

# Breville®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

## Breville Customer Service Breville Centro de Servicio al Cliente

### US Customers Para Clientes en Estados Unidos

✉ 2851 E. Las Hermanas Street  
Rancho Dominguez  
CA 90221-5507

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email [askus@brevilleUSA.com](mailto:askus@brevilleUSA.com)

### Canada Customers Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian  
2555, avenue Aviation  
Pointe-Claire (Montréal) Québec  
H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

[www.breville.com](http://www.breville.com)

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2004

Due to continual improvements in design or otherwise,  
the product you purchase may differ slightly from  
the one illustrated in this booklet.

© 2004, Breville Pty. Ltd.

Este manual esta registrado. Cualquier uso de los gráficos  
o fotografías se considera una violación a los derechos de  
Breville Pty. y se actuará conforme a la ley.

Debido a los continuas modificaciones en el diseño  
y otros elementos, el producto que aparece en este  
folleto puede ser ligeramente diferente.

Model  
TG400XL/TG870XL  
Issue 2/04

PACKAGING CODE - AM

# Breville®

# Gourmet Health Grill™

Cuts out fat to create healthy meals



## INSTRUCTIONS FOR USE AND RECIPE BOOK

Model TG400XL/TG870XL

IMPRESO EN PAPEL  
RECICLADO



PRINTED ON  
RECYCLED PAPER

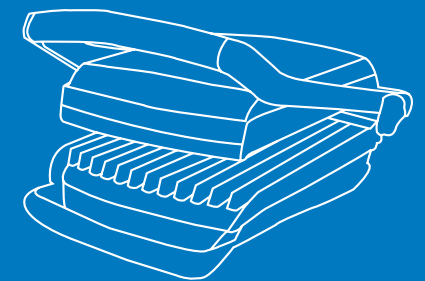
## CONTENTS

	Page
Breville Recommends Safety First	4
Know your Breville Gourmet Health Grill	6
Operating your Breville Gourmet Health Grill	7
To use as a Grill	7
To use as a Sandwich Press	7
Using the Adjustable Grilling Height Control feature	8
Using the Extendable Feet	8
Variable Temperature Control Dial	9
Hints for best results for grilling meat	9
Grilling guide	10
Care and Cleaning	11
Storage	12
Recipes	13
Warranty	16
Spanish Instructions	17

# Gourmet Health Grill™

# Congratulations

on the purchase of your new  
Breville Gourmet Health Grill



## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

# IMPORTANT SAFEGUARDS



We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

### READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Always use the Grill on a dry level surface.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle to lift the top plate.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Do not let the cord touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use near or by young children or infirm persons without supervision.
- Young children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the appliance.
- Always remove the plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and storing.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Do not use this appliance for other than its intended use.



**UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.**



**THE USE OF ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE APPLIANCE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.**



**FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE FACILITY BEFORE USE**

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST cont'd

- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- No user-serviceable parts inside.
- Refer servicing to qualified personnel.



**NOTE!!**

**Your Breville appliance comes with the unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.**

### ELECTRIC CORD STATEMENT

Your grill has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer power cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

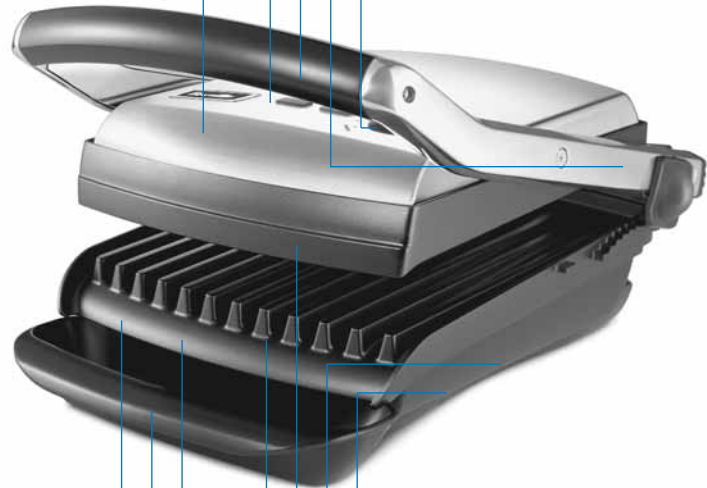
## KNOW YOUR BREVILLE GOURMET HEALTH GRILL

### Stylish stainless steel design

Features the unique Breville Assist™ Plug. Easier to insert, easier to remove.



Registered design.



Unique floating hinged top plate

Power 'On' and 'Ready' lights

Adjustable Grilling Height Control feature

Variable temperature control dial

1500 watts of power

Removable drip tray

Quantanium™ non-stick scratch-resistant surface

Extendable feet

Cord storage

Non-stick ribbed top plate

Non-stick ribbed bottom cooking plate

## OPERATING YOUR BREVILLE GOURMET HEALTH GRILL

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

### TO USE AS A GRILL

1. Insert the plug into a 120V power outlet. The red power 'ON' light will illuminate.
2. Turn the variable temperature control to 'Steak Sear' to heat the grill quickly.
3. Allow the Gourmet Health Grill to preheat until the green 'Ready' light illuminates.
4. Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate. Refer to Grilling recipes or guide for cooking times.



**The Gourmet Health Grill can be used to cook foods in the open or closed position.**

5. Close the top cooking plate, which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
6. When the selected foods are grilled, open the lid. Remove the food using a plastic spatula.



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



**When using the Breville Gourmet Health 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 SANDWICH PRESS

1. Insert the plug into a 120V power outlet. The red power 'ON' light will illuminate.
2. Turn the heat control dial to the 'Sandwich' position.
3. Allow the Gourmet Health Grill to preheat until the green 'Ready' light illuminates.
4. During this time, prepare the sandwich and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
5. Close the top cooking plate, which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
6. Toasting should take approximately 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of filling used.
7. When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with a spatula.

## OPERATING YOUR BREVILLE GOURMET HEALTH GRILL cont'd



**NOTE!!** Always allow the Gourmet Health Grill to preheat until the green 'READY' light illuminates.

### USING THE ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL FEATURE.



Your Gourmet Health Grill features an Adjustable Grilling Height Control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate.

This allows your Gourmet Health Grill to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

1. Allow the Gourmet Health Grill to preheat until the green 'READY' light illuminates.
2. Place the food to be grilled on the bottom plate.
3. Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the Gourmet Health Grill to the desired height (see fig 1).
4. Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.

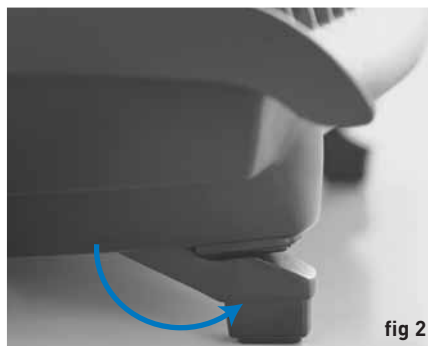


**NOTE!!** The Grill Height Control can be moved to accommodate thick or thin foods by sliding the clip forwards or backwards along the arm.



### USING THE EXTENDABLE FEET

Your Gourmet Health Grill features unique extendable feet, which are designed to level the bottom plate when cooking foods such as sausages. This ensures the sausages do not roll off the grill but still drain the maximum amount of fat while cooking. The extendable feet are also perfect to use while toasting sandwiches.



## OPERATING YOUR BREVILLE GOURMET HEALTH GRILL cont'd

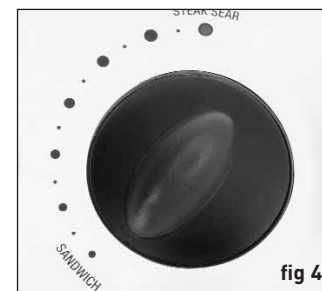
### VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL

The Breville Gourmet Health Grill features a Variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked.

With the dial set on Steak Sear (see fig 3) the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.



With the dial set on Sandwich (see fig 4) the temperature is correctly suited to toasting sandwiches.



The Variable Temperature Control dial allows you to select a temperature suited to the foods, which are being cooked.

### HINTS FOR BEST RESULTS FOR GRILLING MEAT

For best Grilling results use meat cuts, which are thick enough to touch the top and base plate when the Gourmet Health Grill is closed.

#### Recommended Cuts

- |             |   |
|-------------|---|
| <b>Beef</b> | Sirloin (New York), rump, rib eye, filet,                         |
| <b>Lamb</b> | Trim lamb leg steaks, filet, eye of loin, cutlets and diced lamb. |
| <b>Pork</b> | Butterfly loin steaks, spare ribs, leg steaks, filet, 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 overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the Gourmet Health Grill. Some marinades contain high sugar levels, which can scorch on the Grill plate when cooked.
- Do not over cook meat; even 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. Use tongs instead.
- When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic 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.

INGREDIENT AND TYPE	COOKING TIME
<b>Beef</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sirloin steak</li> <li>• minute steak</li> <li>• hamburger patties</li> </ul>	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done 1-2 minutes 4-6 minutes
<b>Pork</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• filet</li> <li>• loin steaks</li> </ul>	4-6 minutes
<b>Lamb</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• loin</li> <li>• cutlets</li> <li>• leg steaks</li> </ul>	3 minutes 4 minutes 4 minutes
<b>Chicken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• breast filet</li> <li>• thigh filet</li> </ul>	6 minutes or until cooked through 4-5 minutes or until cooked through
<b>Sausages</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• thin</li> <li>• thick</li> </ul>	3-4 minutes 6-7 minutes
<b>Sandwich or Focaccia</b>	3-5 minutes or until golden brown
<b>Vegetables sliced 1/2"; 1.25 cm thick</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eggplant</li> <li>• zucchini</li> <li>• sweet potato</li> </ul>	3-5 minutes
<b>Seafood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fish filet</li> <li>• fish cutlets</li> <li>• octopus (cleaned)</li> <li>• shrimp</li> <li>• scallops</li> </ul>	2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

## CARE AND CLEANING

- Before cleaning, disconnect the Gourmet Health Grill from the power outlet.
- Allow your Gourmet Health Grill to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm.
- Always clean your Gourmet Health 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, squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a plastic washing pad or nylon washing brush.



**NOTE!!**

The cooking plates are coated with a non-stick surface; do not use abrasives.

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

Do not leave plastic cooking utensils in contact with the Gourmet Health Grill while cooking.

## CLEANING THE DRIP TRAY

Remove and empty the Drip Tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Do not use metal (or other abrasive) cleansers or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.



## QUANTANIUM SCRATCH RESISTANT COATING

Your Gourmet Health Grill features a special scratch-resistant non-stick coating that makes it safe to use metal utensils when cooking.

Regardless of this fact, Breville recommends that care is taken with the non-stick coating particularly when using metal utensils.



**DO NOT IMMERSE ANY PART OF THE BREVILLE GOURMET HEALTH GRILL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

## CARE AND CLEANING cont'd

Do not use sharp objects or cut food inside the Gourmet Health Grill. Breville will not be liable for damage to the non-stick coating where metal utensils have been misused.

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 Gourmet Health Grill and will not affect the cooking performance.

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



fig 5

## STORAGE

To store your Gourmet Health Grill:

1. Disconnect the appliance from the power outlet.
2. Allow the Grill to fully cool.
3. Slide the storage clip 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 unit (see fig 5).
6. Store on a flat, dry level surface.

## GRILL RECIPES

### CHEESEBURGER

Serves 4

- 1lb (500g) ground beef
- 1 cup fresh bread crumbs
- 1 small onion, peeled and finely chopped
- 1 teaspoon minced garlic
- 1 tablespoon dried parsley flakes
- 1 egg, lightly beaten

Serve with;

- 6 bacon rashers
- 6 hamburger buns or full grain rolls
- 2 tomatoes, thinly sliced
- 6 cheese slices (any kind of cheese)
- $\frac{1}{4}$  iceberg lettuce heart, shredded

Preheat the Gourmet Health Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. Combine the first 6 ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form into 4 patties and set aside.
2. Place patties on grill and allow the top plate to rest on the patties. Adjust the Grilling Height Control to the thickness of the patty. Cook for 4-5 minutes.
3. Cook bacon on grill.
4. Assemble burger with bacon, cheese, lettuce, tomato and any desired condiments.

### TERIYAKI CHICKEN FILETS

Serves 4

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

To serve:

- Lemon wedges
- Steamed rice
- Salad of green leaves

Preheat the Gourmet Health Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Marinate for 30 minutes before cooking.
2. Place chicken on grill and allow top plate to gently rest on chicken.
3. Cook for 4-5 minutes until chicken is cooked through.
4. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice. Garnish with lemon wedges and serve with a green salad.

## GRILL RECIPES cont'd

### OREGANO LAMB KEBABS

Serves 4

1lb (500g) boneless lean lamb, cut into 1" (2.5cm) cubes

1 tablespoon olive oil  
1 tablespoon lemon juice  
1 tablespoon dried oregano leaves  
1 teaspoon of minced garlic  
freshly ground black pepper

Preheat the Gourmet Health Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. Combine oil with lemon juice and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and allow to marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
2. Season each kebab generously with pepper and place on grill.
3. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4-5 minutes.
4. Serve with crusty bread and a Greek salad with black olives and crumbled feta cheese.

### BABY OCTOPUS WITH CHILI AND GARLIC

Serves 4

1lb (500g) baby octopus, cleaned  
2 tablespoons olive oil  
1 tablespoon Thai style sweet chili sauce  
Juice and zest of 1 lime  
1 teaspoon of minced garlic

To garnish:

Lime wedges  
Cilantro sprigs

To serve:

Lightly steamed vermicelli noodles

Preheat the Gourmet Health Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chili sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
2. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes.
3. Remove from grill and serve in a bowl on a bed of vermicelli noodles, garnish with lime and cilantro.

## GRILL RECIPES cont'd

### MARINATED NEW YORK CUT STEAK

Serves 4

4 New York cut steaks - cut 1" (2.5cm) thick  
1 cup red wine  
2 tablespoons olive oil  
1 tablespoon Dijon style mustard  
1 teaspoon of minced garlic

Preheat the Gourmet Health Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish, not plastic or aluminum, and pour over marinade.
2. Marinate at room temperature for 30 minutes to 1 hour.
3. Grill steaks for 3 minutes for medium rare.
4. Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

### ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

Serves 4

4 Atlantic salmon steaks - weighing approx 6oz (180g) each

2 tablespoons olive oil  
2 tablespoons dried tarragon leaves  
freshly ground black pepper

To garnish:

Lime or lemon wedges

To serve:

Shoe string fries or steamed baby potatoes

Preheat the Gourmet Health Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
2. Brush salmon on both sides with mixture and place on grill.
3. Adjust the grilling height control to just touch the top of the fish steak.
4. 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.
5. Serve immediately.



## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®\* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

**ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.** Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

**Toll free phone number:**  
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Internet email:**  
AskUs@BrevilleUSA.com  
AskUs@Breville.ca (in Canada)

\*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

# Breville®

## Gourmet Health Grill™

Crea comidas sanas sin la grasa



### INSTRUCCIONES PARA EL USO Y LIBRO DE RECETAS

Modelo TG400XL/TG870XL

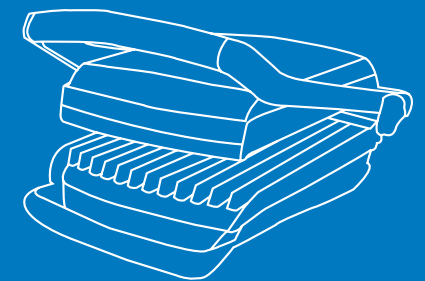
## CONTENIDO

	Page
Breville recomienda poner la seguridad antes de todo	20
Conozca su Breville Health Grill	22
Modo de operación de su Breville Health Grill	23
Para usarse como Parrilla	
Como usarse	23
C'est un presse sandwich	23
Como prensa para emparedado	24
Usando el pie con extensión	25
Control de Temperatura Variable	25
Petits trucs pour obtenir de meillures grillades	26
Cuidado y limpieza	27
Entretien et nettoyage	28
Almacenamiento	29
Recetas	30
Garantía	33

## Gourmet Health Grill™

# Felicitaciones

Por la compra de su nuevo  
Breville Gourmet Health Grill



## BREVILLE RECOMIENDA PONER LA SEGURIDAD ANTES TODO

# IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Aquí en Breville diseñamos y fabricamos productos de consumo pensando en su seguridad, nuestro estimado cliente. También le pedimos a usted que mantenga un cierto grado de cuidado cuando use cualquier aparato eléctrico y siga las siguientes medidas precautorias:



### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento este electrodoméstico y guárdelas para referencia futura.
- No sumerja este electrodoméstico, el cordón o el enchufe en agua o en otro líquido, para protegerse de incendios, de electrocuciones, o de herir a alguien.
- Siempre utilice el electrodoméstico en una superficie seca y nivelada.
- Supervise el uso de este electrodoméstico mientras lo ocupe.
- Asegúrese que haya suficientemente aire circulando por arriba y por los costados de este electrodoméstico.
- Recomendamos que use una cubierta aisladora sobre las superficies donde el calor pueda causar un problema.
- No ponga este electrodoméstico sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas, o donde pueda estar en contacto con un horno caliente.
- No toque las superficies calientes. Use un tomador.
- No deje que el cordón cuelgue de la mesa o del mesón, o que entre en contacto con superficies calientes, o que se le haga nudos.
- No utilice este aparato para nada de otra manera que su uso diseñado.
- Este electrodoméstico no debe usarse cerca o por niños pequeños o personas no aptas sin supervisión.
- Los niños pequeños o personas no aptas deberán ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.
- Siempre desconecte el electrodoméstico cuando no la esté usando o la esté armando o desarmando las parte y antes de limpiarla.
- No utilice limpiadores abrasivos o limpiadores de horno para este aparato.
- Inspeccione regularmente el cordón, el enchufe, el aparato por cualquier daño. Si lo encuentra dañado de cualquier manera deje de usarlo inmediatamente y contacte nuestra oficina de atención al cliente al 1-800-Breville.



**DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO LO ESTE USANDO O ANTES DE LIMPIARLO. PERMITA QUE SE ENFRIE ANTES DE PONER O QUITAR PARTES, Y ANTES DE LIMPIARLO.**



**EL USO DE ACCESORIOS NO RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE DEL APARATO PUEDE CAUSAR DAÑOS.**



**DESENVUELVA EL CABLE DEL COMPARTIMIENTO DE ALMACENAMIENTO ANTES DE USARLO**

## BREVILLE RECOMIENDA PONER LA SEGURIDAD ANTES TODO cont'd

- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocutarse, este enchufe está diseñado para caber en un enchufe polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe, contacte a un electricista. No intente cambiar la forma del enchufe de ninguna manera.
- Las partes por dentro no son repairable por el usuario.
- Sólo tome la parrilla a un técnico calificado para la reparación.



**NOTA!!**

**Su electrodoméstico Breville viene con el cordón exclusivo Assist™ Plug, el que viene especialmente diseñado con un hoyo para el dedo en el enchufe, para ser desenchufado en forma fácil y segura. Por razones de seguridad no se recomienda que enchufe su electrodoméstico Breville directamente al enchufe. No lo añada a un cordón eléctrico o a un cordón de extensión eléctrica.**

### INFORMACIÓN DEL CORDÓN ELÉCTRICO

Su Gourmet Health Grill tiene un cordón corto por motivos de seguridad para prevenir heridas personales o daño en la propiedad que resulten del tirar, tropezar o enredarse con el cordón. No deje que los niños usen o se acerquen a este electrodoméstico sin la vigilancia cercana de un adulto. Si usted necesita usar un cordón eléctrico más largo o un cordón de extensión cuando use el electrodoméstico, instale el cordón de tal manera que no cuelgue de la orilla de la superficie del mesón, de la superficie de la mesa o de la superficie de cualquier área de donde pueda ser tirado por los niños o provocar tropiezos. Para prevenir que le dé la corriente o provocar heridas personales en caso que usted necesite usar un cordón de extensión, el rango eléctrico del cordón de extensión que usted use debe ser del mismo o mayor voltaje que el del electrodoméstico (el voltaje se encuentra en la parte de abajo del electrodoméstico).

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA EL USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

## CONOZCA SU BREVILLE GOURMET HEALTH GRILL

Diseño estilizado en acero inoxidable

Met en vedette la fiche 'Assist™ Plug' de Breville. Plus facile à insérer, plus facile à retirer.

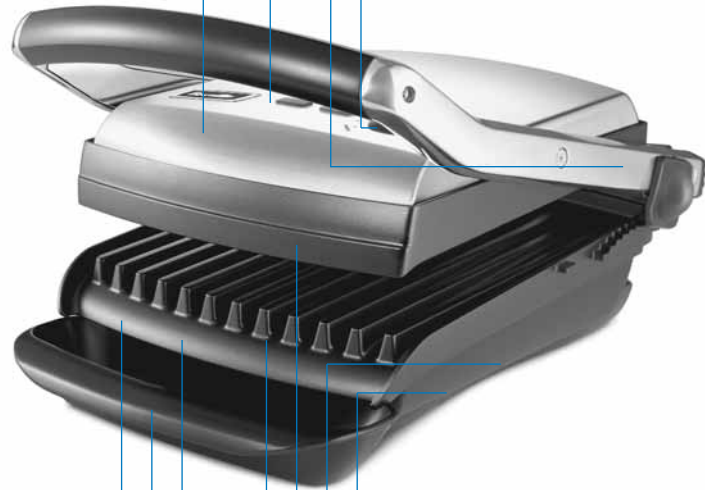


Dessin déposé.

Luces de listo 'Ready' y Botón de encendido "ON"

Característica de Control de Altura ajustable para la parrilla

Control de temperatura variable



1500 watts de potencia

Charola de goteo removible

Superficie antiadherente  
Quantanium

Pie con extensión

Almacenamiento para el cable

Plato anti-adherente superior

Placa para cocinar  
anti-adherente inferior

## MODO DE OPERACIÓN DE SU GOURMET HEALTH GRILL

Antes de usar por primera vez saque todas las etiquetas de promoción y materiales de empaque de su Gourmet Health Grill, desenrolle totalmente el cordón del área de almacenamiento. Deslice hacia atrás la palanca de almacenamiento que está al lado derecho de la manilla del Gourmet Health Grill para abrirlo y asegúrese que los platos estén limpios, sin polvo. Si es necesario límpielos con un paño húmedo.

### PARA USARSE COMO PARRILLA

1. Conecte en un toma corriente de 120 voltios y prenda 'ON'. La luz roja de encendido 'ON' se iluminará.
2. Vire el control de temperatura a 'Steak Sear' para calentar la parrilla rápido.
3. Deje que el Gourmet Health Grill se precaliente en posición cerrada, hasta que la luz verde de "listo" se encienda.
4. Coloque la carne o comidas a cocinar en la placa. Refírase a las recetas para asar o guía para los tiempos de cocimiento.



NOTA!!

**El Gourmet Health Grill puede utilizarse en posición abierta o cerrada para cocinar los alimentos**

5. Cierre la placa de arriba, la cual tiene la abrazadera flotante que esta diseñada para presionar los alimentos uniformemente. La placa se tendrá que bajar para marcar las comidas.
3. Cuando los alimentos esten asados, cierre la tapa. Remueva la comida usando una espátula de plástico.



NOTA!!

**La luz verde de listo 'Ready' se encenderá y apagará durante el proceso de cocimiento indicando la temperatura correcta que se debe mantener.**

**Al usar por primera vez su Grill, usted notará un humo fino. Esto se debe al calor de algunos components. No se preocupe.**

### PARA USARSE COMO PRENSA DE EMPAREDADOS

1. Conecte en un toma corriente de 120 voltios y prenda 'ON'. La luz roja de encendido 'ON' se iluminará.
2. Vire el control de calor a la posición 'Sandwich'.
3. Deje que el Gourmet Health Grill se precaliente en posición cerrada, hasta que la luz verde de "listo" se encienda.
4. Durante este tiempo, prepare el emparedado y coloque en la placa de abajo. Siempre coloque los emparedados hacia el final de la placa para cocinar.
5. Cierre la placa de arriba, la cual tiene una abrazadera flotante que esta diseñada para presionar uniformemente el emparedado. La placa de arriba tiene que bajarse para cocinar los emparedados.
6. El tostar tomará aproximadamente de 5 a 8 minutos. El tostado perfecto será al gusto. También dependerá del relleno que se use.

## MODO DE OPERACIÓN DE SU GOURMET HEALTH GRILL cont'd

7. Cuando el emparedado este cocido use la agarradera para abrir la tapa. Remueva el emparedado con una espátula de plástico. Nunca use tenazas de metal o cuchillo por que pueden causar daño a la superficie anti-adherente de las placas.



NOTA!!

**Siempre deje que el Gourmet Health Grill se precaliente hasta que la luz verde de "listo" se encienda.**



NOTA!!

**El Control de Altura del Grill puede moverse para acomodar los alimentos gruesos o delgados al girar el clip hacia adelante o hacia atrás en la abrazadera.**

### USANDO EL CONTROL AJUSTABLE DE ALTURA PARA ASAR

Su Gourmet Health Grill tiene como característica un Control de Altura Ajustable para Asar que permite arreglar la placa a varias posiciones por encima de la placa inferior.

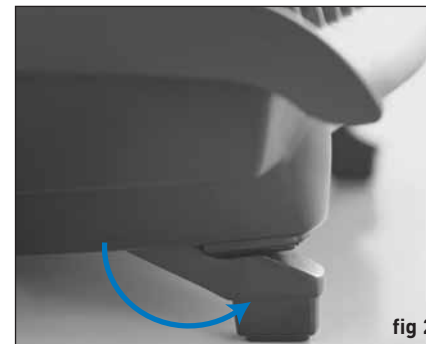
Esto permite que su Gourmet Health Grill pueda usarse para asar alimentos delicados como el pescado y el pan para hamburguesa sin ser aplastados.

1. Deje que el Gourmet Health Grill se precaliente en posición cerrada, hasta que la luz verde de "listo" se encienda.
2. Coloque la comida para asar en la placa inferior.
3. Vire el Control de Asado Ajustable que se encuentra a mano derecha del Gourmet Health Grill a la altura deseada (ver fig 1).
4. Lentamente baje la placa superior hasta que descansa en el clip del control de altura.
5. La placa superior irradiará el calor deseado para asar ligeramente los alimentos.

## MODO DE OPERACIÓN DE SU GOURMET HEALTH GRILL cont'd

### USANDO EL PIE CON EXTENSION

Su Gourmet Health Grill se caracteriza por el pie con extensión, el cual está diseñado para elevar la placa inferior al cocinar alimentos como salchichas. Esto asegura que las salchichas no salgan del asador pero que escurran la máxima cantidad de grasa al cocinarse. El pie con extensión también es perfecto cuando se están tostando emparedados.



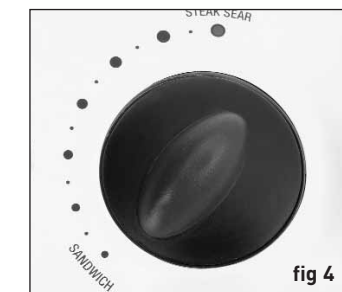
### CONTROL DE TEMPERATURA VARIABLE

El Gourmet Health Grill de Breville tiene como característica el Control de Temperatura Variable el cual permite cocinar variedad de alimentos.

Con el control en Steak Sear (ver fig. 3) la temperatura está correcta para asar carnes y otros alimentos.



Con el control en Sandwich (ver fig 4) la temperatura está correcta para tostar emparedados.



El Control de Temperatura Variable le permite seleccionar la temperatura perfecta para los alimentos que cocinara.

## MODO DE OPERACIÓN DE SU GOURMET HEALTH GRILL cont'd

### CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS AL ASAR CARNE

Para mejores resultados al asar use cortes de carne, los cuales son gruesos al tocar las placas cuando el Gourmet Health Grill esta cerrado.

#### Cortes Recomendados

- Carnes** Sirloin (New York), rump, rib eye, filete.
- Carnero** Chuletas de pierna, filete, lomo, chuletas y carnero en cubos.
- Puerco** Chuletas en corte mariposa, costillas, chuletas de pierna, filetes y puerco en cubos.
- Cortes mas gruesos pueden usarse como beef blade, topside steak, o forequarter de carnero o neck chops. Para ablandar estos cortes, marinar por unas horas o durante la noche con vino o vinagre para ablandar el tejido.
  - No vierta sal en la carne antes de cocinarla. La sal endurece la carne al sacarle el jugo.

- Si usa una receta de una carnicería para marinar o pre-marinar las carnes, quite el exceso y limpie con una servilleta de papel antes de colocar la carne en el Gourmet Health Grill. Algunos marinan contiene mucho azúcar que puede scotch el plato de parrilla cuando cocinado.
- No sobre cocine la carne; hasta el puerco es mejor que se sirva rosa y en su jugo.
- No pique la carne con un tenedor o corte la carne mientras se este cocinando. Esto permitirá que los jugos escapen, resultando en un steak seco. Use tenazas.
- Al remover piezas de pescado, use una espátula extendida y de plástico resistente para sacar la comida.
- Al sancochar las salchichas no será necesario picar antes de cocinar.

## GUIA PARA ASAR

Asar Es una manera eficiente y saludable de cocinar. El tiempo de cocimiento es aproximado debido a las variantes del grosor de los alimentos. No es recomendable cocinar comidas con hueso como el corte de T-bone.

ALIMENTO TIPO	TIEMPO DE COCIMIENTO
<b>Carne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sirloin steak</li> <li>• minute steak</li> <li>• hamburguesas</li> </ul>	3 minutos para termino 5-6 minutos para bien cocido 1-2 minutos 4-6 minutos
<b>Puerco</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• filete</li> <li>• loin steaks</li> </ul>	4-6 minutos
<b>Carnero</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lomo</li> <li>• chuletas</li> <li>• chuletas de pierna</li> </ul>	3 minutos 4 minutos 4 minutos
<b>Pollo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pechugas</li> <li>• muslos</li> </ul>	6 minutos o hasta que este bien cocido 4-5 minutos o hasta que este bien cocido
<b>Salchichas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• delgada</li> <li>• gruesa</li> </ul>	3-4 minutos 6-7 minutos
<b>Emparedado o Foccacia</b>	3-5 minutos o hasta que dore ligeramente
<b>Vegetales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• berenjena</li> <li>• zucchini</li> <li>• papa dulce</li> </ul>	3-5 minutos
<b>Mariscos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• filetes de pescado</li> <li>• corte de filete</li> <li>• pulpo (limpio)</li> <li>• camarón</li> <li>• ostras</li> </ul>	2-4 minutos 3-5 minutos 3 minutos 2 minutos 1 minuto

## MANTECIÓN Y LIMPIEZA

- Antes de limpiarlo desenchúfelo.
- Deje que su Gourmet Health Grill se enfríe un poco. Esta unidad es más fácil de limpiar cuando está tibia.
- Siempre limpie su Gourmet Health Grill después de cada uso para prevenir cochambre o acumulación de alimentos. Limpie las placas con un trapo suave para remover los residuos de la comida. Para residuos de comida cocinada, limpie con un poco de agua tibia con detergente sobre el residuo de comida y limpie con una jerga de plástico o un cepillo de nylon.



NOTA!!

**Los platos para cocinar están cubiertos con una superficie no adherente, no use abrasivos.**

**No use aerosoles en la cubierta no adherente pues esto afectará el rendimiento de esta cubierta en los platos de cocina. La palanca de almacenamiento no debe usarse para sujetar el plato superior cuando los sándwiches estén en el Gourmet Health Grill.**

**No salga útiles plásticos que tocan la unidad mientras caliente.**

## PARA LIMPIAR LA CHAROLA DE GOTEO

Remueva y vacíe la Charola de Goteo después de cada uso y lave la charola en agua jabonosa tibia. No use limpiadores de metal (o abrasivos) o detergentes dañinos por que pueden afectar la superficie. Enjuague y seque completamente con un trapo limpio y vuelva a colocar en su lugar.

## MANTECIÓN Y LIMPIEZA cont'd

### CAPA ANTI-ADHERENTE QUANTANIUM

Su Gourmet Health Grill tiene una capa especial anti-adherente que permite usar utensilios de metal al cocinar. Pese a esto, Breville le recomienda tener cuidado al usar la capa anti-adherente particularmente cuando use utensilios de metal.

No use objetos filosos o corte la comida dentro del Gourmet Health Grill. Breville no se hace responsable por el mal uso de utensilios de metales usados en la capa anti-adherente.

El cocinar en una superficie anti-adherente minimiza el uso de aceite, la comida no se pega y es fácil de limpiar. Cualquier decoloración que pueda ocurrir solo minimiza la apariencia del

Gourmet Health Grill pero no afecta el funcionamiento al cocinar. Al limpiar la capa anti-adherente, no use limpiadores de metal (o abrasivos). Lave con agua tibia jabonosa. Remueva el residuo con una jerga de plástico o un cepillo de nylon.



### ALMACENAMIENTO

Para guardar su Gourmet Health Grill:

1. Desconecte el electrodoméstico de la pared.
2. Permita que el Grill se enfríe completamente.
3. Corra el clip de almacenamiento hacia la agarradera de enfrente en la posición cerrada LOCK para que ambas placas queden cerradas.
4. Coloque la charola de goteo removible en su lugar.
5. Envuelva el cordón en el área de almacenamiento que se encuentra en la parte de abajo de la unidad (fig 5).
6. Guárdelo en una superficie plana.



**NO SUMERJA NINGUNA PARTE DEL BREVILLE GOURMET HEALTH GRILL EN AGUA O EN NINGUN OTRO LÍQUIDO**

## RECETAS PARA ASAR

### HAMBURGUESA DE QUESO

Sirve 4

- 1 libra (500 gramos) de carne molida
- 1 taza de migajas de pan fresco
- 1 cebolla pequeña finamente picada
- 1 cucharadita de ajo machacado
- 1 cucharada de hojuelas de perejil seco
- 1 huevo, ligeramente batido

**Sirva con:**

- 6 tiras de tocino
- 6 panes para hamburguesa o rollos de grano
- 2 tomates en finas rodajas
- 6 rebanadas de queso (cualquier clase de queso)
- $\frac{1}{4}$  de lechuga iceberg, rayada

Faites réchauffer le Gourmet Health Grill jusqu'à ce que s'allume le voyant lumineux vert « prêt ».

Precaliente el Gourmet Health Grill hasta que la luz verde 'Ready' se ilumine.

1. Combine los 6 primeros ingredientes en un tazón grande y mezcle todo. Forme 4 tortitas y ponga aparte.
2. Coloque las tortitas en el asador (grill) y permita que la placa superior descansa en ellas. Ajuste el Control de Altura según el grosor de las tortitas. Cocine de 4 a 5 minutos.
3. Cocine el tocino en el asador.
4. Prepare la hamburguesa con el tocino, queso, lechuga, tomate y los condimentos deseados.

### FILETES DE POLLO TERIYAKI

Sirve 4

- 4 pechugas de pollo a la mitad
- 1 cucharada de mirin
- 2 cucharadas de salsa soya
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de sake para cocinar

**Para servir:**

- Rebanadas de limón
- Arroz al vapor
- Ensalada de hojas verdes

Precaliente el Gourmet Health Grill hasta que la luz verde 'Ready' se ilumine.

1. Combine la salsa soya, mirin, azúcar y sake. Coloque el pollo en un recipiente de acero inoxidable para hornear y vierta la mezcla para marinar. Marine por 30 minutos antes de cocinar.
2. Coloque el pollo en el asador y permita que la placa descansa en el pollo.
3. Cocine de 4 a 5 minutos hasta que el pollo este cocinado completamente.
4. Remueva y deje de 4 a 5 minutos antes de servir en una cama de arroz al vapor. Como guarnición rebanadas de limón y sirva con ensalada verde.

## RECETAS PARA ASAR cont'd

### KEBABS DE CARNERO AL OREGANO

Sirve 4

- 1 libra (500 gramos) de carnero sin hueso y grasa, corte en cubos de 1 pulgada (2.5cms)
- 1 cucharada de aceite de olivo
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de hojas de oregano seco
- 1 cucharadita de ajo machacado
- pimienta fresca negra molida

Precaliente el Gourmet Health Grill hasta que la luz verde 'Ready' se ilumine.

1. Combine el aceite con el jugo de limón y el ajo en un tazón grande para mezclar. Agregue el carnero y marine por 30 minutos antes de ensartar en las 4 agujas.
2. Sazone cada kebab generosamente con pimienta y coloque en el asador.
3. Permita que la placa superior descansa en el carnero. Cocine de 4 a 5 minutos.
4. Sirva con pan crujiente y ensalada Griega con aceitunas negras y queso feta.

### PULPO BEBE CON CHILE Y AJO

Sirve 4

- 1 libra (500 gramos) de pulpo bebe, limpio
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cucharada de salsa de chile dulce estilo Thai
- Jugo y saborizante de 1 lima
- 1 cucharadita de ajo machacado

**Para decorar:**

- Rebanadas de Lima
- Hojas de cilantro

**Para servir:**

Fideos vermicelli ligeramente al vapor  
Precaliente el Gourmet Health Grill hasta que la luz verde 'Ready' se ilumine.

1. En un tazón grande para mezclar combine el pulpo con aceite, salsa de chile, saborizante de lima, jugo y ajo. Combine y sazone con pimienta.
2. Coloque el pulpo en el asador pre-calentado y baje la placa. Permita que se cocine por 3 minutos.
3. Remueva del asador y sirva en un tazón en una cama de fideos vermicelli, decore con lima y cilantro.



## RECETAS PARA ASAR cont'd

### CORTE DE CARNE NEW YORK MARINADO

Sirve 4

- 4 cortes de carne New York-corte de 1 pulgada (2.5cms.) de grueso
- 1 taza de vino tinto
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cucharada de mostaza estilo Dijon
- 1 cucharadita de ajo machacado

Precaliente el Gourmet Health Grill hasta que la luz verde 'Ready' se ilumine.

1. Combine el vino, aceite, mostaza y ajo en un recipiente con rosca y agite bien. Coloque los cortes de carne en un plato hondo, que no sea de plástico o de aluminio, y vierta la salsa marinada.
2. Marine a temperatura ambiente de 30 minutos a 1 hora.
3. Ase los cortes de carne por 3 minutos a termino medio.
4. Sirva con puré de papa cremoso y una fresca ensalada.

### FILETES DE SALMON ATLANTIC CON ESTRAGON Y CORTEZA DE PIMIENTA

Sirve 4

- 4 filetes de salmón Atlantic-peso aproximado 6 onzas (180 gramos) cada uno
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 2 cucharadas de hojas secas de estragón
- pimienta fresca negra molida

Para decorar:

Rebanadas de Lima o limón

Para servir:

Tiras de papas fritas o papas chicas al vapor

Precaliente el Gourmet Health Grill hasta que la luz verde 'Ready' se ilumine.

1. Combine el aceite con el estragón y bastante pimienta negra.
2. Barnice el salmón en ambos lados con la mezcla y coloque en el asador.
3. Ajuste el control de altura del asador al toque de los filetes de pescado.
4. Permita cocinar por 2 minutos hasta que dore por fuera y este rosa por dentro. Cocine un poco mas si prefiere su pescado mas cocido.
5. Sirva inmediatamente.

## SERVICIO AL CLIENTE UN AÑO DE GARANTIA LIMITADA

HWI/Breville® le garantizó que esté producto se encontrará libre de cualquier defecto en el material y mano de obra por un período de (1) año a partir de la compra original, excepto como se hace notar. No hay garantía con respecto a lo siguiente, que se puede adquirir con este aparato: partes de cristal, recipientes de cristal, filtros de canasta, cuchillas y/o agitadores. Está garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre los siguientes daños, por abuso negligencia, uso comercial, y cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones. HWI/Metro-Thebe, INC. NO TIENE RESPONSABILIDAD POR EL USO INDEBIDO O ACCIDENTES CAUSADOS POR ESTE APARATO. Algunos estados o provincias no permiten esta exclusión o limitación de incidentes o consecuencias de perdidas, así que esta explicación no aplica. Si usted tiene alguna queja bajo esta garantía, NO REGRESE ESTE APARATO A LA TIENDA!! Por favor hable al SERVICIO AL CLIENTE (Para un servicio más rápido tenga a la mano el modelo y número de serie al hablar con la operadora.)

NUMERO DE SERVICIO AL CLIENTE  
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

GUARDE ESTE NUMERO PARA  
REFERENCIAS FUTURAS!!!

Esta garantía le da derechos específicos legales, y usted podrá tener algunos otros derechos que varían del estado o provincia en que usted vive.

**NOTAS**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**NOTAS**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---