

CARE AND USE MANUAL

For Thermador Professional[®] Electric Grill

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Pour le gril électrique Professional[®]
de Thermador

MANUAL DE USO Y CUIDADO

De la parrilla eléctrica Professional[®]
de Thermador

Model/
Modèle /
Modelo:

PA12GRILHC

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

Care and Use Instructions for the Thermador Professional[®] Electric Grill

Using the Electric Grill

The model PA12GRILHC, Accessory Grill Plate can be used on the following thermador Cooktop and Range models with an electric griddle:

- Pro Cooktop models — PCG364GD and PCG486GD
- PRO-HARMONY[™] Dual-Fuel Range models — PRD364GDHU, PRD364GDHC, PRD486GDHU, and PRD486GDHC
- PRO-HARMONY[™] Gas Range models — PRG364GDH and PRL364GDH
- PRO-GRAND[™] Dual-Fuel Range models — PRD364EDG, PRD364EDPG, PRD486EDG, and PRD486EDPG
- PRO-GRAND[™] Gas Range models — PRG364EDG, PRG486EDG, PRG486EDPG, PRL364EDG, PRL486EDG, and PRL486EDPG

A VENTILATING HOOD of adequate cubic-feet-per-minute capacity vented to the outside of the house is recommended for installation **ABOVE THE COOKTOP/RANGE**. For most kitchens with a wall mounted hood, a certified hood is recommended. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements. Refer to ventilation requirements in the 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 Grill

When cooking food on the grill you will achieve the same 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.

The grill 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 chart on page 2 for suggested settings.

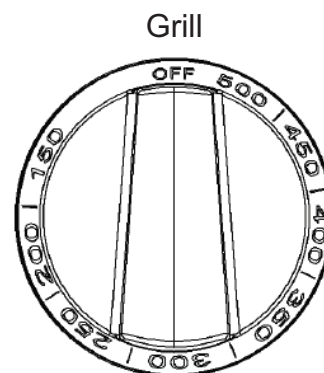


Figure 1: Grill Control Knob

Cooking on the Grill

- Preheat grill on the desired setting for 15 to 20 minutes minimum. The hot grill sears the food, sealing in the juices. 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.
- Foods cooked for a long time or basted with a sugary marinade many need a lower heat setting near the end of the cooking time.
- When the grill has cooled, empty the grease into a grease resistant container. Clean the grease tray and grill plate with warm, soapy water and rinse with clear water.
- The grease tray may be placed in the dishwasher for cleaning.

Grilling Suggestions

- 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.

- The grill grate has sides and a rear food guard that are designed to make foods easier to turn with a spatula.
- After the juices begin to bubble to the surface, turn the meat only once. This helps keep the juices in the meat.
- Some pieces of meat and poultry cook faster than others. Move those pieces to the cooler area of the grill until the rest have finished.
- The doneness of meat is affected by the thickness of the cut. Chefs say it is impossible to cook to the rare stage with a thin cut of 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.

About the Electric Grill

Description

The built-in grill is made of restaurant-quality aluminum that is coated with titanium. This produces a surface with even heat that is easy to clean. A maple chopping block and stainless steel cover are available as accessories and are purchased separately. Both are sized to fit on top of the surface when the grill is not being used. The maple chopping block and stainless steel cover **must be removed** before turning the grill on.

The electric grill element is rated at 120 volts AC, 1600 watts.



CAUTION

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

Preparing the Grill

The grill must be tilted slightly forward for optimum performance. See Installation Manual for procedure to check and adjust the grill for proper tilt of the grill plate. The grill plate should be washed with warm soapy water then rinsed with clear water prior to use.

Before cooking, verify that the grill is properly assembled.

Any utensil may be used on the grill surface. Care should be taken to avoid scratching or gouging the grill surface.

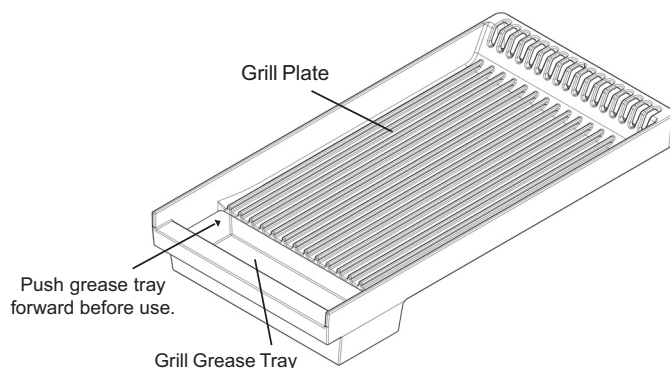


Figure 2: Grill Grease Tray

Grill Grease Tray

- Push the tray under the front edge of the grill overhang to catch grease or food residue.
- Clean the tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill.
- After cooling, pour the grease into a grease resistant container for disposal.

Grill Cooking Recommendations

FOOD	SETTING (°F)	TIME (MINUTES)
Breakfast Sausage	425 – 450	10 to 15
Boneless Chicken Breast	450 – 475	30 to 40
Boneless Pork Chops (1"thick)	425 – 450	30 to 35
Ham Slices (1/2"thick)	425 – 450	12 to 15
Filet Mignon (1-1/2" thick)	475 – 500	30 to 40
T-Bone Steak (1" thick)	475 – 500	10 to 15
Salmon Steak (1" thick)	400 – 425	20 to 25
Italian Sausage	450 – 475	25 to 30
Ground Beef Patties (6 oz)	425 – 450	10 to 15
Hot Dogs	425 – 450	12 to 15
Sliced Fruits or Vegetables	400 – 450	10 to 20

Suggestions pour les grillades

- Enlevez le surplus de gras de la viande avant de la faire cuire. Faites des entailles dans le gras restant autour de la viande à des intervalles de 5 cm (2").
- Badigeonnez de sauce vers la fin de la cuisson.
- Utilisez une spatule ou des pinces de cuisine au lieu d'une fourchette pour retourner la viande. Les fourchettes perforent la viande et laissent les sucs s'échapper. Faites attention lorsque vous tournez la viande.
- La plaque du grill est munie de rebords, sur les côtés et à l'arrière, conçus pour tourner plus facilement les aliments avec une spatule.
- Lorsque les sucs commencent à faire des bulles à la surface, tournez la viande, une seule fois. Cela aide à conserver les sucs à l'intérieur de la viande.
- Certains morceaux de viande et de volaille cuisent plus rapidement que d'autres. Déplacez ces morceaux à l'endroit le moins chaud du grill jusqu'à ce que la cuisson des autres morceaux soient terminée.
- L'épaisseur de la coupe a une incidence sur la cuisson de la viande. Les chefs disent qu'il est impossible d'obtenir une cuisson saignante avec une pièce de viande mince.
- Ajoutez des assaisonnements ou du sel après avoir fait griller la viande.



ATTENTION

- Ne laissez pas le grill sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Si des enfants ont l'autorisation d'utiliser le grill, ils doivent être supervisés de très près.

Concernant le grill électrique

Description

Le grill encastré est fait d'aluminium de qualité professionnelle revêtu de titane. Cela donne une surface facile à nettoyer avec une répartition de chaleur uniforme. Une planche à découper et un couvercle en acier inoxydable sont disponibles et peuvent être achetés séparément. Ces deux accessoires sont conçus pour correspondre aux dimensions de la surface lorsque le grill n'est pas utilisé. Avant d'allumer le grill, la planche à découper en érable et le couvercle en acier inoxydable doivent être enlevés.

L'élément du grill électrique est coté à 120 volts AC, 1600 watts.



ATTENTION

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

Préparation du grill

Le grill doit être légèrement incliné vers l'avant pour obtenir un rendement optimal. Consultez le manuel d'installation pour les procédures permettant de vérifier et d'ajuster le grill et pour connaître l'inclinaison adéquate de la plaque du grill. Avant d'être utilisée, la plaque du grill devrait être nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse puis rincée avec de l'eau claire.

Assurez-vous que le grill est convenablement assemblé avant de l'utiliser.

Tous les types d'ustensiles peuvent être utilisés sur la surface du grill. Une attention particulière devrait être portée pour éviter d'égratigner ou de rayer la surface du grill.

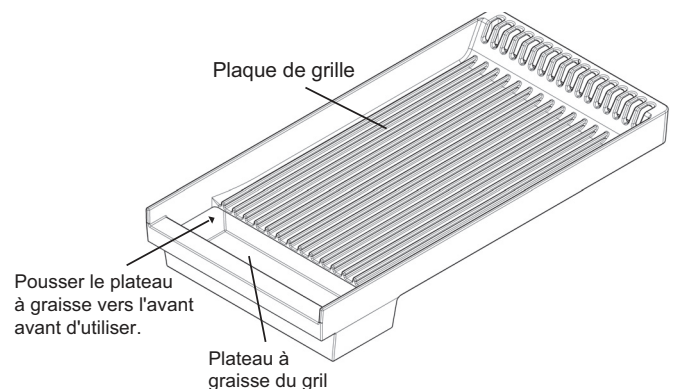


Figure 2 : Récipient à graisse du grill

Récipient à graisse du grill

- Poussez le récipient sous la partie avant du rebord du grill pour récolter la graisse ou les résidus des aliments.
- Nettoyez le récipient après chaque utilisation. Lorsque vous enlevez le récipient, faites attention de ne pas renverser son contenu en l'inclinant.
- Lorsqu'elle s'est refroidie, versez la graisse dans un contenant résistant aux graisses avant de vous en débarrasser.

Recommandations pour la cuisson au grill

ALIMENT	RÉGLAGE (°F)	TEMPS (MINUTES)
Saucisse à déjeuner	425 – 450	10 à 15
Poitrine de poulet désossée	450 – 475	30 à 40
Côtelette de porc sans os (1" d'épaisseur)	425 – 450	30 à 35
Tranche de jambon (1/2" d'épaisseur)	425 – 450	12 à 15
Filet Mignon (1-1/2" d'épaisseur)	475 – 500	30 à 40
Bifteck d'ailoyau (1" d'épaisseur)	475 – 500	10 à 15
Darne de saumon (1" d'épaisseur)	400 – 425	20 à 25
Saucisse italienne	450 – 475	25 à 30
Boulette de bœuf haché (6 oz)	425 – 450	10 à 15
Hot Dog	425 – 450	12 à 15
Fruits ou légumes en tranches	400 – 450	10 à 20

Instrucciones de uso y cuidado de la parrilla eléctrica Professional[®] de Thermador

Uso de la parrilla eléctrica

El modelo de parrilla PA12GRILHC se puede utilizar con una plancha eléctrica sobre los modelos de estufa y placa de cocina Thermador:

- Modelos Pro Cooktop — PCG364GD y PCG486GD
- Modelos de estufa de dos combustibles PRO-HARMONY[™] — PRD364GDHU, PRD364GDHC, PRD486GDHU y PRD486GDHC
- Modelos de estufa de gas PRO-HARMONY[™] — PRG364GDH y PRL364GDH
- Modelos de estufa de dos combustibles PRO-GRAND[™] — PRD364EDG, PRD364EDPG, PRD486EDG y PRD486EDPG
- Modelos de estufa de gas PRO-GRAND[™] — PRG364EDG, PRG486EDG, PRG486EDPG, PRL364EDG, PRL486EDG y PRL486EDPG

Recomendamos la instalación, **POR ENCIMA DE LA PARRILLA / HORNILLA**, de una **CAMPANA DE VENTILACIÓN** con una capacidad de pies cúbicos por minuto adecuada que evacua el aire al exterior. Para la mayoría de las cocinas con una campana mural, se recomienda la utilización de una campana certificada. La campana debe ser instalada conforme a las instrucciones de instalación proporcionadas por el fabricante y a las exigencias de código de construcción local. Consulte las exigencias de ventilación en las instrucciones de instalación para tener más información.

No use una combinación horno de microondas / campana encima de la parrilla / hornilla ya que esos tipos de aparatos no proveen una ventilación adecuada y no convienen a un uso con una parrilla / hornilla.

La parrilla

Al cocinar alimentos con la parrilla, se obtendrá el mismo sabor que cuando se cocina carne con una parrilla exterior.

De hecho, este sabor se cree mediante las grasas y los jugos que salen a la superficie de los alimentos y que el calor de la parrilla soasa.

La perilla de mando de la parrilla está graduada en grados Fahrenheit. Para encender el quemador, apriete la perilla

de mando y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada. Consulte la tabla de la página 3 para los ajustes sugeridos.

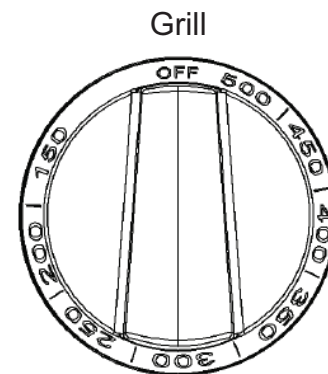


Figura 1: Perilla de mando de la parrilla

Cocinar con la parrilla

- Precaliente la parrilla a la temperatura deseada por un mínimo de 15-20 minutos. La parrilla, cuando está caliente, soasa los alimentos y retiene los jugos. Cuanto más se precalienta la parrilla, más la carne se dorará rápidamente y más las marcas de la parrilla serán oscuras.
- Se requieren altas temperaturas para soasar y dorar adecuadamente las carnes. La mayor parte de los alimentos se cuecen con los ajustes más elevados durante la mayoría del tiempo de cocción. Sin embargo, para ciertos alimentos, podría hacer falta calentar la carne a una temperatura menos alta después de haberla dorado, lo que permite guisarla sin quemarla en la superficie.
- Varios alimentos cocidos durante mucho tiempo o dejados en adobo necesitan temperaturas más bajas hacia el final de la cocción.
- Cuando se ha enfriado la parrilla, vacíe la grasa en un recipiente resistente a la grasa. Limpie el recipiente y la placa de la parrilla con agua jabonosa y enjuague con agua clara.
- Se puede limpiar el recipiente de grasa en el lavavajillas.

Sugerencias para cocinar con la parrilla

- Quite el excedente de grasa de la carne antes de guisarla. Haga cortes en lo que queda de grasa a intervalos de 5 cm (2").
- Sazone la carne con salsa hacia el final de la cocción.
- Use una espátula o tenacillas de cocina en vez de un tenedor para voltear la carne. Los tenedores perforan la carne y dejan salir los jugos. Tenga cuidado cuando voltear la carne.
- La placa de la parrilla tiene rebordes en los lados y atrás para voltear más fácilmente los alimentos con una espátula.
- Cuando los jugos empiezan a hacer burbujas en la superficie, voltear la carne una vez solamente. Eso ayuda a conservar los jugos dentro de la carne.
- Algunos trozos de carne y de pollo cuecen más rápidamente que otros. Desplace esos trozos en el sitio menos caliente de la parrilla hasta que la cocción de los otros trozos esté acabada.
- El grosor del corte influye en la cocción de la carne. Los jefes de cocina dicen que es imposible obtener una carne poco hecha con piezas delgadas.
- Sazone y sale una vez que la carne está cocida.



ADVERTENCIA

- No deje de atender la parrilla cuando la está utilizando.
- Si niños están autorizados a utilizar la parrilla, deben ser bien vigilados.

A propósito de la parrilla

Descripción

La placa empotrada está hecha de aluminio de calidad profesional cubierto de titanio. El resultado es una superficie fácil de limpiar con una repartición uniforme del calor. Una placa de madera y un cubierto de acero inoxidable están disponibles y pueden ser comprados separadamente. Esos dos accesorios están concebidos para corresponder las dimensiones de la parrilla cuando no está en uso. Antes de encender la parrilla, se debe quitar la placa de madera de arce y el cubierto de acero inoxidable.

El elemento de la parrilla eléctrica es de 120 voltios AC, 1600 vatios.



ADVERTENCIA

La parrilla se queda caliente después de su uso. Deje suficiente tiempo para que los componentes de la parrilla se enfríen antes de limpiarlos.

Preparación de la parrilla

La parrilla tiene que estar levemente inclinada hacia la parte frontera para dar un rendimiento óptimo. Consulte el manual de instalación para conocer el procedimiento que permite verificar y ajustar la parrilla y conocer la inclinación adecuada de la placa de la parrilla. Antes de usarla, la placa de la parrilla debe ser limpiada con agua jabonosa y enjuagada con agua clara.

Asegúrese que la parrilla es adecuadamente ensamblada antes de usarla.

Todos los tipos de utensilios pueden ser utilizados sobre la superficie de la parrilla. Tenga especial cuidado para evitar rasguñar o rayar la superficie de la parrilla.

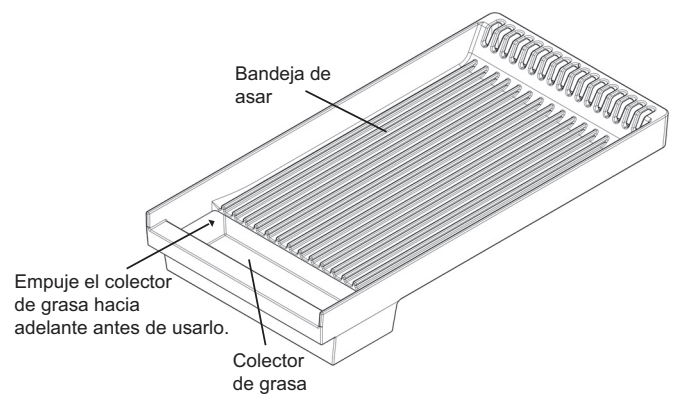


Figura 2: Recipiente de grasa de la parrilla

Recipiente de grasa de la parrilla

- Empuje el recipiente de grasa bajo el borde de la parrilla para recoger la grasa o los residuos de los alimentos.
- Limpie el recipiente después de cada utilización. Al quitar el recipiente, tenga cuidado para no verter la grasa del recipiente.
- Cuando se haya enfriada, eche la grasa en un recipiente resistente a la grasa antes de disponer de ella.

Recomendaciones para cocinar con la parrilla

ALIMENTO	AJUSTE (°F)	TIEMPO (MINUTOS)
Salchicha de desayuno	425 – 450	10 a 15
Pechuga de pollo deshuesada	450 – 475	30 a 40
Chuleta de cerdo sin hueso (Grosor: 1")	425 – 450	30 a 35
Loncha de jamón (Grosor: 1/2")	425 – 450	12 a 15
Filet mignon (Grosor: 1-1/2")	475 – 500	30 a 40
Chuletón (Grosor: 1")	475 – 500	10 a 15
Filete de salmón (Grosor: 1")	400 – 425	20 a 25
Salchicha italiana	450 – 475	25 a 30
Hamburguesa (6 oz)	425 – 450	10 a 15
Perrito caliente	425 – 450	12 a 15
Frutas o verduras cortadas	400 – 450	10 a 20

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000427587 • 5U02H1 • Rev. A • 09/09 © BSH Home Appliances Corporation, 2009 • All rights reserved
Litho in USA