

Breville®

Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2013.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.

BGR420XL - C13

Breville®

the Quick Clean™

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BGR420XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support
and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville product
- 7** Operating your Breville product
- 12** Care & cleaning
- 14** Recipes
- 18** French

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove any packaging material and promotional stickers before using the grill for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the grill near the edge of a countertop or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Do not place the grill on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Use the grill well away from walls.
- Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the grill.
- Do not place the grill on any surface that may be affected by heat. The use of a heat resistant mat is recommended on these surfaces.
- Always ensure the grill is properly assembled before use.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles to lift and open the top plate. Take care when using the Adjustable Grilling Height Control.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not use the grill on a sink drain board.
- Do not operate without the drip tray in place.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always remove the power plug from the power outlet, then allow the grill to cool down before releasing the removable plates. Do not release the plates while the grill is being operated.
- Do not leave the grill unattended when in use.
- Do not place anything on top of the grill when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always unplug the cord and to allow to cool, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the exterior housing and the non-stick cooking plates clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Refer to care and cleaning (Page 12).
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

NOTE

Always install the bottom plate before the top plate. After use, ensure the top plate is removed before the bottom plate.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a countertop or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. To avoid a hazard do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Immediately cease use and call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, contact Breville Consumer Service.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

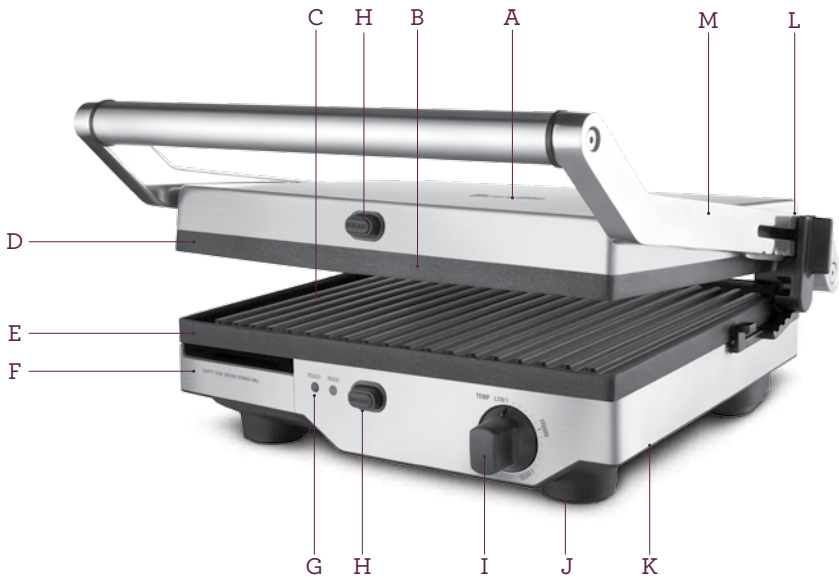
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

WARNING

Fully unwind the cord from the cord storage facility before use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



Interchangeable
flat and ribbed
plates

- A. Stainless steel exterior
- B. Floating hinged top plate
- C. 1800 watts of power
- D. PFOA-Free non-stick coating
- E. Fat reducing angled grilling plates
- F. Removable drip tray
- G. Power 'On' and 'Ready' lights
- H. Plate release buttons for easy removal
- I. Variable temperature control
- J. Non-skid feet
- K. Cord storage
- L. Adjustable grilling height control
- M. Heavy duty metal arms

OPERATING YOUR NEW BREVILLE PRODUCT

Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

When using the grill for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. There is no need for concern.

TO USE AS A GRILL

1. Insert the power plug into a 110/120V power outlet. The Red power 'On' light will illuminate.
2. Ensure the Removable drip tray is correctly inserted into the appliance.



3. When installing the grill plates, ensure the bottom plate is inserted first and that both top and bottom plates are securely locked into position before operating.



4. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient pre-heating.
5. Turn the Variable Temperature Control to 'Sear' for fast heat up.

6. Allow the grill to pre-heat until the green 'Ready' light illuminates.
7. Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate.
8. Use the handle to close the top plate. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the food. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the food. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks onto the food.
9. When the selected ingredients are grilled, use the handle to open the top lid. Remove the food using a non-metallic spatula or tongs.

TO USE AS A PANINI PRESS

1. Insert the power plug into a 110/120V power outlet. The Red power 'On' light will illuminate.
2. Ensure the removable drip tray is correctly inserted into the appliance.
3. When installing the grill plates, ensure the bottom plate is inserted first and that both top and bottom plates are securely locked into position before operating.
4. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient pre-heating.
5. Turn the variable temperature control to the PANINI position.
6. Allow the grill to pre-heat until the green 'Ready' light illuminates.
7. During this time, prepare the panini and place it onto the bottom cooking plate. Always place the panini towards the rear of the bottom cooking plate.

OPERATING YOUR NEW BREVILLE PRODUCT

8. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the panini. The top plate must be fully lowered to cook the panini. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the panini.
9. Toasting should take approximately 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference. It will also depend on the type of bread and filling used.
10. When panini is cooked, use the handle to open the top plate. Remove the panini using a non-metallic spatula or tongs. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.

NOTE

The green 'Ready' light will cycle on and off during the process indicating that the correct temperature is being maintained.

USING THE PLATE RELEASE FEATURE

Your grill features a plate "Release" button which allows you to separately remove the top and bottom grill plates. It also enables you to safely and conveniently wash your grill plates.

Releasing the grill plates.

1. After cooking allow the grill to cool down.
2. Always remove the top plate before removing the bottom plate.
3. To remove the grill plates press the "Release" buttons located on the front of the top and bottom panel. The plates will unlock from the front where they can then be released individually.



4. Once released, hold the plates and remove.



USING THE ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL FEATURE

Your grill features an Adjustable Grilling Height Control feature which allows you to set the top plate to a range of positions above the bottom plate.

This allows your grill to be used as an open toaster ideal for toasting open sandwich style 'melts'. It can also be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

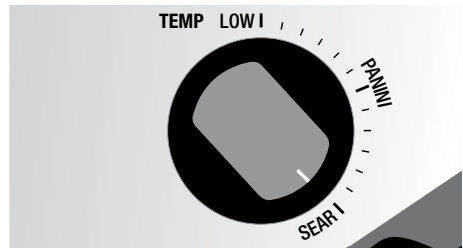
1. Allow the grill to pre-heat until the green 'Ready' light illuminates.
2. Place the food to be grilled on the base plate.
3. Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the grill to the desired height.



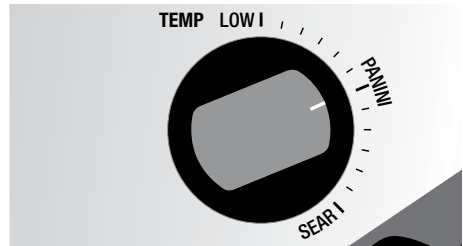
4. Slowly lower the top plate until it rests in the appropriate position above the food.
5. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese or lightly grill foods.
6. Toasting should take approximately 3-4 minutes. However exact grilling time will be a matter of preference. It will also depend on the height of the top plate.

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL

The grill features a Variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked. Just select a temperature range suited to the foods which are being cooked. With the dial set on SEAR, the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.



With the dial set on PANINI, the temperature is correctly suited to toasting panini sandwiches.



HINTS FOR BEST GRILLING

MEATS

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and bottom plates when the grill is closed.

RECOMMENDED CUTS

Beef

Sirloin (New York), Rump, Rib Eye, Fillet.

Lamb

Trim Lamb Leg Steak, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.

Pork

Butterfly Loin Steak, Spare Ribs, Leg Steak, Fillet, Diced Pork.

- Tougher cuts such as beef blade, topside steak or lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts marinate them for a few hours or over night in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with a paper towel before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.

- Do not over cook meat, pork is better served pink and juicy. Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak.
- When removing fish pieces, use a flat heat resistant non-metallic spatula to support the food.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

GRILLING GUIDE

Contact grilling is a healthy and efficient way to cook. The cooking times are approximate due to variances in ingredient thickness. It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.

NOTE

These times relate to when the grill is in the closed and in the contact position.

GRILLING GUIDE

| INGREDIENT AND TYPE | COOKING TIMES |
|---|---|
| <p>Beef</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirloin • Thin cut steak • Hamburger patties | <ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done • 1-2 minutes • 4-6 minutes |
| <p>Pork</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pork chop • Loin steak • Tenderloin | <ul style="list-style-type: none"> • 4-6 minutes |
| <p>Lamb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Loin • Cutlets • Leg steaks | <ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes • 4 minutes • 4 minutes |
| <p>Chicken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breast • Thigh | <ul style="list-style-type: none"> • 6 minutes or until cooked through • 4-5 minutes or until cooked through |
| <p>Sausages</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thin • Thick | <ul style="list-style-type: none"> • 3-4 minutes • 6-7 minutes |
| <p>Panini or focaccia</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutes or until golden brown |
| <p>Vegetables (sliced ½ inch thick)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eggplant • Zucchini • Sweet potato | <ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutes |
| <p>Seafood</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fish fillets • Fish cutlets • Octopus (Cleaned) • Prawns • Scallops | <ul style="list-style-type: none"> • 2-4 minutes • 3-5 minutes • 3 minutes • 2 minutes • 1 minute |

CARE & CLEANING OF YOUR BREVILLE PRODUCT

Before cleaning, remove the plug from the power outlet. Allow your grill to cool before cleaning. The grill plates are easier to clean when slightly warm.

Always clean your grill after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked on food residue follow 'Using the plate release feature' (page 9), remove the grill plates from the grill for cleaning. Wash in hot soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

NOTE

Do not use spray-on non-stick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

Cleaning the Drip Tray

Remove and empty the Drip Tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

PFOA- FREE NON-STICK COATING

Do not use metal utensils, sharp objects, or cut food on the grill. Breville will not be liable for damage to the non-stick coating where metal utensils have been used.

Cooking on a non-stick surface minimizes the need for oil, food does not stick and cleaning is easier. Any discoloration that may occur will only detract from the appearance of the grill and will not affect the cooking performance. It is not recommended to use spray-on non-stick coatings as it could affect the performance of the non-stick coating.

When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash in hot soapy water. Remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

NOTE

Do not immerse the power cord, power plug, or appliance in water or any other liquid.

Always remove the top plate before the bottom plate. After cleaning, always install the bottom plate before the top plate.

STORAGE

To store your grill

1. Unplug from the wall.
2. Allow the grill to fully cool
3. Slide the Adjustable Grill Height Control up towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Click the removable drip tray into place.
5. Wrap the cord in the cord storage area below the appliance.



6. Store on a flat, dry, level surface.

RECIPES

BACON CHEESE BURGER

INGREDIENTS

- 1lb ground beef
- 1 cup fresh bread crumbs
- 1 small onion, peeled and finely chopped
- 1 clove of garlic crushed
- 2 tablespoons chopped parsley
- 1 egg, lightly beaten

To cook and serve;

- 4 strips of bacon
- 4 hamburger buns
- 2 vine ripened tomatoes, thinly sliced
- Tomato ketchup
- 4 cheddar cheese slices
- ¼ iceberg lettuce heart, shredded

METHOD

1. Pre-heat grill until the green 'Ready' light illuminates.
2. Combine all ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form into 4 patties. Set aside.
3. Place patties on grill and allow the top plate to rest on the patties. Adjust the Grilling Height Control to the thickness of the patties. Cook for 4-5 minutes.
4. Place bacon on grill.
5. Place a patty on each bun and top with bacon, tomato, tomato ketchup and cheese. Add lettuce to burgers and place reserved roll halves on top.

Serve immediately.

TERIYAKI CHICKEN FILLETS

INGREDIENTS

- 1 tablespoon mirin
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 teaspoons bakers sugar
- 1 tablespoon cooking sake
- 4 half chicken breast fillets

METHOD

1. Pre-heat grill until the green 'Ready' light illuminates.
2. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
3. Place chicken on grill and allow top plate to gently rest on chicken.
4. Cook for 4-5 minutes until chicken is cooked through.
5. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice.

To serve: lemon wedges, steamed rice, spring mix salad.

LAMB KEBABS

INGREDIENTS

1lb boneless lean lamb, cut into
1 inch cubes
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon dried oregano leaves
1 clove garlic, crushed
Freshly ground black pepper

METHOD

1. Pre-heat grill until the green 'Ready' light illuminates.
2. Combine oil with lemon juice, dried oregano and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and allow to marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
3. Season each kebab generously with pepper and place on grill.
4. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4–5 minutes.

To serve: with crusty bread and a Greek salad of romaine lettuce, black olives and crumbled feta cheese.

BABY OCTOPUS WITH CHILLI AND GARLIC

INGREDIENTS

2lbs baby octopus, cleaned
2 tablespoons olive oil
2 tablespoons lemon juice
1 clove garlic, crushed
1 small red chilli, finely chopped
2 tablespoons chopped parsley
Freshly ground black pepper

METHOD

1. Pre-heat grill until the green 'Ready' light illuminates.
2. In a large mixing bowl combine octopus with oil, lemon juice, garlic, chilli and parsley. Toss well to combine and season with pepper.
3. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes.
4. Remove from grill and serve in a bowl lemon juice, garlic, chilli and parsley.

MARINATED NEW YORK STEAK

INGREDIENTS

- 4 New York steaks – cut 1 inch thick
- 1 cup red wine
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon Dijon style mustard
- 1 clove garlic, crushed

METHOD

1. Pre-heat grill until the green ‘Ready’ light illuminates.
2. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish and pour over marinade.
3. Allow to marinate at room temperature for 30 minutes to 1 hour. Remove steaks from marinade and place on grill.
4. Cook for 3 minutes for medium rare.

To serve: creamy mashed potatoes, spring mix salad.

ATLANTIC SALMON STEAK WITH PEPPER CRUST

INGREDIENTS

- 4 Atlantic salmon steaks – weighing approx. ½lb each
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons chopped fresh dill
- Freshly ground black pepper

METHOD

1. Pre-heat grill until the green ‘Ready’ light illuminates.
2. Combine oil with dill and a generous coarse grinding of black pepper.
3. Brush salmon on both sides with mixture and place on grill.
4. The grilling height control to be adjusted to just touch the top of the fish steak.
5. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and ‘rosy’ pink on the inside. Cook a little longer if you prefer your fish more cooked.
6. Remove from grill and serve immediately.

To garnish: lime or lemon wedges.

To serve: shoe string fries or steamed baby potatoes.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

- 20** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 23** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 24** Fonctionnement de votre produit Breville
- 29** Entretien & nettoyage de votre produit Breville
- 31** Recettes

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre gril pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le gril sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine, etc.
- Ne placez pas le gril sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, et évitez qu'il touche un four chaud. Assurez-vous qu'il est bien éloigné des murs.
- Laissez suffisamment d'espace au-dessus et tout autour du gril pour permettre une bonne circulation d'air.
- Ne placez pas le gril sur une surface sensible à la chaleur. Utilisez dans ce cas un napperon isolant.
- Assurez-vous que le gril est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour soulever et ouvrir la plaque supérieure. Soyez prudent lorsque vous utilisez la clip de réglage de la hauteur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- N'utilisez pas le gril sur l'égouttoir d'un lavabo.
- Ne faites pas fonctionner le gril si le plateau d'égouttage n'est pas installé.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée durant le fonctionnement de l'appareil et même quelque temps après.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Avant de dégager les plaques amovibles, débranchez toujours le gril et laissez-le refroidir. Ne retirez pas les plaques durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne déposez aucun objet sur le dessus du gril lorsque le couvercle est fermé ou durant le fonctionnement ou le rangement.
- Débranchez toujours le gril après l'avoir utilisé et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Gardez l'extérieur de l'appareil et les plaques de cuisson anti-adhésives propres. Respectez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret. Voir Entretien & nettoyage (page 28).
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide brûlant.

NOTE

Installez toujours la plaque inférieure avant la plaque supérieure. Une fois l'utilisation terminée, retirez la plaque supérieure avant de retirer la plaque inférieure.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins d'avoir été préalablement préparés ou initiés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez attentivement les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Afin de prévenir les risques de danger, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour le faire examiner et/ou réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Utilisez-le seulement pour les fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez un électricien qualifié pour obtenir des conseils professionnels.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, caustiques ou pour le four lorsque vous nettoyez cet appareil.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la capacité électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient accidentellement s'y suspendre ou trébucher ; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliées à la terre.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

**PROPOSITION 65 DE LA
CALIFORNIE:**

*(Applicable aux résidents de la
Californie seulement).*

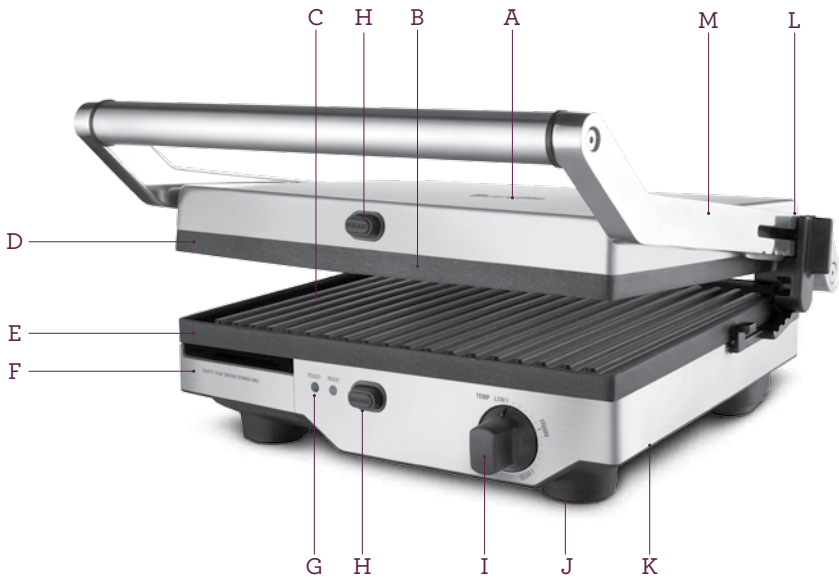
Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.



AVERTISSEMENT

*Déroulez complètement le cordon hors de
l'espace de rangement avant l'usage.*

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE



Plaques lisse et nervurée interchangeable

- A. Extérieur en acier inoxydable
- B. Plaque supérieure à charnière flottante
- C. Puissance de 1800 watts
- D. Revêtement antiadhésif sans APFO
- E. Plaques de cuisson inclinables pour égoutter le gras
- F. Plateau d'égouttement amovible
- G. Voyants 'On' (marche) et 'Ready' (prêt)
- H. Boutons de dégagement des plaques, pour un retrait facile
- I. Contrôle de température variable
- J. Pieds antidérapants
- K. Rangement du cordon
- L. Clip de réglage de la hauteur
- M. Bras en métal robuste

Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnels avant l'usage. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres. Si nécessaire, essuyez la poussière avec un chiffon humide.

Lorsque vous utiliserez le gril pour la première fois, une légère fumée pourrait s'en émaner. Cela est dû au chauffage de certaines composantes de l'appareil et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

UTILISATION COMME GRIL

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 110/120V. Le voyant rouge 'On' s'allumera.
2. Assurez-vous d'avoir bien inséré le plateau d'égouttage dans l'appareil.



3. Lorsque vous installez les plaques de cuisson, assurez-vous que la plaque inférieure est insérée en premier et que les deux plaques supérieure et inférieure sont bien verrouillées avant l'usage.



4. Afin d'assurer un préchauffage efficace, assurez-vous que la plaque supérieure est en position fermée.

5. Tournez le contrôle de température variable à la position 'Sear' (saisir) pour accélérer le préchauffage.
6. Laissez le gril préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready' (prêt) s'allume.
7. Déposez les aliments ou la viande sur la plaque de cuisson inférieure.
8. Utilisez la poignée pour refermer la plaque supérieure munie d'un système à charnière flottante permettant d'appliquer une pression uniforme sur les aliments. La clip de réglage de la hauteur située sur le côté droit de la plaque ajuste la hauteur selon l'épaisseur des aliments. Abaissez complètement la plaque supérieure afin d'obtenir des marques de grillage sur les aliments.
9. Lorsque les ingrédients seront grillés, soulevez le couvercle à l'aide de la poignée et retirez les aliments en utilisant une spatule de plastique.

UTILISATION COMME PRESSE-PANINI

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 110/120V. Le voyant rouge 'On' s'allumera.
2. Assurez-vous d'avoir bien inséré le plateau d'égouttage dans l'appareil.
3. Lorsque vous installez les plaques de cuisson, assurez-vous que la plaque inférieure est insérée en premier et que les deux plaques supérieure et inférieure sont bien verrouillées avant l'usage.
4. Afin d'assurer un préchauffage efficace, veillez à ce que la plaque supérieure soit en position fermée.
5. Tournez le contrôle de température variable à la position PANINI.

6. Laissez le gril préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready' (prêt) s'allume.
7. Pendant ce temps, préparez le panini et déposez-le sur la plaque inférieure, toujours vers l'arrière de la plaque.
8. Refermez la plaque supérieure munie d'une charnière flottante permettant d'appliquer une pression uniforme sur les paninis. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour cuire les paninis. La clip de réglage de la hauteur située sur le côté droit de la plaque ajuste la hauteur selon l'épaisseur du panini.
9. Le grillage devrait prendre environ 5-8 minutes. Cependant, la durée exacte dépendra de vos goûts personnels, du type de pain utilisé et du choix de garniture.
10. Quand le panini est prêt, soulevez le couvercle à l'aide de la poignée et retirez le panini en utilisant une spatule de plastique. N'utilisez jamais de pinces métalliques ou de couteaux qui pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

NOTE

Le voyant 'Ready' (prêt) s'allumera par intermittence durant le processus de grillage, indiquant que la température adéquate est maintenue.

FONCTION DE DÉGAGEMENT DES PLAQUES

Votre gril est muni d'un bouton de dégagement ('Release') très pratique qui vous permet de retirer séparément les plaques supérieure et inférieure et aussi de les laver correctement.

Dégagement des plaques de cuisson.

1. Laissez le gril refroidir, une fois la cuisson terminée.
2. Retirez toujours la plaque supérieure avant de retirer la plaque inférieure.
3. Pour retirer les plaques, pressez les boutons de dégagement ('Release') situés sur l'avant des panneaux supérieur et inférieur. Les plaques se déverrouilleront vers l'avant pour ensuite être retirées individuellement.



4. Une fois les plaques dégagées, retirez-les.



FONCTION DE RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE GRILLAGE

Votre gril est muni d'une fonction de réglage de la hauteur de grillage qui vous permet d'ajuster la plaque supérieure à différents niveaux au-dessus de la plaque inférieure.

Le gril peut ainsi servir de grille-pain ouvert, idéal pour griller les sandwichs au fromage fondu. Il peut aussi être utilisé pour griller des aliments délicats comme le poisson ou les pains à hamburger sans les écraser.

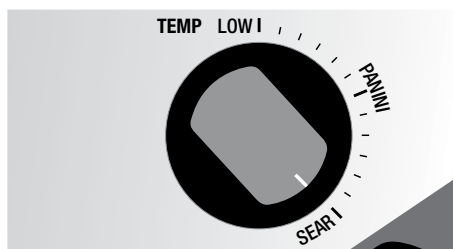
1. Laissez le gril préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready' (prêt) s'allume.
2. Déposez les aliments sur la plaque inférieure.
3. Ajustez la clip de réglage de la hauteur de grillage située à la droite du gril à la hauteur désirée.



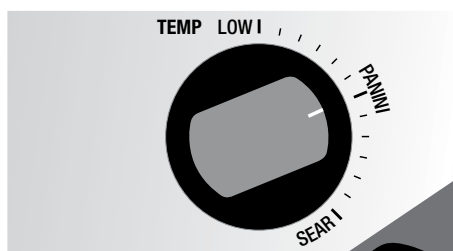
4. Abaissez délicatement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle atteigne la position requise au-dessus des aliments.
5. La chaleur nécessaire sera irradiée de la plaque supérieure pour faire fondre les ingrédients comme le fromage ou griller légèrement les aliments.
6. Le grillage devrait durer environ 3-4 minutes. Cependant, la durée exacte dépendra de vos goûts personnels et de la hauteur de la plaque supérieure.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE

Le gril est muni d'un cadran de contrôle de température variable qui vous permet de cuire une variété d'aliments. Il vous suffit de sélectionner la température requise pour les aliments choisis. Si vous réglez le cadran à 'SEAR' (saisir), la température sera adéquate pour griller les viandes ou autres aliments.



Si vous réglez le cadran à 'PANINI', la température sera adéquate pour griller les paninis.



TRUCS POUR UN BON GRILLAGE

VIANDES

Pour bien réussir le grillage des viandes, choisissez des morceaux assez épais pour qu'ils touchent à la fois les plaques supérieure et inférieure lorsque le gril est fermé.

COUPES RECOMMANDÉES

Boeuf

Bifteck de surlonge (New York), de croupe, de faux-filet (paré), filet mignon.

Agneau

Steak de gigot paré, filets, coquille d'ailou, côtelettes et cubes.

Porc

Longe de porc en papillon, côtes levées, steak de jambon, filets, cubes.

- Les coupes de viande plus coriaces comme la palette, le tendre-de-tranche, le quartier de devant ou le collier d'agneau en tranches peuvent être utilisées. Pour les attendrir, faites-les mariner quelques heures ou toute la nuit dans une marinade à base de vin ou de vinaigre, ce qui aidera à briser les tissus conjonctifs.
- Il n'est pas conseillé de cuire des morceaux de viande munis un gros os, comme un bifteck d'ailou (T-bone).

- Si vous faites mariner la viande ou utilisez une viande déjà marinée chez votre boucher, égouttez l'excès de marinade et épongez la viande avec un essuie-tout avant de la placer sur le gril. Certaines marinades ont une forte teneur en sucre qui pourrait laisser des résidus calcinés sur la plaque après la cuisson.
- Ne faites pas trop cuire la viande; le porc est meilleur rosé et juteux. Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Cela laisserait échapper les jus de cuisson et durcirait le steak.
- Lorsque vous retirez les filets de poisson, déposez-le sur une spatule de plastique résistant à la chaleur.
- Faire étuver les saucisses au préalable atténuera le besoin de les percer avant la cuisson.

GUIDE DE GRILLAGE

Le grillage de contact permet une cuisson santé. Le temps de cuisson est approximatif et dépendra de l'épaisseur des ingrédients. Il n'est pas conseillé de cuire des aliments qui ont un gros os, comme le bifteck d'ailou (T-bone).

NOTE

Les temps de cuisson indiqués au Guide de grillage conviennent au gril fermé, en position de contact.

GUIDE DE GRILLAGE

| INGRÉDIENT ET TYPE | TEMPS DE CUISSON |
|--|---|
| <p>Boeuf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Surlonge • Bifteck minute • Galettes à hamburger | <ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes pour mi-saignant 5-6 minutes pour bien cuit • 1-2 minutes • 4-6 minutes |
| <p>Porc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Côtelettes • Bifteck d'ail • Filet | <ul style="list-style-type: none"> • 4-6 minutes |
| <p>Agneau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Longe • Côtelettes • Tranche de gigot | <ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes • 4 minutes • 4 minutes |
| <p>Poulet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poitrine • Cuisse | <ul style="list-style-type: none"> • 6 minutes ou jusqu'à cuisson parfaite • 4-5 minutes ou jusqu'à cuisson parfaite |
| <p>Saucisses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mince • Épaisses | <ul style="list-style-type: none"> • 3-4 minutes • 6-7 minutes |
| <p>Panini ou focaccia</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutes ou jusqu'à coloration dorée |
| <p>Légumes (tranches de 1 cm)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aiguillonne • Zucchini • Patate douce | <ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutes |
| <p>Fruits de mer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filets de poisson • Croquettes de poisson • Poulpe (nettoyé) • Crevettes • Pétoncles | <ul style="list-style-type: none"> • 2-4 minutes • 3-5 minutes • 3 minutes • 2 minutes • 1 minute |

Avant de nettoyer votre gril, débranchez-le et laissez-le tiédir. Les plaques se nettoient plus facilement lorsqu'elles sont encore un peu chaudes.

Nettoyez toujours votre gril après chaque usage afin de prévenir l'accumulation de résidus alimentaires.

Pour nettoyer les résidus alimentaires, essuyez les plaques avec un chiffon doux. Pour ce faire, suivez les instructions à la rubrique 'Fonction de dégagement des plaques' (page 25), puis retirez les plaques et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un tampon à récurer non abrasif en plastique ou une brosse de nylon. Rincez et séchez correctement à l'aide d'un chiffon doux et propre. Remplacez les plaques dans le gril.

NOTE

N'utilisez pas de produits antiadhésifs en aérosol, car ils affecteront la performance de la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

Nettoyage du plateau d'égouttage

Retirez et videz le plateau d'égouttage après chaque usage et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de détergents trop forts qui pourraient endommager la surface du plateau. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux et propre. Remettez le plateau en place.

REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SANS APFO

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, d'objets pointus ou coupants et ne coupez pas les aliments qui sont à l'intérieur du gril. Breville ne sera pas responsable des dommages causés au revêtement antiadhésif si des ustensiles de métal ont été utilisés.

La cuisson sur une surface antiadhésive nécessite peu ou pas d'huile, les aliments ne collent pas et le nettoyage est plus facile. Toute décoloration pouvant survenir, bien qu'affectant l'apparence du gril, n'affectera en rien sa performance.

Il n'est pas recommandé d'utiliser de revêtement antiadhésif en aérosol, car il pourrait affecter la performance du revêtement antiadhésif des plaques.

Ne nettoyez pas la surface antiadhésive des plaques avec un tampon à récurer métallique (ou tout autre abrasif). Lavez-les à l'eau très chaude. Nettoyez les résidus tenaces à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif en plastique ou une brosse de nylon.

NOTE

N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Retirez toujours la plaque supérieure avant la plaque inférieure. Après le nettoyage, installez toujours la plaque inférieure avant la plaque supérieure.

RANGEMENT

Pour ranger votre grill:

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez-le refroidir complètement.
3. Faites glisser la clip de réglage de la hauteur vers le haut, en direction de la poignée, jusqu'à la position LOCK. Les deux plaques supérieure et inférieure se verrouilleront.
4. Bien fixer le plateau d'égouttage en place.
5. Enroulez le cordon dans l'espace de rangement situé sous l'appareil.



6. Rangez le grill sur une surface plate, sèche et de niveau.

RECETTES

HAMBURGER AU FROMAGE ET BACON

INGRÉDIENTS

500g de boeuf haché
 1 tasse de chapelure fraîche
 1 petit oignon pelé et finement haché
 1 gousse d'ail, écrasée
 2 c. à soupe de persil haché
 1 œuf, légèrement battu

Pour cuire et servir:

4 tranches de bacon
 4 pains à hamburger
 2 tomates mures tranchées finement
 Ketchup aux tomates
 4 tranches de fromage cheddar
 ¼ de coeur de laitue iceberg, effiloché

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le gril jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready'(prêt) s'allume.
2. Dans un grand bol, bien mélanger tous les ingrédients et façonner 4 galettes. Réserver.
3. Placer les galettes sur le gril et abaisser la plaque supérieure sur les galettes. Ajuster la clip de réglage de la hauteur à l'épaisseur des galettes. Cuire 4-5 minutes.
4. Placer le bacon sur le gril et cuire 2-3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.
5. Placer une galette sur chaque moitié de pain hamburger et recouvrir de bacon, de tomates, de ketchup et de fromage. Ajouter la laitue et recouvrir de l'autre moitié des pains.

Servir immédiatement.

FILETS DE POULET TERIYAKI

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de mirin
 2 c. à soupe de sauce soya
 2 c. à thé de sucre en poudre
 1 c. à soupe de saké
 4 filets de poitrine de poulet coupés en deux

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le gril jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready'(prêt) s'allume.
2. Mélanger le mirin, la sauce soya, le sucre en poudre et le saké. Placer le poulet dans un cul-de-poule en inox et y verser la marinade. Laisser reposer 30 minutes.
3. Mettre le poulet sur le gril et abaisser délicatement la plaque supérieure pour qu'elle repose sur le poulet.
4. Cuire 4-5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit.
5. Retirer et laisser reposer 5 minutes avant de servir sur un lit de riz cuit à la vapeur. Garnir de quartiers de citron et accompagner d'une salade verte.

Servir accompagné de quartiers de citron, de riz cuit à la vapeur et d'une salade verte.

KÉBABS D'AGNEAU

INGRÉDIENTS

500g de longe d'agneau coupée en cubes de 3 cm
 1 c. à soupe d'huile d'olive
 1 c. à soupe de jus de citron
 1 c. à thé d'origan séché
 1 gousse d'ail, écrasée
 Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le gril jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready'(prêt) s'allume.
2. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le jus de citron, l'origan séché et l'ail. Ajouter l'agneau et laisser mariner 30 minutes avant d'insérer 4 cubes dans chaque brochette.
3. Bien poivrer et placer sur le gril.
4. Abaisser délicatement la plaque supérieure sur les brochettes et cuire 4-5 minutes.

Servir avec du pain crouuté et une salade grecque faite de feuilles de laitue, d'olives noires et de fromage feta émietté.

BÉBÉ POULPE AU PIMENT ET À L'AIL

INGRÉDIENTS

900g de bébé poulpe, nettoyé
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 2 c. à soupe de jus de citron
 1 gousse d'ail, écrasée
 1 petit piment de chili rouge, haché finement
 2 c. à soupe de persil haché
 Poivre fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le gril jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready'(prêt) s'allume.
2. Dans un grand bol, combiner le poulpe, l'huile, le jus de citron, l'ail, le piment de chili et le persil. Bien mélanger et poivrer.
3. Déposer le poulpe sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Laisser cuire 3 minutes.
4. Retirer du gril et servir dans un bol, accompagné de pain crouté et de quartiers de citron.

BIFTECK DE CONTRE-FILET MARINÉ

INGRÉDIENTS

- 4 biftecks de contre-filet de 3 cm d'épaisseur
- 1 tasse de vin rouge
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail, écrasée

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le gril jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready'(prêt) s'allume.
2. Dans un bocal à couvercle vissé, mélanger le vin, l'huile, la moutarde et l'ail et bien remuer. Déposer les biftecks dans un plat peu profond et verser la marinade.
3. Laisser mariner à la température de la pièce entre 30 minutes et une heure. Retirer les biftecks de la marinade et mettre sur le gril.
4. Cuire 3 minutes pour une cuisson mi-saignante.

Servir accompagné de purée de pommes de terre et d'une salade verte.

PAVÉ DE SAUMON EN CROUTE DE POIVRE

INGRÉDIENTS

- 4 filets de saumon de l'Atlantique d'environ 200g chacun
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'aneth frais, haché
- Poivre noir moulu grossièrement

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le gril jusqu'à ce que le voyant vert 'Ready'(prêt) s'allume.
2. Mélanger l'huile, l'aneth et une généreuse portion de poivre noir moulu grossièrement.
3. Bien enrober le saumon du mélange et déposer sur le gril.
4. Abaisser la grille supérieure pour qu'elle touche à peine aux darnes de saumon.
5. Laisser cuire 2 minutes pour un poisson doré à l'extérieur et rosé à l'intérieur. Ajouter quelques minutes pour une cuisson complète.
6. Retirer du gril et servir immédiatement.

Garnir de quartiers de citron ou de lime.

Servir accompagné de frites ou de grelots de pommes de terre.

