

the Smart Grill™

Instruction Book - BGR820XL



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Contents

- 2 Breville® recommends safety first
- 6 Components
- 8 Assembly
- 9 Functions
- 15 Tips
- 18 Care and cleaning

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 8 inches (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.

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 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.
- 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 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 wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other

appliances, your appliance may not function properly. It is not recommended to use with a power strip.

**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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



Rating Information

120Vac ~ 60 Hz 1 800 W

Open Flat BBQ Mode
Opens flat into a 260 sq. inch
grilling surface.

- A. **Stainless Steel Housing**
With Die-Cast Arms
 - B. **Cast Aluminium, Non-Stick Plates**
Ceramic coating for oil-free and easy cooking.
 - C. **Removable Plates**
Flat plate for eggs and pancakes,
ribbed plate to sear meats.
 - D. **Bottom Plate Release**
Removes the bottom cooking plate.
Independently remove the top and bottom
cooking plates for easy cleaning or to
interchange plate positions.
 - E. **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.
 - F. **30 Minute Timer Dial with Sound Alert**
Pressing the center button of the dial activates
the count-down timer.
 - G. **Temperature Conversion Button**
Converts the default Fahrenheit reading to
Celsius.
 - H. **Temperature Responsive LCD**
Backlight illuminates blue (stand by) and
orange (heating/ready).
 - I. **Temperature Dial (320°F–450°F)**
With LOW, PANINI (sandwich) and
SEAR modes.
 - J. **Cord Storage**
Located on the underside of the grill.
 - K. **Adjustable Plate Tilt**
Adjusts the angle of the bottom cooking plate
to drain fats, or can be made flat for eggs and
pancakes.
 - L. **Locking Storage Clip**
Locks the plates closed for upright storage.
 - M. **BBQ Lock Release**
 - N. **6 Adjustable Height Settings**
Reduces the weight of the top plate on delicate
foods or can be set high enough for open melts.
 - O. **Levelling Support**
Integrated into the top plate release, use to
adjust the position of the floating top plate.
 - P. **Top Plate Release**
Removes the top cooking plate.
- 1-Hour auto shut-off automatically stops heating
the cooking plates after 1 hour of no activity.

ELEMENT IQ™

Sensors detect when the cooking plates drop in temperature and compensate by injecting heat for rapid recovery back to the selected cooking temperature. 1800 watt embedded heating elements ensure consistently high heat for faster cooking and reduced preheating time.



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.



NOTE

The grill features 2 x PLATE RELEASE. These allow 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 left side of the control panel to remove the bottom cooking plate.
- Once released, gently slide the plates off the grill.

If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display INSERT PLATE. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates.

5. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 8 inches (20cm) of space on both sides of the appliance.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.

7. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF and the default '0' zero time.



8. The grill is now ready for the preheating cycle.



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.



Functions

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

The grill opens flat into a 260 sq. inch grilling surface. The ribbed cooking plate is perfect for searing meats while the flat cooking plate is ideal for eggs, pancakes and vegetables.

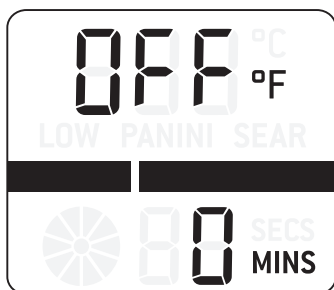
1. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
2. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.



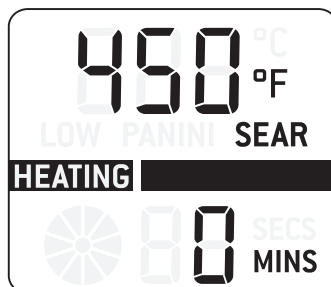
NOTE

If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display INSERT PLATE. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates. Refer to page 8 for more information on using the PLATE RELEASE.

3. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 8 inches (20cm) of space both sides of the appliance.
4. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
5. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF and the default '0' zero time.



6. To preheat the grill:
 - a) Ensure the top plate of the grill is closed. This will ensure faster, more efficient preheating.
 - b) Turn the Temperature Dial to adjust the temperature. Rotate the dial to SEAR (450°F–410°F) for fast preheating, PANINI (400°F–360°F), LOW (350°F–320°F) or select an alternative temperature. The grill will start to heat and the LCD screen will illuminate orange and display the selected temperature, HEATING and the default '0' zero time.



- c) Allow the grill to preheat.



NOTE

The grill features a temperature conversion button on the left side of the LCD screen. The temperature reading on the grill is preset to Fahrenheit. Pressing the temperature conversion button converts the Fahrenheit temperature reading into Celsius. The corresponding °F or °C symbol will be displayed on the LCD screen.

If you have changed the default Fahrenheit temperature reading to Celsius, the setting will remain in the memory of the grill until the Temperature Conversion Button is pressed a second time or the grill is unplugged from the wall outlet. When the grill is plugged back into the wall outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Fahrenheit setting.

7. While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill.



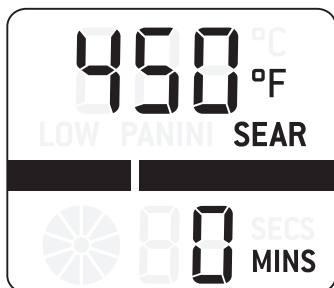
NOTE

We recommend using:

- The angle position to drain fats for healthier cooking.
- The flat position for cooking eggs, pancakes, paninis and leaner meats.

The unique indent between the two cooking plates channels juices from both plates into the same drip tray while cooking.

8. Once the grill has preheated to the selected temperature, the grill alert will sound and HEATING will no longer illuminate. The LCD screen will display the selected temperature and the default '0' zero time.



NOTE

Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking.

The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

9. To open the grill into BBQ mode:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer displays HEATING.
 - 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.



NOTE

When the top plate is closed, it will automatically return the top plate to the OPEN position. To unlock the top plate, pull the Adjustable Height Control clip on the right side of the grill towards you and into the OPEN position.

- When using the grill in BBQ mode, continue to pull the clip forward and simultaneously lift and lower the handle.
- When using the grill as a contact grill or sandwich press, release the clip and simultaneously lift the handle.

10. Place food on either or both of the cooking plates. Refer to grilling tips (page 15) and recipes (page 17).



NOTE

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

The LCD screen may display HEATING during the cooking process.

This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

11. The grill features an optional count-down timer which monitors the time elapsed during cooking. To activate the count-down timer:
 - a) Ensure the grill has completely preheated, the LCD screen no longer displays HEATING and food has been placed on the cooking plates.
 - b) Turn the timer dial to adjust the time in one minute increments up to 30 minutes. Rotate the dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. The LCD screen will display the selected time.

- c) Press the button within the timer dial once, to activate the setting. The LCD screen will display a count-down indicator and the time will begin to count down.



NOTE

The count-down timer can be stopped or paused at any time by pressing the button within the Timer Dial a second time. The LCD screen will no longer display the count-down indicator. However, the grill will not turn off, it will remain heating.

To reset or clear the timer either:

- Rotate the timer dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. Or,
- Press the button within the timer dial and hold for 3 seconds until the time on the LCD screen displays '0' zero. Rotate the timer dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time.

12. Once the selected time has elapsed, the grill alert will sound. The LCD screen will display a blinking '00' then the default '0' zero time. However, the grill will not turn off. It will remain heating, maintaining the selected temperature, ready for the next cooking cycle.



NOTE

The cooking and heating cycle can be stopped at any time by turning the Temperature Dial to the OFF position. The LCD screen will display OFF, the default '0' zero time and cease to illuminate after 3 minutes. Allow the grill to cool completely and disconnect from the wall outlet.

The grill features a 1-Hour Auto Shut-Off feature. This ensures the grill is not accidentally left on for an extended period of time. If the temperature or timer dials are not adjusted within 1 hour, the Auto Shut-Off feature will automatically stop heating the cooking plates. The LCD screen will display 'OFF', the default '0' zero time and cease to illuminate after 3 minutes. To re-activate the grill, adjust the temperature or timer dials.

13. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.



NOTE

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



WARNING

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

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.



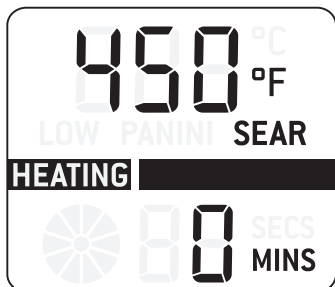
NOTE

If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display INSERT PLATE. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates. Refer to page 8 for more information on using the PLATE RELEASE.

3. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 8" (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. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF and the default '0' zero time.



6. To preheat the grill:
 - a) Ensure the top plate of the grill is closed. This will ensure faster, more efficient preheating.
 - b) Turn the Temperature Dial to adjust the temperature. Rotate the dial to SEAR (450°F–410°F) for fast preheating, PANINI (400°F–360°F), LOW (350°F–320°F) or select an alternative temperature. The grill will start to heat and the LCD screen will illuminate orange and display the selected temperature, HEATING and the default '0' zero time.



- c) Allow the grill to preheat.



The grill features a temperature conversion button on the left side of the LCD screen. The temperature reading on the grill is preset to Fahrenheit. Pressing the Temperature Conversion Button converts the Fahrenheit temperature reading into Celsius. The corresponding °F or °C symbol will be displayed on the LCD screen.

If you have changed the default Fahrenheit temperature reading to Celsius, the setting will remain in the memory of the grill until the temperature conversion button is pressed a second time or the grill is unplugged from the wall outlet. When the grill is plugged back into the wall outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Fahrenheit setting.

7. While the grill is preheating, adjust the angle of the bottom cooking plate to the desired position by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill.

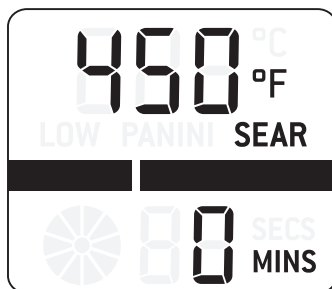


We recommend using:

- The angle position to drain fats for healthier cooking.
 - The flat position for cooking eggs, pancakes, paninis and leaner meats.
8. Once the grill has preheated to the selected temperature, the grill alert will sound and HEATING will no longer illuminate. The LCD screen will display the selected temperature and the default '0' zero time.



Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking.



The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

9. To open the grill:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer displays HEATING.
 - 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) Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
10. Place food on the bottom cooking plate.



NOTE

For best cooking results when toasting paninis:

- Always place paninis on the center 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. For more tips and tricks, refer to Grilling Tips (page 15), Grilling Guide (page 17) and Recipes (page 17).

The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

11. 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'.



NOTE

The surfaces of the grill are hot during and after operation. Always use the integrated leveling support/PLATE RELEASE on the front, right side of the top cooking plate when adjusting the position of the top plate. Alternatively, use protective hot pads or insulated oven mitts.

Never use the leveling support to open the top cooking plate. Always use the handle to open and close the top cooking plate.



WARNING

The levelling support may get hot during and after operation. Always use the levelling support as pictured.



Never grip the levelling support or use it to open the top cooking plate.

Always use the grill handle to open and close the top cooking plate.

- 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.

12. The grill features an optional count-down timer which monitors the time elapsed during cooking. To activate the count-down timer:

- a) Ensure the grill has completely preheated, the LCD screen no longer displays HEATING and food has been placed on the bottom cooking plate.
- b) Turn the timer dial to adjust the time in one minute increments up to 30 minutes. Rotate the dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. The LCD screen will display the selected time.
- c) Press the button within the timer dial once, to activate the setting. The LCD screen will display a count-down indicator and the time will begin to count down.



NOTE

The count-down timer can be stopped or paused at any time by pressing the button within the Timer Dial a second time. The LCD screen will no longer display the count-down indicator. However, the grill will not turn off, it will remain heating.

To reset or clear the timer either:

- Rotate the Timer Dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. Or,

- Press the button within the Timer Dial and hold for 3 seconds until the time on the LCD screen displays '0' zero. Rotate the Timer Dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time.
13. Once the selected time has elapsed, the grill alert will sound. The LCD screen will display a blinking '00' then the default '0' zero time. However, the grill will not turn off. It will remain heating, maintaining the selected temperature, ready for the next cooking cycle.



NOTE

The cooking and heating cycle can be stopped at any time by turning the Temperature Dial to the OFF position. The LCD screen will display OFF, the default '0' zero time and cease to illuminate after 3 minutes. Allow the grill to cool completely and disconnect from the wall outlet.

The grill features a 1-Hour Auto Shut-Off feature. This ensures the grill is not accidentally left on for an extended period of time. If the temperature or timer dials are not adjusted within 1 hour, the Auto Shut-Off feature will automatically stop heating the cooking plates. The LCD screen will display OFF, the default '0' zero time and cease to illuminate after 3 minutes. To re-activate the grill, adjust the temperature or timer dials.

14. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.



NOTE

When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.



WARNING

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



Tips

GRILLING TIPS

Meats

Recommended cuts:

- Beef - Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet.
- Lamb - Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.
- Pork - Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillets, Diced Pork.
- It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- Tougher cuts such as beef blade, topside 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 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

USDA Recommended Internal Temperatures are as follows:

- Medium 145°F
- Medium Well 160°F
- Well Done 170°F

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 130–140°F (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 140–150°F (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 150–160°F (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 160–170°F (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 170°F (75°C).



NOTE

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



WARNING

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

PANINI SANDWICHES

Bread

The grill is ideal for toasting most types of bread (white, wholemeal, kibbled wheat, wholegrain etc), as well as artisan breads (Foccacia, Turkish 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 Turkish bread, without any fillings or spreads. Try toasting Turkish bread with jam 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.

GRILLING GUIDE

The below cooking times are approximate and may need to be changed depending on variances in ingredient thickness and your personal taste.



NOTE

These times relate to when the grill is used as a contact grill.

INGREDIENTS	TYPE	COOKING TIME
Beef	Sirloin steak	3 minutes for rare, 5–6 minutes for medium rare.
	Minute steak	1–2 minutes
	Hamburger patties	4–6 minutes
Pork	Scotch fillet	4–6 minutes
	Loin steaks	4–6 minutes
	Fillet	4–6 minutes
Lamb	Loin	3 minutes
	Cutlets	4 minutes
	Leg steaks	4 minutes
Chicken	Breast fillets	6 minutes or until cooked through
	Thigh fillets	4–5 minutes or until cooked through
Sausages	Thin	3–4 minutes
	Thick	6–7 minutes
Panini sandwich or foccacia		5–8 minutes or until golden brown
Vegetables sliced ¼" thick	Eggplant	3–5 minutes
	Zucchini	3–5 minutes
	Sweet potato	3–5 minutes
Seafood	Fish fillets	2–4 minutes
	Fish cutlets	3–5 minutes
	Octopus (cleaned)	3 minutes
	Prawns	2 minutes
	Scallops	1 minute



Care and Cleaning

Ensure the grill is turned OFF by turning the Temperature dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF and the default '0' zero time. 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.



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 left side of the control panel to remove the bottom cooking plate.
 - d) Once released, gently slide the plates off the grill.
3. 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.



NOTE

The underside of the cooking plate may discolor over time and can form a layer of corrosion. This is normal. Any discoloration that may occur to either side of the cooking plate will only detract from the appearance of the plate and will not affect the cooking performance.

To remove discoloration or corrosion, use a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly.

Ensure the round pad on the underside of the plate is clean.

4. 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. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF and the default '0' zero time. 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.



ERROR MODE

When the LCD screen displays 'Err' error mode:

- Unplug the grill from the wall outlet
- Ensure the grill is completely cool.
- Ensure the cooking plates are correctly and securely inserted into position.
- Re-insert the plug into the wall outlet.
- The LCD screen should no longer display 'Err' error Mode.
- If the problem continues, call Breville Customer Service.



Notes

the Smart Grill™

Manuel d'instructions - BGR820XL



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 22 Breville® vous recommande la sécurité avant tout
- 26 Composants
- 28 Assemblage
- 29 Fonctions
- 35 Trucs
- 38 Entretien et nettoyage

BREVILLE® VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE.

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre gril pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes 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 l'usage. Assurez-vous que la surface de travail soit de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- N'utilisez pas le gril sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Utilisez toujours votre gril sur une surface de travail stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.

- Placez le gril à une distance minimum de 20 cm (8 po) des murs, rideaux, tissus ou tout autre matériel sensible à la chaleur.
- Ne placez pas le gril sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez tout contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que le gril est correctement assemblé avant l'usage. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Le couvercle et le boîtier deviennent très chauds lorsque l'appareil fonctionne.
- La température des surfaces accessibles de l'appareil sera très chaude en cours d'utilisation et pendant un certain temps après l'usage.
- Ne placez pas d'objet sur le gril lorsque le couvercle est fermé, lors de l'utilisation et du rangement.
- Éteignez toujours l'appareil puis débranchez-le et laissez-le refroidir complètement s'il n'est pas en cours d'utilisation, avant

le nettoyage, avant de tenter de le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.

- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.
- Il est recommandé d'utiliser un napperon isolant pour protéger les surfaces de travail sensibles à la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le plateau d'égouttement en place.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.

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, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inaptes physiquement ou mentalement, sans l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été préalablement initiés par une personne responsable de leur sécurité.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer et ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. 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 conseillé d'installer un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou les 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) la capacité électrique indiquée sur la corde de rallonge doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliée à la terre.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

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.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



Informations énergétiques
 120Vac ~ 60 Hz 1 800 W

Open Flat BBQ Mode
 Opens flat into a 260 sq. inch
 grilling surface.

- A. **Boîtier en acier inoxydable**
Avec bras en métal moulé
 - B. **Plaques antiadhésives en aluminium moulé**
Revêtement en céramique pour une cuisson sans huile.
 - C. **Plaques amovibles allant au lave-vaisselle**
Plaque inférieure lisse pour oeufs et crêpes, plaque supérieure nervurée pour saisir les viandes.
 - D. **Bouton de dégagement de la plaque inférieure**
Pour retirer la plaque inférieure ou, indépendamment, les plaques supérieure et inférieure, pour un nettoyage rapide ou un changement de position des plaques.
 - E. **Plateau d'égouttement amovible intégré**
Récupère les gras, pour une cuisson santé. Le design unique du mode BBQ permet l'égouttement des gras de cuisson des deux plaques dans le même plateau.
 - F. **Cadran de minuterie de 30 min avec bip sonore**
Une pression au centre du bouton active le compte à rebours.
 - G. **Bouton de conversion de température**
Convertit les réglages par défaut Fahrenheit en degrés Celsius.
 - H. **Écran ACL affichant la température**
Rétroéclairé en bleu (mode attente) et orange (préchauffage/prêt).
 - I. **Cadran de température (160°C-230°C)**
Avec modes BAS, PANINI (sandwich) et SAISIR
 - J. **Rangement du cordon**
Logé sous le grill
 - K. **Inclinaison réglable de la plaque**
La plaque inférieure s'incline pour drainer les gras de cuisson ou se met à plat pour cuire les oeufs et les crêpes.
 - L. **Verrou de maintien de sécurité**
Verrouille les plaques ensemble pour un rangement à la verticale.
 - M. **Déverrouillage en mode BBQ**
 - N. **6 niveaux de hauteur réglables**
Pour réduire le poids de la plaque supérieure pour les aliments délicats ou la soulever pour les sandwichs gratinés.
 - O. **Support de nivellement**
Intégré au bouton de dégagement. Ajuste la position de la plaque supérieure flottante.
 - P. **Bouton de dégagement de la plaque supérieure**
Pour retirer la plaque de cuisson supérieure.
- Arrêt automatique: après 1 heure de non-activité, les plaques cessent de chauffer.

ÉLÉMENT IQ^{MC}

Un capteur détecte la baisse de température des plaques et compense en fournissant la chaleur requise pour recouvrer rapidement la température de cuisson sélectionnée.

Les éléments chauffants intégrés de 1800 watts maintiennent une température constante pour une cuisson rapide et un temps de préchauffage réduit.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez du gril tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles et jetez-les.
2. Essuyez les plaques de cuisson et le plateau d'égouttement avec une éponge douce et humide. Bien assécher.
3. Assurez-vous que le plateau d'égouttement est bien inséré dans le gril.
4. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont bien positionnées et verrouillées en place.



REMARQUE

Le gril est muni de 2 boutons de dégagement des plaques (PLATE RELEASE) qui permettent de retirer indépendamment les plaques supérieure et inférieure pour un nettoyage facile, ou interchanger leur position.

Pour les utiliser les boutons de dégagement des plaques:

- Assurez-vous que le gril est complètement refroidi.
- Utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure en angle de 90°.
- Retirez la plaque supérieure en utilisant le bouton de dégagement situé à l'avant, du côté droit de la plaque supérieure, et retirez la plaque inférieure en utilisant le bouton de dégagement situé à la gauche du panneau de contrôle.
- Une fois les plaques dégagées, glissez-les délicatement hors du gril.

Si les plaques de cuisson ne sont pas insérées correctement, l'écran ACL affichera 'INSERT PLATE'. Utilisez les 2 boutons de dégagement pour retirer les plaques, puis réinsérez-les en les verrouillant en place. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de dégager et de retirer les plaques de cuisson.

5. Placez le gril sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 20 cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.

7. Le bip sonore se fera entendre et l'écran ACL affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro.



8. Le gril est maintenant prêt pour le cycle de préchauffage.



REMARQUE

Quand le gril est allumé et se réchauffe pour la première fois, une légère fumée peut s'en dégager, due aux substances recouvrant les éléments chauffants. Cela est normal et n'affectera aucunement le rendement du gril.



Fonctions

USAGE COMME GRIL OUVERT EN MODE BBQ

Le gril s'ouvre à plat pour une surface de grillage de 260 po² (1680 cm²). La plaque nervurée est idéale pour saisir les viandes tandis que la plaque inférieure convient à la cuisson des oeufs, des crêpes ou des légumes.

1. Assurez-vous que le plateau d'égouttement est bien inséré dans le gril.
2. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont bien insérées et verrouillées en place.



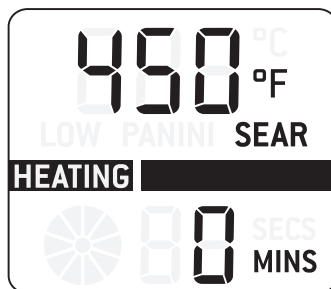
REMARQUE

Si les plaques de cuisson ne sont pas insérées correctement, l'écran ACL affichera 'INSERT PLATE'. Utilisez les boutons de dégagement pour retirer les plaques puis réinsérez-les en les verrouillant en place. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de dégager et de retirer les plaques de cuisson. Consultez la page 28 pour plus d'information sur l'utilisation des boutons de dégagement des plaques.

3. Placez le gril sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 20cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.
5. Le bip sonore se fera entendre et l'écran ACL affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro.



6. Pour préchauffer le gril:
 - a) Assurez-vous que la plaque supérieure du gril est fermée. Cela assurera un réchauffement plus rapide et plus efficace.
 - b) Tournez le cadran de température pour ajuster la température. Tournez-le à 'SEAR' (230°C–210°C) pour un réchauffement rapide, 'PANINI' (210°C–180°C), 'LOW' (175°C–160°C) ou sélectionnez toute autre température. Le gril commencera à réchauffer et l'écran ACL s'illuminera en orange, affichant la température sélectionnée, 'HEATING' et le temps par défaut '0' zéro.



- c) Laissez le gril préchauffer.



REMARQUE

Le gril est muni d'un bouton de conversion de température situé sur le côté gauche de l'écran ACL. Les degrés par défaut sont en Fahrenheit. Une seule pression sur le bouton de conversion de température les convertit en Celsius. Le symbole correspondant °F ou °C apparaîtra sur l'écran ACL.

Si vous avez changé la température par défaut de Fahrenheit en Celsius, le gril gardera ce réglage en mémoire jusqu'à ce que vous pressiez le bouton de conversion de température une seconde fois ou que le gril soit débranché. Lorsque le gril sera rebranché, la température retournera automatiquement au réglage par défaut en degrés Fahrenheit.

7. Pendant que le gril se réchauffe, ajustez l'angle des plaques de cuisson à la position désirée en tournant le cadran d'inclinaison des plaques situé au bas du côté droit du gril, vers l'arrière.



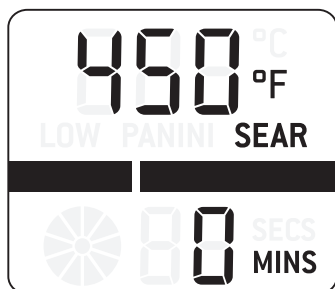
REMARQUE

Nous recommandons d'utiliser:

- La position inclinée qui permet d'égoutter les gras pour une cuisson saine.
- La position horizontale pour cuire les oeufs, les crêpes, les paninis et les viandes maigres.

La cannelure située entre les deux plaques achemine les jus de cuisson des deux plaques dans le même plateau d'égouttement durant la cuisson.

- Une fois que la température sélectionnée aura été atteinte, le bip sonore se fera entendre et 'HEATING' ne sera plus illuminé. L'écran ACL affichera la température sélectionnée et le temps par défaut '0' zéro.



REMARQUE

Laissez toujours le gril préchauffer et atteindre la température sélectionnée avant la cuisson.

L'écran ACL peut afficher 'HEATING' durant la cuisson. Cela est normal et signifie que la température requise est maintenue.

- Pour ouvrir le gril en mode BBQ:
 - Assurez-vous que le gril est complètement réchauffé et que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
 - Assurez-vous que la plaque supérieure est fermée. La clip de réglage de la hauteur, située à la droite de la plaque supérieure, doit être à la position 'OPEN'.
 - De la main gauche, agrippez la poignée. De la main droite, tirez vers vous la clip de réglage de la hauteur, en position mode BBQ. Continuez de tirer sur la clip et, simultanément, levez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure et l'abaisser délicatement à l'horizontale en mode BBQ.



REMARQUE

Lorsque la plaque supérieure est fermée, elle retourne automatiquement en position ouverte (OPEN). Pour la déverrouiller, tirez vers vous la clip de réglage de la hauteur située sur le côté droit du gril pour remettre la plaque en position ouverte (OPEN).

- Lorsque vous utilisez le gril en mode BBQ, maintenez la clip en traction et simultanément soulevez et abaissez la poignée.
- Si vous utilisez le gril comme gril fermé ou presse-panini, cessez de tirer la clip et simultanément soulevez la poignée.

- Déposez les aliments sur une ou les deux plaques de cuisson. Consultez les sections Trucs de grillage (page 35), Guide de grillage (page 37) et Recettes (page 37).



REMARQUE

N'utilisez pas de vaporisateur ou d'enduits antiadhésifs, car ils pourraient affecter le rendement des plaques antiadhésives.

L'écran ACL peut afficher 'HEATING' durant la cuisson. Cela est normal et indique que la température requise est maintenue.

- Le gril possède une fonction de compte à rebours qui calcule le temps écoulé durant la cuisson. Pour activer le compte à rebours:
 - Assurez-vous que le gril est parfaitement réchauffé, que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING' et que les aliments sont déposés sur les plaques.
 - Tournez le cadran de minuterie pour l'ajuster par gradations d'une minute jusqu'à 30 minutes. Faites tourner le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps

de cuisson, ou antihoraire pour le réduire. L'écran ACL affichera le temps sélectionné.

- c) Pressez une fois sur le bouton du cadran de minuterie afin d'activer le réglage. L'écran ACL affichera l'indicateur du compte à rebours et le compte à rebours débutera.



REMARQUE

Le compte à rebours peut être arrêté ou suspendu en tout temps, en pressant une seconde fois le bouton du cadran de minuterie. L'écran ACL n'affichera plus l'indicateur du compte à rebours. Cependant, le gril ne s'éteindra pas et continuera à chauffer.

Pour réactiver ou désactiver la minuterie:

- Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson ou antihoraire pour le réduire. Ou
- Pressez le bouton du cadran de minuterie et tenez-le 3 secondes jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps par défaut '0' zéro. Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson ou antihoraire pour le réduire.

12. Une fois le temps de cuisson terminé, le bip sonore se fera entendre. L'écran ACL affichera '00' par intermittence, puis le temps par défaut '0' zéro. Cependant, le gril ne s'éteindra pas. Il continuera à chauffer en maintenant la température sélectionnée, prêt pour un prochain cycle de cuisson.



REMARQUE

Le cycle de cuisson et de réchauffement peut être arrêté en tout temps en tournant le cadran de température à 'OFF'. L'écran ACL cessera d'afficher 'OFF', le temps par défaut '0' zéro et cessera d'être illuminé après 3 minutes. Laissez le gril refroidir complètement et débranchez-le de la prise murale.

Le gril est doté d'une fonction d'arrêt automatique après une heure, évitant ainsi que le gril fonctionne pour une période prolongée. Si les cadrans de température et de minuterie ne sont pas réglés en dedans d'une heure, les plaques cesseront automatiquement de chauffer. L'écran ACL affichera 'OFF', le temps par défaut '0' zéro et cessera d'être illuminé après 3 minutes. Pour réactiver le gril, ajuster les cadrans de température ou de temps.

13. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les de la plaque à l'aide d'ustensiles en plastique à l'épreuve de la chaleur ou en bois.



REMARQUE

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou acérés qui pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques.



ATTENTION

Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.

USAGE COMME GRIL FERMÉ OU PRESSE-PANINI

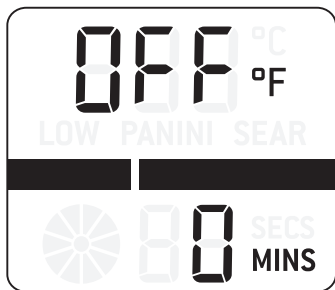
1. Assurez-vous que le plateau d'égouttement est inséré correctement dans le gril.
2. Veillez à ce que les plaques soient insérées correctement et verrouillées en place dans le gril.



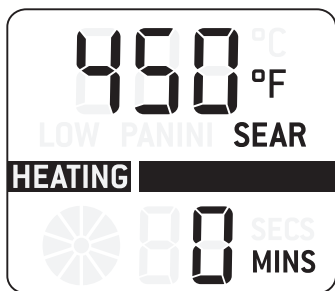
REMARQUE

Si les plaques ne sont pas correctement insérées, l'écran ACL affichera 'INSERT PLATE'. À l'aide des 2 boutons de dégagement de plaques, retirez les plaques et réinsérez-les pour qu'elles se verrouillent en place. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de dégager et de retirer les plaques. Consultez la page 28 pour plus d'information sur la façon d'utiliser les boutons de dégagement des plaques.

3. Placez le gril sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a une distance d'au moins 20 cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.
5. Le bip sonore se fera entendre et l'écran ACL affichera 'OFF' et le réglage par défaut '0' zéro.



6. Pour préchauffer le gril:
- Assurez-vous que la plaque supérieure du gril est fermée. Cela accélérera le processus de réchauffement.
 - Tournez le cadran de température pour ajuster la température. Tournez-le à 'SEAR' (230°C-210°C) pour un réchauffement rapide, à 'PANINI' (210°C-180°C), à 'LOW' (175°C-160°C) ou sélectionnez toute autre température. Le gril commencera à se réchauffer et l'écran ACL s'illuminera en orange et affichera la température sélectionnée, 'HEATING' et le temps par défaut 0 zéro.



- c) Laissez le gril préchauffer.



REMARQUE

Le gril est muni d'un bouton de conversion de température situé à la gauche de l'écran ACL. Les degrés par défaut sont en Fahrenheit. Une pression sur le bouton de conversion de température convertit les degrés Fahrenheit en Celsius. Les symboles correspondants F ou °C seront affichés sur l'écran ACL.

Si vous avez converti les degrés Fahrenheit en Celsius, le réglage sera gardé en mémoire jusqu'à ce que vous pressiez le bouton de conversion

de température une seconde fois ou que vous débranchiez le gril.

Lorsque le gril sera rebranché, la température retournera automatiquement au réglage par défaut en degrés Fahrenheit.

7. Pendant que le gril se réchauffe, ajustez l'angle de la plaque inférieure à la position désirée en tournant le cadran d'inclinaison de la plaque. Ce cadran est situé au bas du côté droit du gril.



REMARQUE

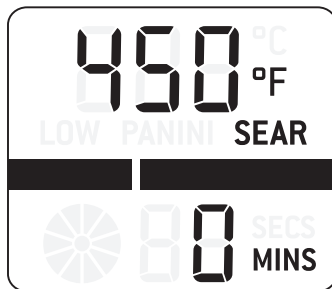
Nous vous recommandons d'utiliser:

- La position inclinée pour drainer les gras pour une cuisson saine.
 - La position horizontale pour cuire les oeufs, les crêpes, les paninis et les viandes maigres.
8. Une fois que le gril aura atteint la température sélectionnée, le bip sonore se fera entendre et 'HEATING' ne sera plus illuminé. L'écran ACL affichera la température sélectionnée et le temps par défaut '0' zéro.



REMARQUE

Laissez toujours le gril atteindre la température sélectionnée avant d'amorcer la cuisson.



L'écran ACL peut afficher 'HEATING' durant la cuisson. Cela est normal et indique que la température requise est maintenue.

9. Pour ouvrir le gril:
- Assurez-vous que le gril est complètement réchauffé et que l'écran n'affiche plus 'HEATING'.
 - Assurez-vous que la plaque supérieure est fermée. La clip de réglage de la hauteur, située sur le côté droit de la plaque supérieure, doit être en position ouverte (OPEN).

- c) Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure dans un angle de 90°.

10. Déposez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.



REMARQUE

N'utilisez pas d'enduit antiadhésif en aérosol qui pourrait affecter le rendement des plaques de cuisson antiadhésives.

Pour obtenir de meilleurs résultats:

- Placez toujours les paninis au centre de la plaque inférieure.
- Le grillage peut prendre de 5 à 8 minutes. Cependant, il dépend également de vos goûts personnels, du genre de pain utilisé et de la garniture choisie. Pour plus d'idées ou de trucs, consultez les sections Trucs de grillage (page 35), Guide de grillage (page 37) et Recettes (page 37).

L'écran ACL peut afficher 'HEATING' durant la cuisson. Cela est normal et indique que la température requise est maintenue.

11. Utilisez la poignée pour rabaisser la plaque supérieure. Cette plaque supérieure possède deux fonctions qui assurent des résultats optimaux:

- a) Plaque supérieure flottante.
La plaque supérieure à charnière peut être positionnée à l'horizontale, juste au-dessus des aliments, pour une cuisson uniforme. Ainsi, la plaque supérieure flotte à la surface des aliments en irradiant la chaleur pour les sandwichs gratinés.



REMARQUE

Les surfaces du gril sont très chaudes durant et après usage. Utilisez toujours le support d'ajustement/bouton de dégagement situé à l'avant du côté droit de la plaque supérieure lorsque vous ajustez la position de la plaque supérieure. Vous pouvez également utiliser des gants de cuisine ou maniques.

N'utilisez jamais le support de nivellement pour ouvrir ou fermer la plaque supérieure. Servez-vous toujours de la poignée du gril.



ATTENTION

Le support de nivellement peut devenir très chaud durant et après l'usage. Utilisez-le toujours tel qu'illustré sur l'image suivante.



N'utilisez jamais le support de nivellement pour ouvrir ou fermer la plaque de cuisson supérieure. Servez-vous toujours de la poignée du gril.

- b) Contrôle de réglage de hauteur. Cette fonction réduit le poids de la plaque supérieure sur les aliments plus délicats comme le poisson, et permet aussi de griller des aliments plus épais comme le pain de ménage. Située à la droite de la plaque supérieure, la clip de réglage fixe la plaque supérieure à diverses hauteurs au-dessus de la plaque inférieure. Pour ajuster le contrôle de la hauteur, soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée et, en même temps, glissez la clip de réglage à la hauteur désirée. Puis abaissez délicatement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur la clip de réglage de la hauteur.

12. Le gril possède une fonction de compte à rebours optionnelle qui calcule le temps écoulé durant la cuisson. Pour activer le compte à rebours:

- a) Assurez-vous que le gril est parfaitement réchauffé, que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING' et que les aliments sont déposés sur la plaque de cuisson inférieure.
- b) Tournez le cadran de minuterie pour le régler en gradations d'une minute jusqu'à 30 minutes. Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson, ou dans le sens antihoraire pour le réduire. L'écran ACL affichera le temps sélectionné.
- c) Pressez une fois le bouton du cadran de minuterie afin d'activer le réglage. L'écran ACL affichera l'indicateur de compte à rebours et le compte à rebours débutera.



REMARQUE

Le compte à rebours peut être arrêté ou suspendu en tout temps en pressant une seconde fois le bouton du cadran de minuterie. L'écran ACL n'affichera plus l'indicateur du compte à rebours. Cependant, le gril ne s'éteindra pas et continuera à chauffer.

Pour réactiver ou désactiver la minuterie:

- Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson ou antihoraire pour le réduire. Ou
- Pressez le bouton du cadran de minuterie et tenez-le 3 secondes jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps '0' zéro. Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson, ou antihoraire pour le réduire.

13. Une fois le temps de cuisson terminé, le bip sonore se fera entendre. L'écran ACL affichera '00' par intermittence, puis le temps par défaut '0' zéro. Cependant, le gril ne s'éteindra pas. Il continuera à chauffer en maintenant la température sélectionnée, prêt pour un prochain cycle de cuisson.



REMARQUE

Le cycle de cuisson et de réchauffement peut être arrêté en tout temps en tournant le cadran de température à 'OFF'. L'écran ACL s'éteindra et affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro. Laissez le gril refroidir complètement et débranchez-le.

Le gril est doté d'une fonction d'arrêt automatique après 1 heure, évitant ainsi qu'il ne fonctionne pour une période prolongée. Si les cadrans de température et de minuterie ne sont pas réglés en dedans d'une heure,

les plaques cesseront automatiquement de chauffer. L'écran ACL affichera 'OFF', le temps par défaut '0' zéro et cessera d'être illuminé après 3 minutes. Pour réactiver le gril, ajuster les cadrans de température ou de minuterie.

14. Quand les aliments sont cuits, retirez-les du gril en utilisant des ustensiles en plastique à l'épreuve de la chaleur ou en bois.



REMARQUE

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou coupants qui pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.



ATTENTION

Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.



Trucs

TRUCS DE GRILLAGE

Viandes

Coupes recommandées:

- Boeuf - Surlonge (New York), rumsteck, oeil de ronde (faux filet), filet.
- Agneau - Steak de gigot, filet, oeil de ronde, escalopes, cubes.
- Porc - Steak de surlonge papillon, spare ribs, steak de gigot, filet, cubes.
- Il n'est pas recommandé de cuire des viandes qui ont un gros os, comme les T-bone steaks.
- Des coupes de viande plus coriaces comme la palette de boeuf, le tendre de boeuf, le quartier de devant ou collet d'agneau peuvent être utilisées. Pour les attendre, faites-les mariner quelques heures ou toute la nuit dans une marinade à base de vin ou de vinaigre pour attendre les tissus conjonctifs.
- Si vous utilisez une recette de marinade ou de la viande déjà marinée chez votre boucher, égouttez l'excès de marinade et épongez la viande avec du papier essuie-tout avant de la mettre sur le gril. Certaines marinades contiennent un taux élevé de sucre qui pourrait coller à la plaque durant la cuisson.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson, car le sel soutire les jus et durcit la viande.
- Ne piquez pas la viande durant la cuisson, car elle laissera échapper ses jus, durcira et s'asséchera. Utilisez plutôt des pinces de cuisine.
- Évitez une cuisson prolongée, car certaines viandes sont meilleures rosées et juteuses.
- La cuisson préalable des saucisses à l'étuvée évitera d'avoir à les piquer avant de les cuire.
- Lorsque vous retirez les morceaux de poisson du gril, soulevez-les à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur.

DOSER LA CUISSON

Maîtrisez l'art de déterminer si la cuisson de vos steaks, côtelettes d'agneau ou escalopes est adéquate – saignant, médium saignant, médium, médium bien cuit ou bien cuit – grâce aux conseils et suggestions qui suivent.



REMARQUE

Le département d'agriculture des États-Unis a établi la température interne des viandes comme suit:

- Médium 145°F
- À point 160°F
- Bien cuit 170°F

Saignant

Cuire quelques minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Tournez une seule fois. Cuire jusqu'à ce que le steak soit tendre en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 130-140°F (55-60°C) pour un steak saignant.

Mi-saignant

Cuire d'un côté jusqu'à ce qu'apparaissent quelques gouttelettes à la surface. Tourner une seule fois. Cuire l'autre côté de la même façon. Le steak sera cuit mi-saignant quand il sera tendre en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 140-150°F (60-65°C) pour un steak mi-saignant.

Médium

Cuire d'un côté jusqu'à ce qu'apparaissent quelques gouttelettes sur la surface. Tourner une seule fois. Cuire l'autre côté de la même façon. Le steak sera cuit médium quand il rebondira en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 150-160°F (65-70°C) pour un steak médium.

À point

Cuire d'un côté jusqu'à ce qu'apparaissent quelques gouttelettes sur la surface. Tourner et cuire l'autre côté de la même façon. Abaisser légèrement la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le steak rebondisse en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 160-170°F (70-75°C) pour un steak à point.

Bien cuit

Cuire d'un côté jusqu'à ce qu'apparaissent quelques gouttelettes sur la surface. Tourner et cuire l'autre côté de la même façon. Abaisser légèrement la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le steak soit ferme en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 170°F (75°C) pour un steak bien cuit.

SANDWICH PANINI

Pain

Le gril est idéal pour griller toutes sortes de pain (blanc, entier, grain concassé, blé entier, etc.) ou encore du pain artisanal (Foccacia, turc, baguettes, pains ronds, etc.). Le pain aux raisins, les brioches ou tout autre pain sucré contenant un taux élevé de sucre auront tendance à griller plus rapidement.

Garniture

Utilisez des fruits en conserve ou précuits, car les fruits frais sont trop juteux pour la cuisson. Soyez prudent lorsque vous mangez un sandwich contenant du fromage, des tomates ou de la confiture, car ces ingrédients retiennent la chaleur et peuvent causer des brûlures s'ils sont consommés sans précaution.

Grillage du pain

La plaque inférieure est idéale pour griller le pain régulier ou le pain turc sans garniture ni beurre. Griller le pain turc avec de la confiture s'avérera une alternative intéressante au déjeuner standard.

Collations sans gras

Grâce à la plaque lisse antiadhésive, il n'est pas nécessaire de napper vos collations grillées de beurre ou de margarine.

GUIDE DE GRILLAGE

Les temps de grillage indiqués ci-dessous sont approximatifs et peuvent être modifiés selon l'épaisseur des ingrédients utilisés ou vos goûts personnels.



REMARQUE

Les temps de grillage s'appliquent à l'usage du gril fermé.

INGRÉDIENTS	GENRE	TEMP DE GRILLAGE
Boeuf	Bifteck de surlonge	3 minutes pour mi-saignant, 5-6 minutes pour bien cuit
	Steak minute	1-2 minutes
	Galettes de boeuf	4-6 minutes
Pork	Faux filet	4-6 minutes
	Bifteck de longe	4-6 minutes
	Filet	4-6 minutes
Agneau	Longe	3 minutes
	Escalopes	4 minutes
	Tranches de gigot	4 minutes
Poulet	Filets de poitrine	6 minutes ou jusqu'à cuisson complète
	Filets de cuisses	4-5 minutes ou jusqu'à cuisson complète
Saucisses	Minces	3-4 minutes
	Épaisses	6-7 minutes
Sandwich Panini ou Foccacia		5-8 minutes ou jusqu'à coloration dorée
Légumes tranchés épaisseur 1 cm (¼ po)	Aubergine	3-5 minutes
	Zucchini	3-5 minutes
	Patate sucrée	3-5 minutes
Fruits de mer	Filets de poisson	2-4 minutes
	Escalopes de poisson	3-5 minutes
	Poulpe (nettoyé)	3 minutes
	Crevettes	2 minutes
	Pétoncles	1 minute



Entretien et Nettoyage

Assurez-vous que le gril est éteint en tournant le cadran de température à 'OFF'. L'écran ACL affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.

Nettoyez toujours le boîtier, le plateau d'égouttement et les plaques de cuisson entre chaque usage afin de prévenir les accumulations de nourriture.



REMARQUE

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques sur les surfaces internes et externes du gril, car ils pourraient égratigner ou endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.



ATTENTION

Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter de vous électrocuter.

NETTOYAGE DU BOÎTIER

Essuyez le boîtier avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans abrasif ou une solution légère en vaporisateur peuvent être utilisés pour empêcher l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le gril, avant de le nettoyer. Rincez et laissez sécher soigneusement toutes les surfaces avant de brancher l'appareil.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Après chaque usage, retirez le plateau d'égouttement et jetez le contenu. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Un nettoyant liquide sans abrasif ou une solution légère en vaporisateur peuvent être utilisés pour empêcher l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le gril, avant de le nettoyer. Rincez et asséchez complètement. Assurez-vous de toujours réinsérer le plateau d'égouttement dans le gril après le nettoyage et avant de brancher le gril.



ATTENTION

Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le plateau d'égouttement contenant des gras ou jus de cuisson très chauds.

NETTOYAGE DES PLAQUES DE CUISSON

1. Essuyez les plaques avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
2. Ou encore, dégagez et retirez les plaques de cuisson:
 - a) Assurez-vous que le gril est complètement refroidi.
 - b) Utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure en un angle de 90°.
 - c) Utilisez le bouton de dégagement situé à l'avant, du côté droit de la plaque supérieure, pour retirer la plaque supérieure, et le bouton de dégagement situé à la gauche du panneau de contrôle pour retirer la plaque inférieure.
 - d) Une fois les plaques dégagées, faites-les glisser délicatement hors du gril.
3. Placez les plaques sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
4. Ou encore, lavez les plaques à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans abrasif ou une solution légère en vaporisateur peuvent être utilisés pour empêcher l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge et non sur le gril avant de le nettoyer. Nettoyez les résidus tenaces avec un tampon à récurer en plastique ou une brosse de nylon.



REMARQUE

Le dessous de la plaque de cuisson peut décolorer avec le temps et former une couche de corrosion. Cela est normal. Toute décoloration pouvant apparaître sur l'un ou l'autre des côtés de la plaque la rendra moins attrayante mais n'affectera en rien la cuisson.

Pour supprimer les marques de décoloration ou de corrosion, utilisez un tampon non abrasif en plastique ou une brosse de nylon. Rincez et séchez correctement.

Veillez à ce que partie circulaire sur le dessous de la plaque soit propre.

5. Rincez et asséchez parfaitement. Assurez-vous que les plaques sont insérées correctement et verrouillées en place après le nettoyage et avant de brancher le gril.



REMARQUE

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques sur les plaques de cuisson, car ils peuvent endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

RANGEMENT

Assurez-vous que le gril est éteint en tournant le cadran de température à la position 'OFF'. L'écran ACL affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro. Débranchez l'appareil.

Laissez le gril, les plaques et le plateau d'égouttement refroidir complètement.

Assurez-vous que le gril, les plaques et le plateau d'égouttement sont propres et secs.

Assurez-vous que le plateau d'égouttement est réinséré correctement dans le gril.

Assurez-vous que les plaques sont correctement réinsérées et verrouillées en place dans le gril.

Assurez-vous que les plaques sont verrouillées ensemble en faisant glisser la clip de réglage de la hauteur vers l'avant à la position 'LOCK'.

Enroulez le cordon d'alimentation dans le compartiment logé sous le gril.

Rangez sur une surface plane et de niveau ou en position verticale.



MODE ERREUR

Quand l'écran ACL affiche 'Err' (Mode Erreur):
Débranchez le gril.

Laissez-le refroidir complètement.

Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées et verrouillées en place.

Rebranchez le gril.

L'écran ACL n'affichera plus 'Err' (Mode Erreur).

Si le problème persiste, contactez le Service aux consommateurs de Breville.

Breville Service Center

USA	Mail:	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	breville.com/us/support
Canada	Mail:	Breville Canada 300 Town Centre Blvd, Suite 201, Markham, Ontario, L3R 5Z6, Canada
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	breville.ca/support

Breville®
Master Every Moment™

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2025.

• Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
• En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.

BGR820XL Series • Séries

USC – D25