

# PA12GRILLN Electric Grill Use and Care Guide

The PA12GRILLN Accessory Grill Plate can be used on all THERMADOR® rangetop and range models with an electric griddle **except** for the following:

- PRD484NCHU/C
- PRD484NCGU/C
- PRD48NCSGU/C

## About the Electric Grill

The grill plate is a non-stick, non-PTFE cast iron grill plate. This produces a surface with even heat that is easy to clean.

When cooking meat on the grill you will achieve a similar flavor as meat cooked on an outdoor grill. This flavor is actually created by the fats and juices that are brought to the surface of the food and seared by the heat from the grill plate.

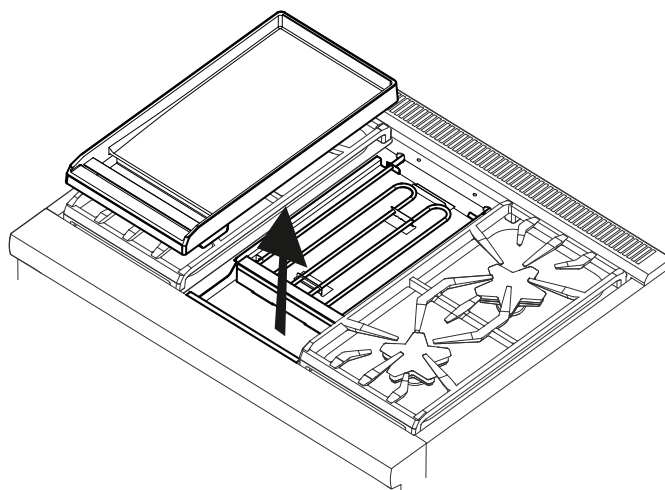
### IMPORTANT:

- **A VENTILATING HOOD** of adequate cubic-feet-per-minute capacity vented to the outside of the house is strongly recommended for installation **ABOVE THE RANGETOP/RANGE**. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements. Refer to ventilation requirements in the *Appliance's Installation Instructions* for additional information.
- Do not use a microwave oven/ventilator combination above the cooktop/range, as these types of units do not provide the proper ventilation and are not suitable for use with the cooktop/range.
- The electric grill element is rated at 120 volts AC, 1630 watts.

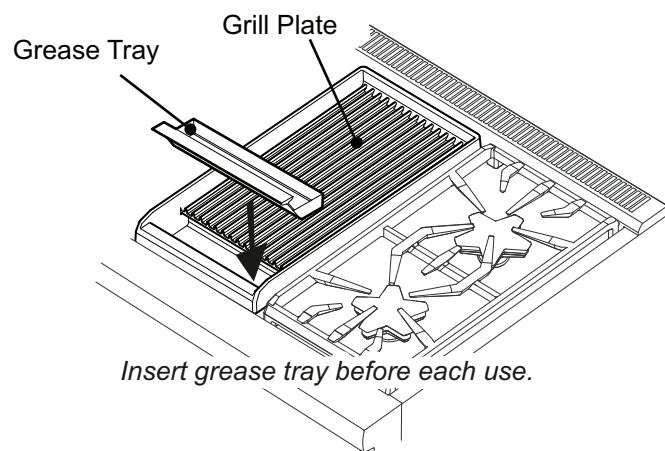
## Installing the Grill Plate

1. Wash the grill plate with warm soapy water then rinse with clear water.

2. Lift up and off to remove the griddle plate from the maintop. Replace with the electric grill plate.

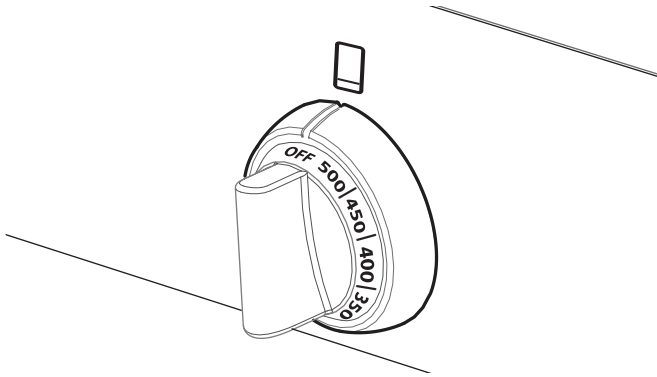


3. The grill must be tilted slightly forward for optimum performance. See the *Appliance's Installation Manual* for procedure to check and adjust the grill for proper tilt of the grill plate.
4. Insert the grease tray and push under the front edge of the grill overhang to catch grease or food residue.



## Cooking on the Grill

1. Before cooking, verify that the grill is properly assembled.
2. The griddle control knob is calibrated in degrees Fahrenheit. To turn the burner on, press the control knob and rotate it clockwise to the desired position. See the “Grill Cooking Recommendations” table for suggested settings.



3. Preheat grill on the desired setting for 15 to 20 minutes minimum.
  - The grill must be hot to sear the food. The longer the preheat, the faster the meat browns and the darker the grill marks.
  - Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the higher heat settings for most of the cooking time. However, for some foods, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside.
4. When the grill has cooled, empty the grease into a grease resistant container. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill.
5. Clean the grease tray and grill plate with warm, soapy water and rinse with clear water.
  - The grill plate and grease tray may be placed in the dishwasher for cleaning.

### CAUTION!



The grill is hot after use. Allow sufficient time for grill components to cool before cleaning.

## Grilling Suggestions

- Any utensil may be used on the grill surface. Care should be taken to avoid scratching or gouging the grill surface.
- Trim any excess fat from the meat before cooking. Cut slits in the remaining fat around the edges at 2" (51 mm) intervals.
- Brush on basting sauce toward the end of cooking.
- Use a spatula or tongs instead of a fork to turn the meat. A fork punctures the meat and lets the juices run out. Be cautious when turning meat over.
- After the juices begin to bubble to the surface, turn the meat only once. This helps keep the juices in the meat.
- Add seasoning or salt after grilling.

### CAUTION!

- Do not leave the grill unattended while in use.
- If children are allowed to use the grill, they must be closely supervised.

### WARNING!

To avoid risk of injury, **NEVER** operate griddle without the grill or griddle plate installed. **NEVER** use grill in a manner that is not prescribed by the Use and Care Guide.

## Grill Cooking Recommendations

| FOOD                           | SETTING       | TIME (MINUTES) |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| Breakfast Sausage              | 450°F (232°C) | 10 – 15        |
| Boneless Chicken Breast        | 475°F (246°C) | 30 – 40        |
| Boneless Pork Chops (1" thick) | 450°F (232°C) | 30 – 35        |
| Ham Slices (½" thick)          | 450°F (232°C) | 12 – 15        |
| Filet Mignon (1½" thick)       | 500°F (260°C) | 30 – 40        |
| T-Bone Steak (1" thick)        | 500°F (260°C) | 10 – 15        |
| Salmon Steak (1" thick)        | 425°F (218°C) | 20 – 25        |
| Italian Sausage                | 475°F (246°C) | 25 – 30        |
| Ground Beef Patties (6 oz)     | 450°F (232°C) | 10 – 15        |
| Hot Dogs                       | 450°F (232°C) | 12 – 15        |
| Sliced Fruits or Vegetables    | 450°F (232°C) | 10 – 20        |

# Manuel d'utilisation et d'entretien du gril électrique PA12GRILLN

La plaque de gril optionnelle PA12GRILLN peut être utilisée avec tous les modèles de cuisinière THERMADOR équipés d'une plaque chauffante électrique, sauf les suivants :

- PRD484NCHU/C
- PRD484NCGU/C
- PRD48NCSGU/C

## À propos de la plaque chauffante électrique

Les grilles du gril encastrable sont faites de fonte de qualité professionnelle. Ce métal fait en sorte que les grilles répartissent uniformément la chaleur et sont faciles à nettoyer.

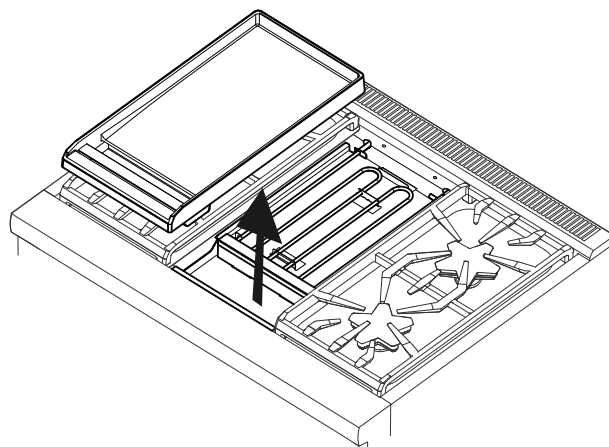
Lorsque vous ferez cuire des aliments sur le gril, vous obtiendrez une saveur semblable à ce que vous obtenez en faisant cuire de la viande sur un barbecue extérieur. En fait, le gras et les sucs qui montent à la surface de l'aliment, roussis par la chaleur de la plaque chauffante, donnent la saveur aux aliments.

### IMPORTANT :

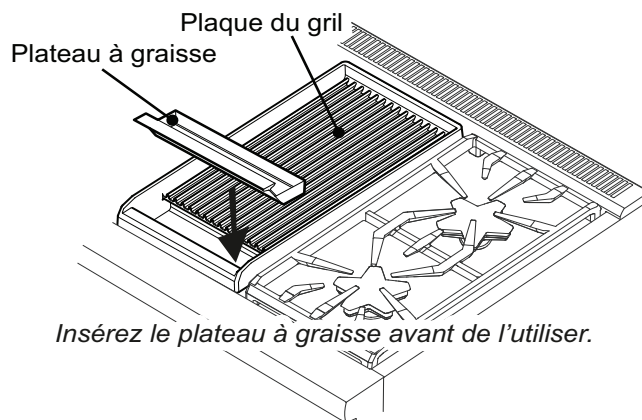
- Il est fortement recommandé d'installer UNE HOTTE avec une capacité adéquate de pieds cubes par minute AU-DESSUS DE LA SURFACE DE CUISSON/ CUISINIÈRE et d'évacuer l'air à l'extérieure de la maison. La hotte doit être installée conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil et aux exigences du code du bâtiment local. Consultez les exigences apparaissant dans les instructions d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- N'utilisez pas un combiné four à micro-ondes/hotte au-dessus de la surface de cuisson/cuisinière, car ce type d'appareil ne fournit pas une ventilation adéquate et ne convient pas à une utilisation avec une surface de cuisson/cuisinière.
- Le courant nominal de l'élément de la plaque chauffante électrique est de 120 volts CA, 1630 watts.

## Assemblage du gril

1. La plaque du gril devrait être nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse puis rincée avec de l'eau claire.
2. Soulevez le panneau de la plaque chauffante et tirez-le pour l'enlever de la surface principale. Remplacez-le par le panneau du gril électrique.

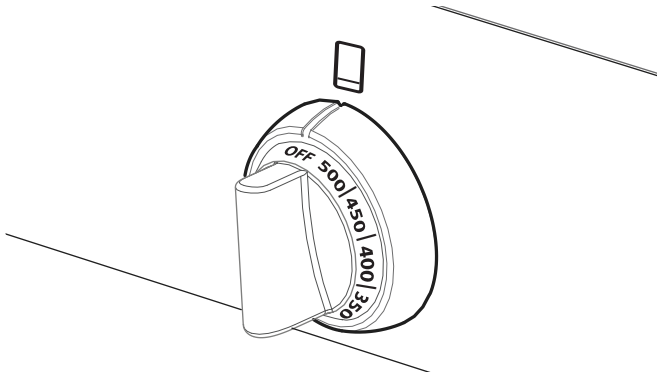


3. Le gril doit être légèrement incliné vers l'avant pour offrir un rendement optimal. Consultez le manuel d'installation pour connaître la procédure permettant de vérifier et d'ajuster la plaque du gril à une inclinaison adéquate.
4. Insérez et poussez le plateau à graisse sous le rebord avant de la plaque chauffante pour que la graisse et les résidus de nourriture s'y déversent.



## Cuisson sur le grill

1. Avant de cuisiner, assurez-vous que le grill est correctement assemblé.
2. Le bouton de commande de la plaque chauffante est calibré en degrés Fahrenheit. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire à la position désirée. Consultez le tableau pour voir les réglages recommandés.



3. Préchauffez le grill au réglage désiré pendant au moins 15 à 20 minutes.
  - Le grill doit être chaud pour faire griller les aliments. Plus le préchauffage est long, plus la viande roussit rapidement et plus le grill laisse des traces foncées sur les aliments.
  - Pour une grillade réussie qui roussit et brunit adéquatement les aliments, le grill doit atteindre une chaleur élevée. La plupart des aliments se cuisinent à des réglages de chaleur élevée pendant la majeure partie du temps de cuisson. Toutefois, il pourrait être nécessaire d'ajuster la chaleur à un réglage inférieur après le brunissage initial, ce qui permet de bien faire cuire les aliments sans en brûler la surface.
4. Une fois que le grill a refroidi, videz la graisse dans un contenant résistant aux graisses. Lorsque vous retirez le plateau, prenez garde en le penchant pour éviter que son contenu ne déborde.
5. Nettoyez le plateau à graisse et la plaque du grill avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
  - Le plateau à graisse et plaque du grill peut être nettoyé au lave-vaisselle.



### ATTENTION:



Le grill reste chaud après son utilisation. Laissez suffisamment de temps pour que les composantes du grill refroidissent avant de les nettoyer.

## Suggestions pour les grillades

- Vous pouvez utiliser tous les types d'ustensiles sur la surface du grill en prenant soin de ne pas l'égratigner ou l'endommager.
- Coupez tous les excédents de gras de la viande avant de la faire cuire. Faites des fentes dans le gras qu'il reste à des intervalles de 2 po (51 mm) autour des pièces de viande.
- Badigeonnez la viande avec de la sauce vers la fin de la cuisson.
- Utilisez une spatule ou des pinces plutôt qu'une fourchette pour retourner la viande. Une fourchette perce la viande et laisse les sucs s'échapper. Faites attention lorsque vous tournez les pièces de viande.
- Lorsque les sucs commencent à sortir sous forme de bulles à la surface, tournez la viande une seule fois. Cela aide à garder les sucs à l'intérieur de la viande.
- Ajoutez des assaisonnements ou du sel après avoir fait griller la viande.



### ATTENTION:

- Ne laissez pas le grill sans surveillance pendant son utilisation.
- Si des enfants sont autorisés à utiliser le grill, ils doivent être étroitement surveillés.



### ATTENTION:

Pour éviter tout risque de blessure, ne faites **JAMAIS** fonctionner la plaque chauffante sans grille ou panneau. N'utilisez **JAMAIS** le grill d'une façon qui n'est pas mentionnée dans le guide d'utilisation et d'entretien.

## Recommandations pour la cuisson au grill

| ALIMENT                          | RÉGLAGE       | TEMPS (MINUTES) |
|----------------------------------|---------------|-----------------|
| Saucisse à déjeuner              | 450°F (232°C) | 10 – 15         |
| Poitrine de poulet désossée      | 475°F (246°C) | 30 – 40         |
| Côtelette de porc sans os (1 po) | 450°F (232°C) | 30 – 35         |
| Tranche de jambon (½ po)         | 450°F (232°C) | 12 – 15         |
| Filet Mignon (1½ po)             | 500°F (260°C) | 30 – 40         |
| Biftech d'ailou (1 po)           | 500°F (260°C) | 10 – 15         |
| Darne de saumon (1 po)           | 425°F (218°C) | 20 – 25         |
| Saucisse italienne               | 475°F (246°C) | 25 – 30         |
| Boulette de bœuf haché (6 oz)    | 450°F (232°C) | 10 – 15         |
| Hot Dog                          | 450°F (232°C) | 12 – 15         |
| Fruits ou légumes en tranches    | 450°F (232°C) | 10 – 20         |

# Manual de Uso y Mantenimiento de la Parrilla Eléctrica PA12GRILLN

Se puede usar la placa opcional de la parrilla PA12GRILLN con todos los modelos de cocina THERMADOR equipados con una plancha eléctrica, menos los siguientes:

- PRD484NCHU/C
- PRD484NCGU/C
- PRD48NCSGU/C

## Acerca de la plancha eléctrica

Las rejillas de la parrilla empotrable están hechas de hierro colado de calidad profesional. Este material da a las rejillas una superficie que reparte uniformemente el calor y que es fácil de limpiar.

Cuando se cocinan alimentos a la parrilla, se obtiene un sabor parecido al que se obtiene al cocer carne en una barbacoa. De hecho, la grasa y los jugos que salen a la superficie del alimento, cocidos por el calor de la plancha, da un sabor peculiar a los alimentos.

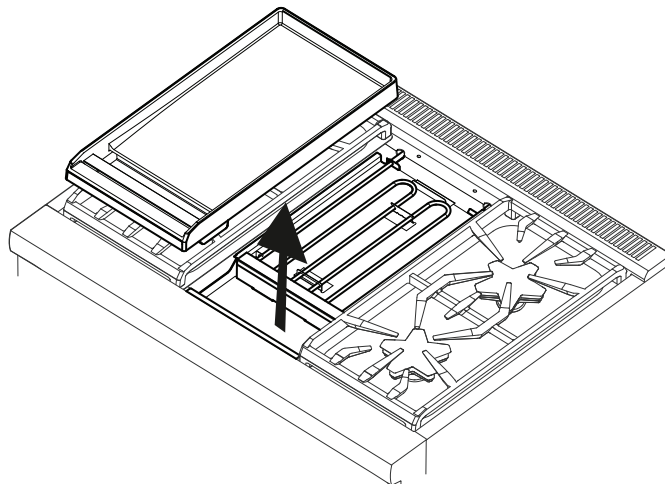
### IMPORTANTE:

- Se recomienda encarecidamente instalar una **CAMPANA** con una capacidad adecuada de pies cúbicos por minuto **SOBRE DE LA ESTUFA** y evacuar el aire fuera de la casa. Se debe instalar la campana conforme a las instrucciones de instalación proporcionadas con el aparato y a las exigencias del código local de construcción. Consulte las exigencias de las instrucciones de instalación para obtener más información.
- No use un combinado microondas/campana colocado sobre la estufa, ya que este tipo de aparato no proporciona una ventilación adecuada y no conviene utilizarlo junto con una estufa.
- La plancha eléctrica tiene una potencia de 120 VCA, 1630 vatios.

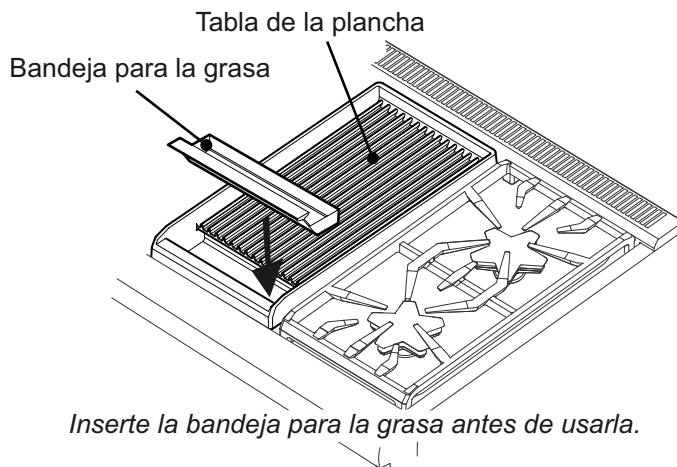
## Preparación de la parrilla

1. Limpie la tabla de la parrilla con agua jabonosa caliente y enjuáguela con agua limpia antes de cada utilización.

2. Levante la tabla de la plancha y tire para quitarla de la superficie principal. Reemplácela por la tabla de la parrilla.



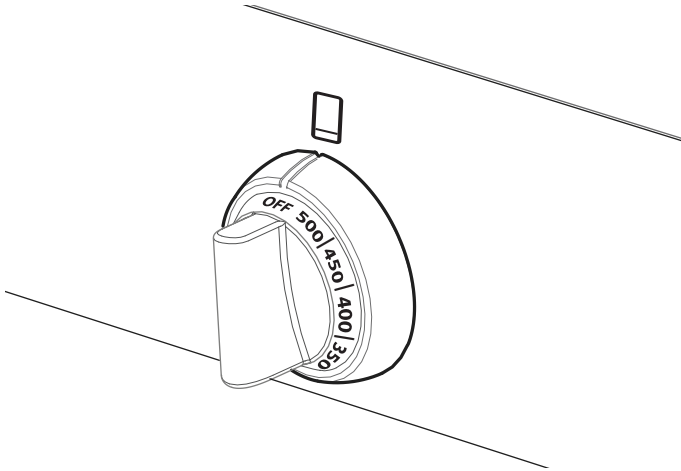
3. La parrilla debe estar ligeramente inclinada hacia la parte delantera para dar un rendimiento óptimo. Consulte el manual de instalación para ver cómo comprobar y ajustar adecuadamente la inclinación de la tabla de la parrilla.
4. Inserte la bandeja para la grasa empujándola debajo del borde delantero de la plancha para recoger la grasa y los residuos de los alimentos.





## Cocción en la parrilla

1. Antes de usarla, asegúrese de que la parrilla esté correctamente ensamblada.
2. La perilla de la plancha está calibrada en grados Fahrenheit. Para encender el quemador, pulse la perilla y gírela en el sentido horario hasta la posición deseada. Consulte la “Recomendaciones para cocinar con la parrilla” tabla para ver los ajustes recomendados.



3. Precaliente la parrilla a la temperatura deseada durante 15 ó 20 minutos por lo menos. La parrilla debe estar caliente para asar alimentos.
  - Cuanto más dure el precalentamiento, más rápidamente se asará la carne y más manchas oscuras dejará la parrilla en los alimentos.
  - Para lograr una parrillada que dore adecuadamente los alimentos, la parrilla debe alcanzar una temperatura alta. La mayor parte de los alimentos se preparan a temperaturas altas durante la mayor parte del tiempo de cocción. Sin embargo, puede hacer falta ajustar la parrilla a una temperatura más baja después con conseguir el dorado inicial, lo que permite cocer bien los alimentos sin quemar su superficie.
4. Cuando se haya enfriado la parrilla, vacíe la grasa en un recipiente resistente a la grasa. Limpie la bandeja de grasa y la tabla de la parrilla con agua jabonosa y enjuáguelas con agua limpia.
5. Limpie la bandeja para la grasa después de cada uso. Al quitar la bandeja, tenga cuidado para que no se derrame el contenido.
  - La bandeja para la grasa se puede lavar en el lavavajillas.



### PRECAUCIÓN:



La plancha está caliente después de cada utilización. Déjela enfriar completamente antes de limpiarla.

## Sugerencias para las parrilladas

- Se puede usar todo tipo de utensilios en la superficie de la parrilla. Tenga cuidado para no arañar o dañar la tabla de la parrilla.
- Quite toda la grasa de la carne que sobre antes de cocerla. Raje la grasa que queda en intervalos de 2 pulg. (51 mm) alrededor de la pieza de carne.
- Unta la carne con salsa hacia el final de la cocción.
- Use una espátula o pinzas en vez de un tenedor para voltear las piezas de carne. Un tenedor perfora la carne y deja que se escapen los jugos. Tenga cuidado al voltear los alimentos.
- Cuando empiecen a salir los jugos en forma de burbujas en la superficie, voltee la carne sólo una vez. Eso ayuda a conservar los jugos dentro de la carne.
- Añada condimentos o sal después de haber cocido la carne.



### ATTENTION:

- No deje la parrilla sin vigilarla durante su utilización.
- Si hay niños con autorización para usar la parrilla, deben estar supervisados de cerca.



### ADVERTENCIA:

Para evitar lesionarse, no utilice NUNCA la plancha si la bandeja o la parrilla no están instaladas. No utilice NUNCA la plancha de una forma distinta a lo indicado en el manual de uso y cuidado.

## Recomendaciones para cocinar con la parrilla

| ALIMENTO                              | AJUSTE        | TIEMPO (MINUTOS) |
|---------------------------------------|---------------|------------------|
| Salchichas de desayuno                | 450°F (232°C) | 10 – 15          |
| Pechuga pollo sin hueso (1 pulg.)     | 475°F (246°C) | 30 – 40          |
| Chuletas de cerdo sin hueso (1 pulg.) | 450°F (232°C) | 30 – 35          |
| Lonchas de jamón (½ pulg.)            | 450°F (232°C) | 12 – 15          |
| Filete miñón (1½ pulg.)               | 500°F (260°C) | 30 – 40          |
| Solomillo (1 pulg.)                   | 500°F (260°C) | 10 – 15          |
| Rodaja de salmón (1 pulg.)            | 425°F (218°C) | 20 – 25          |
| Salchicha italiana                    | 475°F (246°C) | 25 – 30          |
| Albóndigas de carne picada (6 onzas)  | 450°F (232°C) | 10 – 15          |
| Perritos calientes                    | 450°F (232°C) | 12 – 15          |
| Rodajas de verduras y frutas          | 450°F (232°C) | 10 – 20          |