

12" Pro Grill Plate Accessory

INSTRUCTIONS

Description

The grill plate accessory is designed to replace the griddle plate.

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

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 or 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 Manual for additional information.

NOTICE: Griddle/Grill performance may vary if there is an excessive amount of airflow in the vicinity of the appliance. The excessive airflow could be from an air-conditioning register or ceiling fan blowing at the cooktop. This could create longer than normal heat-up time, or it could cause the griddle/grill temperature to be higher or lower than the knob setting.

Having a properly installed ventilation hood is not considered a source of excessive airflow.

State of California Proposition 65 Warning:

⚠ WARNING

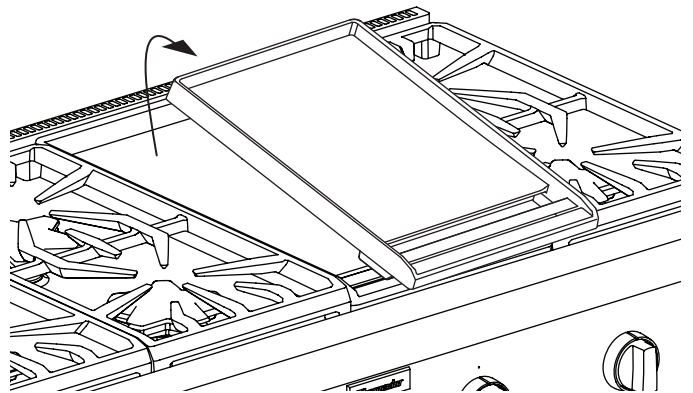
This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Preparing the Grill Plate

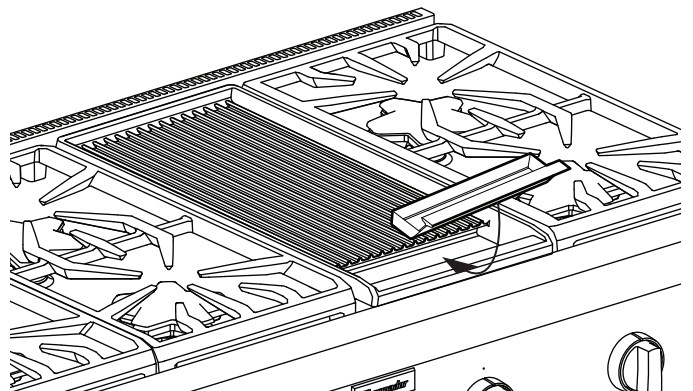
- The grill plate should be washed with warm soapy water then rinsed with clear water prior to use.
- Before cooking, verify that the grill plate is properly assembled per the following instructions.

Installing the Grill Plate

1. Lift up and off to remove the griddle plate from the maintop. Replace with the grill plate accessory.



2. 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.
3. Insert the grease tray and push under the front edge of the grill overhang to catch grease or food residue.



Cooking on the Grill Plate

⚠ CAUTION

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

⚠ 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 the electric elements without the grill or griddle plate installed. **NEVER** use grill in a manner that is not prescribed by the Use and Care Guide.

1. The griddle control knob is calibrated in degrees Fahrenheit. To turn the element on, press the control knob and rotate it clockwise to the desired position. See the "Grill Cooking Recommendations" table for suggested settings.
2. Preheat grill until the light goes out.
 - 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.
3. 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.
4. 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.

Grill Cooking Recommendations

FOOD	SETTING	MINUTES
Breakfast sausage	450 °F	10 – 15
Boneless chicken breast	475 °F	30 – 40
Boneless pork chops (1" thick)	450 °F	30 – 35
Ham slices (1/2" thick)	450 °F	12 – 15
Filét mignon (1-1/2" thick)	500 °F	30 – 40
T-bone steak (1" thick)	500 °F	10 – 15
Salmon steak (1" thick)	425 °F	20 – 25
Italian sausage	475 °F	25 – 30
Ground beef patties (6 oz)	450 °F	10 – 15
Hot dogs	450 °F	12 – 15
Sliced fruits or vegetables	450 °F	10 – 20

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.

12" Plaque Gril Électrique

INSTRUCTIONS

Description

Cette plaque de gril offerte en option est conçue pour remplacer la plaque chauffante.

Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation appropriée au-dessus de la cuisinière. Une ventilation par aspiration descendante ne devrait pas être utilisée.

AVIS : Le rendement de la plaque chauffante ou du gril peut varier si la circulation d'air près de l'appareil est trop élevée. Une circulation d'air excessive pourrait provenir d'un ventilateur de plafond ou d'un appareil de climatisation soufflant sur la surface de cuisson. Cela pourrait prolonger le temps d'échauffement ou faire en sorte que la température de la plaque chauffante ne corresponde pas à ce que le réglage des boutons de commande indique.

Une hotte dûment installée n'est pas considérée comme une source de circulation d'air excessive.

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie :

⚠ AVERTISSEMENT

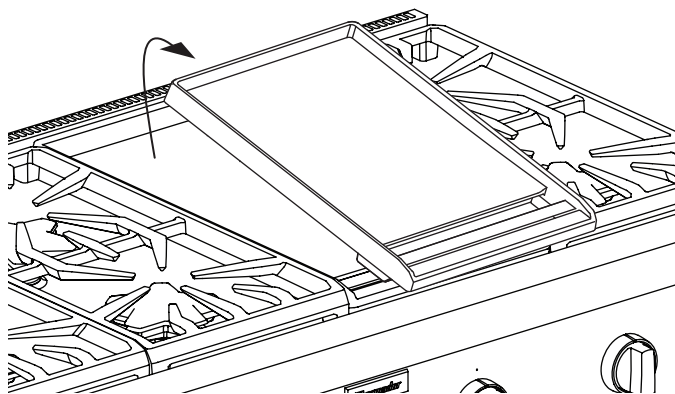
Ce produit vous expose à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consulter www.P65Warnings.ca.gov.

Préparation de la plaque chauffante

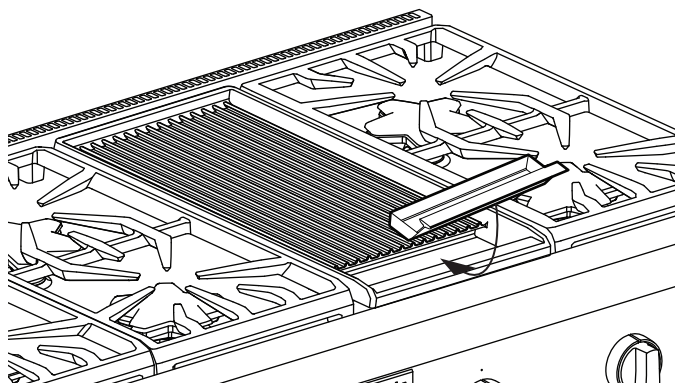
- Avant d'être utilisée, la plaque de gril doit être lavée à l'eau chaude savonneuse, puis rincée à l'eau claire.
- Avant de cuisiner, assurez-vous que la plaque chauffante est correctement assemblée, conformément aux instructions suivantes.

Installation du gril

1. 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.



2. 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.
3. 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 plaque grill

⚠ ATTENTION

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

⚠ 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.

1. 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.
2. Préchauffez le grill jusqu'au voyant s'éteint.
 - 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.
3. 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.

4. 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.

Recommandations pour la cuisson au grill

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

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.