

the Smart Grill™ Pro

Instruction Book – BGR840



Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
5	Components
7	Assembly
8	Functions
13	Tips
14	Care & Cleaning
16	Troubleshooting
18	Recipes
20	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 to the appliance to the off position, switch off at the power outlet, then unplug the power cord and cool completely when the appliance is not in use or before cleaning, attempting to move, assembling, disassembling and storing.
- Keep the grill clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.



This appliance is marked with a hot surface symbol, the lid and the outer surface will be hot when the appliance is operating and for some time after use.

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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. To avoid a hazard do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Breville® Service Centre for examination and/ or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Breville® Service Centre.
- 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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

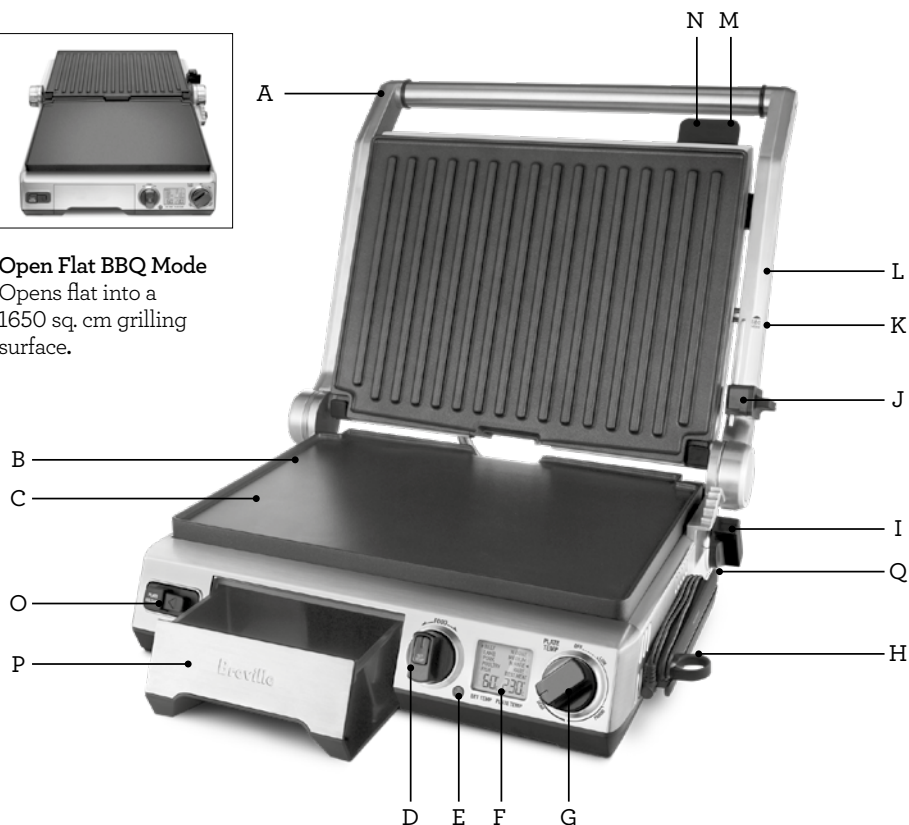


Components



Open Flat BBQ Mode

Opens flat into a 1650 sq. cm grilling surface.



- A. Stainless Steel Housing with Die-Cast Arms**
- B. Cast Aluminium, Non-Stick Plates**
Coated with PFOA-free titanium infused Quantanium™ for scratch resistance and oil free cooking.
- C. Removable, Interchangeable and Dishwasher Safe Plates**
Flat plate for eggs and pancakes, ribbed plate to sear meats.
- D. Food type selection dial with Sound Alert**
Pressing the centre button of the dial toggles through the Set Temp (Doneness) list.
- E. Temperature Conversion Button**
Converts the default Celsius reading to Fahrenheit.
- F. Smart Settings with Rest Indicator**
5 meat settings have programmed temperatures for your chosen doneness.
- G. Temperature Dial (160°C–230°C)**
With Low, Panini (sandwich) and Sear modes.
- H. Integrated Probe with Breville Assist™ Loop & Probe Storage**
For precision cooking and easy storage.
- I. Power Switch**
- J. Temperature Control Knob**
- K. Temperature Control Knob**
- L. Temperature Control Knob**
- M. Temperature Control Knob**
- N. Temperature Control Knob**
- O. Power Switch**
- P. Power Switch**
- Q. Power Switch**

- I. **Adjustable Plate Tilt**
Adjusts the angle of the bottom cooking plate to drain fats, or can be made flat for eggs and pancakes.
- J. **Height Control & Locking Storage Clip**
Locks the plates into different height positions during cooking & closed for upright storage.
- K. **BBQ Lock Release**
- L. **6 Adjustable Height Settings**
Reduces the weight of the top plate on delicate foods or can be set high enough for open melts.
- M. **Levelling Support**
Integrated into the top plate release, use to adjust the position of the floating top plate.
- N. **Top Plate Release**
Removes the top cooking plate.
Independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning or to interchange plate positions.
- O. **Bottom Plate Release**
Removes the bottom cooking plate.
- P. **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.
- Q. **Cord Storage**
Located on the underside of the grill.

1-Hour auto shut-off automatically stops heating the cooking plates after 1 hour of inactivity.

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. 2400 watt embedded heating elements ensure consistently high heat for faster cooking and reduced preheating time.



Assembly

PREPARING THE GRILL FOR 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. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance.
6. Remove probe from packaging and insert jack into the socket on the front face of the Probe Storage area located on the right hand side of the grill. When not in use, wrap probe cord around Probe Storage.
7. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
8. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF.



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

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.

USING THE PLATE RELEASE

- 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 Er1. 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.
- 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

PREHEATING THE GRILL

1. Ensure the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position. This will ensure faster, more efficient preheating
2. Turn the PLATE TEMP dial to adjust the temperature in 5°C increments. Rotate the dial to SEAR (210°C-230 °C) for fast preheating, PANINI (sandwich) (180°C-205°C), LOW (160°C -175°C) or select an alternative temperature.
3. The grill will start to heat and the LCD screen will illuminate orange. Selected temperature that corresponds to PLATE TEMP will flash.
4. Once the grill has preheated to the selected temperature, one alert will sound and the selected PLATE TEMP will stop flashing.



NOTE

Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking. The temperature corresponding to PLATE TEMP on the LCD may flash during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

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.

ADJUSTABLE TILT CONTROL

The angle of the cooking plates can be adjusted by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill. The unique indent between the two cooking plates channels juices from both plates into the same drip tray while cooking.

We recommend using:

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

TEMPERATURE CONVERSION BUTTON

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

INTEGRATED PROBE WITH SMART SETTINGS

The integrated probe with smart settings is designed to help achieve consistent doneness results when cooking different meats.

5 meat settings have pre-programmed temperatures to suit your desired doneness.

The set temperatures for each meat are displayed in the chart below.

DONENESS SET TEMPERATURES

	Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
Beef	55°C	60°C	65°C	75°C
Lamb	55°C	60°C	65°C	75°C
Pork			65°C	75°C
Poultry			65°C	75°C
Fish	45°C	50°C	55°C	65°C

REST INDICATOR

Resting meat for 3-5 minutes once it is taken off the grill is important as it allows the muscle fibres to relax and the juices to spread evenly throughout the meat, preventing juices and flavour being lost as it is cut open.

When cooking to a desired doneness, it is important to remove the meat from the grill before it reaches the desired internal temperature as residual heat will continue to cook the meat during the rest phase.

The Smart Grill Pro™ has a REST MEAT indicator, which alerts you to remove your meat before the SET TEMP is reached to prevent over cooking.

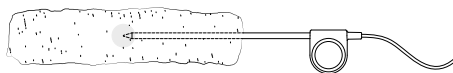


NOTE

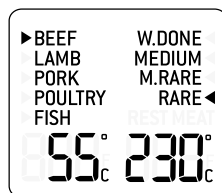
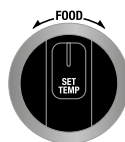
The probe and smart settings have been optimised for cooking in contact mode with the PLATE TEMP dial turned to SEAR (230°C).

USE AS A CONTACT GRILL WITH SMART SETTINGS AND PROBE

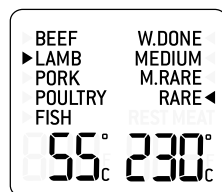
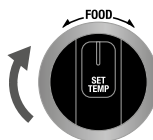
1. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 8 & 9. For best results, set PLATE TEMP dial to SEAR (230°C).
2. While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill.
3. Ensure probe is installed correctly as per point 6 in the section PREPARING THE GRILL FOR USE on page 8. Unwrap probe from Probe Storage.
4. Insert probe gently into the side of the meat, ensuring that it is positioned in the thickest part and directly in the centre of the meat.



5. To select meat type, rotate the FOOD dial to scroll through food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.

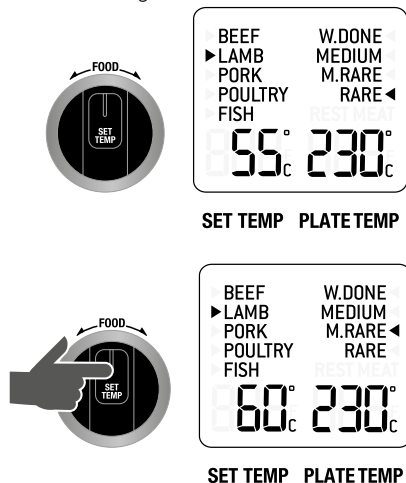


SET TEMP PLATE TEMP



SET TEMP PLATE TEMP

6. Once meat type is selected, press the SET TEMP button to scroll through doneness settings. An arrow indicator will show alongside selected doneness.



7. To open the grill:

- a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes the selected temperature that corresponds to PLATE TEMP.
- b) Ensure the top cooking plate is closed. The 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.
- d) Place meat with probe inserted on the bottom cooking plate. For best results, ensure PLATE TEMP dial is set on SEAR (230°C).

8. Use the handle to close the top cooking plate. When cooking with the probe it is recommended that the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position.
9. During cooking 3 alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the meat from the grill to rest.
10. When food is cooked, remove meat from grill using heatproof plastic or wooden utensils. Pull out probe and place meat onto a plate or tray. Cover loosely with foil. Allow to rest for a minimum of 5 minutes before serving.
11. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.



NOTE

The grill does not automatically stop cooking once REST MEAT flashes. If meat is not removed you risk over cooking.

FOR BEST RESULTS

- For even results, select meat with even thickness.
- When cooking cuts of meat with irregular thicknesses such as chicken breast, edges can remain slightly pink. After cooking is complete, sear any undercooked edges on the hot cooking plates.
- 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.

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

The grill opens flat into a 1650 sq. cm grilling surface. The ribbed cooking plate is perfect for searing meats while the flat cooking plate is ideal for eggs, pancakes and vegetables.

1. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 8 & 9.
2. 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.
3. To open the grill into BBQ mode:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes the selected temperature that corresponds to PLATE TEMP.
 - b) Ensure the top cooking plate is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position.
 - c) With your left hand, grip the handle. With your right hand, pull the Height Control Clip on the right side of the grill 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.



4. Place food on either or both of the cooking plates. Refer to grilling tips (page 15) and recipes (page 19).
5. If using the probe, repeat steps 3-6 on page 11 to insert the probe and select desired doneness setting before placing meat on the grill.



NOTE

The probe and smart settings have been optimised for cooking in contact mode. As a result, additional cooking time may be required when using the probe in BBQ mode. For best results, it is recommended to flip meat regularly.

6. During cooking 3 alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the meat from the grill to rest.
7. When food is cooked, remove meat from grill using heatproof plastic or wooden utensils. Pull out probe and place meat onto a plate or tray. Cover loosely with foil. Allow to rest for a minimum of 5 minutes before serving.
8. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

USE AS A SANDWICH OR PANINI PRESS

1. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 7 & 8.
2. 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

If the probe is connected, food and doneness menus will be displayed. If the probe is disconnected, the LCD will only display temperature that responds to PLATE TEMP.

3. To open the grill:
 - a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes the selected temperature that corresponds to PLATE TEMP.
 - 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.
4. Place food on the bottom cooking plate.
5. Use the handle to close the top cooking plate. When cooking open melts it is recommended that the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the HIGH position.
6. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.
7. To turn off grill, turn PLATE TEMP dial to the OFF position.

FOR BEST RESULTS

When toasting sandwiches on the PANINI setting:

- Always place sandwiches in the centre 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) and recipes (page 19).
- Never use metal or sharp utensils as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.



WARNING

- The surfaces of the grill are hot during and after operation. Always use the integrated levelling 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 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.
- The levelling support may get hot during and after operation. Always use the levelling support as pictured.



- 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 and cutlets.
- 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.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab the meat with paper towel before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the cooking plate.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher, dry steak. Use tongs instead
- When removing fish pieces from the grill, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.



Care & Cleaning

Ensure the grill is turned OFF by turning the PLATE TEMP dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF. Remove the power plug from the wall outlet. Allow the grill to cool completely before disassembling and cleaning.

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

CLEANING THE PROBE

Wipe the metal probe and cord 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 probe, before cleaning.

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.

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

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:
 - 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.
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 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.

The underside of the cooking plate may discolour over time and can form a layer of corrosion. This is normal. Any discolouration 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 discolouration 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.

STORAGE

1. Ensure the grill is turned OFF by turning the PLATE TEMP dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF. Remove the power plug from the wall outlet.
2. Allow the grill, cooking plates and drip tray to cool completely.
3. Ensure the grill, cooking plates and drip tray are clean and dry.
4. Ensure the drip tray is correctly re-inserted into the grill.
5. Ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked into position.
6. Ensure the cooking plates are locked together by sliding the adjustable height control away from you, into the LOCK position.
7. Wrap the probe cord around the PROBE STORAGE on the right side of the grill, then locate the probe into the recess on the face of the PROBE STORAGE.
8. Store on a flat, dry, level surface. Alternatively, the grill may be stored in an upright position.



Troubleshooting

ERROR MODES

Er1 - Cooking Plates are inserted incorrectly.



When the LCD screen displays 'Er1' error mode:

1. Ensure the cooking plates are correctly and securely inserted into position.
2. The LCD screen should no longer display 'Er1' error Mode.
3. If the problem continues, call Breville® Customer Service at 080-822-1691.

Er2 - Probe temperature has exceeded 180°C.



When the LCD screen displays 'Er2' error mode:

1. Unplug the grill from the wall outlet.
2. Ensure the probe is not contacting the heating plates.
3. Allow probe to cool.
4. Re-insert the plug into the wall outlet.
5. The LCD screen should no longer display 'Er2' error Mode.
6. If the problem continues, call Breville® Customer Service at 080-822-1691.

Er3 - Overheat Protection.



When the LCD screen displays 'Er3' error mode:

1. Unplug the grill from the wall outlet
2. Ensure the grill is completely cool.
3. Re-insert the plug into the wall outlet.
4. The LCD screen should no longer display 'Er3' error Mode.
5. If the problem continues, call Breville® Customer Service at 080-822-1691.



Recipes

MARINATED NEW YORK CUT STEAK

Serves 4

INGREDIENTS

- ½ cup red wine
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 1 small clove garlic, crushed
- 4 New York cut steaks – cut 3cm thick

METHOD

1. Combine all red wine, oil, mustard and garlic ingredients and mix well. Add steaks and allow to marinate for as long as time permits.
2. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 8 & 9. For best results, set PLATE TEMP dial to SEAR (230°C).
3. While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial.
4. Remove meat from marinade and drain well.
5. Insert probe gently into the side of the meat, ensuring that it is positioned in the centre of the thickest part of the meat.
6. Rotate the FOOD dial to BEEF setting on the food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.
7. Once meat type is selected, use SET TEMP button to scroll through doneness settings. An arrow indicator will show alongside selected doneness.
8. Place steak with probe inserted on the bottom cooking plate. Ensure the top cooking plate is closed.
9. Alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the meat from the grill to rest.
10. Place steak onto a plate, cover loosely with foil and rest for 3–5 minutes.

Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

OREGANO LAMB

Serves 4

INGREDIENTS

- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon chopped fresh oregano
- 1 small clove garlic, crushed
- 600g lamb leg fillets, trimmed

METHOD

1. Combine oil, lemon juice, oregano, and garlic in shallow dish and mix well.
2. Add lamb fillets and toss to coat evenly. Marinate for 1 hour or as long as time permits.
3. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 8 & 9. For best results, set PLATE TEMP dial to SEAR (230°C).
4. While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial.
5. Remove meat from marinade and drain well. Insert probe gently into the side of the meat, ensuring that it is positioned in the centre of the thickest part of the meat.
6. Rotate the FOOD dial to LAMB setting on the food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.
7. Once meat type is selected, use SET TEMP button to scroll through doneness settings. An arrow indicator will show alongside selected doneness.
8. Place lamb with probe inserted on the bottom cooking plate. Ensure the top cooking plate is closed.
9. Alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the meat from the grill to rest.
10. Place lamb onto a plate, cover loosely with foil and rest for 3–5 minutes.

Serve with crusty bread and a Greek salad.



Recipes

TERIYAKI CHICKEN FILLETS

Serves 4

INGREDIENTS

- 2 tablespoons mirin
- ¼ cup Japanese soy sauce
- 1 tablespoon caster sugar
- 1 tablespoon cooking sake
- 4 single chicken breast fillets

METHOD

1. Combine mirin, soy, sugar and sake in a bowl and mix well. Pour over chicken breast fillets and toss to coat evenly. Marinate for 1 hour or as long as time permits.
2. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 8 & 9. For best results, set PLATE TEMP dial to SEAR (230°C).
3. While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial.
4. Remove meat from marinade and drain well. Insert probe gently into the side of the chicken, ensuring that it is positioned in the centre of the thickest part of the chicken.
5. Rotate the FOOD dial to CHICKEN setting on the food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.
6. Once meat type is selected, use SET TEMP button to scroll through doneness settings. An arrow indicator will show alongside selected doneness.
7. Place chicken with probe inserted on the bottom cooking plate. Ensure the top cooking plate is closed.
8. Alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the chicken from the grill to rest.
9. Place chicken onto a plate, cover loosely with foil and rest for 5 minutes.

Serve with lemon wedges steamed rice.

LEMON AND SOY MARINATED SALMON

Serves 4

INGREDIENTS

- 4 x 300g piece salmon fillet, skin removed
- 3 tablespoons light soy sauce
- 1-2 teaspoons wasabi paste
- 3 tablespoons lemon juice
- 2 teaspoons sesame oil

METHOD

1. Place salmon fillets into a shallow dish. Mix soy, wasabi, lemon juice and sesame oil together and mix well. Pour over salmon and toss to coat evenly.
2. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 8 & 9. For best results, set PLATE TEMP dial to SEAR (230°C).
3. While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial.
4. Remove fish from marinade and drain well. Insert probe gently into the side of the fish, ensuring that it is positioned in the centre of the thickest part of the fish.
5. Rotate the FOOD dial to FISH setting on the food menu. An arrow indicator will show alongside selected meat.
6. Once meat type is selected, use SET TEMP button to scroll through doneness settings. An arrow indicator will show alongside selected doneness.
7. Place fish with probe inserted on the bottom cooking plate. Ensure the top cooking plate is closed.
8. 3 alerts will sound and REST MEAT and selected doneness will flash to indicate it is time to remove the fish from the grill to rest.
9. Place fish onto a plate, cover, loosely with foil and rest for 5 minutes before serving.

BAGEL WITH SMOKED SALMON AND CAPERS

Serves 4

INGREDIENTS

4 bagels – split
4 tablespoons cream cheese
8 slices smoked salmon
2 green onions, peeled and sliced finely
1 tablespoon drained capers, chopped
1 lemon
Freshly ground black pepper

METHOD

1. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 8 & 9. For best results, set PLATE TEMP dial to PANINI (160°C).
2. 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.
3. Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes the selected temperature that corresponds to PLATE TEMP.
4. Spread base of bagels with cream cheese. Lay salmon slices over, divide shallots between the 4 bagels, sprinkle over capers and squeeze with lemon juice. Season with pepper and place top on bagel.
5. Place in pre-heated grill and allow top plate to gently rest on bagels using the adjustable height control.
6. Allow to toast for 2-3 minutes or until required doneness. Remove from grill and serve immediately.

PASTRAMI ON TURKISH WITH MUSTARD MAYONNAISE

Serves 6

INGREDIENTS

Turkish bread cut into 6 equal sections
butter
18 slices pastrami
6 tablespoons dijonnaise
2 vine-ripened tomatoes, sliced
2 cups baby spinach leaves
12 slices Swiss style cheese
Freshly ground black pepper

METHOD

1. Repeat Preparation and Preheating Steps on pages 8 & 9. For best results, set PLATE TEMP dial to PANINI (160°C).
2. 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.
3. Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer flashes the selected temperature that corresponds to PLATE TEMP.
4. Cut each section of Turkish bread through the centre and set aside top pieces. Lightly spread Turkish bread with butter. Divide the pastrami between the Turkish bread. Spread with dijonnaise.
5. Arrange tomato slices over and then baby spinach leaves. Place cheese over each Turkish bread and then top with reserved bread slices.
6. Place Turkish bread in preheated grill and allow grill to gently rest on bread
7. Allow to cook until Turkish bread is lightly browned and cheese has melted slightly.



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

the Smart Grill™ Pro

설명서 - BGR840



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을
최우선으로 합니다
- 5 제품 구조
- 7 조립
- 8 기능
- 13 팁
- 14 관리 및 청소
- 16 문제 해결
- 17 레시피
- 20 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

Breville®은 안전을 매우
중요하게 생각합니다.
우리는 소중한 고객의 안전을
최우선으로 생각하여 제품
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 사용하시면 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 옆에
민감한 소재에서 최소 20cm
떨어진 곳에 놓아주시기
바랍니다.
- 항상 안정적이고 내열성이 있는
표면에서 그릴을 작동하시기
바랍니다. 천으로 덮인 표면,
커튼 또는 기타 가연성 소재
근처에서 사용하시면 안 됩니다.

- 사용하기 전에 항상 그릴이 올바르게 조립되었는지 확인합니다. 본 설명서에 명시된 지침을 따라주시기 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 끄고 콘센트에서 전원을 끈 다음 전원 코드를 뽑고 완전히 식혀 줍니다.
- 제품과 부속 용품을 깨끗하게 유지하시기 바랍니다. 본 설명서의 관리 및 세척 섹션에 명시된 청소 지침을 따라주시기 바랍니다.
- 제품을 청소하기 전에 커넥터를 제거해야 하며 제품을 다시 사용하기 전에 제품 입구를 건조시켜야 합니다.



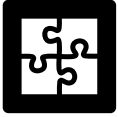
이 제품에는 뜨거운 표면 기호가 표시되어 있으며, 제품이 작동 중일 때와 사용 후 일정 시간 동안 뚜껑과 외부 표면이 뜨거울 수 있습니다.

모든 전기 제품에 대한 중요 안전 지침

- 사용하기 전에 전원 코드를 완전히 뽑니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 제품과 코드를 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다.
- 감전을 방지하기 위해 전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다.
- 8세 이상 어린이나 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 이 제품을 사용할 수 있습니다.

- 어린이가 제품을 가지고 놀아서는 안 됩니다. 8세 미만 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 해서는 안 됩니다.
- 제품을 정기적으로 검사하는 것이 좋습니다. 위험을 예방하기 위해 전원 코드, 전원 플러그, 제품이 어떤 식으로든 손상된 경우 제품을 사용하시면 안 됩니다. 제품 전체를 가까운 공인 Breville® 서비스 센터에 맡겨서 검사 및/또는 수리를 받으시기 바랍니다.
- 모든 유지 보수(청소 제외)는 공인 Breville® 서비스 센터에서 수행해야 합니다.
- 이 제품은 가정용입니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하시면 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 문의하시기 바랍니다.

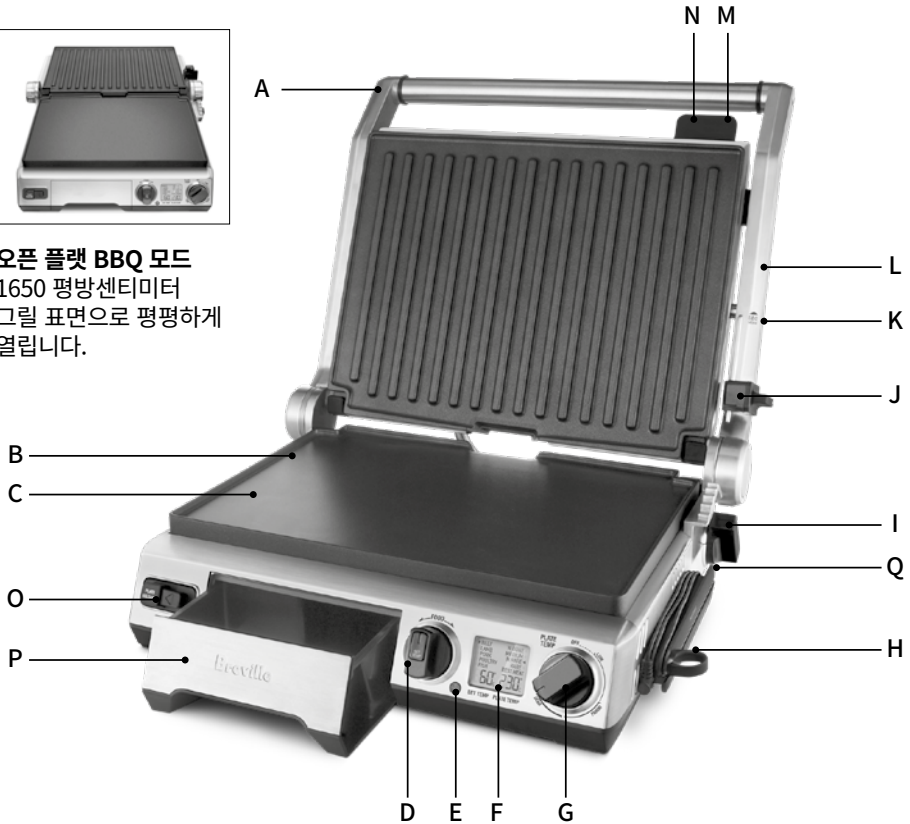
가정용
이 지침을 보관하시기 바랍니다



제품 구조



오픈 플랫 BBQ 모드
1650 평방센티미터
그릴 표면으로 평평하게
열립니다.



- A. 다이캐스트 암이 있는 스테인리스 스틸 하우스징
- B. 주조 알루미늄, 논스틱 플레이트
PFOA가 없는 티타늄 주입 Quantanium™
으로 코팅되어 굽힘을 방지하고 기름기
없는 요리가 가능합니다.
- C. 착탈식, 교환식 및 식기세척기 사용이
가능한 플레이트
계란과 팬케이크에 적합한 평평한 플레이트,
고기를 굽는 데 적합한 골이 있는 플레이트.
- D. 소리 경고 기능이 있는 식품 유형 선택
다이얼
다이얼의 가운데 버튼을 누르면 온도
설정(익힘 정도) 목록 사이를 전환합니다.
- E. 온도 변환 버튼
기본 섭씨 판독값을 화씨로 변환합니다.
- F. 레스팅 표시기가 있는 스마트 설정
5가지 고기 설정에는 선택한 익힘 정도에
대한 온도가 프로그래밍되어 있습니다.
- G. 온도 다이얼(160°C-230°C)
낮음(Low), 파니니(Panini, 샌드위치) 및
굽기(Sear) 모드.

H. Breville Assist™ 루프 및 프로브 보관함이 있는 통합 프로브

정밀한 요리와 보관이 용이합니다.

I. 조정 가능한 플레이트 기울기

하단 조리판의 각도를 조정하여 지방을 배출하거나 계란과 팬케이크 요리를 위해 평평하게 만들 수 있습니다.

J. 높이 조절 및 고정 보관 클립

요리하는 동안 플레이트를 다양한 높이 위치에서 고정하고 수직 보관을 위해 닫습니다.

K. BBQ 고정 릴리스

L. 6가지 조정 가능한 높이 설정

부서지기 쉬운 식재료에 대해 상판 무게를 줄이거나 오픈 멜트를 위해 충분히 높게 설정할 수 있습니다.

M. 수평 지지대

상판 릴리스에 통합되어 유동적인 상판의 위치를 조정하는 데 사용됩니다.

N. 상판 릴리스

상단 조리판을 분리합니다. 쉽게 청소하거나 플레이트 위치를 교환하기 위해 상단 및 하단 조리판을 독립적으로 분리합니다.

O. 하판 릴리스

하단 조리판을 분리합니다.

P. 통합형 착탈식 물받이

더 건강한 요리를 위해 과도한 지방을 잡아냅니다. BBQ 모드에서, 독특한 디자인으로 양 플레이트의 지방을 동일한 물받이로 배출합니다.

Q. 코드 보관함

그릴 아래쪽에 있습니다.

1시간 자동 전원 차단 기능은 1시간 동안 사용하지 않으면 자동으로 조리판 가열을 중지합니다.

ELEMENT IQ™

센서는 조리판의 온도가 떨어지는 시점을 감지하고 선택한 조리 온도로 빠르게 회복할 수 있도록 열을 가하여 보충합니다. 2400와트 내장형 발열체가 지속적으로 높은 열을 유지하여 더 빠른 요리와 예열 시간 단축을 보장합니다.



조립

그릴 사용 준비

1. 그릴에서 모든 포장재와 판촉 라벨을 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
2. 부드럽고 젖은 스펀지로 조리판과 물받이를 닦습니다. 완전히 말립니다.
3. 물받이가 그릴에 올바르게 삽입되었는지 확인합니다.
4. 조리판이 올바르게 삽입되었고 제자리에 단단히 고정되었는지 확인합니다.
5. 그릴을 평평하고 건조한 표면에 놓습니다. 제품의 양쪽에 최소 10cm의 공간이 있는지 확인합니다.
6. 포장에서 프로브를 분리하고 그릴의 오른쪽에 있는 프로브 보관함 영역 전면의 소켓에 잭을 삽입합니다. 사용하지 않을 때는 프로브 코드를 프로브 보관함에 감아 두시기 바랍니다.
7. 전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 접지된 벽면 콘센트에 꽂습니다.
8. 그릴 경고음이 울리고 LCD 화면이 끄기(OFF)로 표시됩니다.



9. 이제 그릴을 예열할 준비가 되었습니다.

이 그릴은 2개의 플레이트 릴리스가 특징입니다. 이를 통해 쉽게 청소하거나 플레이트 위치를 교환하기 위해 상단 및 하단 조리판을 독립적으로 분리할 수 있습니다.

플레이트 릴리스 사용

- 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 분리합니다. 릴리스를 사용하여 그릴에서 플레이트를 부드럽게 밀어냅니다.
- 조리판을 잘못 삽입하면 LCD 화면에 Er1이 표시됩니다. 2개의 플레이트 릴리스를 사용하여 플레이트를 제거한 다음 제자리에 단단히 고정되도록 다시 삽입하시기 바랍니다. 조리판을 풀거나 분리하기 전에 항상 그릴이 완전히 식었는지 확인합니다.
- 처음 그릴을 켜고 가열하면 미세한 연기가 날 수 있습니다. 이것은 발열체의 보호 물질 때문입니다. 이것은 안전하고 그릴의 성능에 나쁜 영향을 주지 않습니다.



기능

그릴 예열

1. 그릴의 상단 조리판이 닫힌 위치에 있고 높이 조절 클립이 열림(OPEN) 위치에 있는지 확인합니다. 이것은 더 빠르고 효율적인 예열을 보장합니다.
2. 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 돌려 온도를 5°C 단위로 조정합니다. 다이얼을 빠른 예열을 위한 굽기(SEAR, 210°C-230°C), 파니니(PANINI, 샌드위치, 180°C-205°C), 낮음(LOW, 160°C-175°C)으로 돌리거나 대체 온도를 선택합니다.
3. 그릴이 가열되기 시작하고 LCD 화면이 주황색으로 켜집니다. 플레이트 온도(PLATE TEMP)에 해당하는 선택한 온도가 깜박입니다.
4. 그릴이 선택한 온도로 예열되면 경고음이 울리고 선택한 플레이트 온도(PLATE TEMP)가 깜박임을 멈춥니다.



참고

조리하기 전에 항상 그릴을 선택한 온도가 될 때까지 충분히 예열합니다.

조리 중 LCD의 플레이트 온도(PLATE TEMP)에 해당하는 온도가 깜박일 수 있습니다. 이는 정상이며 올바른 온도가 유지되고 있음을 나타냅니다.

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 이동시킵니다. 그런 다음 상판이 조절식 높이 조절 클립에 놓일 때까지 천천히 내립니다.

조절식 기울기 조절 장치

플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려서 조리판의 각도를 조절할 수 있습니다. 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼은 그릴 우측 하단 뒤쪽에 있습니다. 두 개의 조리판 사이에 독특하게 움푹 들어간 곳은 조리하는 동안 양 플레이트의 육즙을 동일한 물받이로 전달합니다.

다음을 사용하는 것이 좋습니다.

- 더 건강한 요리를 위해 지방을 배출하는 각의 위치
- 계란, 팬케이크, 터키식 빵, 포카치아 및 살코기 요리에 적합한 평평한 위치.

온도 변환 버튼

- 그릴의 LCD 화면 왼쪽에는 온도 변환 버튼이 있습니다. 그릴의 온도 판독값은 섭씨로 미리 설정되어 있습니다. 온도 변환 버튼을 누르면 섭씨 온도 판독값이 화씨로 변환됩니다. 해당 °C 또는 °F 기호가 LCD 화면에 표시됩니다.
- 기본 섭씨 온도 판독값을 화씨로 변경한 경우 온도 변환 버튼을 두 번 누르거나 그릴의 콘센트를 뽑을 때까지 설정이 그릴의 메모리에 유지됩니다. 그릴을 벽면 콘센트에 다시 꽂으면 온도 판독값이 자동으로 사전 설정된 섭씨 설정으로 돌아갑니다.

스마트 설정이 있는 통합 프로브

스마트 설정이 있는 통합 프로브는 다양한 고기를 요리할 때 일관된 익힘 정도를 얻을 수 있도록 설계되었습니다.

5가지 고기 설정에는 원하는 익힘 정도에 맞게 미리 프로그래밍된 온도가 있습니다. 고기별 설정 온도는 아래 차트에 표시되어 있습니다.

익힘 정도 설정 온도

	레어	미디엄 레어	미디엄	웰던
쇠고기	55°C	60°C	65°C	75°C
양고기	55°C	60°C	65°C	75°C
돼지고기			65°C	75°C
가금류			65°C	75°C
생선	45°C	50°C	55°C	65°C

레스팅 표시기

고기를 그릴에서 꺼낸 후 3~5분 동안 레스팅하는 것은 근육 섬유가 이완되고 육즙이 고기 전체에 고르게 퍼지도록 하여 자를 때 육즙과 풍미가 손실되는 것을 방지하기 때문에 중요합니다.

원하는 익힘 정도로 조리할 때는 고기가 원하는 내부 온도에 도달하기 전에 그릴에서 고기를 꺼내는 것이 중요합니다. 레스팅 단계에서 잔열로 고기가 계속 익기 때문입니다.

Smart Grill Pro™에는 오버 쿡을 방지하기 위해 설정 온도(SET TEMP)에 도달하기 전에 고기를 꺼내도록 알려 주는 고기 레스팅(REST MEAT) 표시기가 있습니다.

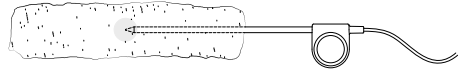


참고

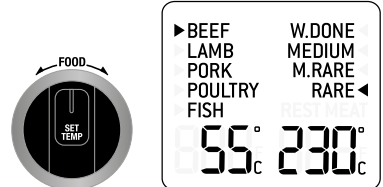
프로브 및 스마트 설정은 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 굵기(SEAR, 230°C)로 돌린 접점 모드에서의 조리에 최적화되었습니다.

스마트 설정 및 프로브가 있는 접점 그릴로 사용

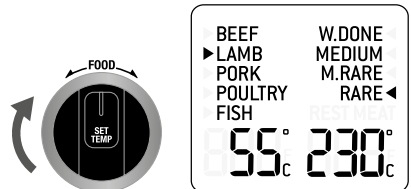
1. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 굵기(SEAR, 230°C)에 놓아둡니다.
2. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다. 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼은 그릴 우측 하단 뒤쪽에 있습니다.
3. 7페이지에 있는 그릴 사용 준비 섹션의 6번 항목에 따라 프로브가 올바르게 설치되었는지 확인합니다. 프로브 보관함에서 프로브 포장을 풉니다.
4. 프로브를 고기 측면에 부드럽게 삽입하여 가장 두꺼운 부분과 고기 중앙에 직접 위치하도록 합니다.



5. 고기 종류를 선택하려면 음식(FOOD) 다이얼을 돌려 음식 메뉴를 스크롤하시기 바랍니다. 선택한 고기 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.

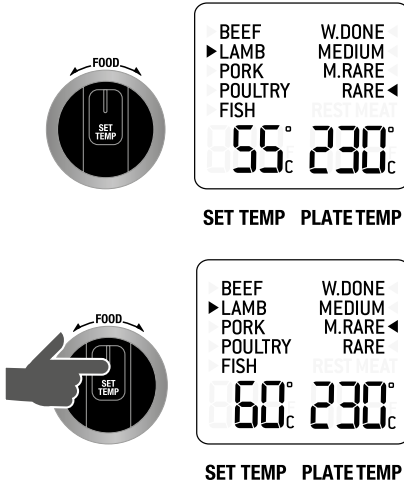


SET TEMP PLATE TEMP



SET TEMP PLATE TEMP

6. 고기 종류를 선택하면 설정 온도(SET TEMP) 버튼을 눌러 익힘 정도 설정을 스크롤합니다. 선택한 익힘 정도 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.



7. 그릴을 열려면,

- 그릴이 완전히 예열되었고 LCD 화면에서 플레이트 온도(PLATE TEMP)에 해당하는 선택한 온도가 더 이상 깜박이지 않는지 확인합니다.
 - 상단 조리판이 닫혀 있는지 확인합니다. 상판의 오른쪽에 있는 높이 조절 클립은 열림(OPEN) 위치에 있어야 합니다.
 - 핸들을 사용하여 상판을 90도 위치로 열어 줍니다.
 - 프로브가 꽂힌 고기를 하단 조리판에 올립니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼이 굵기(SEAR, 230°C)에 놓여 있는지 확인하시기 바랍니다.
8. 핸들을 사용하여 상단 조리판을 닫습니다. 프로브로 조리할 때는 그릴의 상판이 닫힌 위치에 있고 높이 조절 클립이 열림(OPEN) 위치에 있도록 하는 것이 좋습니다.

9. 요리하는 동안 3개의 경고음이 울리고 고기 레스팅(REST MEAT) 및 선택한 익힘 정도가 깜박이면 그릴에서 고기를 꺼낼 시간이 되었음을 나타내는 것입니다.

10. 음식이 조리되면 내열 플라스틱 또는 나무 조리 도구를 사용하여 그릴에서 고기를 꺼냅니다. 프로브를 빼내고 접시나 트레이에 고기를 놓습니다. 호일로 느슨하게 덮어둡니다. 서빙하기 전에 최소 5분 동안 레스팅하시기 바랍니다.

11. 그릴을 끄려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 끄기(OFF) 위치로 돌립니다.



참고

고기 레스팅(REST MEAT)이 깜박인 후에는 그릴이 자동으로 조리를 멈추지 않습니다. 고기를 꺼내지 않으면 오버 쿡의 위험이 있습니다.

최상의 결과를 얻으려면

- 균일한 결과를 얻으려면 두께가 균일한 고기를 선택하시기 바랍니다.
- 닭 가슴살과 같이 두께가 불규칙한 고기를 요리할 때 가장자리가 약간 분홍색으로 남을 수 있습니다. 요리가 완료되면 뜨거운 조리판에서 덜 익은 가장자리를 재빨리 구우시기 바랍니다.
- 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.

오픈 플랫 BBQ 모드로 사용

그릴이 1650 평방센티미터의 그릴 표면으로 평평하게 열립니다. 골이 있는 조리판은 고기를 구울 때 적합하고 평평한 조리판은 계란, 팬케이크, 야채를 요리하는 데 적합합니다.

1. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다.
2. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다. 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼은 그릴 우측 하단 뒤쪽에 있습니다.
3. 그릴을 BBQ 모드로 열려면,
 - a) 그릴이 완전히 예열되었고 LCD 화면에서 플레이트 온도(PLATE TEMP)에 해당하는 선택한 온도가 더 이상 깜박이지 않는지 확인합니다.
 - b) 상단 조리판이 닫힌 위치에 있고 높이 조절 클립이 열림(OPEN) 위치에 있는지 확인합니다.
 - c) 왼손으로 핸들을 잡습니다. 오른손으로 그릴 오른쪽에 있는 높이 조절 클립을 사용자 쪽으로 당겨 BBQ 모드 위치로 설정합니다. 계속해서 클립을 앞으로 당기고 동시에 핸들을 들어 올려서 연 다음, 상판을 수평 BBQ 모드 위치로 부드럽게 내립니다.



4. 조리판 중 하나 또는 둘 모두에 음식을 놓습니다. 그릴링 팁(13페이지) 및 레시피(17페이지)를 참조하시기 바랍니다.
5. 프로브를 사용하는 경우 11페이지의 3-6단계를 반복하여 그릴에 고기를 놓기 전에 프로브를 삽입하고 원하는 익힘 정도 설정을 선택하시기 바랍니다.



참고

- 프로브 및 스마트 설정은 접점 모드에서의 조리에 최적화되었습니다. 따라서 BBQ 모드에서 프로브를 사용할 경우 추가 조리 시간이 필요할 수 있습니다. 최상의 결과를 얻으려면 규칙적으로 고기를 뒤집는 것이 좋습니다.
6. 요리하는 동안 3개의 경고음이 울리고 고기 레스팅(REST MEAT) 및 선택한 익힘 정도가 깜박이면 그릴에서 고기를 꺼낼 시간이 되었음을 나타내는 것입니다.
 7. 음식이 조리되면 내열 플라스틱 또는 나무 조리 도구를 사용하여 그릴에서 고기를 꺼냅니다. 프로브를 빼내고 접시나 트레이에 고기를 놓습니다. 호일로 느슨하게 덮습니다. 서빙하기 전에 최소 5분 동안 레스팅하시기 바랍니다.
 8. 그릴을 끄려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 끄기(OFF) 위치로 돌리시기 바랍니다.

샌드위치 또는 파니니 프레스로 사용

1. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다.
2. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다. 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼은 그릴 우측 하단 뒤쪽에 있습니다.



참고

프로브가 연결되면 음식 및 익힘 정도 메뉴가 표시됩니다. 프로브가 분리되면 LCD는 플레이트 온도(PLATE TEMP)에 반응하는 온도만 표시합니다.

3. 그릴을 열려면,
 - a) 그릴이 완전히 예열되었고 LCD 화면에서 플레이트 온도(PLATE TEMP)에 해당하는 선택한 온도가 더 이상 깜박이지 않는지 확인합니다.
 - b) 상단 조리판이 닫혀 있는지 확인합니다. 상판의 오른쪽에 있는 조절식 높이 조절 클립은 열림(OPEN) 위치에 있어야 합니다.
 - c) 핸들을 사용하여 상판을 90도 위치로 엽니다.
4. 음식을 하단 조리판에 올려놓습니다.
5. 핸들을 사용하여 상단 조리판을 닫습니다. 오픈 멜트로 조리할 때는 그릴의 상판이 닫힌 위치에 있고 높이 조절 클립이 높음(HIGH) 위치에 있도록 하는 것이 좋습니다.
6. 음식이 다 익으면 내열 플라스틱이나 나무 조리 도구를 사용하여 조리판에서 꺼냅니다.
7. 그릴을 끄려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 끄기(OFF) 위치로 돌려 줍니다.

최상의 결과를 얻으려면

파니니(PANINI) 설정에서 샌드위치를 구울 때,

- 항상 중앙 하판에 샌드위치를 놓습니다.
- 토스트는 약 5~8분 정도 걸립니다. 정확한 토스트 시간은 취향과 사용하는 빵과 속 재료의 유형에 따라 다릅니다. 보다 자세한 내용은 그릴링 팁(13페이지) 및 레시피(17페이지)를 참조하시기 바랍니다.
- 금속이나 날카로운 조리 도구는 조리판의 논스틱 코팅에 손상을 줄 수 있으므로 절대 사용하면 안 됩니다.



경고

- 그릴 표면은 작동 중 및 작동 후에 뜨겁습니다. 상판의 위치를 조정할 때 항상 상단 조리판의 전면 우측의 통합형 수평 지지대/플레이트 릴리스를 사용합니다. 또는 보호용 핫 패드 또는 단열 오븐 장갑을 사용하시기 바랍니다.
- 수평 지지대를 잡거나 이를 사용하여 상단 조리판을 절대 열면 안 됩니다. 항상 그릴 핸들을 사용하여 상단 조리판을 열고 닫아주시기 바랍니다.
- 수평 지지대는 작동 중 및 작동 후에 뜨거워질 수 있습니다. 항상 그림과 같이 수평 지지대를 사용합니다.



- 사용하기 전에 코드 보관함에서 전원 코드를 완전히 뽑니다.



팁

그릴링 팁

육류

추천 부위:

- 쇠고기 - 등심(뉴욕), 우둔살, 꽃등심(스카치 등심), 안심.
- 양고기 - 양고기 다리 스테이크, 안심, 커틀릿을 손질합니다.
- 돼지고기 - 나비 모양 등심 스테이크, 갈비, 다리 스테이크, 안심, 깍둑썰기한 돼지고기.
- 티본 스테이크와 같이 뼈가 두꺼운 음식은 조리하지 않는 것이 좋습니다.
- 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.
- 조리하는 동안 포크로 고기를 찌르거나 고기를 자르면 안 됩니다. 이렇게 하면 육즙이 빠져나가 더 질기고 딱딱한 스테이크가 됩니다. 대신 집게를 사용하는 것이 좋습니다.
- 그릴에서 생선 조각을 들어낼 때는 평평한 내열 플라스틱 주걱을 사용하여 음식을 받쳐 줍니다.



관리 및 청소

플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 끄기(OFF) 위치로 돌려 그릴이 꺼져 있는지 확인합니다. LCD 화면에 OFF가 표시되면 그릴이 끄기(OFF) 상태입니다. 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑습니다. 분해하여 청소하기 전에 그릴을 완전히 식혀 줍니다.

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

프로브 청소

부드럽고 젖은 스펀지로 금속 프로브와 코드를 닦습니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비연마성 액체 세제나 순한 스프레이 용액을 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 프로브가 아닌 스펀지에 세제를 바릅니다.

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 바르시기 바랍니다. 행굽니다. 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂기 전에 모든 표면을 완전히 건조시킵니다.

물받이 청소

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



경고

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

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

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 릴리스를 사용하여 상단 조리판을 분리하고, 제어판 좌측의 플레이트 릴리스를 사용하여 하단 조리판을 분리합니다.
 - 릴리스를 사용하면 그릴에서 플레이트를 부드럽게 밀어냅니다.
- 조리판을 식기세척기에 넣습니다(상단 선반에서만 가능).
- 또는 부드럽고 젖은 스펀지를 사용하여 뜨거운 비눗물에 조리판을 씻어 줍니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비연마성 액체 세제를 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 조리판이 아닌 스펀지에 세제를 바릅니다. 비연마성 플라스틱 수세미나 나일론 세척 솔을 사용하여 없애기 힘든 잔여물을 제거해 주시기 바랍니다.
- 완전히 행구고 말립니다. 청소 후와 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂기 전에 항상 조리판이 올바르게 다시 삽입되었고 제자리에 단단히 고정되었는지 확인합니다.



참고

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

조리판의 밑면은 시간이 지나면 변색될 수 있으며 부식층이 형성될 수 있습니다. 정상적인 현상입니다. 조리판의 양쪽에 발생할 수 있는 변색은 판의 외관을 손상시킬 뿐 조리 성능에는 영향을 미치지 않습니다.

변색이나 부식을 제거하려면 비연마성 플라스틱 수세미나 나일론 세척 솔을 사용해 주시기 바랍니다. 완전히 헹구고 말려야 합니다. 플레이트 밑면의 둥근 패드가 깨끗한지 확인하시기 바랍니다.

보관

1. 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 끄기(OFF) 위치로 돌려 그릴이 꺼져 있는지 확인합니다. LCD 화면에 OFF가 표시되면 그릴이 끄기(OFF) 상태입니다. 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑습니다.
2. 그릴, 조리판, 물받이를 완전히 식힙니다.
3. 그릴, 조리판, 물받이가 깨끗하고 건조한지 확인합니다.
4. 물받이가 그릴에 올바르게 다시 삽입되었는지 확인합니다.
5. 조리판이 올바르게 다시 삽입되었고 제자리에 단단히 고정되었는지 확인합니다.
6. 조절식 높이 조절 장치를 잠금(LOCK) 위치로 밀어서 조리판이 함께 고정되었는지 확인합니다.
7. 그릴 오른쪽에 있는 프로브 보관함 주위에 프로브 코드를 감싼 다음, 프로브를 프로브 보관함 표면의 홈에 넣습니다.
8. 평평하고 건조한 수평면에 보관하시기 바랍니다. 또는 그릴을 똑바로 세워 보관할 수 있습니다.



문제 해결

오류 모드

Er1 - 조리판이 잘못 삽입되었습니다.



LCD 화면에 'Er1' 오류 모드가 표시되는 경우:

1. 조리판을 제자리에 올바르게 단단히 삽입합니다.
2. LCD 화면에 더 이상 'Er1' 오류 모드가 표시되지 않습니다.
3. 문제가 계속되면 Breville® 고객 서비스 (080-822-1691)로 전화합니다.

Er2 - 프로브 온도가 180°C를 초과했습니다.



LCD 화면에 'Er2' 오류 모드가 표시되는 경우:

1. 벽면 콘센트에서 그릴의 플러그를 뽑습니다.
2. 프로브가 가열판에 닿지 않도록 합니다.
3. 프로브를 식힙니다.
4. 플러그를 벽면 콘센트에 다시 삽입합니다.
5. LCD 화면에 더 이상 'Er2' 오류 모드가 표시되지 않습니다.
6. 문제가 계속되면 Breville® 고객 서비스 (080-822-1691)로 전화합니다.

Er3 - 과열 보호.



LCD 화면에 'Er3' 오류 모드가 표시되는 경우:

1. 벽면 콘센트에서 그릴의 플러그를 뽑습니다.
2. 그릴이 완전히 식었는지 확인합니다.
3. 플러그를 벽면 콘센트에 다시 삽입합니다.
4. LCD 화면에 더 이상 'Er3' 오류 모드가 표시되지 않습니다.
5. 문제가 계속되면 Breville® 고객 서비스 (080-822-1691)로 전화합니다.



레시피

마리네이드 뉴욕 컷 스테이크

4인분

재료

레드 와인 ½컵
올리브 오일 2큰술
다종 머스터드 1큰술
작은 다진 마늘 1쪽
3cm 두께로 자른 뉴욕 컷 스테이크 4개

방법

1. 레드 와인, 오일, 머스타드, 마늘 재료를 모두 넣고 잘 섞습니다. 스테이크를 넣고 시간이 허락하는 만큼 마리네이드합니다.
2. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 굵기(SEAR, 230°C)에 놓습니다.
3. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다.
4. 마리네이드에서 고기를 꺼내고 잘 덜어 냅니다.
5. 프로브를 고기 측면에 부드럽게 삽입하여 고기의 가장 두꺼운 부분의 중앙에 위치하도록 합니다.
6. 음식(FOOD) 다이얼을 음식 메뉴의 쇠고기(BEEF) 설정으로 돌립니다. 선택한 고기 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.
7. 고기 종류를 선택하면 설정 온도(SET TEMP) 버튼을 사용하여 익힘 정도 설정을 스크롤합니다. 선택한 익힘 정도 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.
8. 프로브가 꽂힌 스테이크를 하단 조리판에 올려놓습니다. 상단 조리판이 닫혀 있는지 확인합니다.
9. 경고음이 울리고 고기 레스팅(REST MEAT) 및 선택된 익힘 정도가 깜박이면 그릴에서 고기를 꺼낼 시간이 되었음을 나타내는 것입니다.
10. 접시에 스테이크를 놓고 호일로 느슨하게 덮고 3-5분 동안 레스팅합니다.

부드러운 으깬 감자와 아삭한 샐러드를 곁들여 보시기 바랍니다.

오레가노 양고기

4인분

재료

올리브 오일 1큰술
레몬 즙 1큰술
신선한 다진 오레가노 1큰술
작은 다진 마늘 1쪽
손질한 양다리살 600g

방법

1. 얇은 접시에 오일, 레몬 즙, 오레가노, 마늘을 넣고 잘 섞습니다.
2. 양고기살을 넣고 골고루 코팅되도록 버무립니다. 1시간 또는 시간이 허락하는 만큼 마리네이드합니다.
3. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 굵기(SEAR, 230°C)에 놓습니다.
4. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다.
5. 마리네이드에서 고기를 꺼내고 잘 덜어 냅니다. 프로브를 고기 측면에 부드럽게 삽입하여 고기의 가장 두꺼운 부분의 중앙에 위치하도록 합니다.
6. 음식(FOOD) 다이얼을 음식 메뉴의 양고기(LAMB) 설정으로 돌립니다. 선택한 고기 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.
7. 고기 종류를 선택하면 설정 온도(SET TEMP) 버튼을 사용하여 익힘 정도 설정을 스크롤합니다. 선택한 익힘 정도 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.
8. 프로브가 꽂힌 양고기를 하단 조리판에 올려놓습니다. 상단 조리판이 닫혀 있는지 확인합니다.
9. 경고음이 울리고 고기 레스팅(REST MEAT) 및 선택된 익힘 정도가 깜박이면 그릴에서 고기를 꺼낼 시간이 되었음을 나타내는 것입니다.
10. 접시에 양고기를 놓고 호일로 느슨하게 덮고 3-5분 동안 레스팅합니다.

바삭한 빵과 그릭 샐러드를 곁들여 보시기 바랍니다.

데리야끼 치킨 필렛

4인분

재료

미린 2큰술
일본 간장 ¼컵
정제 설탕 1큰술
요리용 청주 1큰술
개별 닭 가슴살 필렛 4개

방법

1. 볼에 미린, 간장, 설탕, 청주를 넣고 잘 섞습니다. 닭 가슴살 필렛 위에 붓고 골고루 코팅되도록 버무립니다. 1시간 또는 시간이 허락하는 만큼 마리네이드합니다.
2. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 굽기(SEAR, 230°C)에 놓습니다.
3. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다.
4. 마리네이드에서 고기를 꺼내고 잘 덜어 냅니다. 프로브를 닭고기 측면에 부드럽게 삽입하여 닭고기의 가장 두꺼운 부분의 중앙에 위치하도록 합니다.
5. 음식(FOOD) 다이얼을 음식 메뉴의 닭고기(CHICKEN) 설정으로 돌립니다. 선택한 고기 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.
6. 고기 종류를 선택하면 설정 온도(SET TEMP) 버튼을 사용하여 익힘 정도 설정을 스크롤합니다. 선택한 익힘 정도 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.
7. 프로브가 꽂힌 닭고기를 하단 조리판에 올려놓습니다. 상단 조리판이 닫혀 있는지 확인합니다.
8. 경고음이 울리고 고기 레스팅(REST MEAT) 및 선택된 익힘 정도가 깜박이면 그릴에서 닭고기를 꺼낼 시간이 되었음을 나타내는 것입니다.
9. 접시에 닭고기를 담고 호일로 느슨하게 덮고 5분간 레스팅합니다.

레몬 웨지와 함께 지은 밥을 곁들여 보시기 바랍니다.

레몬과 간장으로 마리네이드한 연어

4인분

재료

껍질을 제거한 연어 필렛 300g 4토막
물은 간장 3큰술
와사비 1-2작은술
레몬 즙 3큰술
참기름 2작은술

방법

1. 연어 필렛을 얇은 접시에 담습니다. 간장, 와사비, 레몬 즙, 참기름을 함께 넣고 잘 섞습니다. 연어 위에 붓고 골고루 코팅되도록 버무립니다.
2. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 굽기(SEAR, 230°C)에 놓습니다.
3. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다.
4. 마리네이드에서 생선을 꺼내고 잘 덜어 냅니다. 프로브를 생선 측면에 부드럽게 삽입하여 생선의 가장 두꺼운 부분의 중앙에 위치하도록 합니다.
5. 음식(FOOD) 다이얼을 음식 메뉴의 생선(FISH) 설정으로 돌립니다. 선택한 고기 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.
6. 고기 종류를 선택하면 설정 온도(SET TEMP) 버튼을 사용하여 익힘 정도 설정을 스크롤합니다. 선택한 익힘 정도 옆에 화살표 표시기가 나타납니다.
7. 프로브가 꽂힌 생선을 하단 조리판에 올려놓습니다. 상단 조리판이 닫혀 있는지 확인합니다.
8. 3개의 경고음이 울리고 고기 레스팅(REST MEAT) 및 선택된 익힘 정도가 깜박이면 그릴에서 생선을 꺼낼 시간이 되었음을 나타내는 것입니다.
9. 접시에 생선을 담고 호일로 느슨하게 덮고 5분간 레스팅합니다.

훈제 연어와 케이퍼를 곁들인 베이글

4인분

재료

베이글 4개 - 분할

크림 치즈 4큰술

훈제 연어 8조각

깍지를 벗기고 잘게 썬 파 2개

물기를 뺀 다진 케이퍼 1큰술

레몬 1개

갓 간 흑후추

방법

1. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 파니니(PANINI, 160°C)에 놓습니다.
2. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다. 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼은 그릴 우측 하단 뒤쪽에 있습니다.
3. 그릴이 완전히 예열되었고 LCD 화면에서 플레이트 온도(PLATE TEMP)에 해당하는 선택한 온도가 더 이상 깜박이지 않는지 확인합니다.
4. 베이글 베이스에 크림치즈를 바릅니다. 연어 슬라이스를 깔고, 4개의 베이글 사이에 살롯을 나누고, 케이퍼를 위에 뿌리고, 레몬 즙을 짭니다. 후추로 간을 하고 베이글을 위에 올립니다.
5. 예열된 그릴에 놓고 조절식 높이 조절 장치를 사용하여 상판이 베이글 위에 가깝게 놓이도록 합니다.
6. 2-3분 동안 또는 필요한 익힘 정도까지 굽습니다. 그릴에서 꺼내고 바로 드시기 바랍니다.

머스타드 마요네즈를 곁들인 터키식 파스트라미

6인분

재료

6등분으로 자른 터키식 빵

버터

파스트라미 18조각

디종네이즈 6큰술

슬라이스한 덩굴 토마토 2개

어린 시금치 잎 2컵

스위스 스타일 치즈 12조각

갓 간 흑후추

방법

1. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 파니니(PANINI, 160°C)에 놓습니다.
2. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다. 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼은 그릴 우측 하단 뒤쪽에 있습니다.
3. 그릴이 완전히 예열되었고 LCD 화면에서 플레이트 온도(PLATE TEMP)에 해당하는 선택한 온도가 더 이상 깜박이지 않는지 확인합니다.
4. 터키식 빵의 각 부분을 중앙으로 자르고 상단 조각을 따로 보관합니다. 터키식 빵에 버터를 얇게 펴서 발라 줍니다. 터키식 빵 사이에 파스트라미를 나눕니다. 디종네이즈를 발라 줍니다.
5. 토마토 슬라이스를 배열한 다음 어린 시금치 잎을 놓습니다. 각각의 터키식 빵 위에 치즈를 얹은 다음 썰개 둔 빵 조각을 얹어 줍니다.
6. 예열된 그릴에 터키식 빵을 놓고 그릴이 빵 위에 가깝게 놓이도록 합니다.
7. 터키식 빵이 살짝 갈색이 되고 치즈가 약간 녹을 때까지 요리합니다.



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**를 방문해 주시기 바랍니다.



참고



참고



참고

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.

BGR840 KOR - C22