

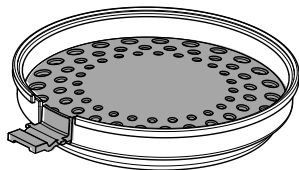
SMOKER / INFUSER

FUMOIR/GRILLE D'INFUSION

OLLA AHUMADORA/BANDEJA

INFUSORA

SIS1030



⚠ WARNING:

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

For the grill enthusiast who loves smoke infused flavors, the smoker / infuser is the perfect solution for steaming meats and vegetables or a simple grill humidifier to help retain the natural juices and flavors of your grilled foods. Compatible with the STOK insert system, the cast iron smoker /infuser can be used on your STOK charcoal or gas grill.

USING THE SMOKER / INFUSER

See Figures 1 - 2.

- The cast iron smoker pot and infuser tray are pre-seasoned. Before use, rinse both pieces with hot water and dry thoroughly.
 - Using the insert removal tool (not included) or heat-resistant oven mitts, lift and remove the grate insert from your grill.
 - Place the smoker pot in the opening from where the grate insert was removed and fill bottom of pot with wood chips or your favorite flavored liquid (e.g. water, beer, wine.)
 - Using the insert removal tool, place the infuser tray into the smoker pot, over the wood chips or flavored liquid.
- NOTE:** The infuser tray allows wood chips to begin smoking more quickly. It can be used as a cooking surface when steaming. If you are using the Infuser for steaming foods, apply a light coat of oil to the surface to prevent food from sticking.
- Using the insert removal tool, place the grate insert on top of the smoker pot.
 - When food is done, grate insert and infuser tray may be removed.

OPERATING TIPS

- For best results with STOK charcoal grills, provide direct heat to the smoker pot and allow it to get hot enough to turn the wood chips or liquid contained in it to smoke or steam before grilling.
- For best results with STOK gas grills, burners directly beneath the smoker pot should be on high to allow the wood chips or liquid (in the Smoker pot) to create smoke or steam before grilling.

CLEANING THE SMOKER / INFUSER

- Allow the smoker pot and infuser tray to cool completely.
- Remove the Smoker pot from the grill and clean using a stiff nylon brush and hot water. For best results, the use of soap is not recommended. Do not clean in the dishwasher.
- Dry thoroughly. Do not allow the Smoker pot or Infuser tray to air dry as this can allow rust to form.
- Apply a light coating of oil to both the Smoker pot and Infuser tray before storing.

- If food begins to stick to the surface of the cast iron or rust spots begin to form, re-seasoning your cast iron cookware is required. Visit www.stokgrills.com for more information.
- Apply a light coating of oil to both the Smoker pot and Infuser before storing.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

⚠ WARNING:

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

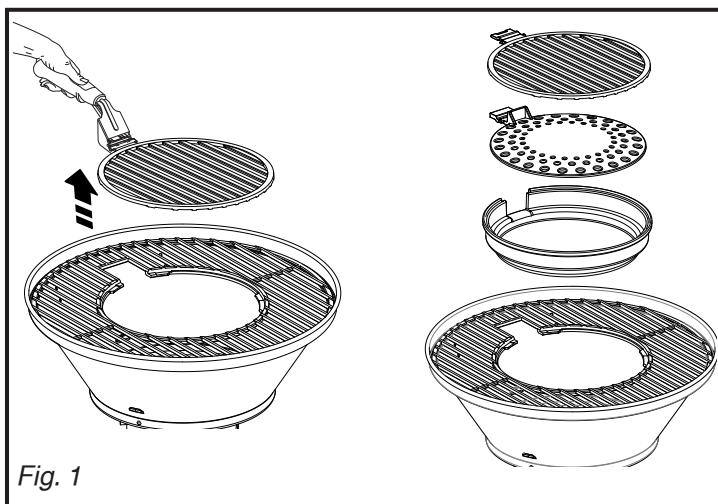


Fig. 1

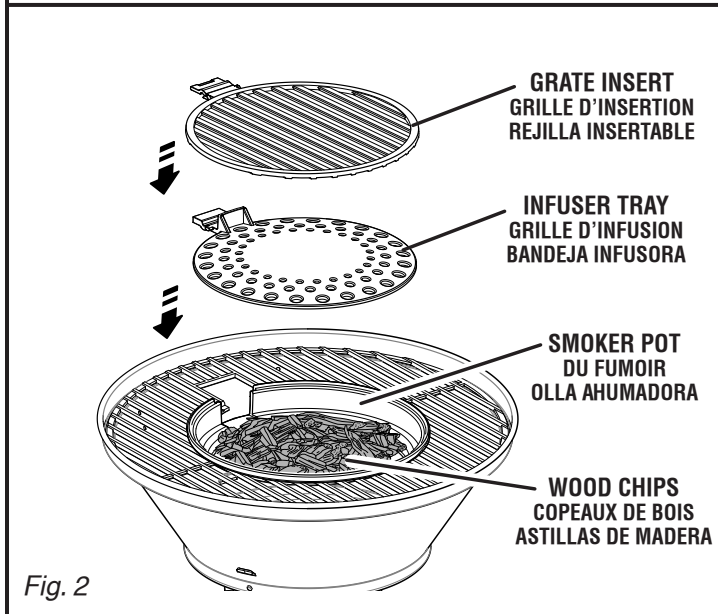


Fig. 2

AVERTISSEMENT :

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

Pour les amateurs de grillades qui aime les arômes de fumée infusées. Le fumeur / infuser est également la solution idéale pour cuire les viandes et les légumes ou les utiliser comme un humidificateur grill simple pour aider à conserver les jus de fruits et des arômes naturels de vos aliments grillés. Compatible avec le système d'insertion STOK, la fonte fumeur / infuser peut être utilisé sur votre charcoal grill à gaz ou STOK.

UTILISATION DU FUMOIR/GRILLE D'INFUSION

Voir les figures 1 et 2.

- Le pot du fumoir et la grille d'infusion en fonte sont aromatisés. Rincer les deux articles avec de l'eau chaude et assécher complètement avant l'utilisation.
- En utilisant l'outil de retrait de plaques de cuisson (non fourni) ou des gants de cuisinier résistants à la chaleur, soulever et retirer la plaque de cuisson grillagée du barbecue.
- Déposer le pot du fumoir dans l'ouverture laissée par la plaque de cuisson grillagée et couvrir le fond du pot avec des copeaux de bois ou un liquide aromatique préféré (comme de l'eau, de la bière ou du vin).
- En utilisant l'outil de retrait de plaques de cuisson, déposer la grille d'infusion sur les copeaux de bois ou le liquide aromatique contenu dans le pot du fumoir.
NOTE : La grille d'infusion permet la diffusion plus rapide de la fumée des copeaux de bois. Elle peut être utilisée comme surface de cuisson pour la cuisson à la vapeur. Lors de l'utilisation de la grille d'infusion pour cuire des aliments à la vapeur, appliquer une mince couche d'huile sur la surface pour que les aliments ne collent pas.
- En utilisant l'outil de retrait des plaques de cuisson, déposer la grille d'insertion sur le dessus du pot du fumoir.
- Lorsque les aliments sont cuits, la grille d'insertion et la grille d'infusion peuvent être retirés.

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour obtenir des résultats optimaux avec les barbecues au charbon de bois STOK, afin de fournir une chaleur directe au pot du fumoir et lui permettre de devenir suffisamment chaud pour favoriser la fumée des copeaux de bois ou du liquide contenu dans le fumoir ou obtenir une cuisson à la vapeur avant de faire rôtir les aliments.
- Pour obtenir des résultats optimaux avec les barbecues au gaz STOK, les brûleurs situés directement sous le pot du fumoir doivent être suffisamment élevés pour favoriser la fumée des copeaux de bois ou du liquide (contenu dans le fumoir) ou obtenir une cuisson à la vapeur avant de faire rôtir les aliments.

NETTOYAGE DU FUMOIR/GRILLE D'INFUSION

- Laisser complètement refroidir le pot du fumoir et la grille d'infusion.
- Retirer le pot du fumoir du barbecue et nettoyer à l'aide d'une brosse en nylon rigide et de l'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée afin d'obtenir de meilleurs résultats. Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Assécher complètement. Éviter de faire sécher le pot du fumoir ou la grille d'infusion à l'air libre pour éviter la formation de rouille.
- Appliquer une mince couche d'huile au pot du fumoir et à la grille d'infusion avant de les ranger.
- Il faudra aromatiser à nouveau les articles de cuisson si les aliments adhèrent à la surface en fonte ou si des traces de rouille se forment. Visiter le site www.stokgrills.com pour obtenir plus d'information.
- Appliquer une mince couche d'huile au pot du fumoir et à la grille d'infusion avant de les ranger.

PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

AVERTISSEMENT :

Les sous-produits de combustion générés suite à son utilisation peuvent contenir des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres dommages au système reproducteur. Pour réduire le risque d'exposition à ces substances, toujours utiliser le grill dans un lieu bien ventilé. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb ou des composés de plomb qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres dommages au système reproducteur.

Bien se laver les mains après toute manipulation.

ADVERTENCIA:

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

Para los entusiastas de la parrilla que ama aromas de humo infundido. El fumador / infuser también es la solución perfecta para las carnes y verduras al vapor o el uso como un humidificador parrilla simple para ayudar a retener los jugos y sabores naturales de los alimentos a la parrilla. Compatible con el sistema de inserción de Stok, el hierro fundido fumador / infuser se puede utilizar en su STOK carbón o parrilla de gas.

USO DE LA OLLA AHUMADORA/BANDEJA INFUSORA

Vea las figuras 1 y 2.

- La olla ahumadora y bandeja infusora de hierro fundido están precuradas. Antes de utilizarlas, enjuague ambas piezas con agua caliente y séquelas por completo.
- Utilice la herramienta para extraer piezas insertables (no se incluye) o una manopla para horno resistente al calor para levantar y retirar la rejilla insertable de la parrilla.
- Coloque la olla ahumadora en la apertura que se originó al retirar la rejilla insertable y llene la parte inferior de la olla con o con el líquido saborizado de su preferencia (p. ej.: agua, cerveza, vino).
- Utilice la herramienta para extraer piezas insertables para colocar la bandeja infusora en el interior de la olla ahumadora, sobre las astillas de madera o el líquido saborizado.
NOTA: La bandeja infusora permite que las astillas de madera comiencen a ahumarse más rápidamente. Se puede usar como superficie de cocción cuando se cueza al vapor. Si está utilizando la bandeja infusora para cocer alimentos al vapor, aplique una capa delgada de aceite sobre la superficie para evitar que se adhieran los alimentos.
- Utilice la herramienta para extraer piezas insertables para colocar la rejilla insertable sobre la olla ahumadora.
- Cuando los alimentos estén cocidos, se puede retirar la rejilla insertable y la bandeja infusora.

CONSEJOS DE OPERACIÓN

- Para obtener resultados óptimos con parrillas a carbón STOK, suministrar calor directo a la olla ahumadora y dejar que se caliente lo suficiente para convertir en humo o en vapor las astillas de madera o el líquido antes de cocinar a la parrilla.
- Para obtener resultados óptimos con parrillas a gas STOK, los quemadores que se encuentran directamente debajo de la olla ahumadora deben encenderse al máximo para permitir que las astillas de madera o el líquido (en la olla ahumadora) creen el humo o el vapor necesarios antes de cocinar a la parrilla.

LIMPIEZA DE LA OLLA AHUMADORA/BANDEJA INFUSORA

- Deje enfriar por completo la olla ahumadora y la bandeja infusora.
- Retire la olla ahumadora de la parrilla y límpiela con un cepillo duro de nailon y agua caliente. Para obtener mejores resultados, no se recomienda utilizar jabón. No lavar en lavaplatos.
- Secar por completo. No deje secar la olla ahumadora ni la bandeja infusora al aire ya que podría formarse óxido.
- Aplique una capa delgada de aceite a la olla ahumadora y la bandeja infusora antes de guardarlas.
- Si los alimentos comienzan a adherirse a la superficie del hierro fundido o empiezan a formarse manchas de óxido, vuelva a curar los elementos de hierro fundido según sea necesario. Visite www.stokgrills.com para obtener más información.
- Aplique una capa delgada de aceite a la olla ahumadora y la bandeja infusora antes de guardarlas.

CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65

ADVERTENCIA:

Los productos secundarios de la combustión que se generan al usar este producto pueden contener sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otras afecciones del aparato reproductor. Para reducir el riesgo de exposición a estas sustancias, siempre use la parrilla en un área bien ventilada. Este producto contiene sustancias químicas, incluidos el plomo y diversos compuestos del plomo, reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otras afecciones del aparato reproductor. **Lávese las manos después de utilizar el aparato.**