

the Sear & Press™ Grill

Instruction Book – BGR710



Breville®



Contents

- 2 Breville® Recommends
Safety First
- 6 Components
- 8 Assembly
- 9 Functions
- 11 Grilling Tips
- 13 Care & cleaning
- 15 Warranty

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville® we 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels 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 bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the grill on a sink drain board.
- Do not place the grill on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the grill at a minimum distance of 20cm away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.

- Always operate the grill on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Always ensure the grill is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The lid and the outer surface will be hot when the appliance is operating.
- The temperature of accessible surfaces will be high when the appliance is operating and for some time after use.
- Do not place anything on top of the grill when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always switch the appliance to the off position, then unplug the power cord and cool completely, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the grill clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not operate without the drip tray in place.
- The use of any accessory attachments not recommended by Breville® may cause injuries.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.



The appliance is marked with a HOT surface symbol. The lid and other surfaces will be hot when the appliance is operating and for some time after use. To prevent burns always use insulated oven mitts or use handles or knobs where appropriate.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Connect only to a 230V or 240V power outlet.

- Do not let the power cord hang over the edge of a bench 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 or allow moisture to come in contact with the part, unless it is recommended in the cleaning instructions.
- 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. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville® Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.breville.com/kr or call 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.

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.

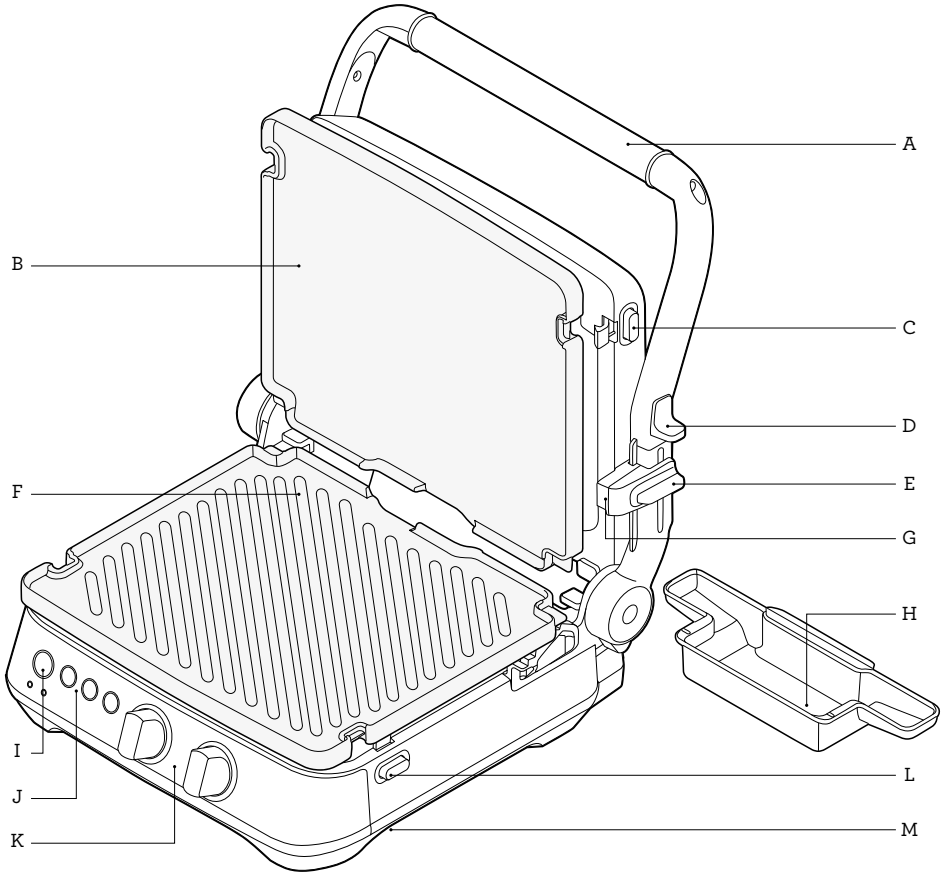
BREVILLE ASSIST™ PLUG

- Your Breville® appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

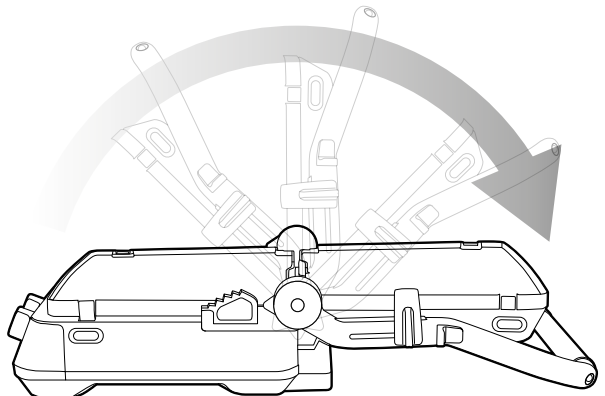
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



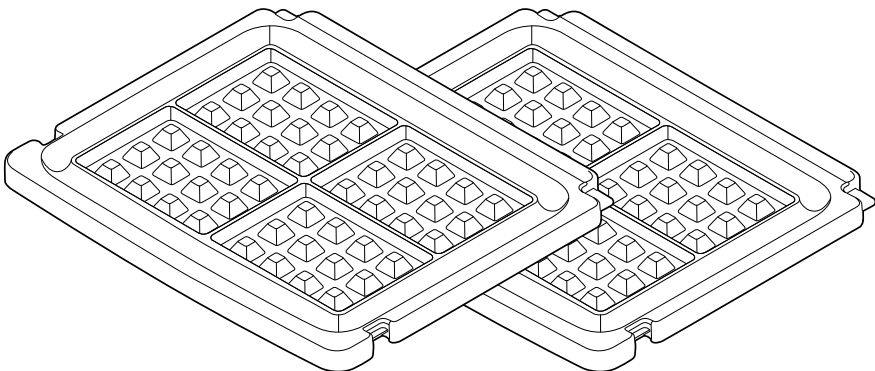
Open Flat BBQ Mode
Opens flat into a
1500 cm² grilling surface.



- A. **Stainless Steel Handle**
With Die-Cast Arms.
- B. **Ceramic, Reversible Non-Stick Plates**
Reversible Plates Coated in Ceramic Fusion HR for oil-free cooking and easy cleaning. PFOA and PTFE free.
- C. **Top Plate Release**
Removes the top cooking plate. Independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning, change between flat and ribbed cooking surfaces or to interchange plate positions.
- D. **BBQ Lock Release**
- E. **6 Adjustable Height Settings**
Reduces the weight of the top plate on delicate foods or can be set high enough for open melts.
- F. **Removable, Dishwasher Safe Plates**
Flat side for eggs and pancakes, ribbed side to sear meats.
- G. **Locking Storage Clip**
Locks the plates closed for upright storage.
- H. **Integrated, Removable Drip Tray**
Catches excess fat for healthier cooking. In BBQ mode, the unique design drains fat from both plates into the same drip tray.
- I. **POWER ON/OFF Button**
- J. **SANDWICH, BURGER and SEAR settings**
- K. **Independent Plate Temperature Control**
- L. **Bottom Plate Release**
Removes the bottom cooking plate. Independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning , change between flat and ribbed cooking surfaces or to interchange plate positions.
- M. **Cord Storage**
Located on the underside of the grill.

Waffle Plates Accessory

Belgian waffle plates with premium non-stick coating





Assembly

BEFORE FIRST USE

1. Remove and safely discard any packing material and promotional labels from the grill.
2. Wipe the cooking plates and drip tray with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
3. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
4. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
6. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 20cm of space on both sides of the appliance.
7. Press the POWER button. The grill will beep and the POWER light will go on. The grill will start preheating.
8. Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking.
9. The grill will beep twice when the plates have reached the chosen temperature.

HOW TO REMOVE THE PLATES

The grill features two removable cooking plates. This allows you to independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning, or to interchange plate positions.

To use the PLATE RELEASE:

- Always ensure the grill is completely cool.
- Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
- Use the 'Plate Release' on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the 'Plate Release' on the right side of the control panel to remove the bottom cooking plate.

- Once released, gently slide the plates off the grill.
- When using the grill as a contact grill or sandwich press, release the clip and simultaneously lift the handle.



NOTE

When the grill is turned on and heating for the first time, it may emit a fine smoke haze. This is due to the protective substances on the heating elements. It is safe and not detrimental to the performance of the grill.



WARNING

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

Never use metal or sharp utensils as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.



WARNING

Do not open the grill in open flat BBQ mode when using the waffle plates.



Functions

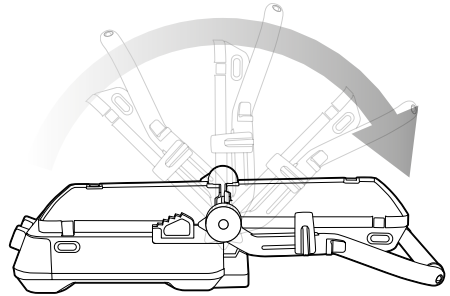
USE AS A CONTACT GRILL OR PANINI PRESS

1. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
2. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
3. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
4. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 20cm of space on both sides of the appliance.
5. Press the POWER button. The grill alert will sound and the POWER light will go on.
6. To preheat the grill:
 - a) Ensure the top plate of the grill is closed. This will ensure faster, more efficient preheating.
 - b) By pressing the SEAR, SANDWICH or BURGER preset buttons, the grill will automatically adjust to the right temperature for the best food results. Alternatively, you can select manually the desired cooking temperatures by turning the temperature dials for both lower and upper plates.
 - c) The grill will start to heat and the 'PREHEATING' red light will go ON. Allow the grill to preheat.
7. Once the grill has preheated to the selected temperature, the grill alert will sound and 'PREHEATING' will no longer illuminate. The 'READY' light will turn ON.
8. Place food on the bottom cooking plate.
9. Use the handle to close the top cooking plate. The top cooking plate has two features designed to produce optimum cooking results:
 - a) **Floating top plate.** The top cooking plate is hinged, allowing the top plate to be positioned horizontally on the food surface. This ensures the front of the food is as evenly cooked as the back. It also allows the top plate to float above the food surface, radiating heat to create open sandwich style 'melts'.
 - b) **Adjustable height control.** This feature reduces the weight of the top plate on delicate foods like fish and accommodates varying thicknesses of food like artisan breads. Located on the right side of the top plate, the clip fixes the top plate to a range of positions above the bottom plate. To set the adjustable height control, use the handle to lift the top plate and simultaneously move the adjustable height control clip to the desired height. Then slowly lower the top plate until it rests on the adjustable height control clip.
10. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

The grill opens flat into a 1500 cm² grilling surface. The ribbed cooking plate is perfect for searing meats while the flat cooking plate is ideal for eggs, pancakes and vegetables.

1. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
2. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
3. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 20cm of space on both sides of the appliance.
4. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
5. Press the POWER button. The grill will beep and the POWER light will go on.
6. To preheat the grill:
 - a) Ensure the top plate of the grill is closed. This will ensure faster, more efficient preheating.
 - b) By pressing the SEAR preset buttons, the grill will automatically adjust to the right temperature for the best food results. Alternatively, you can select manually the desired cooking temperatures by turning the temperature dials for both lower and upper plates.
 - c) The grill will start to heat and the 'PREHEATING' red light will go ON. Allow the grill to preheat.
7. Once the grill has preheated to the selected temperature, the grill alert will sound and 'PREHEATING' will no longer illuminate. The 'READY' green light will turn ON.
8. To open the grill into BBQ mode:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the 'PREHEATING' red light is no longer illuminated.
 - b) Ensure the top cooking plate is closed. The adjustable height control clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position.
 - c) With your left hand, grip the handle. With your right hand, pull the adjustable height control clip towards you, into the BBQ mode position. Continue to pull the clip forward and simultaneously lift the handle to open, then gently lower the top plate into the horizontal BBQ mode position.
9. Place food on either or both of the cooking plates. Refer to Grilling Tips (page 11).
10. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.





Tips

GRILLING TIPS

Meats

Recommended cuts:

- **Beef** - Rump Steaks, Scotch Fillet, Eye Fillet, Burger Patties
- **Lamb** - Leg steaks, backstrap, lamb loin, lamb cutlets, diced lamb
- **Pork** - Butterfly steaks, pork chops, pork cutlets
- **Chicken** - Breast, thigh fillet, chicken mince for patties.
- It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- Tougher cuts such as flat iron steak, 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.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab the meat with paper towels before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the cooking plate.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices, toughening the meat.
- 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 silicon tongs instead.
- Do not over cook meat. Some meats are better served pink and juicy.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.
- When removing fish pieces from the grill, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.

JUDGING DONENESS

There is an art to determining when your steak, lamb chop or cutlet is cooked to the correct degree of doneness - rare, medium rare, medium, medium well or well done - but it is easily mastered with these handy hints and tips.



NOTE

If using a probe, the recommended internal temperatures should be as follows:

Rare

Cook for a few minutes per side, depending on thickness. Turn once only. Cook until steak feels very soft with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a rare steak as 55-60°C.

Medium rare

Cook on one side until moisture is just visible on top surface. Turn once only. Cook on the other side until surface moisture is visible. Steak will be cooked to medium rare when it feels soft with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium rare steak as 60-65°C.

Medium

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn once only. Cook on second side until moisture is visible. Steak will be cooked to medium when it feels springy with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium steak as 65-70°C.

Medium well

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels firm with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium well steak as 70–75°C.

Well done

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels very firm with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a well done steak as 75°C.



NOTE

Steaks do not need turning if cooking in the contact position. Turn steaks once only when grilling in open flat BBQ mode.

PANINI SANDWICHES

For best cooking results when toasting paninis:

- Always place paninis on the centre of the bottom plate.
- Toasting should take approximately 5–8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference and the type of bread and fillings used.

Bread

The grill is ideal for toasting most types of bread (white, wholemeal, kibbled wheat, wholegrain etc), as well as artisan breads (Focaccia, flat bread, baguettes, bread rolls, etc). Raisin bread, brioche or other sweet breads which contain high sugar content will tend to brown quicker.

Fillings

Try to use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may release excessive juices when heated. Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam as they retain heat and can burn if eaten too quickly.

Toasting bread

The flat plate makes the grill ideal for toasting plain breads and flat bread, without any fillings or spreads. Try toasting flat bread for a great alternative to standard breads at breakfast.

Fat free snacks

Due to the non-stick flat plate, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snacks.



Care & Cleaning

Ensure the grill is turned OFF by pressing the POWER button. Remove the power plug from the wall outlet. Allow the grill to cool completely before disassembling and cleaning.

Always clean the outer body, drip tray and cooking plates after each use to prevent a build-up of ingredients.



NOTE

Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads on any of the interior or exterior surfaces of the grill. These will scratch the surfaces and damage the non-stick coating on the cooking plates.



WARNING

Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

CLEANING THE OUTER BODY

Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the grill surface, before cleaning. Rinse. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet.

CLEANING THE DRIP TRAY

After each use, slide out the drip tray and discard contents. Wash the tray in warm soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Rinse and dry thoroughly. Always ensure to re-insert the drip tray into the grill after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.



NOTE

The drip tray can also be washed in a dishwasher.



WARNING

Extreme caution must be used when handling the drip tray containing hot fats and juices.

CLEANING THE COOKING PLATES

1. Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residue.
2. Alternatively, release and remove the cooking plates:
 - a) Always ensure the grill is completely cool.
 - b) Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
 - c) Use the PLATE RELEASE on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the PLATE RELEASE on the right side of the control panel to remove the bottom cooking plate.
 - d) Once released, gently slide the plates off the grill.
3. Place the cooking plates in the dishwasher (top shelf only).
4. Alternatively, wash the cooking plates in hot soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the plate, before cleaning. Remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.
5. Rinse and dry thoroughly. Always ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked back into position after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.



NOTE

Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the cooking surface of the plates. These will damage the non-stick coating on the cooking plates.

STORAGE

- Ensure the grill is turned OFF by turning the temperature dial to the OFF position. Remove the power plug from the wall outlet.
- Allow the grill, cooking plates and drip tray to cool completely.
- Ensure the grill, cooking plates and drip tray are clean and dry.
- Ensure the drip tray is correctly re-inserted into the grill.
- Ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked into position.
- Ensure the cooking plates are locked together by sliding the adjustable height control clip to the LOCK position.
- Wrap the power cord in the cord storage located on the underside of grill.
- Store on a flat, dry, level surface. Alternatively, the grill may be stored in an upright position.



Warranty

2 YEAR WARRANTY

Breville provides product warranty for domestic use in specified territories for 2 year from date of purchase by faulty workmanship and materials. During this warranty period, Breville will provide repairs and replacement for any defective product (based on Breville's Warranty Policy).

Also, all legal warranty rights under Korea's legislation will be protected and will not be impaired by our warranty. For full terms and conditions on the warranty, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.breville.com/kr



Notes

the Sear & Press™ Grill

설명서 - BGR710



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을 최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 8 조립
- 9 기능
- 11 팁
- 13 관리 및 청소
- 15 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

Breville®은 안전을 매우 중요하게 생각합니다. 우리는 소중한 고객의 안전을 최우선으로 생각하여 제품을 설계하고 제조합니다. 아울러 전기 제품을 사용할 때는 각별한 주의를 기울이고 다음의 예방 조치를 준수해 주시기 바랍니다.

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다

- 그릴을 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨을 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 이 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 작동 중 그릴을 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두시면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인하시기 바랍니다.
- 그릴을 싱크대의 식기 건조대에 놓고 사용하면 안 됩니다.
- 고압 가스나 전기 버너 위나 근처 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 그릴을 놓으면 안 됩니다.
- 그릴을 벽, 커튼, 천 및 기타 열에 민감한 소재에서 최소 20cm 떨어진 곳에 놓으시기 바랍니다.
- 항상 안정적이고 내열성이 있는 표면에서 그릴을 작동하시기 바랍니다. 천으로 덮인 표면,

- 커튼 또는 기타 가연성 소재 근처에서 사용하면 안 됩니다.
- 사용하기 전에 항상 그릴이 올바르게 조립되었는지 확인합니다. 본 설명서에 명시된 지침을 따르시기 바랍니다.
- 이 제품은 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템으로 작동하도록 제작되지 않았습니다.
- 제품이 작동 중일 때는 뚜껑과 외부 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 제품이 작동 중일 때와 사용 후 일정 시간 동안에는 접근 가능한 표면의 온도가 높습니다.
- 뚜껑을 닫았을 때, 사용 중일 때, 보관할 때에는 그릴 위에 아무 것도 올려놓으면 안 됩니다.
- 제품을 사용하지 않을 때나 청소, 이동, 조립, 분해, 보관을 하기 전에는 항상 제품의 전원을 끈 다음 전원 코드를 뽑고 완전히 식혀주시기 바랍니다.
- 그릴을 깨끗하게 유지합니다. 본 설명서에 명시된 청소 지침을 따르시기 바랍니다.
- 열이 문제를 일으킬 수 있는 표면에서는 단열 매트 사용하는 것이 좋습니다.

- 드립 트레이가 제자리에 있지 않은 상태에서 작동하면 안 됩니다.
- Breville®에서 추천하지 않는 액세서리 부품을 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 사용 중 제품을 방치하면 안 됩니다.
- 어린이가 제품을 사용하거나 어린이 옆에서 제품을 사용할 때는 세심한 감독이 필요합니다.



이 제품에는 뜨거운 표면 기호가 표시되어 있습니다. 제품이 작동 중일 때 및 사용 후 일정 시간 동안 뚜껑과 기타 표면이 뜨거울 수 있습니다. 화상을 방지하려면 항상 단열 오븐 장갑을 사용하거나 적절한 경우 핸들이나 둥근 손잡이를 사용하시기 바랍니다.

모든 전기 제품에 대한 중요 안전 지침

- 사용하기 전에 전원 코드를 완전히 푸시기 바랍니다.
- 230V 또는 240V 전원 콘센트에 만 연결하시기 바랍니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.

- 감전을 방지하기 위해 전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다. 또한 청소 지침에서 추천하지 않는 한 해당 부품에 물이 닿지 않도록 합니다.
- 이 제품은 어린이를 포함하여 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람이 사용하도록 제작되지 않았습니다. 단, 그러한 사람의 안전을 책임지는 사람이 제품 사용에 관해서 감독이나 지시를 하는 경우는 예외입니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 감독해야 합니다.
- 제품을 정기적으로 검사하는 것이 좋습니다. 전원 코드, 전원 플러그, 제품이 어떤 식으로든 손상된 경우 제품을 사용하면 안 됩니다. 즉시 사용을 중단하고 Breville® 고객 서비스 센터에 문의해서 검사, 수리 또는 조정을 받으시기 바랍니다.
- 청소 이외의 유지 보수는 www.breville.com/kr을 방문하거나 Breville® 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.
- 이 제품은 가정용입니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 움직이는 차량이나 선박에서 사용하시면 안 되며, 야외에서도 사용하시면 안 됩니다. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해 누전 차단기(안전 스위치)를 설치하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 잔류 작동 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것이 좋습니다. 전문적인 조언은 전기 기술자에게 문의해 주시기 바랍니다.

짧은 코드 관련 지침

- Breville® 제품에는 더 긴 코드를 잡아당기거나 코드에 걸려 넘어지거나 얽혀서 발생하는 부상이나 재산 피해를 줄이기 위해 짧은 전원 공급 코드가 장착되어 있습니다.
- 연장 코드를 사용할 경우, (1) 코드 세트 또는 연장 코드의 표시된 전기 정격은 최소한 제품의 전기 정격 이상이어야 합니다. (2) 코드는 어린이가 잡아당기거나 의도하지 않게 걸려 넘어질 수 있는 조리대나 테이블 상판 위에 늘어지지 않도록 배치해야 합니다. (3) 연장 코드에는 3구 접지 플러그가 포함되어야 합니다.

BREVILLE ASSIST™ 플러그

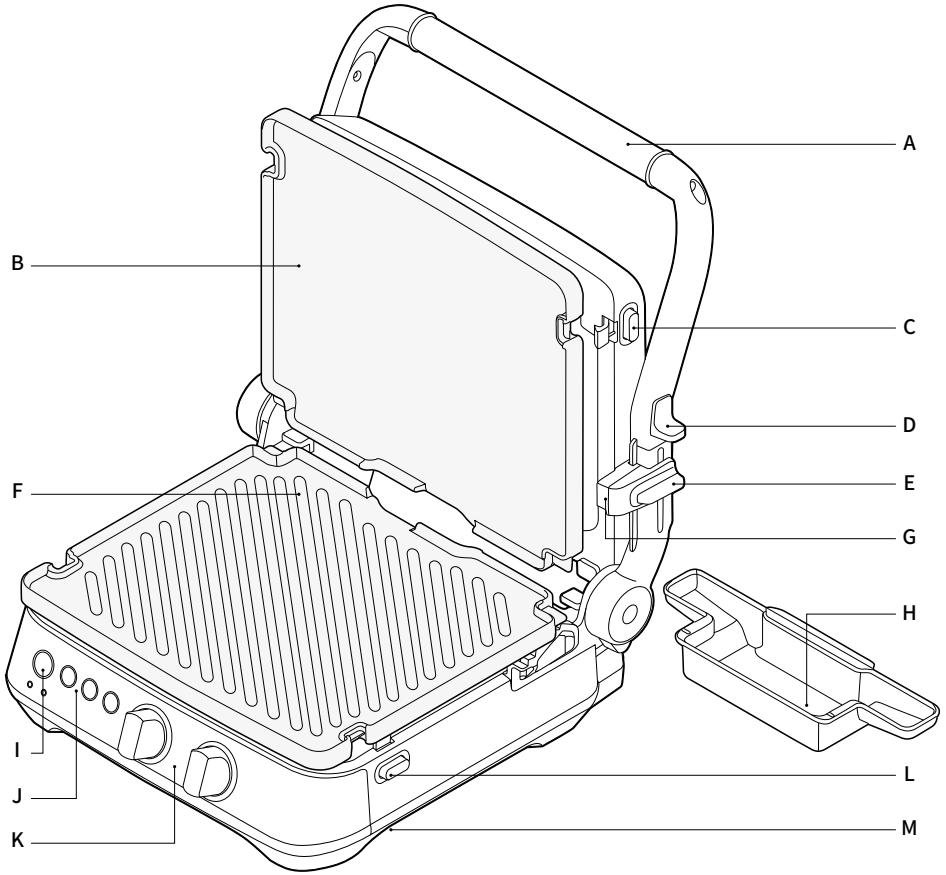
- Breville® 제품에는 전원 콘센트에서 플러그를 쉽게 분리할 수 있도록 손가락 구멍을 낸 고유한 Assist™ 플러그가 함께 제공됩니다.

가정용

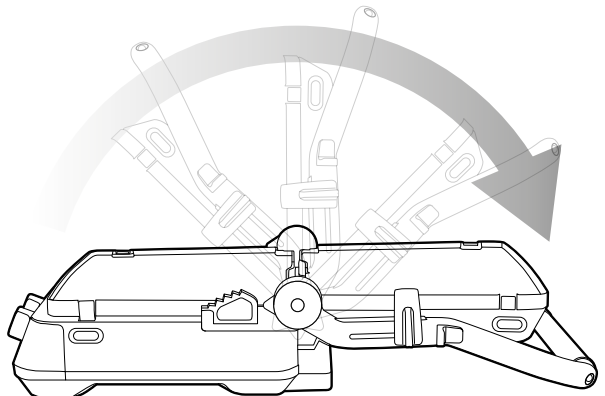
이 지침을 보관하시기 바랍니다



제품 구조



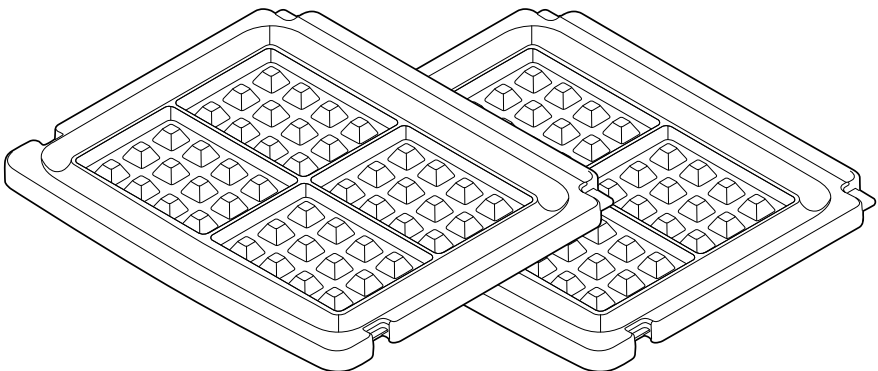
오픈 플랫 BBQ 모드
1,500cm² 그릴 표면으로
평평하게 열립니다.



- A. 스테인리스 스틸 하우스
다이캐스트 알루미늄 포함.
- B. 세라믹, 양면 노스틱 플레이트
세라믹 퓨전 HR로 코팅된 양면 플레이트로
기름을 쓰지 않고 조리하며 쉽게 청소할 수
있습니다. PFOA 및 PTFE 무함유.
- C. 상판 릴리스
상단 조리판을 분리합니다. 쉽게
청소하거나, 평평한 조리 면과 골이 있는
조리 면 사이를 변경하거나, 플레이트
위치를 교환하기 위해 상단 및 하단
조리판을 독립적으로 분리합니다.
- D. BBQ 고정 릴리스
- E. 6가지 조정 가능한 높이 설정
부서지기 쉬운 식재료에 대해 상판 무게를
줄이거나 오픈 멜트를 위해 충분히 높게
설정할 수 있습니다.
- F. 착탈식이며 식기세척기 사용이 가능한
플레이트
계란과 팬케이크에 적합한 평평한 면,
고기를 굽는 데 적합한 골이 있는 면.
- G. 고정 보관 클립
플레이트를 똑바로 세워서 보관하기 위해
달아서 고정합니다.
- H. 통합형 착탈식 물받이
더 건강한 요리를 위해 과도한 지방을
잡아냅니다. BBQ 모드에서, 독특한
디자인으로 양 플레이트의 지방을 동일한
물받이로 배출합니다.
- I. 전원 켜기/끄기(ON/OFF) 버튼
- J. 샌드위치(SANDWICH), 버거(BURGER) 및
굽기(SEAR) 설정
- K. 독립적인 플레이트 온도 제어
- L. 하판 릴리스
하단 조리판을 분리합니다. 쉽게
청소하거나, 평평한 조리 면과 골이 있는
조리 면 사이를 변경하거나, 플레이트
위치를 교환하기 위해 상단 및 하단
조리판을 독립적으로 분리합니다.
- M. 코드 보관함
그릴 아래쪽에 있습니다.

와플 플레이트 액세서리

고급 노스틱 코팅이 된 벨기에 와플 플레이트





조립

처음 사용하기 전에

1. 그릴에서 모든 포장재와 판촉 라벨을 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
2. 부드럽고 젖은 스펀지로 조리판과 물받이를 닦습니다. 완전히 말려 줍니다.
3. 물받이가 그릴에 올바르게 삽입되었는지 확인합니다.
4. 조리판이 올바르게 삽입되었고 제자리에 단단히 고정되었는지 확인합니다.
5. 전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 접지된 벽면 콘센트에 꽂으시기 바랍니다.
6. 그릴을 평평하고 건조한 표면에 놓습니다. 제품의 양쪽에 최소 20cm의 공간이 있는지 확인하시기 바랍니다.
7. 전원(POWER) 버튼을 누릅니다. 그릴에서 신호음이 울리고 전원(POWER) 표시등이 켜집니다. 그릴 예열이 시작됩니다.
8. 조리하기 전에 항상 그릴을 선택한 온도로 완전히 예열하시기 바랍니다.
9. 조리판이 선택한 온도에 도달하면 그릴에서 신호음이 두 번 울립니다.

플레이트를 분리하는 방법

그릴에는 착탈식 조리판이 2개 있습니다. 이를 통해 쉽게 청소하거나 플레이트 위치를 교환하기 위해 상단 및 하단 조리판을 독립적으로 분리할 수 있습니다.

플레이트 릴리스를 사용하려면,

- 항상 그릴이 완전히 식었는지 확인합니다.
- 핸들을 사용하여 상판을 90도 위치로 엽니다.
- 상판 전면 우측의 '플레이트 릴리스'를 사용하여 상단 조리판을 분리하고, 제어판 좌측의 '플레이트 릴리스'를 사용하여 하단 조리판을 분리하시기 바랍니다.
- 릴리스를 사용하면 그릴에서 플레이트를 부드럽게 밀어냅니다.
- 그릴을 콘택트 그릴이나 샌드위치 프레스로 사용하는 경우 클립을 풀고 핸들을 동시에 들어 올리시기 바랍니다.



참고

처음 그릴을 켜고 가열하면 미세한 연기가 날 수 있습니다. 이것은 발열체의 보호 물질 때문입니다. 이것은 안전하고 그릴의 성능에 나쁜 영향을 주지 않습니다.



경고

논스틱 코팅에서의 스프레이 방식은 논스틱 조리판의 성능에 영향을 미치므로 사용하면 안 됩니다.

금속이나 날카로운 조리 도구는 조리판의 논스틱 코팅에 손상을 줄 수 있으므로 절대 사용하면 안 됩니다.



경고

와플 플레이트를 사용할 때 오픈 플랫 BBQ 모드로 그릴을 여시면 안 됩니다.



기능

콘택트 그릴 또는 파니니 프레스로 사용

1. 물받이가 그릴에 올바르게 삽입되었는지 확인합니다.
2. 조리판이 올바르게 삽입되었고 제자리에 단단히 고정되었는지 확인합니다.
3. 전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 접지된 벽면 콘센트에 꽂아 주시기 바랍니다.
4. 그릴을 평평하고 건조한 표면에 놓습니다. 제품의 양쪽에 최소 20cm의 공간이 있는지 확인합니다.
5. 전원(POWER) 버튼을 누릅니다. 그릴 경고음이 울리고 POWER 표시등이 켜집니다.
6. 그릴 예열:
 - a) 그릴의 상판이 닫힌 것을 확인하시기 바랍니다. 이것은 더 빠르고 효율적인 예열을 보장합니다.
 - b) 굽기(SEAR), 샌드위치(SANDWICH), 버거(BURGER) 사전 설정 버튼을 누르면 그릴이 자동으로 올바른 온도로 조정되어 음식이 가장 잘 조리됩니다. 또는 하단 및 상단 조리판의 온도 다이얼을 모두 돌려 원하는 조리 온도를 수동으로 선택할 수 있습니다.
 - c) 그릴이 가열되기 시작하고 빨간색 '예열 중(PREHEATING)' 표시등이 켜집니다. 그릴을 예열합니다.

7. 그릴이 선택한 온도로 예열되면 그릴 경고음이 울리고 '예열 중(PREHEATING)' 표시등에 더 이상 불이 들어오지 않습니다. '준비(READY)' 표시등이 켜집니다.
8. 음식을 하단 조리판에 올려놓습니다.
9. 핸들을 사용하여 상단 조리판을 닫습니다. 상단 조리판에는 최적의 요리 결과를 내도록 설계된 두 가지 기능이 있습니다.
 - a) **유동적인 상판.** 상단 조리판은 경첩식으로 되어 있어 상판이 음식 표면에 수평으로 놓일 수 있습니다. 따라서 음식의 앞면이 뒷면과 마찬가지로 고르게 조리됩니다. 또한 상판이 음식 표면 위에 뜨도록 하고 열이 방출되어 오픈 샌드위치 스타일의 '멜트'를 만듭니다.
 - b) **조절식 높이 조절 장치.** 이 기능은 생선과 같은 부서지기 쉬운 식재료에 대해 상판 무게를 줄이고 아티산 브레드와 같은 다양한 두께의 음식을 가능하게 합니다. 상판의 오른쪽에 위치한 클립은 상판을 하판 위의 위치 범위에 고정합니다. 조절식 높이 조절 장치를 설정하려면 핸들을 사용하여 상판을 들어올리는 동시에 조절식 높이 조절 클립을 원하는 높이로 이동합니다. 그런 다음 상판이 조절식 높이 조절 클립에 놓일 때까지 천천히 내려 줍니다.
10. 음식이 다 익으면 내열 플라스틱이나 나무 조리 도구를 사용하여 조리판에서 꺼내 주시기 바랍니다.

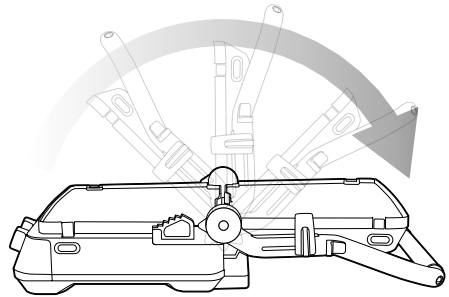
오픈 플랫 BBQ 모드로 사용

그릴에서 플랫이 1,500cm² 그릴 표면으로 평평하게 열립니다. 골이 있는 조리판은 고기를 구울 때 적합하고 평평한 조리판은 계란, 팬케이크, 야채를 요리하는 데 적합합니다.

1. 물받이가 그릴에 올바르게 삽입되었는지 확인합니다.
2. 조리판이 올바르게 삽입되었고 제자리에 단단히 고정되었는지 확인하시기 바랍니다.
3. 그릴을 평평하고 건조한 표면에 놓습니다. 제품의 양쪽에 최소 20cm의 공간이 있는지 확인합니다.
4. 전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 접지된 벽면 콘센트에 꽂아 줍니다.
5. 전원(POWER) 버튼을 누릅니다. 그릴에서 신호음이 울리고 전원(POWER) 표시등이 켜집니다.
6. 그릴 예열:
 - a) 그릴의 상판이 닫힌 것을 확인합니다. 이것은 더 빠르고 효율적인 예열을 보장합니다.
 - b) 굽기(SEAR) 사전 설정 버튼을 누르면 그릴이 자동으로 올바른 온도로 조정되어 음식이 가장 잘 조리됩니다. 또는 하단 및 상단 조리판의 온도 다이얼을 모두 돌려 원하는 조리 온도를 수동으로 선택할 수 있습니다.
 - c) 그릴이 가열되기 시작하고 빨간색 '예열 중(PREHEATING)' 표시등이 켜집니다. 그릴을 예열하시기 바랍니다.
7. 그릴이 선택한 온도로 예열되면 그릴 경고음이 울리고 '예열 중(PREHEATING)' 표시등에 더 이상 불이 들어오지 않습니다. 초록색 '준비(READY)' 표시등이 켜집니다.

8. 그릴을 BBQ 모드로 열려면,

- a) 그릴이 완전히 예열되었고 빨간색 '예열 중(PREHEATING)' 표시등에 더 이상 불이 들어오지 않는지 확인하시기 바랍니다.
- b) 상단 조리판이 닫혀 있는지 확인합니다. 상판의 오른쪽에 있는 조절식 높이 조절 클립은 열림(OPEN) 위치에 있어야 합니다.
- c) 왼손으로 핸들을 잡습니다. 오른손으로 그릴 오른쪽에 있는 조절식 높이 조절 클립을 사용자 쪽으로 당겨 BBQ 모드 위치에 놓습니다. 계속해서 클립을 앞으로 당기고 동시에 핸들을 들어 올려서 연 다음, 상판을 수평 BBQ 모드 위치로 부드럽게 내려 줍니다.



9. 조리판 중 하나 또는 둘 모두에 음식을 놓습니다. 그릴링 팁(<?>페이지)을 참조해 주시기 바랍니다.
10. 음식이 다 익으면 내열 플라스틱이나 나무 조리 도구를 사용하여 조리판에서 꺼내시기 바랍니다.



팁

그릴링 팁

육류

추천 부위:

- **쇠고기** - 우둔살 스테이크, 스키치 등심, 안심, 버거 패티
- **양고기** - 다리 스테이크, 백스트랩, 양등심, 양고기 커틀릿, 깎둑썰기한 양고기
- **돼지고기** - 나비 모양 스테이크, 폭 잡, 포크 커틀릿
- **닭고기** - 가슴살, 허벅지살, 파티용 닭고기.
- 티본 스테이크와 같이 뼈가 두꺼운 음식은 조리하지 않는 것이 좋습니다.
- 플랫 아이언 스테이크, 양고기 앞다리살, 목살 등 더 질긴 부위를 조리할 수 있습니다. 이 부위를 부드럽게 하려면 결합 조직을 분해하는 데 도움이 되도록 와인이나 식초를 곁들인 양념에 몇 시간 또는 밤새 마리네이드하시기 바랍니다.
- 마리네이드 레시피를 사용하거나 육류 소매점에서 미리 마리네이드한 고기를 사용하는 경우 그릴에 넣기 전에 과도한 마리네이드를 제거하고 종이 타월로 고기를 두드려 줍니다. 일부 마리네이드는 당도가 높아 조리판을 태울 수 있습니다.
- 조리하기 전에 고기를 소금에 절이면 안 됩니다. 소금 때문에 육즙이 빠져나가 고기가 질겨집니다.
- 조리하는 동안 포크로 고기를 찌르거나 고기를 자르면 안 됩니다. 이렇게 하면 육즙이 빠져나가 더 질기고 딱딱한 스테이크가 됩니다. 대신 집게를 사용하시기 바랍니다.
- 고기를 너무 익히면 안 됩니다. 일부 고기는 핑크빛이 돌고 육즙이 더 많아야 맛이 좋습니다.
- 소시지를 끓는 물에 익히면 조리하기 전에 소시지를 찢러 줘야 할 필요성이 줄어듭니다.
- 그릴에서 생선 토막을 들어낼 때는 평평한 내열 플라스틱 주걱을 사용해서 음식을 받쳐 줍니다.

익힘 정도 판단

스테이크, 램 잡, 커틀릿이 레어, 미디엄 레어, 미디엄, 미디엄 웰던, 웰던 등의 정확한 익힘 정도로 조리되었는지 결정하는 기술이 있지만, 다음과 같은 유용한 힌트와 팁으로 쉽게 마스터할 수 있습니다.



참고

프로브를 사용하는 경우 다음과 같은 내부 온도를 추천합니다.

레어

두께에 따라 한 면당 몇 분 동안 요리하시기 바랍니다. 한 번만 뒤집습니다. 집게의 등으로 눌러 봐서 스테이크가 아주 부드럽다고 느껴질 때까지 조리하시기 바랍니다. 고기 Thermometer에는 레어 스테이크의 내부 온도가 55~60°C로 표시됩니다.

미디엄 레어

위쪽 표면에 수분이 보이기 시작할 때까지 한쪽 면을 익혀 줍니다. 한 번만 뒤집어 줍니다. 표면에 수분이 보일 때까지 다른 면을 익혀 줍니다. 스테이크는 집게 등으로 눌러 봐서 부드럽다고 느껴지면 미디엄 레어로 익은 것입니다. 고기 Thermometer에는 미디엄 레어 스테이크의 내부 온도가 60~65°C로 표시됩니다.

미디엄

위쪽 표면에 수분이 고일 때까지 한쪽 면을 익힙니다. 한 번만 뒤집어 줍니다. 두 번째 면에 수분이 보일 때까지 익힙니다. 스테이크는 집게 등으로 눌러 봐서 탄력이 있다고 느껴지면 미디엄으로 익은 것입니다. 고기 Thermometer에는 미디엄 스테이크의 내부 온도가 65~70°C로 표시됩니다.

미디엄 웰던

위쪽 표면에 수분이 고일 때까지 한쪽 면을 익혀 줍니다. 뒤집어서 두 번째 면 위에 수분이 고일 때까지 익혀 줍니다. 불을 조금 줄이고 집게의 등으로 눌러 봐서 스테이크가 단단하다고 느껴질 때까지 계속 익혀 줍니다. 고기 Thermometer에는 미디엄 스테이크의 내부 온도가 70~75°C로 표시됩니다.

웰던

위쪽 표면에 수분이 고일 때까지 한쪽 면을 익혀 줍니다. 뒤집어서 두 번째 면 위에 수분이 고일 때까지 익혀 줍니다. 불을 조금 줄이고 집게의 등으로 눌러 봐서 스테이크가 아주 단단하다고 느껴질 때까지 계속 익혀 줍니다. 고기 Thermometer에는 미디엄 스테이크의 내부 온도가 75°C로 표시됩니다.



참고

접촉한 위치에서 요리하는 경우 스테이크를 뒤집을 필요가 없습니다. 오픈 플랫 BBQ 모드에서 그릴링할 때만 스테이크를 뒤집으시기 바랍니다.

파니니 샌드위치

파니니를 구울 때 최상의 조리 결과를 얻으려면,

- 파니니는 항상 하판 중앙에 놓습니다.
- 토스트는 약 5~8분 정도 걸립니다. 정확한 토스트 시간은 취향과 사용하는 빵과 속 재료의 유형에 따라 다릅니다.

빵

그릴은 대부분의 빵 종류(흰색, 통밀, 굵게 빵은 밀, 통곡물 등)와 아티산 브레드(포카치아, 플랫 브레드, 바게트, 롤 등)를 구울 때 이상적입니다. 건포도 빵, 브리오슈, 설탕 함량이 높은 다른 달콤한 빵은 더 빨리 갈색으로 변하는 경향이 있습니다.

속 재료

신선한 과일을 가열하면 즙이 너무 많이 나올 수 있으므로 통조림이나 미리 조리한 과일을 사용하시기 바랍니다. 치즈, 토마토, 잼 등의 속 재료가 든 샌드위치를 베어 물 때는 열이 남아 있어서 너무 빨리 먹으면 화상을 입을 수 있으므로 주의하시기 바랍니다.

빵 굽기

플랫 플레이트 덕분에 그릴은 속 재료나 스프레드가 없는 일반 빵과 플랫 브레드를 구울 때 이상적입니다. 아침 식사로 일반적인 빵을 훌륭히 대체하는 플랫 브레드를 구워 보시기 바랍니다.

무지방 스낵

논스틱 플랫 플레이트 덕분에 토스트한 스낵 바깥 부분에 버터나 마가린을 사용할 필요가 없습니다.



관리 및 청소

전원(POWER) 버튼을 눌러 그릴이 꺼져 있는지 확인합니다. 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑습니다. 분해하여 청소하기 전에 그릴을 완전히 식혀주시기 바랍니다.

재료가 쌓이지 않도록 매번 사용 후에 외부 본체, 물받이, 조리판을 청소합니다.



참고

그릴의 내부 또는 외부 표면에 연마성 세제나 금속 수세미를 사용하면 안 됩니다. 이렇게 하면 표면이 긁히고 조리판의 논스틱 코팅이 손상됩니다.



경고

감전을 유발할 수 있으므로 본체, 전원 코드, 전원 플러그를 물이나 다른 액체에 담그시면 안 됩니다.

외부 본체 청소

부드럽고 젖은 스펀지로 외부 본체를 닦습니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비연마성 액체 세제나 순한 스프레이 용액을 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 그릴 표면이 아닌 스펀지에 세제를 바르고 행귀 줍니다. 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂기 전에 모든 표면을 완전히 건조하시기 바랍니다.

물받이 청소

매 사용 후에는 물받이를 빼내서 내용물을 버립니다. 부드럽고 젖은 스펀지를 사용하여 따뜻한 비눗물로 트레이를 씻어 줍니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비연마성 액체 세제를 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 트레이가 아닌 스펀지에 세제를 바르시기 바랍니다. 완전히 행구고 말립니다. 청소 후와 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂기 전에 항상 물받이를 그릴에 다시 삽입해야 합니다.



참고

물받이는 식기세척기로도 세척할 수 있습니다.



경고

뜨거운 지방과 육즙이 들어 있는 물받이를 다룰 때는 각별한 주의가 필요합니다.

조리판 청소

- 부드러운 천으로 조리판을 닦아 음식물 찌꺼기를 제거합니다.
- 또는 다음과 같이 조리판을 풀고 분리합니다.
 - 항상 그릴이 완전히 식었는지 확인합니다.
 - 핸들을 사용하여 상판을 90도 위치로 엽니다.
 - 상판 전면 우측의 '플레이트 릴리스'를 사용하여 상단 조리판을 분리하고, 제어판 좌측의 '플레이트 릴리스'를 사용하여 하단 조리판을 분리합니다.
 - 릴리스를 사용하면 그릴에서 플레이트를 부드럽게 밀어냅니다.
- 조리판을 식기세척기에 넣습니다(상단 선반에서만 가능).
- 또는 부드럽고 젖은 스펀지를 사용하여 뜨거운 비눗물에 조리판을 씻습니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비연마성 액체 세제를 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 조리판이 아닌 스펀지에 세제를 바릅니다. 비연마성 플라스틱 수세미나 나일론 세척솔을 사용하여 없애기 힘든 잔여물을 제거하시기 바랍니다.
- 완전히 행구고 말려 줍니다. 청소 후와 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂기 전에 항상 조리판이 올바르게 다시 삽입되었고 제자리에 단단히 고정되었는지 확인하시기 바랍니다.

참고

연마성 세제나 금속 수세미를 사용해서
플레이트의 조리 면을 청소하면 안 됩니다.
사용하면 조리판의 논스틱 코팅이 손상됩니다.

보관

- 온도 다이얼을 끄기(OFF) 위치로 돌려 그릴이
꺼져 있는지 확인합니다. 벽면 콘센트에서
전원 플러그를 뽑습니다.
- 그릴, 조리판, 물받이를 완전히 식혀줍니다.
- 그릴, 조리판, 물받이가 깨끗하고 건조한지
확인합니다.
- 물받이가 그릴에 올바르게 다시 삽입되었는지
확인합니다.
- 조리판이 올바르게 다시 삽입되었고 제자리에
단단히 고정되었는지 확인하시기 바랍니다.
- 조절식 높이 조절 클립을 잠금(LOCK)
위치로 밀어서 조리판이 함께 고정되었는지
확인하시기 바랍니다.
- 전원 코드를 그릴 아래쪽에 있는 코드
보관함에 포장해서 넣습니다.
- 평평하고 건조한 수평면에 보관하시기
바랍니다. 또는 그릴을 똑바로 세워서 보관할
수 있습니다.



보증

2년 품질 보증

Breville은 구입일로부터 2년 동안 대한민국 내에서 가정용으로 사용되는 제품의 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대하여 보증 서비스를 제공합니다. 보증기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리 또는 교체를 제공합니다(Breville의 보증 정책에 따름).

또한, 고객이 대한민국의 법률에 따라 제품의 하자에 관하여 행사할 수 있는 법적 권리는 보호되며 Breville의 보증정책으로 인하여 이러한 법적 권리가 훼손되는 것은 아닙니다.

Breville의 보증 서비스에 관한 자세한 내용과 고객센터에 대한 문의 방법을 살펴 보시려면 **www.breville.com/kr**을 방문해 주시기 바랍니다.

브레빌코리아 유한회사
서울특별시 강남구 테헤란로 518, 13층 125호 (대치동)
고객 서비스 센터: 080-822-1691

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

지속적인 제품 개선으로 인해, 본 책자에 담긴 제품 삽화 및 사진은 실제 제품과 약간 다를 수 있습니다.

BGR710 KOR - C22