

Thermador®

An American Icon™

Griddle

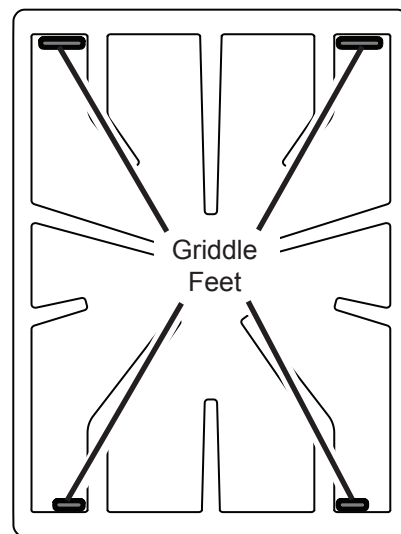
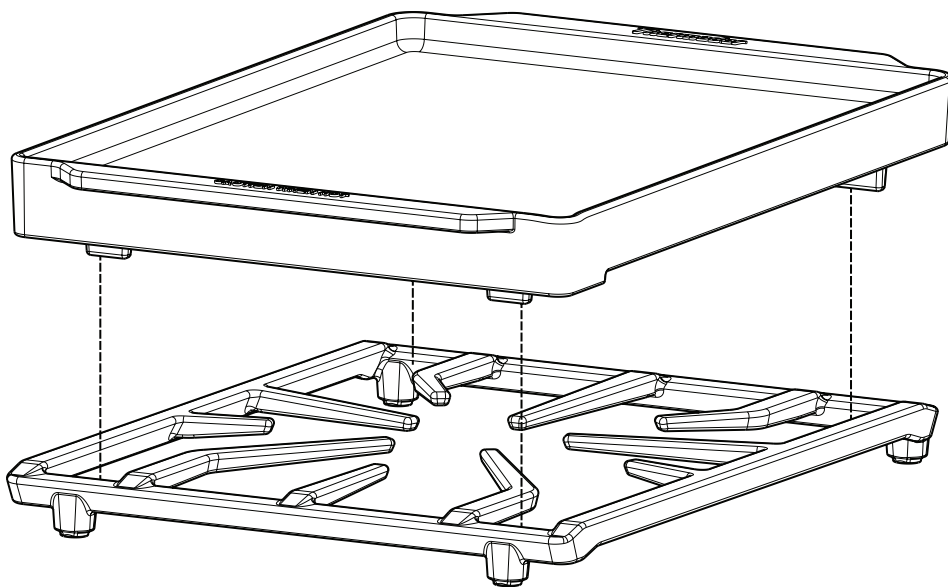
Model: SGRIDDLEF

The Thermador Griddle is compatible with the following Thermador products:

SGS305FS, SGS365FS, SGSX305FS, SGSX365FS

Griddle with Overall Dimensions: 11" x 16 1/2"

Grease or Crumb Well Capacity: 4oz. or 1/2 cup



WARNING:

- Failure to follow these instructions could result in **SERIOUS BURNS** to the person(s) cooking and/or person(s) in the immediate area of cooking. Read and understand these instructions before you attempt to cook using the Thermador Griddle.
- Always let the griddle cool before you try to handle it after you use it. If you are not sure if the griddle is cool, use hot pads or oven mitts.
- Place the pour spout and grease well of the griddle towards the front of the cooktop.
- Let drippings cool before you pour them out of the griddle grease well. Pour drippings from the griddle grease well by tilting the griddle towards the corner pour spout. This directs the stream at an angle away from you, and is the safest way to handle the griddle when the grease well is full.
- Never put a hot griddle into cool water as the steam produced could seriously scald you.

CAUTION:

- Never preheat an empty griddle using a high flame, and don't overheat the griddle, as the Excalibur® coating may be damaged.
- Never use two griddles at the same time, as this will adversely affect the cooktop.

NOTICE:

The Thermador Griddle is for use on the center grate only.

This cast aluminum griddle is coated by the Excalibur® process and is designed for use on the Thermador Gas Cooktops. The Excalibur® finish is a two-coat application for maximum resistance to abrasion and ensures maximum nonstick qualities.

First Time Use and How to Position

- Before using the griddle for the first time, wash with dish detergent, rinse, and dry.
- Use medium to low heat settings.
- Align the feet of the griddle with the grate as shown in the drawings above.
- Place the pour spout and grease well of the griddle towards the front of the cooktop.

Tips for Using

- Never preheat an empty griddle using a high flame setting.
- Do not cut food or use other sharp or metal utensils on the griddle.
- Nonstick food sprays are not recommended. They burn at low temperatures, leaving a surface residue that may affect the performance.
- The griddle and handles get very hot during use. Always use hot pads.
- It is normal for the griddle to cook food, such as pancakes, somewhat faster with consecutive batches.

Griddle Cooking Chart

- Preheat on Medium Lo and Medium flame settings.
- Preheat using lower flame settings to start. It is easier to increase heat than to quickly cool the griddle once it is too hot.
- Length of preheat time depends on flame setting and food. Allowing 3 to 5 minutes is average.
- Do not overheat the griddle; never preheat on High. The Excalibur® coating will be affected.
- After use, let it cool down before handling.

Food	Setting	Comments
Breads: French Toast Pancakes Sandwiches, Grilled	Med LO to Med Med LO to Med Med	Preheat until drop of water “dances”. Turn over when surface bubbles.
Eggs: Fried Scrambled	Med LO to Med Med	
Meats: Bacon Ham Slice Hamburgers Sausage	Med LO to Med Med Med Med	Separate slices; turn over as needed
Vegetables: Fresh, Cut Potatoes, Cooked	Med LO to Med Med LO to Med	Preheat until drop of water “dances”. Add oil then potatoes.

Care and Cleaning

- Allow the griddle to cool before cleaning.
- Never put a hot griddle in cool water.
- Wash the griddle in hot water with dish detergent. Rinse with hot water and dry.
NOTE:
If food residue is not removed after each use and reheated, the nonstick performance will be affected. Loosen hard-to-remove soils with a plastic mesh pad.

- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
- Remove white film by rubbing vinegar on the area.
- Pour drippings away from you using the pour spout corner of the griddle.
- Remove metal markings left on burner grates with BonAmi® or Soft Scrub®. Rinse and dry.
- Do not wash in the dishwasher.

Thermador®

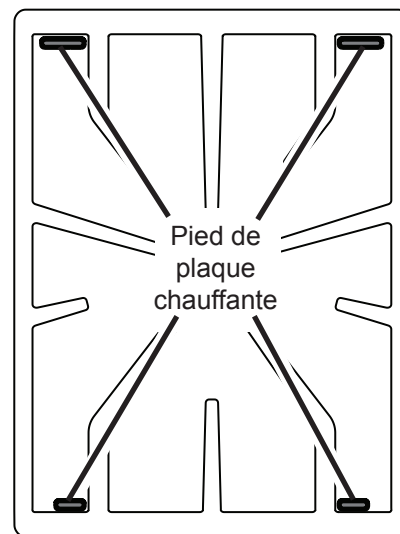
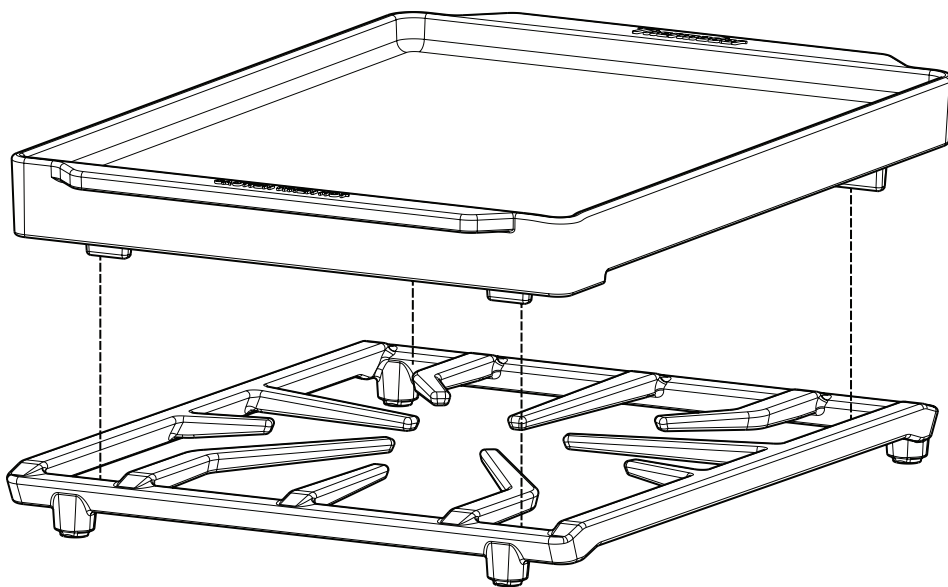
An American Icon™

Plaque chauffante

Modèle : SGRIDDLEF

La plaque chauffante Thermador est compatible avec les produits Thermador suivant :
SGS305FS, SGS365FS, SGSX305FS, SGSX365FS

Dimensions totales de la plaque chauffante : 11" x 16 1/2"
Capacité du collecteur de graisse ou de résidus : 4 oz ou tasse



AVERTISSEMENT :

- Le non-respect des présentes instructions pourrait **SÉRIEUSEMENT BRÛLER** la personne utilisant le produit et/ou les personnes se trouvant près de la cuisinière. Assurez-vous de lire et de comprendre ces instructions avant de tenter de cuisiner avec la plaque chauffante Thermador.
- Laissez toujours refroidir la plaque avant de la manipuler après utilisation. Si vous n'êtes pas sûr si la plaque est froide, utilisez des mitaines.
- Placez le bec verseur et le collecteur de graisse de la plaque vers l'avant de la cuisinière.
- Laissez refroidir le jus de cuisson avant de vider le collecteur de graisse. Vider le collecteur de graisse de son jus en penchant la plaque du côté du bec verseur. Le jus coule ainsi en s'éloignant de vous, ce qui représente le moyen le plus sûr de manipuler la grille lorsque le collecteur de graisse est plein.
- Ne mettez jamais une plaque chauffante chaude dans de l'eau froide, car la vapeur qui s'en dégage pourrait vous brûler.

ATTENTION :

- Ne faites jamais préchauffer une plaque chauffante vide à l'aide d'une grande flamme et ne faites pas surchauffer la plaque, car vous pourriez endommager le revêtement Excalibur®.
- N'utilisez jamais deux plaques chauffantes en même temps, car la cuisinière s'en trouvera affectée de manière défavorable.

AVIS :

La plaque chauffante Thermador ne peut être utilisée que sur la grille centrale.

La plaque chauffante en aluminium coulé est fabriquée à l'aide du procédé Excalibur® et est conçue pour être utilisée avec des cuisinières au gaz Thermador. Le fini Excalibur® est constitué de deux couches qui offrent une protection maximale contre l'abrasion et qui assurent des propriétés antiadhésives maximales.

Première utilisation et positionnement

- Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, nettoyez-la avec du détergent. Puis, rincez-la et séchez-la.
- Utilisez un réglage de feu entre moyen et bas.
- Alignez les pieds de la plaque chauffante avec la grille, tel que montré sur le tableau ci-dessus.
- Placez le bec verseur et le collecteur de graisse de la plaque vers l'avant de la cuisinière.

Trucs d'utilisation

- Ne faites jamais préchauffer une plaque chauffante vide avec une grande flamme.
- Ne coupez pas d'aliments et n'utilisez pas d'ustensiles coupants ou métalliques sur la plaque chauffante.
- Les vaporisateurs antiadhésifs ne sont pas recommandés. Ils brûlent lorsqu'on les utilise à basse température et ils laissent des résidus sur la surface qui peuvent affecter défavorablement le rendement de la plaque.
- La plaque ainsi que les poignées deviennent très chaudes durant l'utilisation. Utilisez toujours des mitaines.
- Il est normal que des aliments, comme les crêpes, cuisent plus vite sur la plaque lorsque plusieurs cuissons se succèdent.

Tableau de cuisson pour la plaque

- Préchauffez à Medium Lo ou Medium.
- Préchauffez à un réglage bas pour commencer. Il est plus facile d'augmenter la température que de la baisser rapidement une fois que la plaque est trop chaude.
- La durée du préchauffage dépend des aliments et du réglage de la flamme. Le préchauffage dure en moyenne de 3 à 5 minutes.
- Ne faites pas surchauffer la plaque; ne faites jamais préchauffer à High. Vous pourriez endommager le revêtement Excalibur®.
- Après utilisation, laissez refroidir la plaque avant de la manipuler.

Aliment	Réglage	Commentaires
Pains : Pain doré Crêpes Sandwiches, grillés	Med LO à Med Med LO à Med Med	Faites préchauffer jusqu'à ce que l'eau « danse » sur la surface. Tournez la crêpe lorsque des bulles apparaissent en surface.
Œufs : Poêlés Brouillé	Med LO à Med Med	
Viandes : Bacon Tranches de jambon Hamburgers Saucisses	Med LO à Med Med Med Med	Séparez les tranches, tournez au besoin.
Légumes : Frais, tranchés Pommes de terre, cuites	Med LO à Med Med LO à Med	Faites préchauffer jusqu'à ce que l'eau « danse » sur la surface. Mettez de l'huile, puis ajoutez les pommes de terre.

Nettoyage et entretien

- Laissez la plaque chauffante refroidir avant de la nettoyer.
 - Ne mettez jamais une plaque chauffante chaude dans de l'eau froide.
 - Nettoyez la plaque chauffante dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle. Rincez avec de l'eau chaude et séchez.
- NOTE :**
Si les résidus d'aliments ne sont pas enlevés après chaque utilisation et que la plaque est chauffée de nouveau, le rendement antiadhésif en sera diminué. Nettoyez les salissures difficiles à enlever avec un tampon à récurer en plastique.
- N'utilisez pas de produits nettoyants ou de tampons à récurer abrasifs.
 - Enlevez les pellicules blanches en les frottant avec du vinaigre.
 - Débarrassez-vous du jus de cuisson en utilisant le bec d'écoulement situé à l'un des coins de la plaque chauffante.
 - Enlevez les inscriptions situées sur grilles des brûleurs à l'aide de BonAmi® ou Soft Scrub®. Rincez et séchez.
 - Ne lavez pas au lave-vaisselle.

Thermador®

An American Icon™

Plancha

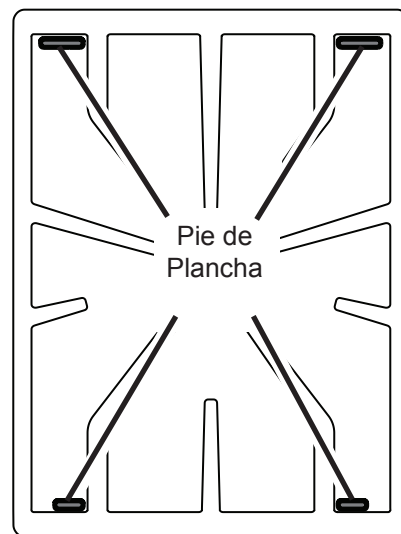
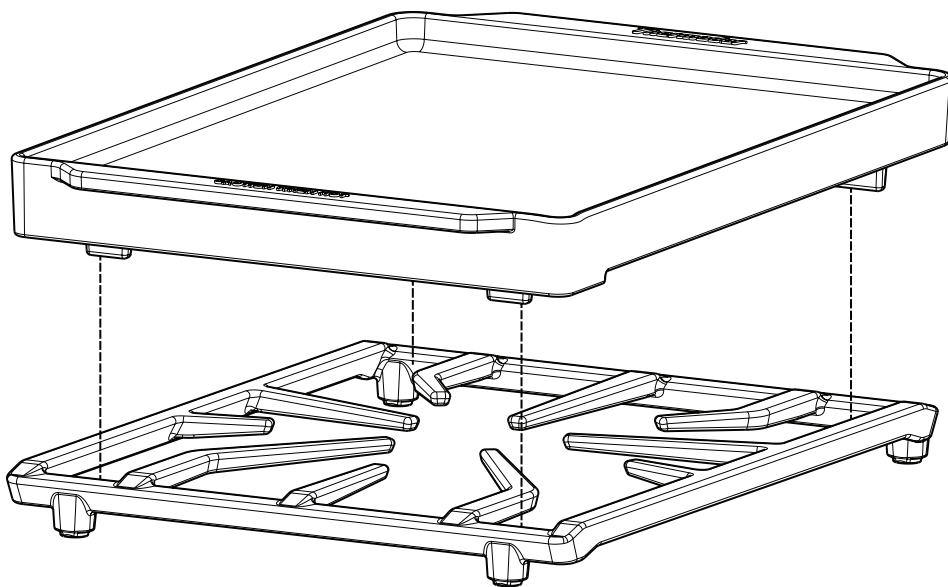
Modelo: SGRIDDLEF

La plancha Thermador es compatible con los siguientes productos de Thermador:

SGS305FS, SGS365FS, SGSX305FS, SGSX365FS

Dimensiones totales de la plancha: 11" x 16 1/2"

Capacidad de la grasera: 4 onzas o 1/2 taza



ADVERTENCIA:

- El incumplimiento de estas instrucciones podría resultar en QUEMADURAS GRAVES a la(s) persona(s) que cocinan y/o a la(s) persona(s) ubicadas cerca de la hornilla. Asegúrese de leer y de entender estas instrucciones antes de intentar cocinar con la plancha Thermador.
- Siempre deje la plancha enfriarse antes de manipularla después de haberla utilizado. Si no está seguro de que la plancha está fría, utilice mitones para horno.
- Coloque el pitorro y la grasera de la plancha hacia la parte frontera de la hornilla.
- Deje que se enfríe el jugo de cocción antes de vaciar la grasera. Vacíe el jugo de cocción de la grasera inclinando la plancha hacia el lado del pitorro. Así, la grasa se desliza alejándose de Usted, lo que representa la forma más segura de manipular la plancha cuando la grasera está llena.
- Nunca ponga una plancha caliente en agua fría: se podría quemar gravemente con el vapor producido.

ATENCIÓN:

- Nunca precaliente una plancha vacía con una llama grande y no recaliente la plancha para evitar dañar el revestimiento Excalibur®.
- Nunca utilice dos planchas al mismo tiempo para evitar afectar la eficacia de la hornilla.

AVISO:

Solo se puede utilizar la plancha Thermador en la rejilla central.

La plancha de aluminio colado se fabrica con el proceso Excalibur® y está diseñada para ser utilizada con las hornillas de gas Thermador. El acabado Excalibur® es un revestimiento de dos capas que provee una resistencia máxima contra la abrasión y da propiedades antiadherentes máximas ala plancha.

Primera utilización y posicionamiento

- Antes de utilizar la plancha por primera vez, límpiela con detergente para la vajilla; enjuague y seque.
- Ajuste la llama entre baja y media.
- Alinee los pies de la plancha con la rejilla, como se enseña en el dibujo más arriba.
- Coloque el pitorro y la grasera de la plancha hacia la parte frontera de la hornilla.

Trucos para la utilización

- Nunca precaliente una plancha vacía con una llama grande.
- No corte alimentos y no utilice utensilios afilados o metálicos sobre la plancha.
- No se recomiendan los productos antiadherentes. Quemar cuando se utilizan a temperaturas bajas y dejan residuos sobre la superficie que podrían afectar el rendimiento de la plancha.
- La plancha y las palancas se calientan mucho durante la utilización. Siempre utilice mitones para horno.
- Es normal que ciertos alimentos, como crepes, cuezan más rápido en la plancha cuando se cocinan sucesivamente.

Guía de cocción para la plancha

- Precaliente con una llama pequeña o media.
- Precaliente con una llama pequeña para empezar. Es más fácil aumentar la llama que bajarla rápidamente una vez que la plancha está demasiado caliente.
- La duración del precalentamiento depende del reglaje de la llama y de los alimentos. El precalentamiento medio dura de 3 a 5 minutos.
- Nunca recaliente la plancha; nunca precaliente con una llama grande. Podría dañar el revestimiento Excalibur®.
- Después de su utilización, deje enfriar la plancha antes de manipularla.

Alimento	Reglaje	Comentarios
Pan: Tostadas francesas Crepes Sándwich, asado	Med LO a Med Med LO a Med Med	Precaliente hasta que gotas de agua “bailen” en la superficie. De la vuelta a la crepe cuando burbujas aparecen en la superficie.\
Huevos: A la plancha Revueltos	Med LO a Med Med	
Carne: Bacón Lonchas de jamón Hamburguesas Salchichas	Med LO a Med Med Med Med	Separe la lonjas, de la vuelta cuando es necesario.
Verdura: Fresca, cortada Patatas, cocidas	Med LO a Med Med LO a Med	Precaliente hasta que gotas de agua “bailen” en la superficie. Ponga aceite y añada las patatas.

Mantenimiento y limpieza

- Deje que se enfríe la plancha antes de limpiarla.
 - Nunca ponga una plancha caliente en agua fría.
 - Limpie la plancha con agua caliente y detergente para la vajilla. Enjuague con agua caliente y seque.
- NOTA:**
Si residuos de alimentos pegan a la plancha después de una utilización y que se calienta la plancha otra vez, el rendimiento antiadherente será disminuido. Limpie la suciedad difícil de quitar con un estropajo de plástico.
- No use desengrasantes o estropajos abrasivos.
 - Quita las películas blancas frotando con vinagre.
 - Vacíe el jugo de cocción utilizando el pitorro situado en una de las esquinas de la plancha.
 - Quite las inscripciones metálicas de las rendijas con desengrasantes BonAmi® o Soft Scrub®. Enjuague y seque.
 - No limpie con el lavaplatos.