

the Smart Grill™ Pro

설명서 - BGR840



Breville®



목차

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

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

Breville은 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 열에 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.

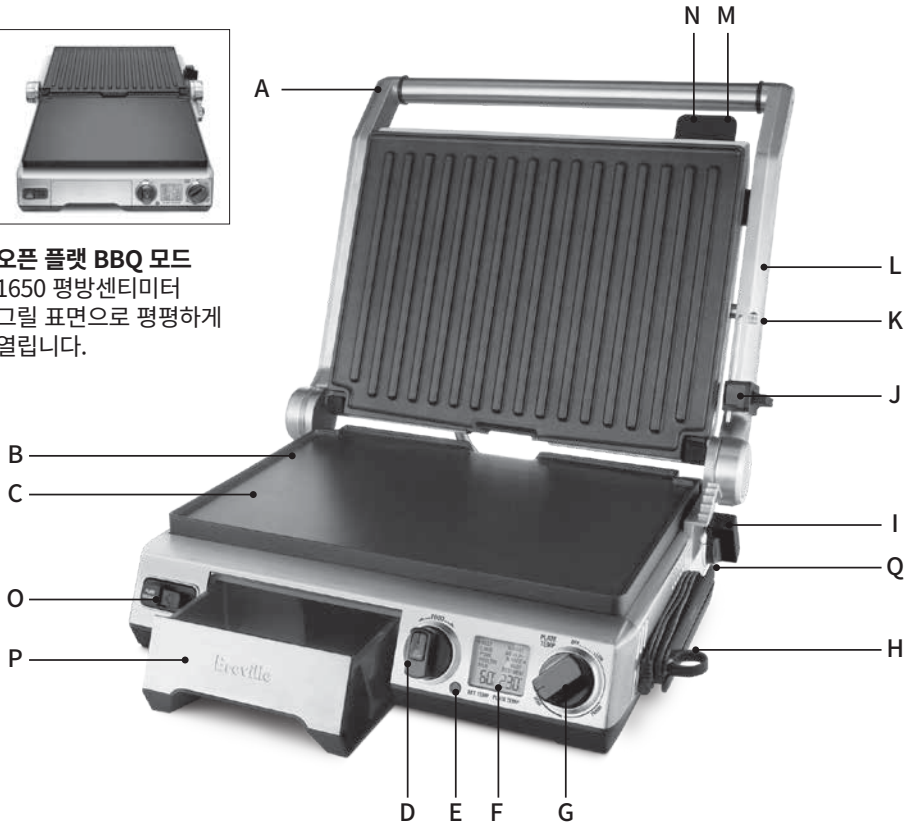
가정용
이 지침을 보관하시기 바랍니다



제품 구조



오픈 플랫 BBQ 모드
1650 평방센티미터
그릴 표면으로 평평하게
열립니다.



- A. 다이캐스트 암이 있는 스테인리스 스틸 하우징
- 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 사용합니다.

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 아티잔 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

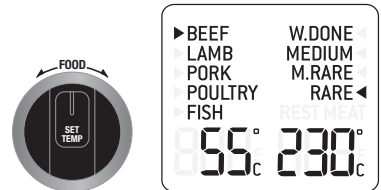
프로브 및 스마트 설정은 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 굵기(SEAR, 230°C)로 돌린 접점 모드에서의 조리에 최적화되었습니다.

스마트 설정 및 프로브가 있는 접점 그릴로 사용

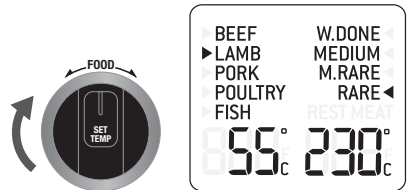
1. 7 및 8페이지의 준비 및 예열 단계를 반복합니다. 최상의 결과를 얻으려면 플레이트 온도(PLATE TEMP) 다이얼을 굵기(SEAR, 230°C)에 놓아둡니다.
2. 그릴이 예열되는 동안 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼을 돌려 원하는 위치로 조리판의 각도를 조절합니다. 플레이트 기울기(PLATE TILT) 다이얼은 그릴 우측 하단 뒤쪽에 있습니다.
3. 7페이지에 있는 그릴 사용 준비 섹션의 6번 항목에 따라 프로브가 올바르게 설치되었는지 확인합니다. 프로브 보관함에서 프로브 포장을 풉니다.
4. 프로브를 고기 측면에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

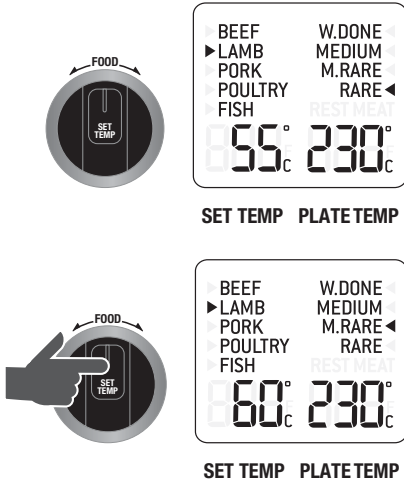


SET TEMP PLATE TEMP



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 행구고 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 고객센터 서비스 (1300 139 798)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 고객센터 서비스 (1300 139 798)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 고객센터 서비스 (1300 139 798)로 전화합니다.



레시피

마리네이드 뉴욕 컷 스테이크

4인분

재료

레드 와인 ½컵

올리브 오일 2큰술

디종 머스터드 1큰술

작은 다진 마늘 1쪽

3cm 두께로 자른 뉴욕 컷 스테이크 4개

방법

1. 레드 와인, 오일, 머스터드, 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 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.
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 으갠 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 굽기(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 버무리십시오. 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
 묽은 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 버무리십시오.
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

깍질을 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 살로를 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 썰어 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 제한적 보증

Breville은 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대해 구입일로부터 2년간 본 제품의 지정된 지역 내 가정용 사용을 보증합니다.

해당 보증 기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리, 교체 또는 환불을 제공합니다(Breville의 단독 재량에 따름).

해당 국가의 법률에 따른 모든 법적 보증 권리는 존중되며 당사의 보증으로 인하여 손상되지 않습니다. 보증 서비스 이용 방법 및 전체 이용약관을 살펴보려면 www.breville.com/kr을 방문하시기 바랍니다.



참고



Copyright Breville Pty. Ltd. 2021.

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

BGR840 KOR – A21