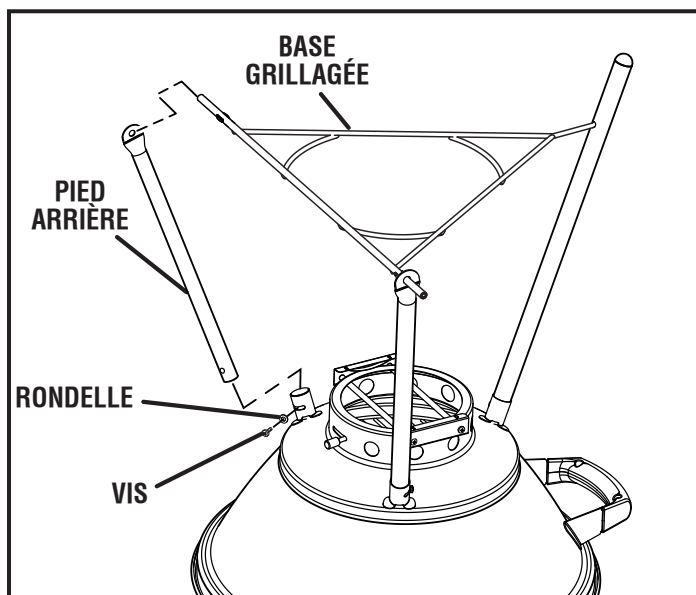


Fig. 7

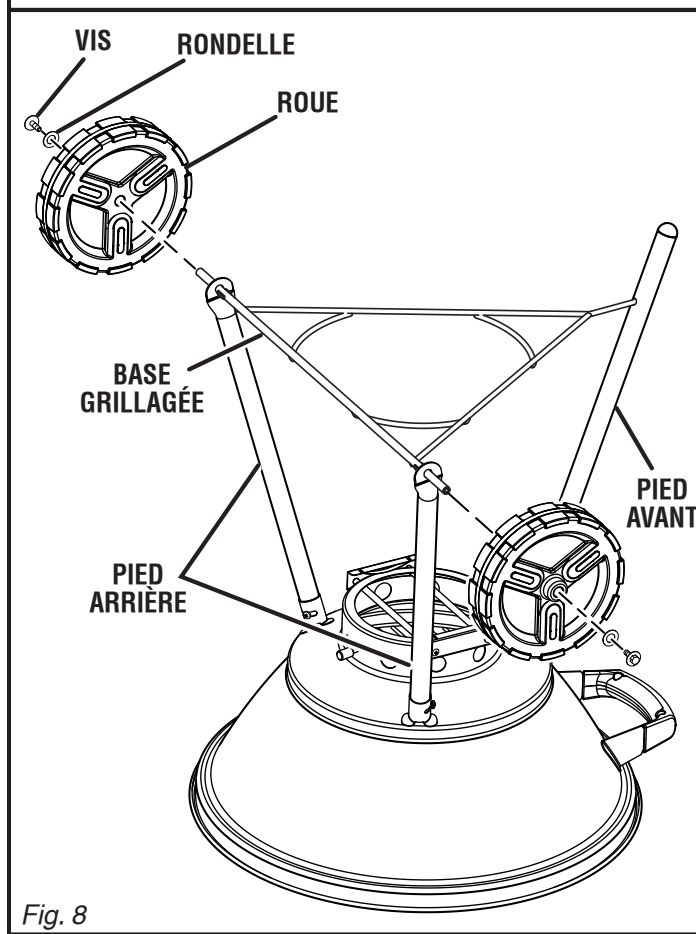


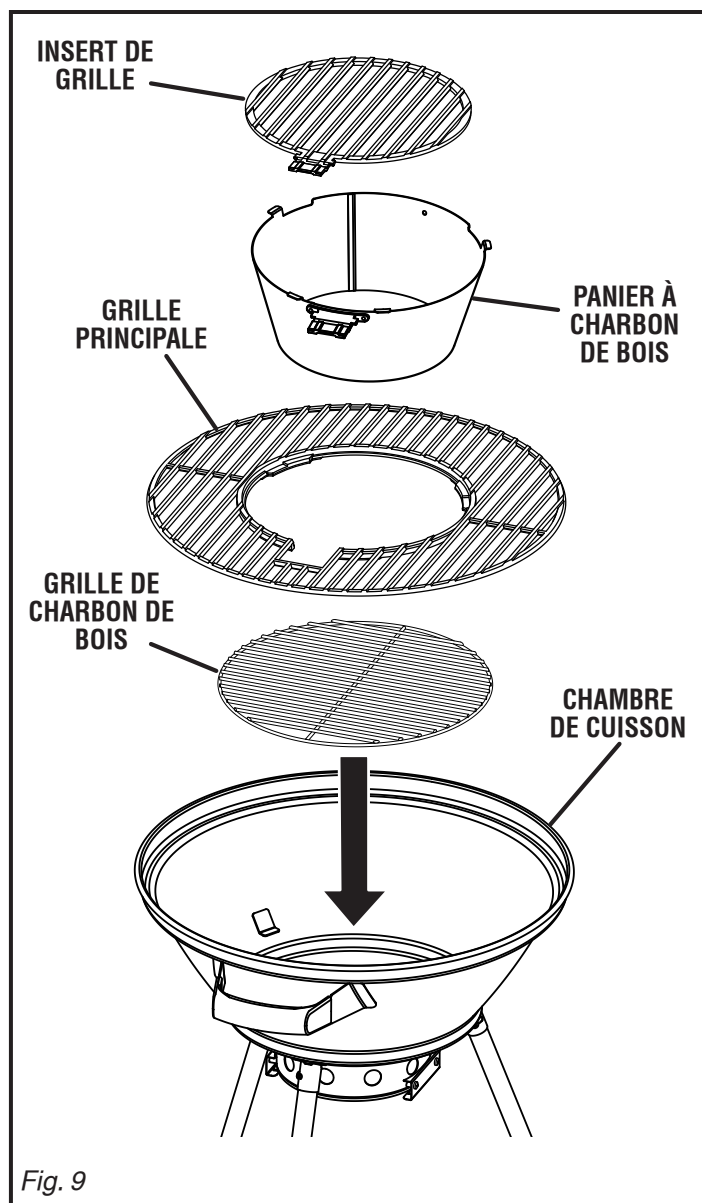
Fig. 8

## ASSEMBLAGE

### ÉTAPE 2 : INSTALLATION DES GRILLES

Voir la figure 9.

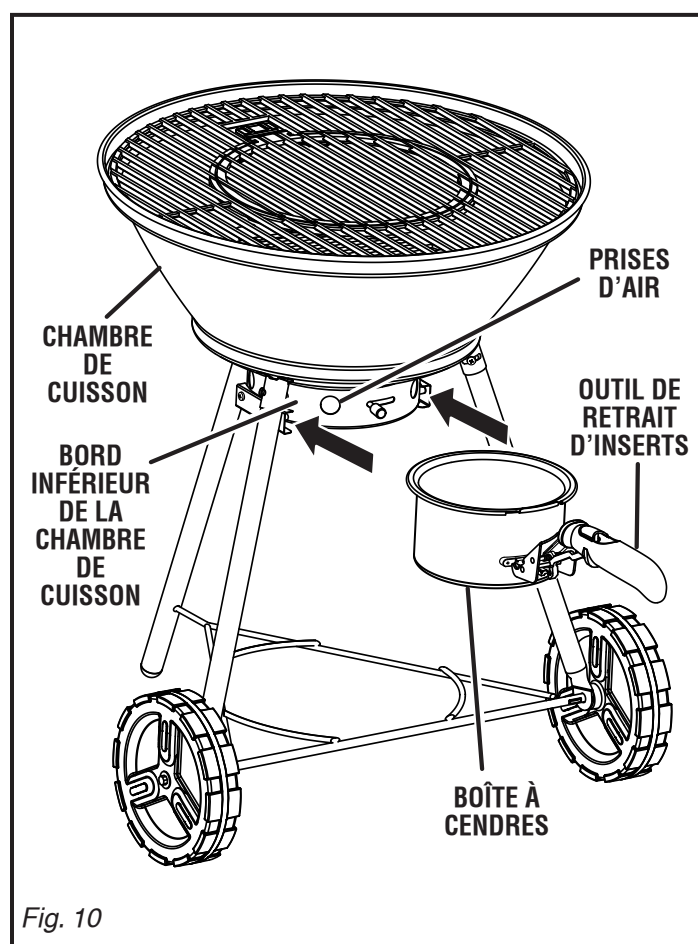
- Placer la grille de charbon de bois dans la chambre de cuisson.
- Placer la grille principale dans la chambre de cuisson.
- Placer le panier à charbon de bois au centre de la grille principale.
- Placer l'insert de grille dans la grille principale.



### ÉTAPE 3 : INSTALLATION DE LA BOÎTE À CENDRES

Voir la figure 10.

- Fixer l'outil de retrait de plaques de cuisson sur la languette du récipient à cendre. Consulter le chapitre **Utilisation de l'outil de retrait de plaques de cuisson** aux pages suivantes du manuel.
- Glisser le récipient à cendre dans la glissière inférieure de la boîte à feu et pousser en place sous la boîte à feu.



## ASSEMBLAGE

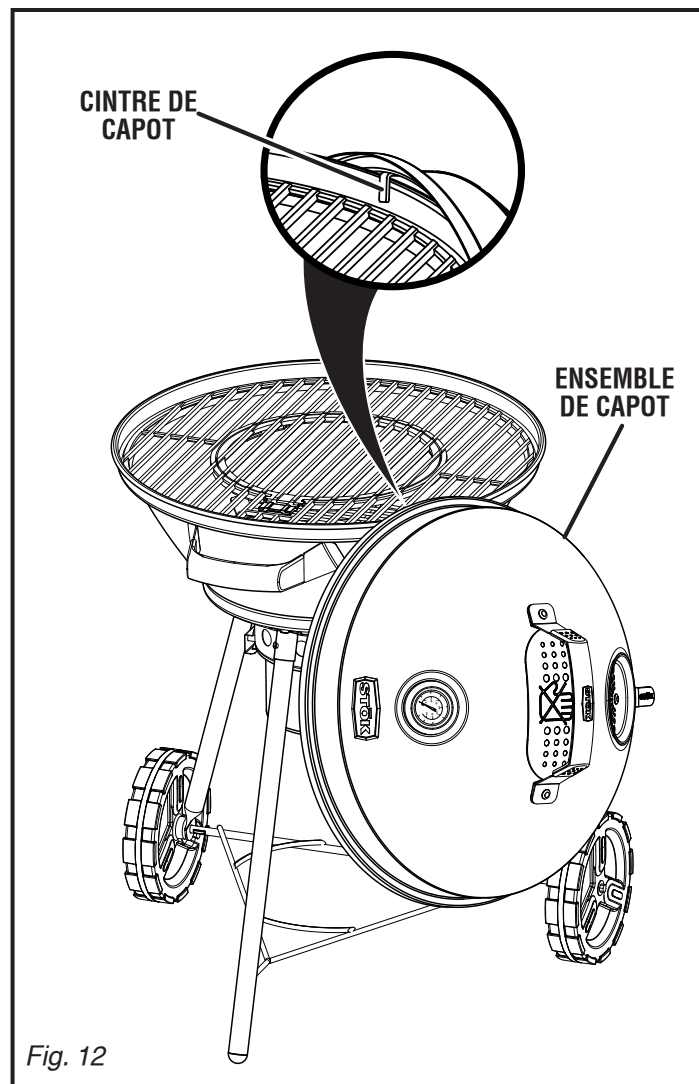
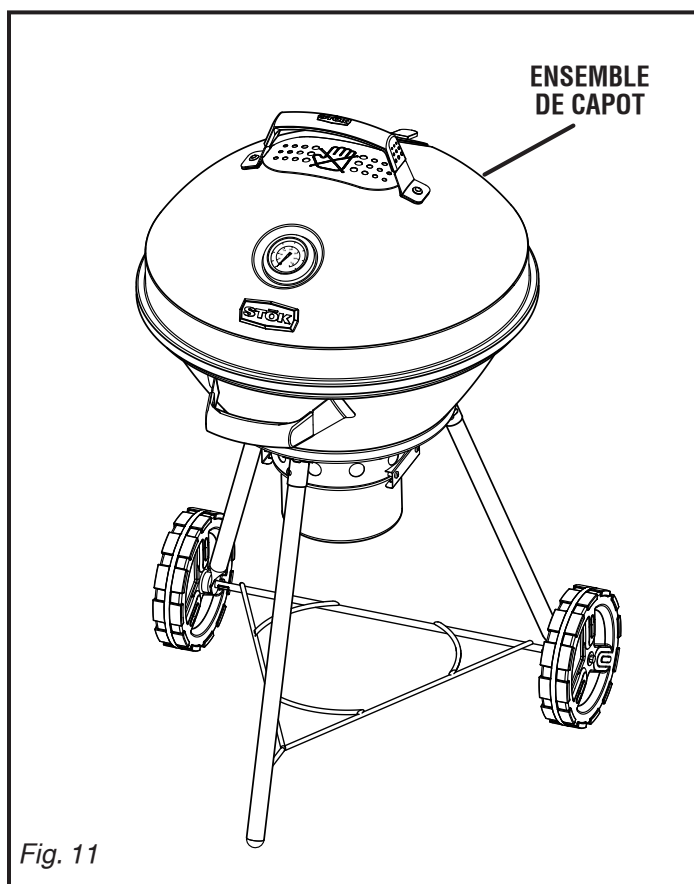
### ÉTAPE 4 : FIXER L'ENSEMBLE DE CAPOT

Voir les figures 11-12.

#### AVIS:

Ne jamais déplacer le barbecue lorsque le couvercle est suspendu sur le côté du barbecue. Le déplacement du barbecue alors que le couvercle est suspendu sur le côté peut provoquer le basculement du barbecue et l'endommager.

- Lorsque l'assemblage du barbecue est terminé, le ensemble de capot peut être déposé sur le dessus du barbecue ou suspendu sur le côté du barbecue en utilisant les cintres de capot.



### **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

- Enlever l'excès de graisse de la viande pour diminuer les flambées provenant des jus de viande.
- Toujours attendre que le charbon de bois a complètement brûlé et la grille est complètement refroidir avant de retirer et vider le boîte à cendres.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, fermer tous les boutons de commande et la vanne de la bouteille.
- 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 des pinces de cuisine ou autres ustensiles avec poignées métalliques ou poignées en plastique pouvant fondre sous la chaleur. Utiliser des gants de cuisine résistant à la chaleur lors d'un travail près de charbons ardents et lors de l'ajustement ou du retrait de la boîte à cendres, du panier à charbon de bois, ou des grilles.
- Une fois le gril refroidi, le nettoyer promptement.
- 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.

## 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).
- Manteau votre nourriture, pas les grilles, avec de l'huile.
- 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 capot fermé.
- Garder les grilles propres. Une grille propre aura moins tendance à accrocher et durera plus longtemps.
- Nettoyer souvent le capot et l'intérieur de la cuve. Un dépôt de graisse est un risque d'incendie et ajoute des saveurs indésirables à vos aliments frais.

- La surface intérieure du couvercle du barbecue peut présenter une accumulation de dépôts de carbone non toxique dû à la fumée et aux résidus graisseux. Cette accumulation ressemble à des écailles de peinture. Toutefois, le couvercle est enduit de porcelaine émaillée qui ne s'écaille pas. Un nettoyage régulier de l'intérieur du couvercle réduira cette accumulation de dépôts.
- Avant d'allumer les brûleurs, vaporiser les brûleurs d'un aérosol non-adhésif pour empêcher les aliments d'accrocher.
- 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.
- Pour soulever le capot de grille, soulever latéralement. Un soulèvement vertical pourrait faire tomber des cendres sur les aliments.
- L'allumage du charbon de bois et les résultats de cuisson peuvent varier selon le nombre de briquettes, et la marque et le type du charbon de bois utilisé. Pour optimiser les résultats, suivre les instructions du fabricant sur l'emballage du charbon de bois.
- En règle générale, pour une cuisson au charbon de bois, il convient de laisser se former un peu de cendres grises sur la surface des briquettes avant de commencer la cuisson.
- Vous pouvez contrôler le niveau d'aération en ajustant la position des trous de prise d'air sur la chambre de cuisson. La rotation de l' pour ouvrir les prises d'air augmente la circulation d'air et accélère la combustion du charbon de bois. La fermeture des prises d'air diminue la circulation d'air pour ralentir la combustion.

## 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'oef 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 :**

Le panier à charbon de bois et l'insert de grille restent brûlants pendant un certain temps après avoir été retirés de la grille. Il convient de poser un panier à charbon de bois ou un insert de grille brûlant sur une surface non inflammable. Ne pas placer ces éléments sur du plastique ou du bois. Veiller à ne pas placer les accessoires brûlants à un endroit où des personnes ou des animaux pourraient entrer en contact avec ceux-ci.

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

Ne jamais déplacer le barbecue lorsqu'il est chaud ou pendant son utilisation. Le déplacement d'un barbecue chaud peut occasionner des blessures graves.

### UTILISATION DU L'OUTIL DE RETRAIT D'INSERTS

Voir les figures 13 et 14.

**NOTE :** Utiliser uniquement l'outil de retrait d'inserts sur les inserts à languettes.

Utiliser l'outil de retrait d'inserts pour retirer le panier à charbon de bois dès que le charbon de bois est prêt pour une cuisson. Cet outil sert également à retirer et remettre en place l'insert de grille et boîte à cendres. Le panier à charbon de bois peut se ranger sur la base grillagée lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Glisser les crochets de l'extrémité de l'outil de retrait d'inserts sous la languette de l'insert.
- Abaisser l'outil de manière à ce que l'attache inférieure accroche sous la languette de l'insert.
- Pour relâcher : Relever le bouton de déverrouillage orange avec le pouce puis retirer l'outil de retrait d'inserts de l'insert.

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

Utiliser des gants de cuisine résistant à la chaleur pour manipuler l'outil de retrait d'insert lorsque la grille est brûlante. L'utilisation de l'outil au-dessus d'une grille brûlante peut provoquer de graves blessures.

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

Ne jamais laisser l'outil de retrait d'insert à l'intérieur de la grille brûlante. La température élevée pourrait sérieusement endommager l'outil. La manipulation d'un outil de retrait d'insert ayant été laissé à l'intérieur d'une grille brûlante pourrait provoquer de graves blessures.

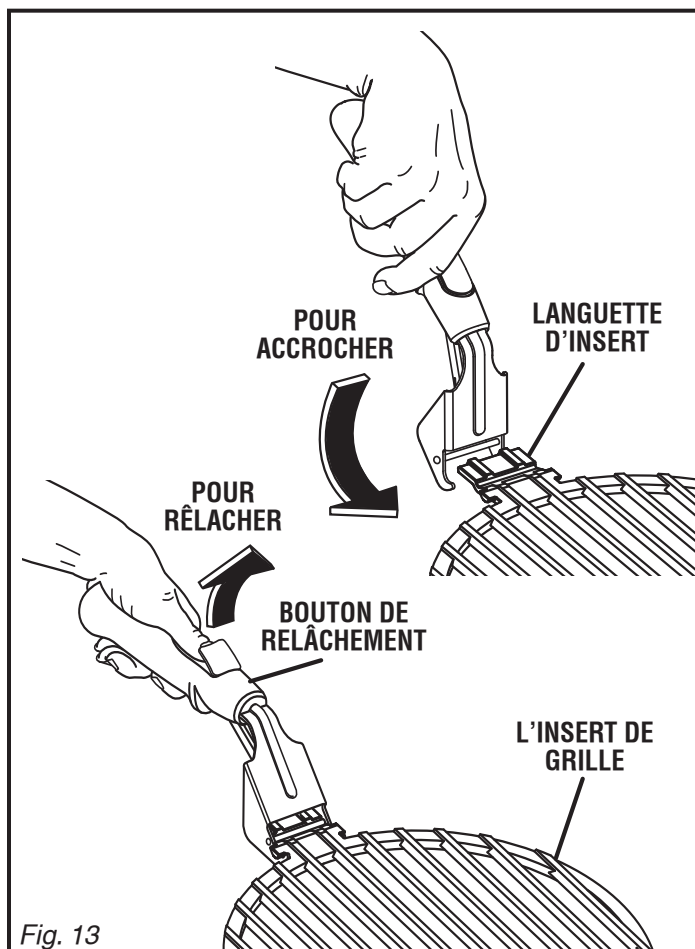


Fig. 13

### PANIER À CHARBON DE BOIS

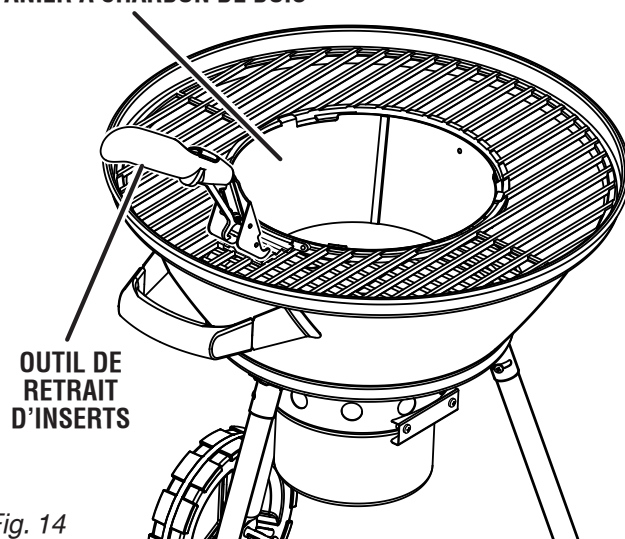


Fig. 14

## ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS

Voir les figures 15 à 17.

La grille possède un système d'allumage de charbon de bois très pratique. L'utilisation de ce système contribue à brûler les briquettes plus rapidement et plus uniformément que si elles étaient simplement réparties sur la grille.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

La première fois que vous utilisez votre nouveau gril, il est recommandé de retirer le couvercle et d'allumer du charbon de bois, en suivant les instructions ci-dessous. Puis remettez le couvercle en place et laissez le charbon de bois brûler pendant au moins 30 minutes avant la cuisson.

**NOTE :** Ne jamais se pencher au-dessus de la grille lors de l'allumage du charbon de bois.

- Retirer le récipient à cendre du barbecue.
- Déposer du papier froissé entre les tiges à papier.
- Installer le récipient à cendre. Consulter **Installation du récipient à cendres** au chapitre *Assemblage* de ce manuel.
- Retirer le capot.
- Tourner l'évent de la boîte à feu afin d'ouvrir les orifices de l'évent.
- Retirer l'insert de grille.
- Remplir le panier à charbon de bois avec la quantité souhaitée de briquettes de charbon de bois. Ne pas utiliser d'essence pour briquet ou de charbon de bois instantané.
- Utiliser une allumette pour foyer allumée ou un briquet à barbecue et insérer la flamme dans l'un des orifices d'évent de la boîte à feu.
- Lorsque le papier allume le charbon de bois, laisser ce dernier brûler jusqu'à ce qu'il atteigne l'état souhaité pour la cuisson.
- Les résultats de l'allumage du charbon de bois varient selon le nombre de briquettes, la marque et le type de charbon de bois utilisé. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les directives du fabricant inscrites sur le paquet de charbon de bois.

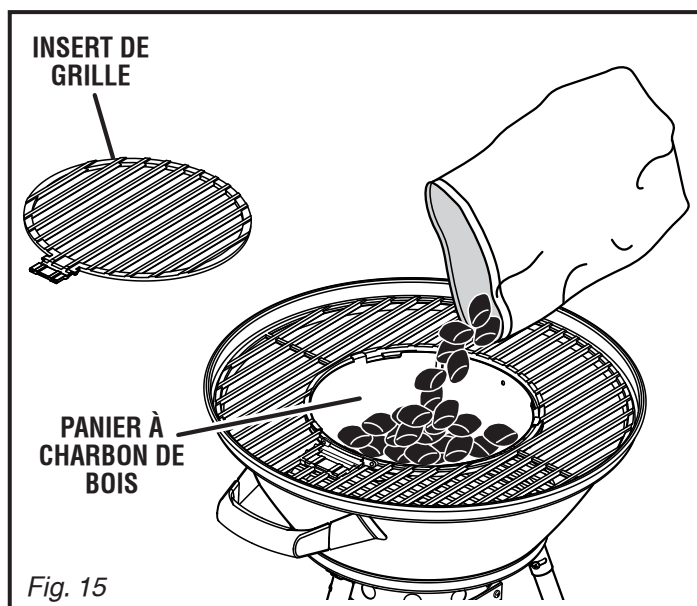


Fig. 15

- Lorsque le charbon de bois est prêt pour la cuisson, utiliser l'outil de retrait d'insert pour lentement retirer le panier à charbon de bois. Les briquettes seront réparties sur la grille de charbon de bois.

**NOTE :** Secouer délicatement le panier à charbon de bois avant de soulever pour s'assurer que les briquettes seront uniformément réparties sur la grille.

- Le panier à charbon de bois peut se ranger sur la base grillagée lorsqu'il n'est pas utilisé.

### ⚠ AVERTISSEMENT :

Le panier à charbon de bois et l'insert de grille restent brûlants pendant un certain temps après avoir été retirés de la grille. Il convient de poser un panier à charbon de bois ou un insert de grille brûlant sur une surface non inflammable. Ne pas placer ces éléments sur du plastique ou du bois. Veiller à ne pas placer les accessoires brûlants à un endroit où des personnes ou des animaux pourraient entrer en contact avec ceux-ci.

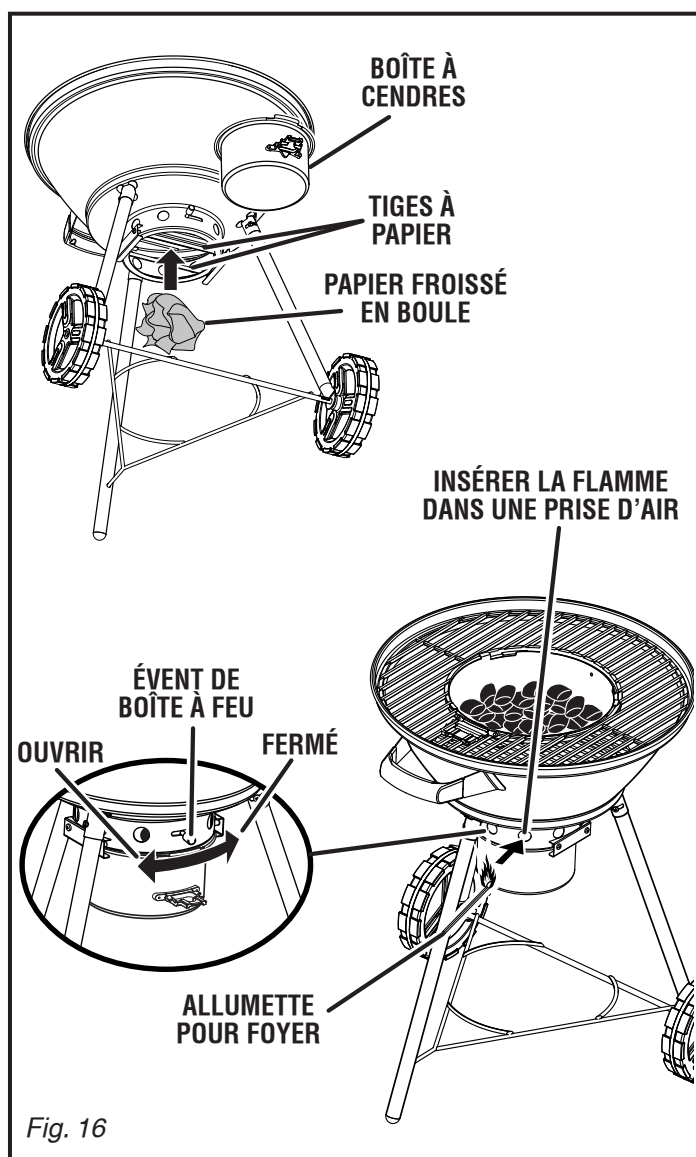


Fig. 16

## UTILISATION

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

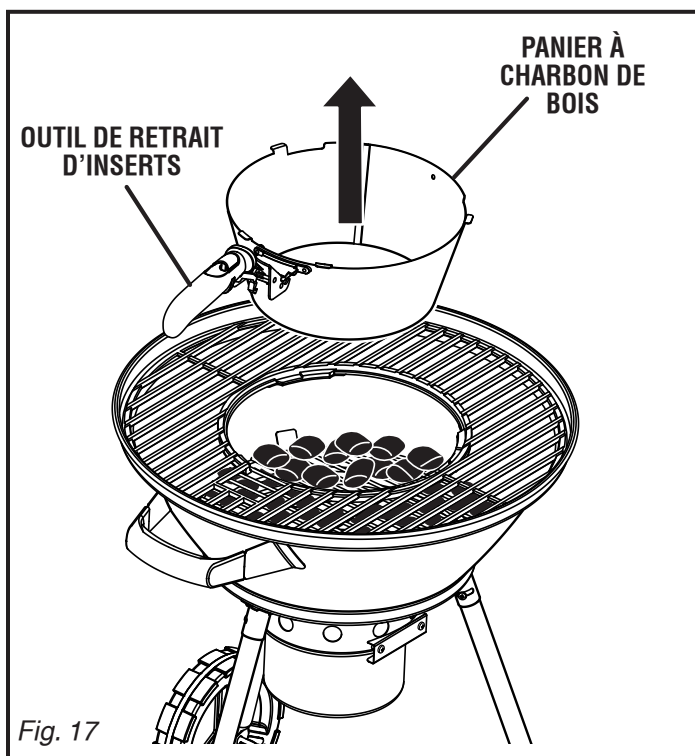
Utiliser des gants de cuisine résistant à la chaleur pour manipuler l'outil de retrait d'insert lorsque la grille est brûlante. L'utilisation de l'outil au-dessus d'une grille brûlante peut provoquer de graves blessures.

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

Utiliser des gants de cuisinier résistants à la chaleur pour retirer le panier à charbon de bois ou le couvercle lorsque le barbecue est chaud. Des risques de brûlures peuvent survenir si des gants de cuisinier ne sont pas utilisés.

### **⚠ 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.



### UTILISATION DU GRIL ET DES ACCESSOIRES

Il existe deux méthodes de base de cuisson au charbon de bois. La **méthode directe** convient pour des aliments nécessitant une chaleur très élevée et un court temps de cuisson. Les aliments sont placés directement au-dessus des charbons ardents.

Le panier à charbon de bois peut être laissé en place sous l'insert de grille pour une cuisson directe, ou le charbon de bois peut être réparti sur la grille avec les aliments qui cuisent directement au-dessus.

**NOTE :** Si vous laissez le panier à charbon de bois en place lors d'une cuisson directement au-dessus des charbons ardents, vous aurez besoin de moins de briquettes.

La **méthode indirecte** convient aux aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long à des températures plus basses pour éviter de sécher ou de trop cuire ces aliments, ou pour des viandes et légumes plus fragiles.

Pour la méthode indirecte, les aliments sont placés sur les bords extérieurs de la grille principale. Laisser le panier à charbon de bois en place pour la méthode indirecte.

L'expérience acquise lors de l'utilisation de la grille est la meilleure manière de déterminer vos propres préférences de cuisson et d'identifier les méthodes les mieux adaptées à vos recettes.

### GRILLADES :

- Allumer le charbon de bois et attendre qu'il soit prêt pour commencer la cuisson. Utiliser des gants de cuisinier résistants à la chaleur et retirer le panier à charbon de bois.
- Utiliser des gants de cuisinier résistants à la chaleur et remettre la grille en place.
- Placer les aliments sur des grilles propres et mettre le capot sur la grille. Le temps de cuisson varie selon les préférences personnelles.
- Lorsque les aliments sont prêts, les retirer avec précaution du grill en utilisant un ustensile à long manche.
- À la fin de la cuisson, remettre en place le capot et laisser le charbon de bois et la grille refroidir avant de vider les cendres.

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

Utilisez des gants résistants à la chaleur pour les manipulations de les plaques de cuisson quand le grill est chaud. Assurez-vous que les flammes du charbon de bois sont éteintes avant de placer la plaque de cuisson ou de la retirer du grill. Ne jamais tenter de retirer une plaque de cuisson chaude d'un grill. Le fait de ne pas porter de gants résistants à la chaleur peut provoquer des blessures graves.



### **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**

Ne pas confondre les dépôts bruns et noirs de graisse et de fumée pour de la peinture. L'intérieur du capot n'est pas peint et ne doit jamais l'être. Pour nettoyer l'intérieur du capot et le fond du grill, 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 grill 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 grill.

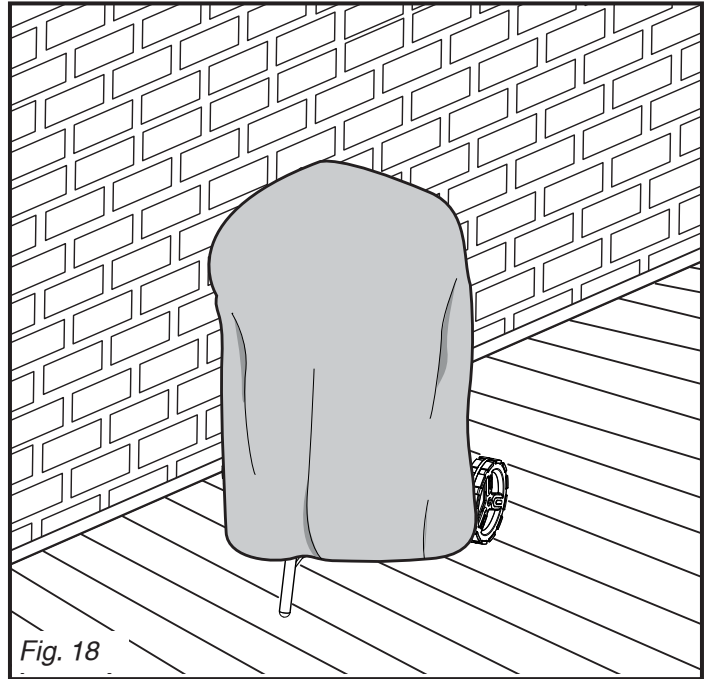
#### **Grilles de cuisson :**

- Nettoyer avant et après chaque utilisation avec une brosse métallique dure.

### **ENTREPOSAGE DU GRILL**

*Voir la figure 18.*

- Entreposer dans un endroit sec. Si entreposé à l'extérieur, laisser la grille refroidir et couvrir avec une housse pour barbecue disponible chez STÖK™.



## GARANTIE LIMITÉE DES GRILS AU CHARBON DE BOIS STÖK™

Merci d'avoir acheté un gril STÖK™. Notre garantie limitée pour le gril à charbon de bois est présentée 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 ci-dessous ou de le télécharger sur le site Web à l'adresse ci-dessous.

### Ce qui est couvert par la garantie :

- Grilles en fonte émaillée en porcelaine : 2 ans.
- 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, Mexique 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 STÖK™ approuve la réclamation, le propriétaire peut devoir retourner toute pièce défectueuse, qui sera réparée ou remplacée sans frais par STÖK™. 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.
- 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 main d'œuvre.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR STÖK™. 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 (située à l'intérieur panneau latéral gauche) 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 STÖK™ 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 STÖK™ (sans frais aux États-Unis et au Canada) : 1-800-847-5993 ; Mexique 01-800-843-1111.

Adresse du site Web de STÖK™ : [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

**MANUEL D'UTILISATION**  
**Barbecue au Charbon de**  
**Bois Rond**  
**SCC0070N**



**Service après-vente :**

Pour acheter des pièces ou pour un dépannage, téléphoner au 01-800-843-1111 (Mexico) ou 1-800-847-5993 (US/Canada) ou visiter notre site [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com).

Les numéros de modèle et de série du gril sont inscrits sur une étiquette située sur la pedestal. Lors de toute commande de pièces détachées, fournir les informations suivantes :

**No. de modèle** \_\_\_\_\_

**No. de série** \_\_\_\_\_

**ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.**

1428 Pearman Dairy Road, Anderson, SC 29625

États-Unis, Téléphone 1-800-847-5993

[www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

Une filiale de Techtronic Industries Co., Ltd.

OTC : TTNDY



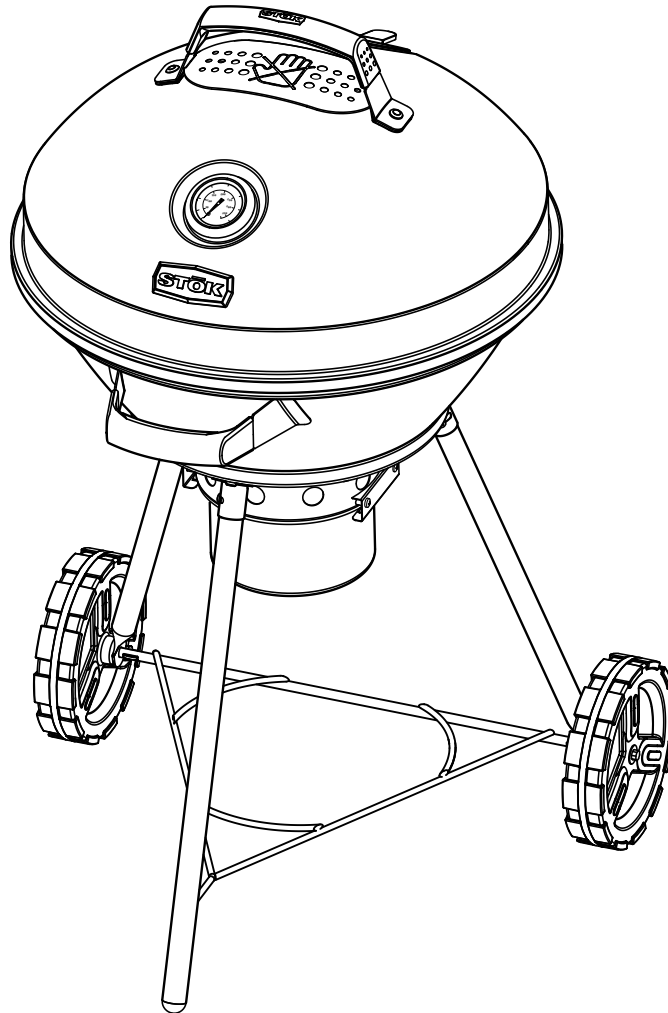
# MANUAL DEL OPERADOR

## Parrilla Tambor a Carbón

### SCC0070N



PARA USO EN EL EXTERIOR  
ÚNICAMENTE



**! PELIGRO:**

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

Visite el sitio web de STÖK website (Inglés solamente) en: [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

**AVISO PARA EL INSTALADOR/ARMADOR:** Entregue este Manual del operador al consumidor, de modo que el consumidor pueda conservarlo para referencia en el futuro.

**GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS**

## TABLA DE MATERIAS

■ Introduccion.....	2
■ Reglas de seguridad generales.....	3
■ Reglas de seguridad especificas.....	4
■ Simbolos.....	5
■ Características.....	6-7
■ Herramientas necesarias .....	7
■ Piezas sueltas.....	8
■ Armado.....	9-12
■ Funcionamiento.....	13-16
■ Mantenimiento.....	17
■ Garantía.....	18
■ 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:

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.

Para registrar su producto de STōK™, 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 lesiones corporales serias.

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- 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/ México: 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.
- Esta parrilla debe ubicarse lejos de superficies combustibles a no menos de 60 pulgadas (1.5 m) desde la parte posterior de la parrilla y 60 pulgadas (1.5 m) desde los laterales de esta parrilla.

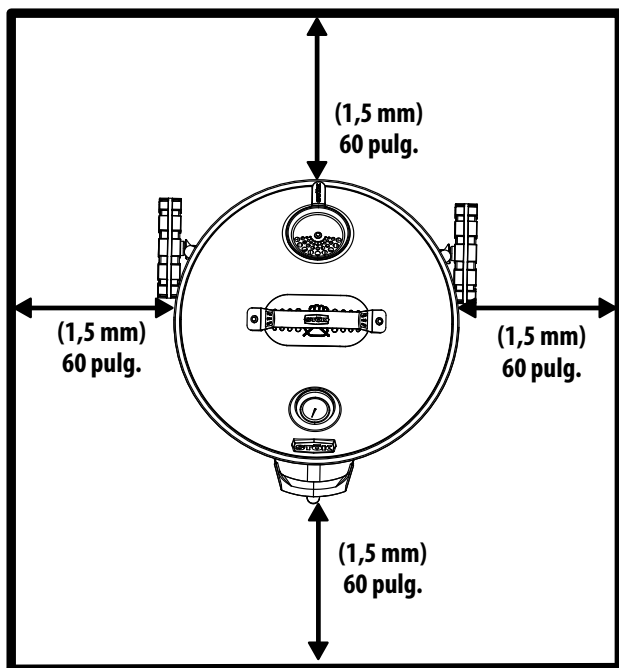


Fig. 1

- Coloque la parrilla lo suficientemente lejos del revestimiento exterior de la casa, de la baranda de la terraza y no la coloque debajo de aleros. Las parrillas deben ubicarse, al menos, a 3 m (10 pies) de distancia de cualquier estructura inflamable.
- 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.
- 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.
- 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.
- Cuando esté en uso, mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento.
- No descuide la parrilla, ni siquiera un minuto.
- En caso de que se prenda fuego a grasa, apague el quemador. No intente extinguir el fuego con agua. Use polvo químico seco tipo BC como extintor de incendio o sofóque con tierra, arena o bicarbonato sódico.
- 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.



## REGLAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

- No agregue líquido para prender carbón o carbón impregnado con líquido para prender carbón al carbón tibio o caliente.
- Tenga mucho cuidado con los líquidos combustibles u otros combustibles volátiles. No agregue combustible a un fuego ya encendido, la llama puede aumentar repentinamente dentro del recipiente y causar una explosión.
- Si utiliza líquido para prender carbón, elimine cualquier líquido que pueda haberse filtrado a través de los orificios de ventilación inferiores antes de prender el carbón. Cierre el envase del líquido combustible después de su uso y colóquelo lejos de la parrilla para su seguridad.
- No use vestimenta holgada o con mangas largas y sueltas para encender el fuego o utilizar la parrilla.
- No use la parrilla si hay vientos fuertes.
- Mantenga la parrilla en una superficie segura y plana en todo momento. Nunca la utilice cerca de material inflamable.
- Nunca se incline sobre una parrilla abierta ni coloque las manos o los dedos sobre la superficie caliente.
- Nunca toque las rejillas, las cenizas, el carbón ni la parrilla para comprobar si están calientes.
- Utilice siempre mitones o guantes resistentes al calor y utensilios de mango largo para cocinar, ajustar los orificios de ventilación de aire, agregar carbón y para manejar el termómetro o la tapa.
- Nunca descuide la parrilla, ni siquiera un minuto.
- Extinga el carbón una vez que finalice la cocción. Cierre todos los orificios de ventilación después de volver a colocar la tapa.
- Deshágase del carbón caliente de manera adecuada. Apague el carbón con abundante agua y agítelo para asegurarse de que no está prendido. Nunca coloque el carbón en recipientes de plástico, papel o madera.
- Quite las cenizas recién cuando el carbón se encuentre completamente extinguido y la parrilla esté fría.
- No almacene la parrilla hasta que no se hayan apagado por completo las cenizas y el carbón.
- No bloquee los orificios de ventilación ubicados en la tapa o en la parte inferior del fogón.
- Nunca utilice la parrilla ni cualquiera de sus componentes si están dañados o si han estado expuestos a un fuego accidental.
- No almacene ni utilice gasolina o cualquier otro líquido o vapor inflamable cerca de la parrilla.
- Para las personas que viven en departamentos: Consulte con la administración para conocer los requisitos y los códigos de incendio relacionados al uso de la parrilla a carbón vegetal en el complejo de su edificio.
- Nunca utilice la parrilla en interiores o en ambientes cerrados, como una carpa. La intoxicación por monóxido de carbono puede causar la muerte rápidamente.
- Recuerde las técnicas básicas de procedimiento ante incendios: Implemente la técnica Stop, Drop and Roll (Detenerse, tirarse al suelo y rodar) si la vestimenta se prende fuego.
- Limpie profundamente la parrilla con frecuencia. Elimine las grasas acumuladas en la superficie de la parrilla y en las bandejas de goteo.
- Guarde estas instrucciones. Consulte a menudo y utilizarlos para instruir a otros que puedan utilizar esta parrilla. Si usted presta a alguien esta parrilla, facilítele también las instrucciones.

## 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.**




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 cocina con gas.

## 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
	<b>PELIGRO:</b>	Indica una situación peligrosa inminente, la cual, si no se evita, causará la muerte o lesiones serias.
	<b>ADVERTENCIA:</b>	Indica una situación peligrosa posible, la cual, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones serias.
	<b>PRECAUCIÓN:</b>	Indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede causar lesiones leves o moderadas.
	<b>AVISO:</b>	(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.

# CARACTERÍSTICAS

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Superficie total de la parrilla.....	0,23 m <sup>2</sup> (363 pulg. cuad.)
Altura de la superficie para asar.....	71,6 cm (28,2 pulg.)
Fuente de combustible .....	Carbón vegetal (no incluido)

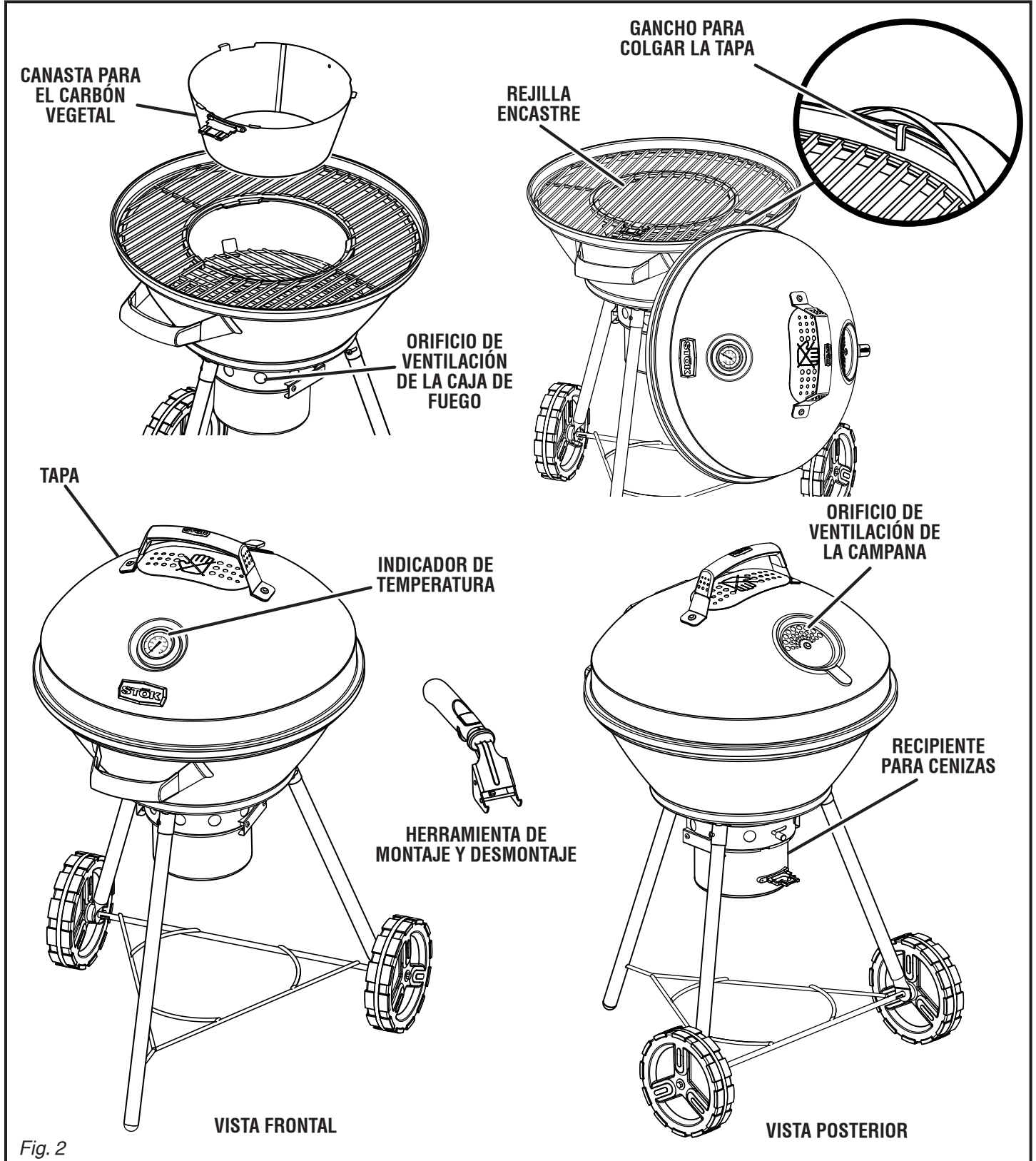


Fig. 2

## CARACTERÍSTICAS

### CONOZCA SU PARRILLA

Vea la figura 2.

Para usar esta parrilla con la debida seguridad se debe comprender la información indicada en la parrilla misma y en este manual. Antes de usar esta parrilla, familiarícese con todas las características de funcionamiento y normas de seguridad del mismo.

**RECIPIENTE PARA CENIZAS** - El bote para cenizas ayuda a mantener el área de la parrilla limpia y, cuando se enfría, se puede quitar fácilmente para vaciar las cenizas del carbón.

**NOTE:** Vacíe el bote para cenizas después de cada uso.

**TAPA** - La campana revestida con porcelana puede colgarse a un lateral de la parrilla empleando los ganchos situados en el interior de la campana.

**SISTEMA PARA PRENDER EL CARBÓN VEGETAL** - Coloque y prenda las briquetas de carbón vegetal en la canasta para el carbón hasta que se encuentren listas para la cocción. Al desmontar la canasta, las briquetas se esparcen sobre la parrilla. La cesta para carbón también puede dejarse para cocción directa o indirecta.

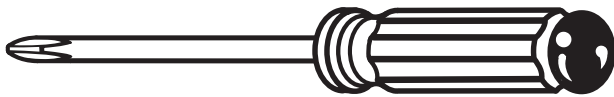
**HERRAMIENTA DE MONTAJE Y DESMONTAJE** - Le permite colocar y quitar fácilmente la pieza insertable central de hierro fundido, la cesta para carbón, el bote para cenizas y las piezas insertables SToK (se venden por separado).

**INSERTOS DE REJILLA REMOVIBLES** - Quite la rejilla encastre de hierro fundido y revestida en porcelana cuando utilice una pieza adicional SToK (se venden por separado). También puede cocinar sobre la rejilla externa cuando la rejilla interna no esté colocada.

**INDICADOR DE TEMPERATURA** - El indicador de temperatura que se encuentra en la campana mide la temperatura del aire en el interior de la parrilla. La temperatura del aire nunca es tan caliente como la temperatura de la superficie de cocción.

## HERRAMIENTAS NECESARIAS

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



DESTORNILLADOR  
PHILLIPS



LLAVE AJUSTABLE

Fig. 3

## PIEZAS SUeltas

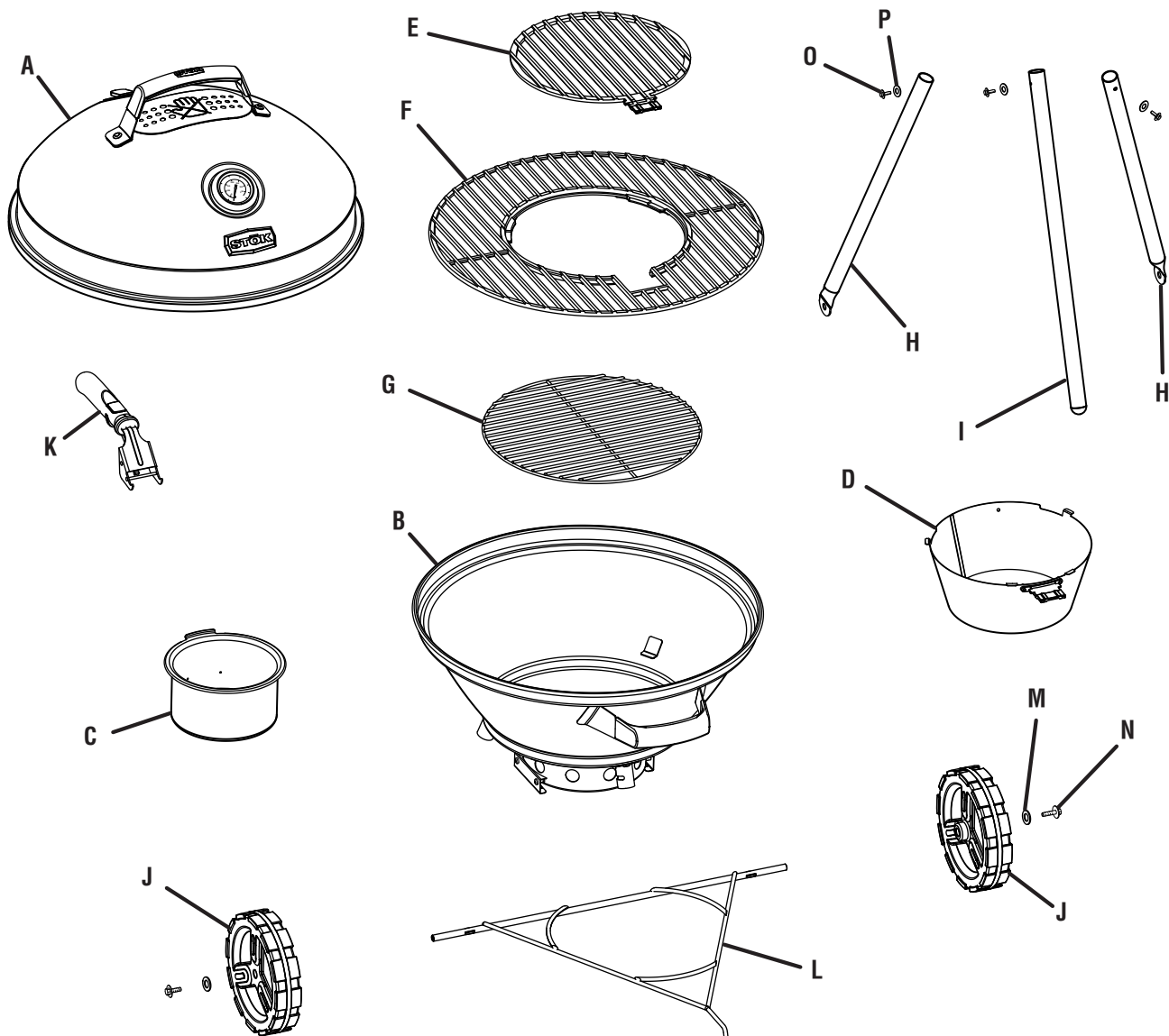


Fig. 4

Descripción	Cant.	Descripción	Cant.
A - Juego del tapa .....	1	I - Pata delantero.....	1
B - Fogón.....	1	J - Ruedas.....	2
C - Recipiente para cenizas.....	1	K - Herramienta de montaje y desmontaje.....	1
D - Canasta para el carbón vegetal.....	1	L - Juego del base de varillas metálicas.....	1
E - Rejilla encastre desmontable.....	1	M- Arandela.....	2
F - Rejilla principal.....	1	N - Tornillo.....	2
G - Rejilla para el carbón vegetal.....	1	O - Tornillo.....	3
H - Juego del pata trasero .....	2	P - Arandela.....	3

## ARMADO

### DESEMPAQUETADO

Este producto requiere armarse.

- Saque con cuidado la parrilla y los componentes de su envoltorio de cartón y coloque la parrilla en una superficie de trabajo plana.

#### **ADVERTENCIA:**

No utilice este producto si alguna pieza incluida en la lista de piezas sueltas (o lista de contenido) 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.
- 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.

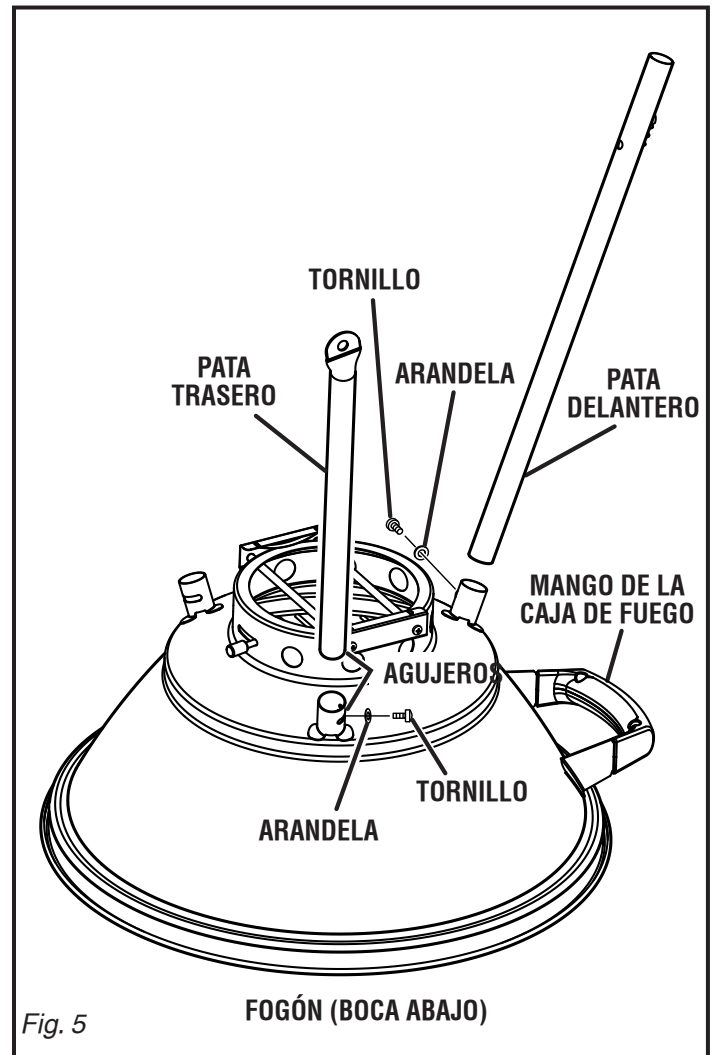
#### **PRECAUCIÓN:**

Algunas piezas pueden contener bordes filosos que pueden causar lesiones personales. Si es necesario, use guantes protectores.

### PASO 1: CONECTAR LAS PATAS, LA BASE DE VARILLAS Y LAS RUEDAS

Vea las figuras 5 à 8.

- Coloque la caja de fuego invertida verticalmente sobre una superficie de trabajo nivelada.
- Quite los tornillos y arandelas de la parte superior de la pata delantera y las patas traseras.
- Coloque la pata delantera en el casquillo más cercano al mango de la caja de fuego. Coloque una de las patas traseras en el interior de uno de los casquillos restantes.



## ARMADO

- Quite los tornillos y las arandelas de los extremos de la base de varillas metálicas.
- Introduzca el extremo delantero de la base de varillas metálicas en el orificio de montaje de la pata delantera.
- Introduzca un extremo de la base de varillas en el orificio de montaje de la pata trasera que acaba de conectar.
- Introduzca el otro extremo de la base de varillas en el orificio de montaje de la segunda pata trasera. Luego introduzca la segunda pata trasera en el casquillo restante.
- Alinee los orificios de las patas con las ranuras de los casquillos.

### AVISO:

No ajuste demasiado los tornillos al montar los mangos. La excesiva tensión en los tornillos podría dañar el fogón.

- Usando los tornillos y arandelas, asegure cada pata a la caja de fuego. Apriete bien los tornillos.

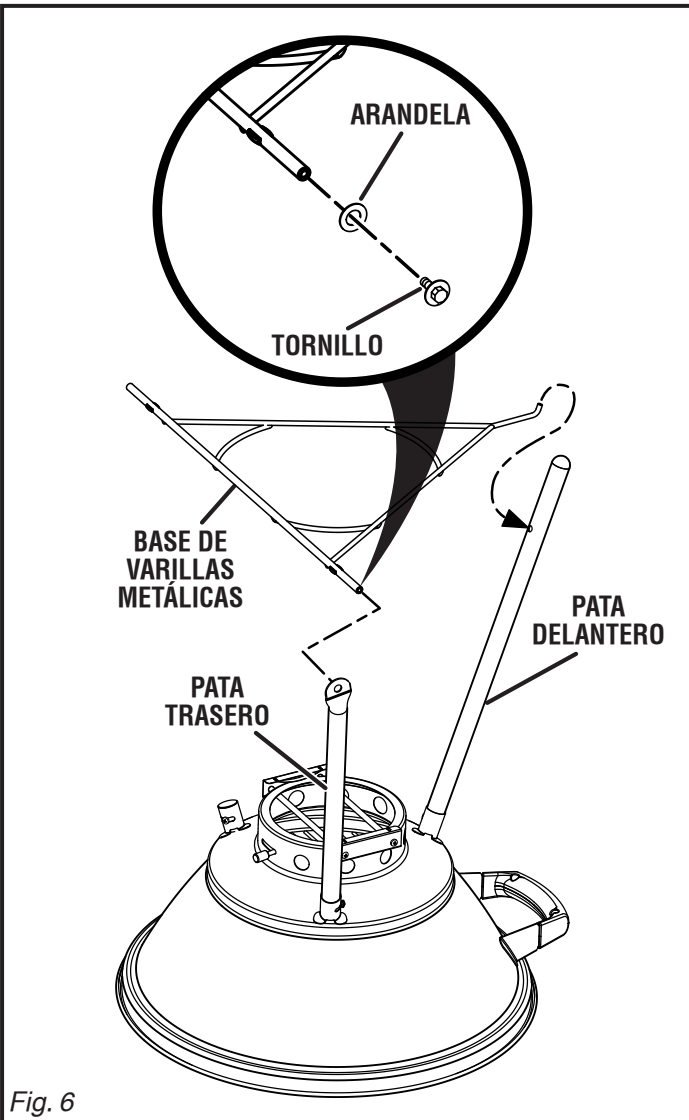


Fig. 6

- Coloque las arandelas y las ruedas sobre el extremo de la base de varillas metálicas.
- Atornille firmemente cada una de las ruedas a la base de varillas metálicas. Apriete bien los tornillos.
- Ubique la parrilla vertical sobre el piso de modo que quede apoyada en las ruedas y en la pata delantera.

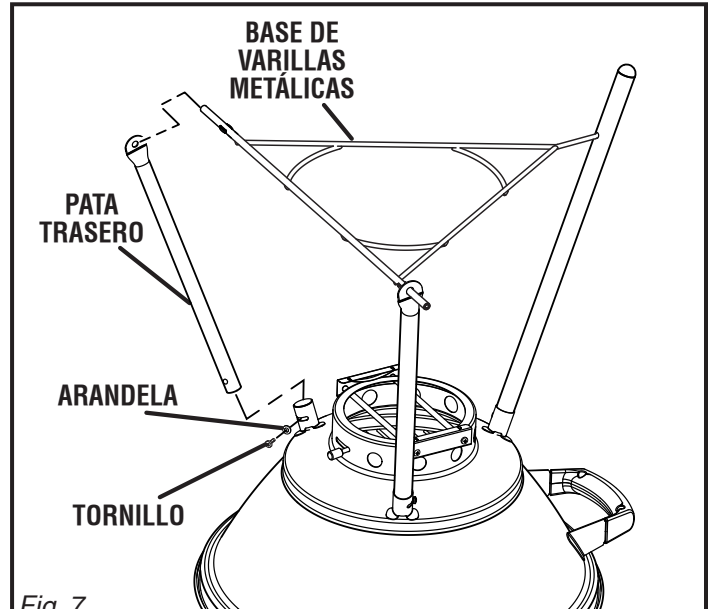


Fig. 7

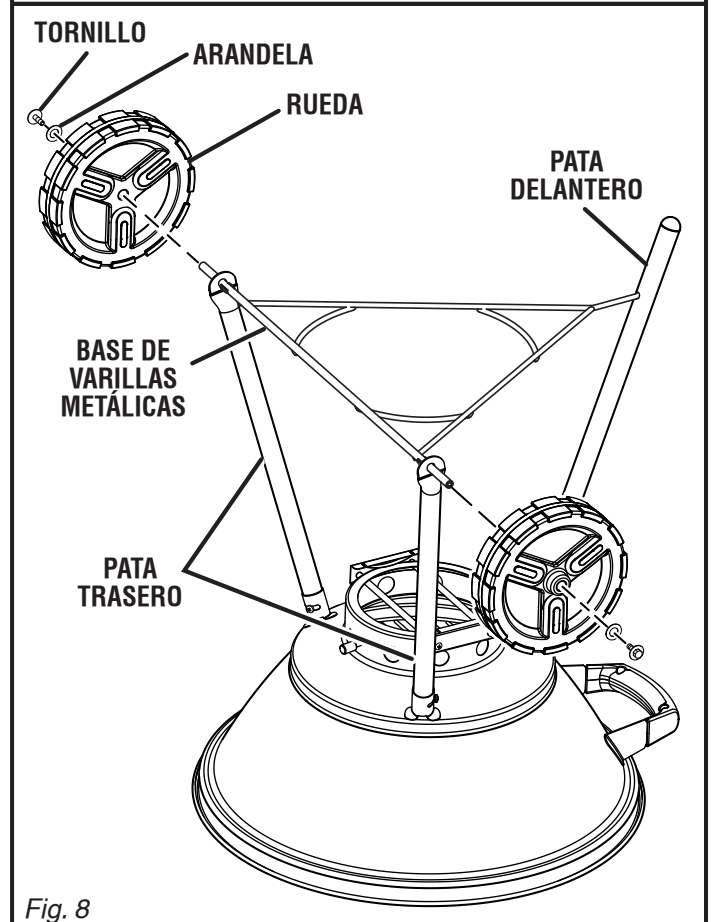


Fig. 8

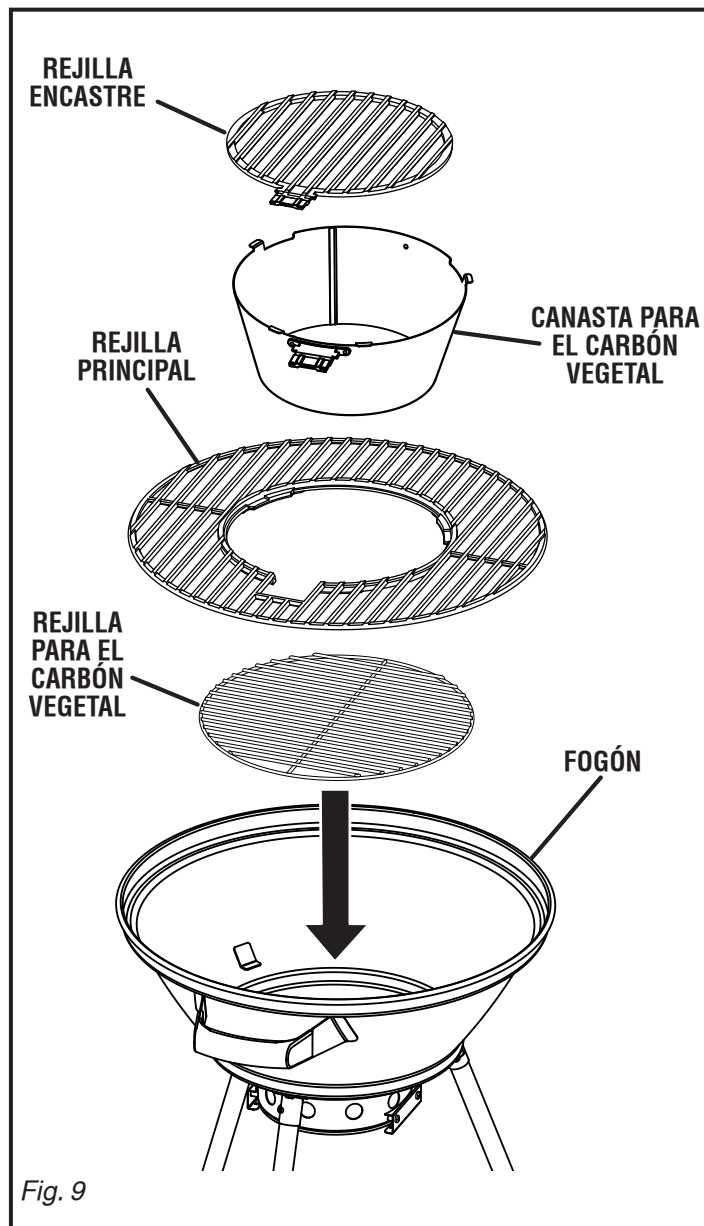


## ARMADO

### PASO 2: MONTAJE DE LAS REJILLAS

Veá la figura 9.

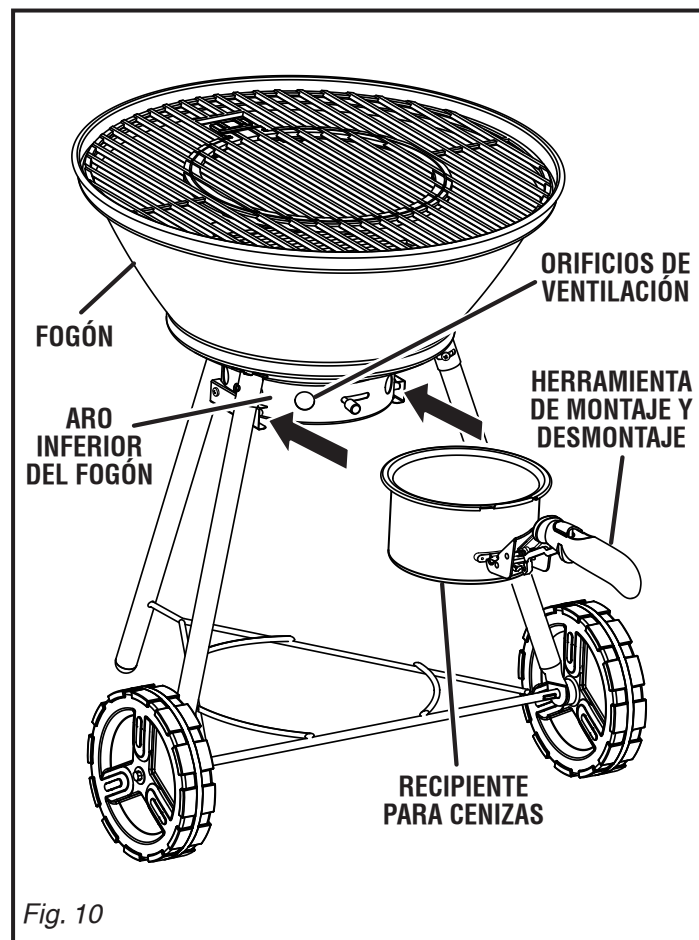
- Coloque la rejilla para el carbón vegetal dentro del fogón.
- Coloque la rejilla principal dentro del fogón.
- Ubique la canasta para el carbón en el centro de la rejilla principal.
- Coloque la rejilla encastre dentro de la rejilla principal.



### PASO 3: MONTAJE DEL RECIPIENTE PARA CENIZAS

Veá la figura 10.

- Conecte la herramienta para extraer accesorios insertables sobre la lengüeta del bote para cenizas. Consulte **Cómo usar la herramienta para extraer accesorios insertables** que encontrará más adelante en este manual.
- Deslice el bote para cenizas sobre el aro inferior del fogón y empujelo hasta que quede en su lugar, debajo de la caja de fuego.



## ARMADO

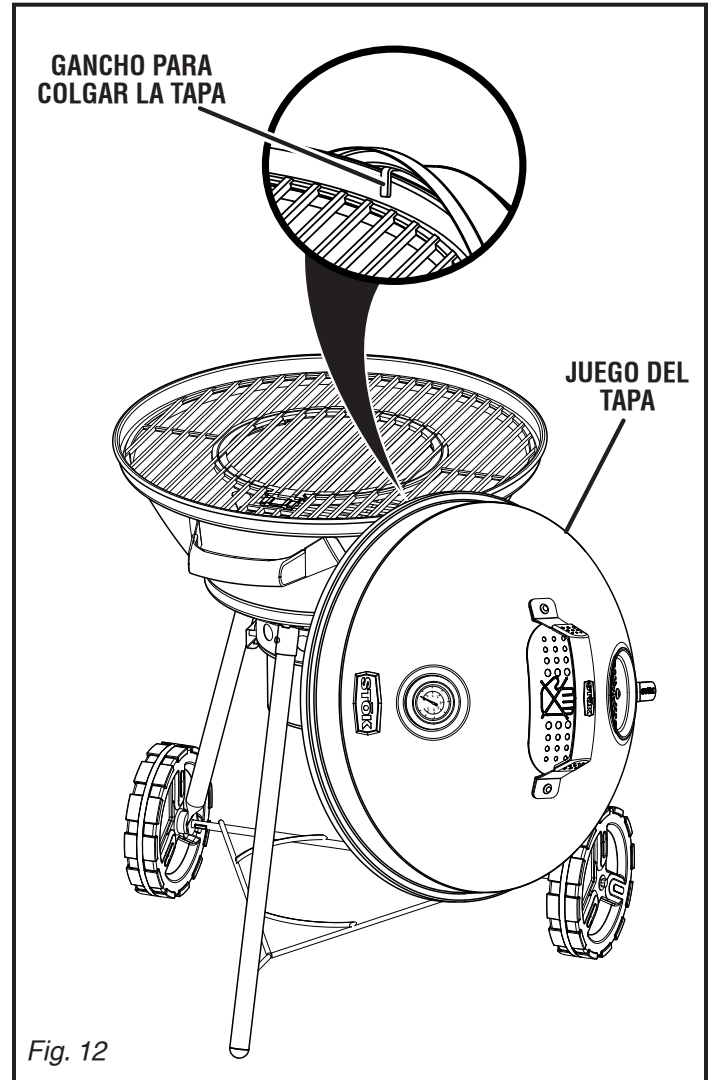
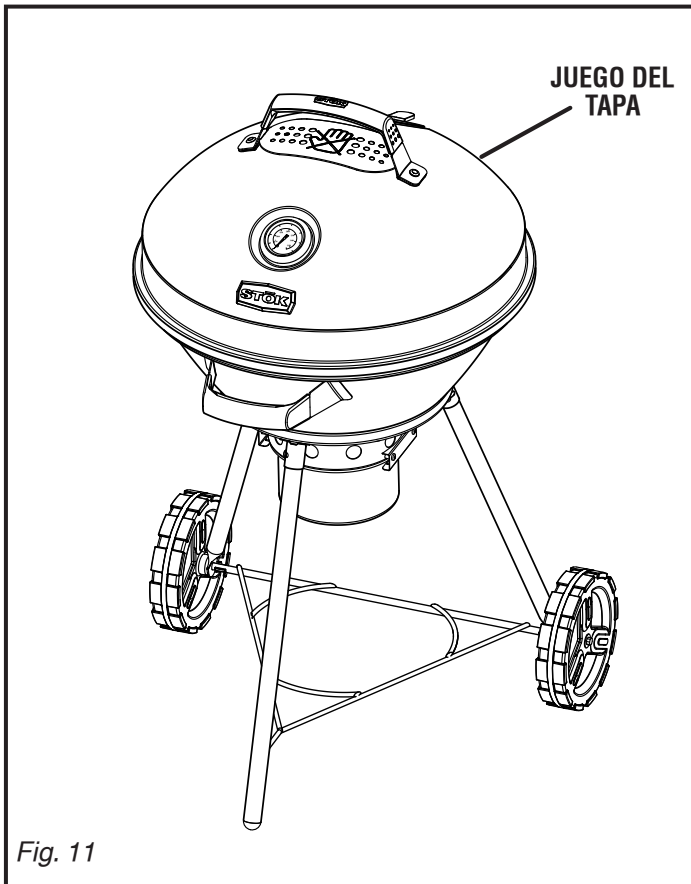
### PASO 4: CONECTAR EL JUEGO DEL TAPA

Vea las figuras 11 y 12.

#### AVISO:

Nunca mueva la parrilla si la campana cuelga hacia el costado de la parrilla. Mover la parrilla con la campana colgando de la parrilla puede provocar la caída de la parrilla y así dañar la campana.

- Cuando la parrilla esté totalmente armada, se puede colocar el juego del tapa sobre la parrilla; o bien, utilizar los ganchos para colgar la tapa del lateral de la parrilla.





### ADVERTENCIA:

No permita que su familiarización 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 recomendados podría causar lesiones serias.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA USAR LA PARRILLA

- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar que se produzcan llamaradas debido al goteo.
- Siempre espere hasta que el carbón se ha quemado por completo y la parrilla se enfríe por completo antes de retirar y vaciar el recipiente de cenizas.
- Cuando la parrilla no está en uso, mantenga la campana y las rejillas cerradas.
- 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 utilice pinzas ni otros utensilios con mangos de metal o de plástico ya que pueden derretirse con el calor. Use los mitones para horno resistentes al calor cuando realice tareas cerca del carbón caliente y cuando regule o quite el recipiente para cenizas, la canasta para el carbón vegetal, o las rejillas.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, límpiela inmediatamente.
- 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.

## COCINAR/ASAR CONSEJOS

- Lávese las manos y lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne cruda.
- Cubra los alimentos, no las rejas, con aceite.
- Seque la carne antes de asarla. Seque las partes marrones de la carne; la carne húmeda produce vapor.
- Ase con la campana baja.
- Mantenga limpias las rejillas. Una rejilla limpia hará que los alimentos se adhieran menos y durará más tiempo.
- Limpie la campana 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.
- La superficie interior de la tapa de la parrilla puede acumular depósitos de carbono no tóxicos producidos por el humo y los restos de grasa. Puede parecer que la pintura se ha

descascarado. Sin embargo, la tapa está revestida con un acabado horneado de esmalte de porcelana que no se descascara. Se puede reducir la acumulación de estos depósitos mediante la limpieza habitual del interior de la campana.

- 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.
- La tapa de la parrilla debe levantarse hacia el costado. Si la levanta directamente hacia arriba, pueden caer cenizas sobre la comida.
- El resultado del encendido del carbón y la cocción puede variar según la cantidad de briquetas y la marca y tipo de carbón vegetal utilizado. Para lograr un mejor resultado, siga las indicaciones del fabricante que se encuentran en la bolsa de carbón.
- En general, como regla para la cocción con carbón vegetal, se debe permitir que se forme una fina capa de ceniza gris en el exterior de las briquetas antes de comenzar a cocinar.
- Se puede controlar el flujo de aire regulando la perilla de los orificios de ventilación del fogón. Si gira el orificio de ventilación de la caja de fuego para abrir los orificios de ventilación, aumentará el flujo de aire y el carbón se quemará más rápido. Si cierra los orificios de ventilación, el flujo de aire disminuye y se obtiene una cocción más lenta.

## 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:**

La canasta para el carbón vegetal y la rejilla encastre permanecerán calientes por un tiempo después de ser desmontadas de la rejilla. Cuando la canasta para el carbón vegetal o la rejilla encastre estén calientes, colóquelas en una superficie no inflamable. No las apoye sobre plástico o madera. Asegúrese de no colocar los accesorios calientes en lugares accesibles para mascotas o personas.

### **⚠ ADVERTENCIA:**

Nunca mueva la parrilla si está caliente o en uso. Mover la parrilla si está caliente puede causar graves lesiones personales

### USO DE LA HERRAMIENTA PARA EXTRAER INSERTOS

Vea las figuras 13 y 14.

**NOTA:** Solo use la herramienta para extraer insertos en insertos con lengüetas.

Utilice la herramienta de montaje y desmontaje para quitar la canasta para el carbón vegetal una vez que el carbón esté listo para cocinar. También sirve para montar o desmontar la rejilla encastre y cartucho de ceniza. Cuando no se use, la cesta para carbón se puede guardar sobre la base de varillas metálicas.

- Deslice los ganchos que se encuentran en el extremo de la herramienta para insertos debajo de la lengüeta del inserto.
- Baje la herramienta de manera que el pestillo inferior encaje debajo de la lengüeta del inserto.
- Para soltar: Levante el botón para soltar de color naranja con el dedo pulgar y, luego, retire la herramienta para extraer insertos del inserto.

### **⚠ ADVERTENCIA:**

Use los mitones de horno resistentes al calor para manejar la herramienta de montaje y desmontaje cuando la parrilla esté caliente. El uso de la herramienta sobre la parrilla caliente puede causar heridas graves.

### **⚠ ADVERTENCIA:**

Nunca deje la herramienta de montaje y desmontaje dentro de la parrilla caliente. Las altas temperaturas pueden dañar y arruinar la herramienta. El uso de una herramienta de montaje y desmontaje que ha permanecido dentro de una parrilla caliente puede causar heridas graves.

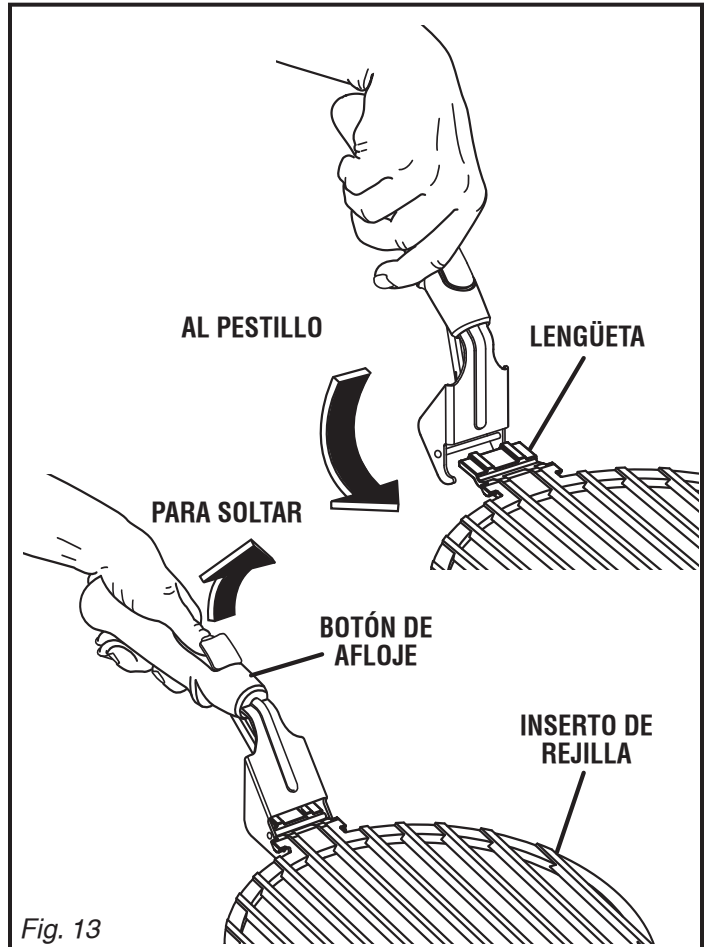


Fig. 13

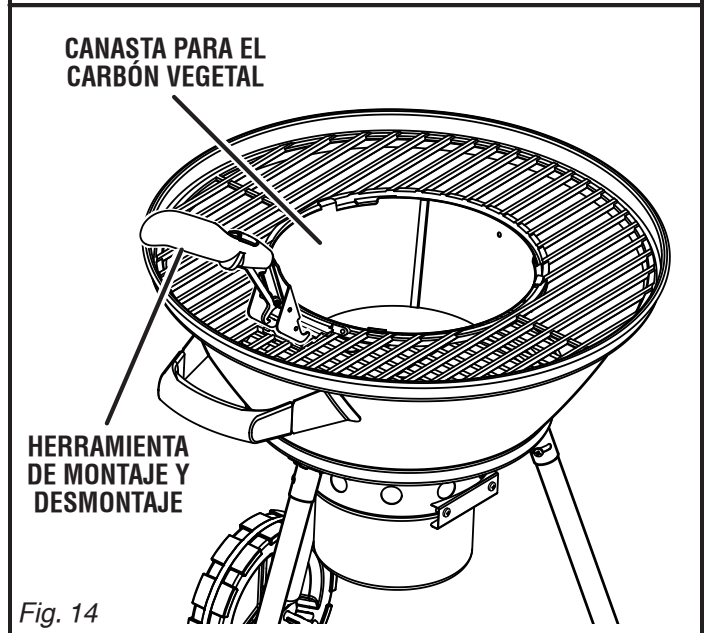


Fig. 14

## ENCENDIDO DEL CARBÓN VEGETAL

Vea las figuras 15 à 17.

La parrilla tiene un sistema muy práctico para prender el carbón vegetal. Este sistema ayuda a que las briquetas se prendan más rápido y de modo más parejo que si estuvieran distribuidas sobre la rejilla.

### ANTES DEL PRIMER USO

La première fois que vous utilisez votre nouveau gril, il est recommandé de retirer le couvercle et d'allumer du charbon de bois, en suivant les instructions ci-dessous. Puis remettez le couvercle en place et laissez le charbon de bois brûler pendant au moins 30 minutes avant la cuisson.

**NOTA:** Nunca se incline hacia la parrilla mientras prende el carbón.

- Retire el bote para cenizas de la parrilla.
- Coloque un bollo de papel entre las varillas para papel.
- Vuelva a colocar el bote para cenizas. Consulte **Cómo colocar el bote para cenizas** de la sección **Armado** de este manual.
- Quite la tapa.
- Gire el orificio de ventilación de la caja de fuego de modo que los orificios queden abiertos.
- Quite la rejilla encastre.
- Llene la canasta para el carbón vegetal con la cantidad deseada de briquetas de carbón vegetal. No utilizar líquidos inflamables o carbón instantáneo para el encendido.
- Utilice un fósforo largo para chimeneas o un encendedor especial para parrillas e introduzca la llama en uno de los orificios de ventilación de la caja de fuego.
- Una vez que el papel prenda el carbón, déjelo arder hasta que alcance el estado deseado para cocinar. Deje la parrilla cubierto .
- El encendido del carbón variará según la cantidad de briquetas y el tipo y la marca de carbón utilizada. Para

obtener mejores resultados, siga las instrucciones del productor de carbón en el paquete.

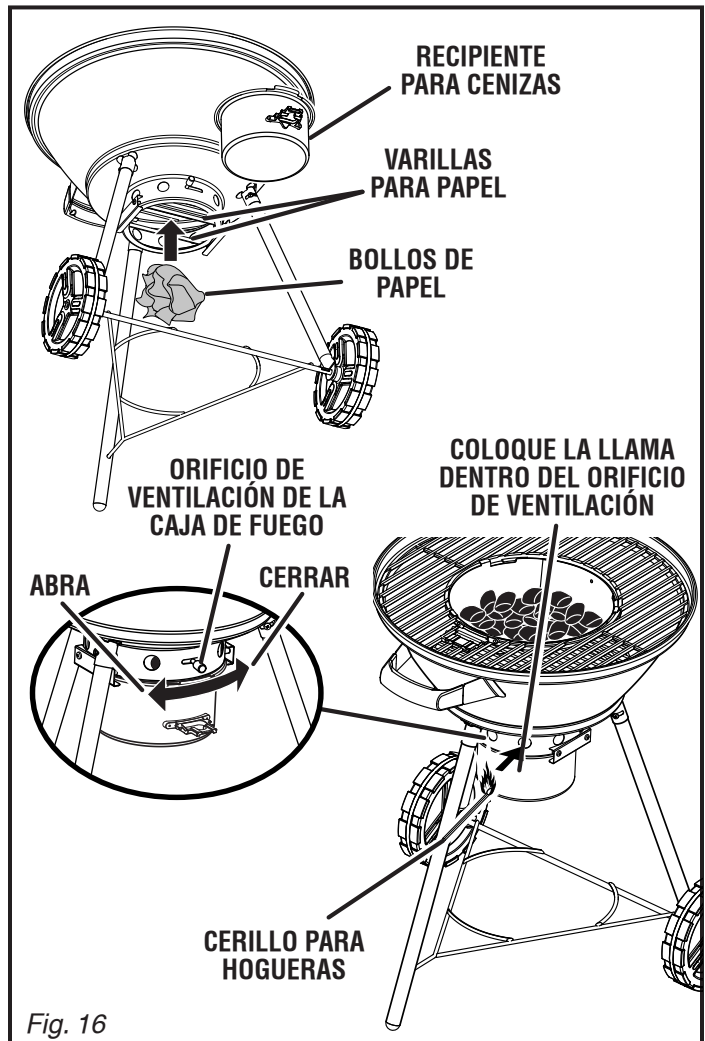
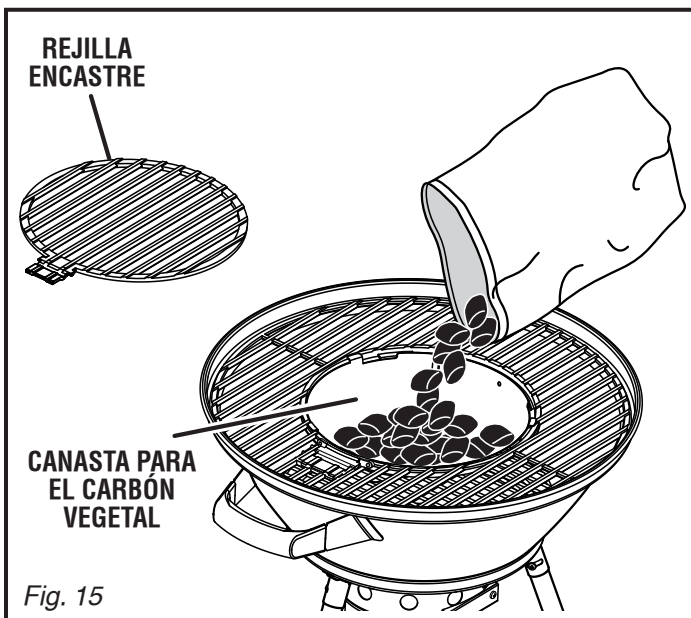
- Cuando ya esté listo, utilice la herramienta de montaje y desmontaje para quitar suavemente la canasta para el carbón vegetal caliente. El carbón se esparcirá sobre la rejilla para el carbón vegetal.

**NOTA:** Agite suavemente la canasta para el carbón vegetal antes de levantarla para asegurarse de que el carbón se distribuya de forma pareja sobre la rejilla.

- Cuando no se use, la cesta para carbón se puede guardar sobre la base de varillas metálicas.

### ⚠ ADVERTENCIA:

La canasta para el carbón vegetal y la rejilla encastre permanecerán calientes por un tiempo después de ser desmontadas de la rejilla. Cuando la canasta para el carbón vegetal o la rejilla encastre estén calientes, colóquelas en una superficie no inflamable. No las apoye sobre plástico o madera. Asegúrese de no colocar los accesorios calientes en lugares accesibles para mascotas o personas.





## FUNCIONAMIENTO

### ⚠️ ADVERTENCIA:

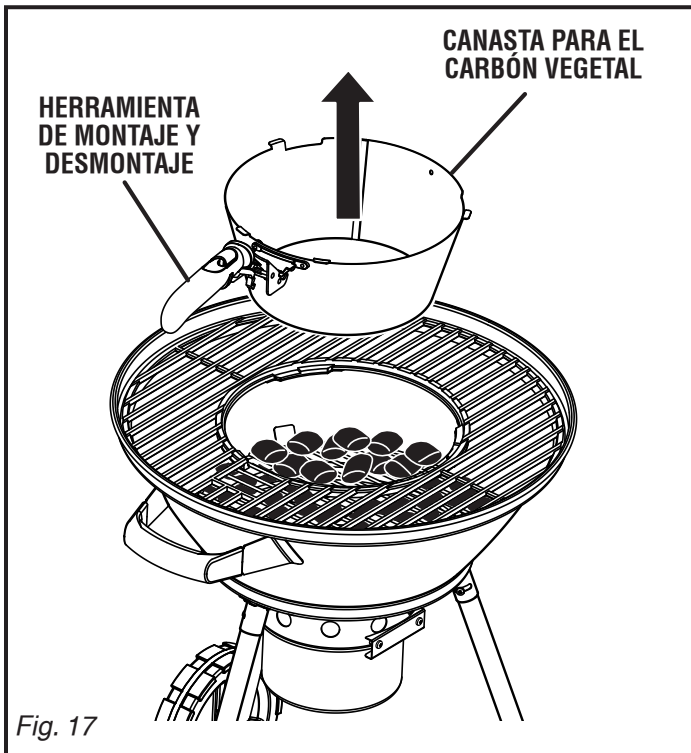
Use los mitones de horno resistentes al calor para manejar la herramienta de montaje y desmontaje cuando la parrilla esté caliente. El uso de la herramienta sobre la parrilla caliente puede causar heridas graves.

### ⚠️ ADVERTENCIA:

Utilice manoplas para horno resistentes al calor cuando retire la cesta para carbón o la campana con la parrilla caliente. Si no usa los guantes, puede sufrir lesiones graves.

### ⚠️ 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.



## USO DE LA PARRILLA Y DE LOS ACCESORIOS

Existen dos métodos básicos para cocinar con carbón vegetal. El **método directo** es para aquellas comidas que requieren altas temperaturas y poco tiempo de cocción. La comida se coloca directamente sobre el carbón caliente.

La canasta para el carbón vegetal puede permanecer en su lugar debajo de la rejilla encastre para una cocción directa o se puede esparcir el carbón sobre la rejilla para cocinar la comida directamente sobre éste.

**NOTA:** Si deja la canasta para el carbón vegetal en su lugar y cocina directamente sobre el carbón caliente, necesitará menos briquetas.

El **método indirecto** es mejor para aquellas comidas que requieren mayor tiempo de cocción a temperaturas más bajas y así evitar que se quemen o se pase la cocción. También es mejor para carnes y vegetales más delicados.

En el método indirecto, los alimentos se colocan distribuidos en los bordes externos de la rejilla principal. Para el método indirecto, la canasta para el carbón vegetal debe permanecer en su lugar.

Su propia experiencia al usar la parrilla es la mejor manera para determinar cuáles son sus propias preferencias de cocción y para decidir qué método funciona mejor con sus recetas.

### PARA ASAR:

- Prenda el carbón vegetal y espere a que esté listo para la cocción. Utilice manoplas para horno resistentes al calor y quite la canasta para el carbón vegetal.
- Utilice manoplas para horno resistentes al calor y vuelva a colocar la rejilla encastre.
- Coloque la comida sobre la rejilla limpia y ubique la tapa en la parrilla. El tiempo de cocción varía según el gusto personal.
- Cuando la comida esté lista, retírela de la parrilla cuidadosamente con un utensilio de mango largo para parrilla.
- Cuando termine de cocinar, vuelva a colocar la tapa y espere a que se enfríe el carbón y la parrilla antes de limpiar las cenizas.

### ⚠️ ADVERTENCIA:

Use guantes para horno resistentes al calor para manipular las piezas insertables de la parrilla cuando la parrilla esté caliente. Asegúrese de que las llamas del carbón se hallan extinguido antes de colocar el retirar las piezas insertables de la parrilla de la parrilla. Nunca intente retirar una pieza insertable de la parrilla caliente de una parrilla. Si no se usan guantes para horno resistentes al calor, esto puede causar graves lesiones personales.

### **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**

No confunda la acumulación marrón y negra de la grasa y del humo con pintura. El interior de la campana no está pintado y no debe pintarse nunca. Al limpiar el interior de la campana 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.

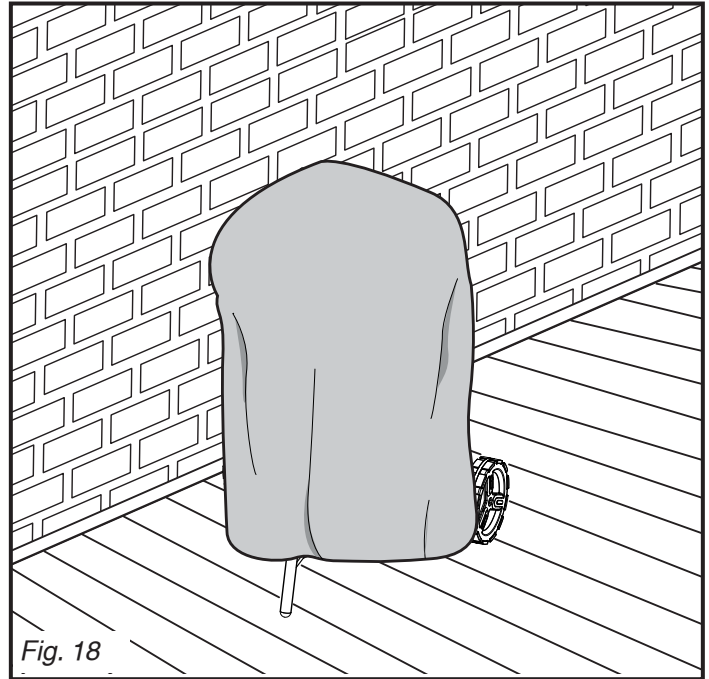
#### **Rejillas de cocción:**

- Límpielas antes y después de cada uso con un cepillo de alambre rígido.

### **ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA**

*Vea la figura 18.*

- Almacénela en un lugar seco. Si la almacena en el exterior, espere a que se enfríe la parrilla y cúbrala con una funda para parrilla de STÖK™.





# GARANTÍA

## GARANTÍA LIMITADA DE LA PARRILLA DE CARBÓN STÖK™

Gracias por comprar una parrilla STÖK™. A continuación, encontrará la garantía limitada de la parrilla a carbón vegetal. 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:

- Rejillas de hierro fundido revestidas en porcelana: 2 años.
- 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., México 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 STÖK™ aprueba la reclamación, es posible que se le solicite la devolución de cualquier pieza defectuosa, que será reparada o reemplazada por STÖK™, 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.
- 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.
- Llamadas 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 STÖK™. EXCEPTO EN LA MEDIDA PROHIBIDA POR LEY, TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN 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 (ubicada en el interior de la panel izquierdo) 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 (return authorization number, RAN) válido emitido por Servicio al Cliente. Usted será responsable de pagar los cargos de envío, y debe devolver la pieza defectuosa a STÖK™ 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 STÖK™ (llamada gratuita, EE. UU., México y Canadá): 01-800-843-1111

Dirección del sitio web de STÖK™: [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)



# MANUAL DEL OPERADOR

## Parrilla Tambor a Carbón

### SCC0070N



#### Información sobre servicio al consumidor:

Para piezas de repuesto o servicio, le suplicamos llamar al 01-800-843-1111 (Mexico) o 1-800-847-5993 (US/Canada) o visitar nuestro sitio en la red mundial, en la dirección [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com).

El número de modelo y el número de serie de esta parrilla se encuentran en la encuentra en stand. 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

USA, Teléfono 1-800-847-5993

[www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

Una subsidiaria de Techtronic Industries Co., Ltd.

OTC : TTNDY