the Sear & Press™ Grill



EN INSTRUCTION BOOK | FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS | ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contents

2 Breville recommends safety first
6 Components
8 Assembly
9 Functions
11 Grilling Tips
13 Care & 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.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil.

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

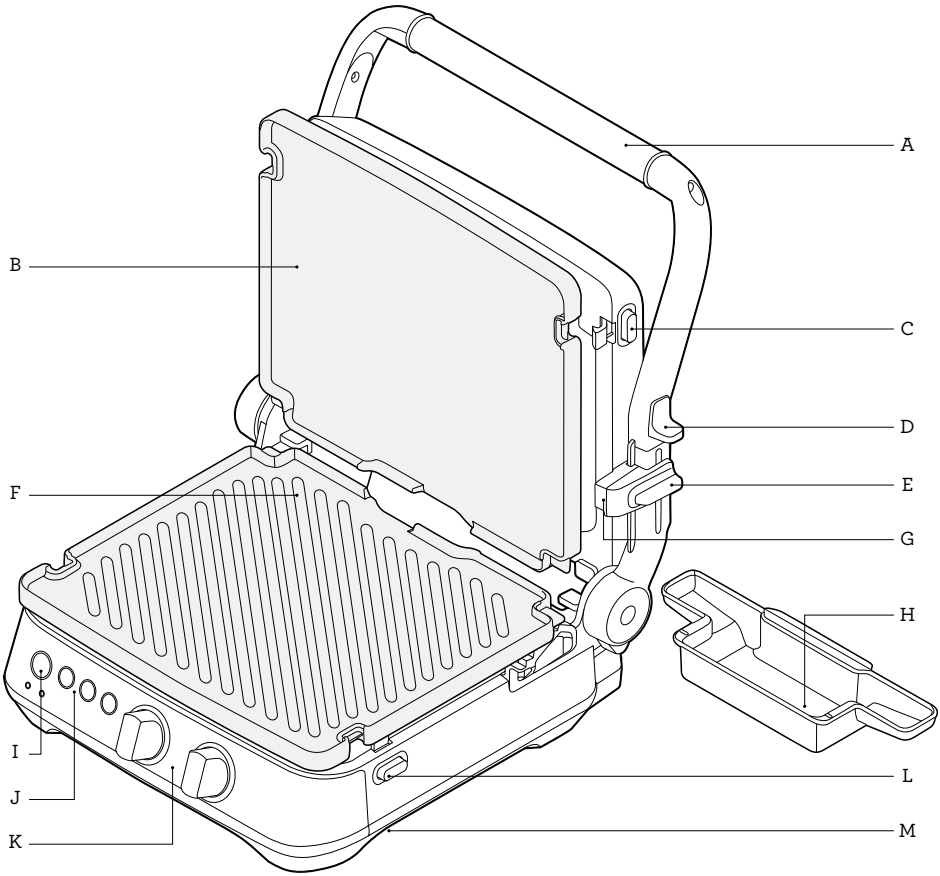
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least 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.

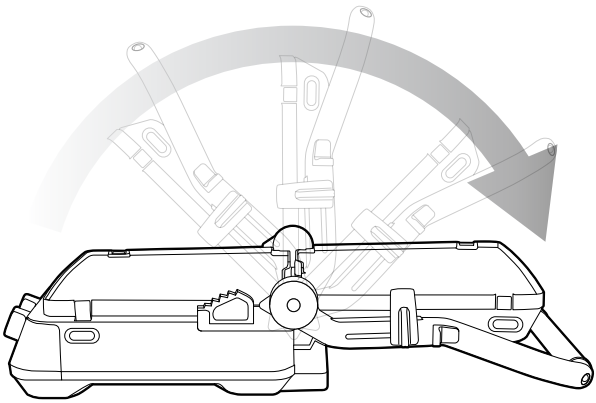
BREVILLE ASSIST® PLUG

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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components





Open Flat BBQ Mode
Opens flat into a 240 sq. inch grilling surface.

A. Stainless Steel Handle
With Die-Cast Arms.

B. Ceramic, Reversible Non-Stick Plates
Reversible Plates Coated in Ceramic Fusion HR for oil-free cooking and easy cleaning. PFOA and PTFE free.

C. Top Plate Release
Removes the top cooking plate. Independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning or to interchange plate positions.

D. BBQ Lock Release

E. 6 Adjustable Height Settings
Reduces the weight of the top plate on delicate foods or can be set high enough for open melts.

F. Removable, Dishwasher Safe Plates
Flat side for eggs and pancakes, ribbed side to sear meats.

G. Locking Storage Clip
Locks the plates closed for upright storage.

H. Integrated, Removable Drip Tray
Catches excess fat for healthier cooking. In BBQ mode, the unique design drains fat from both plates into the same drip tray.

I. POWER ON/OFF Button

J. PANINI, SEAR AND BURGER settings

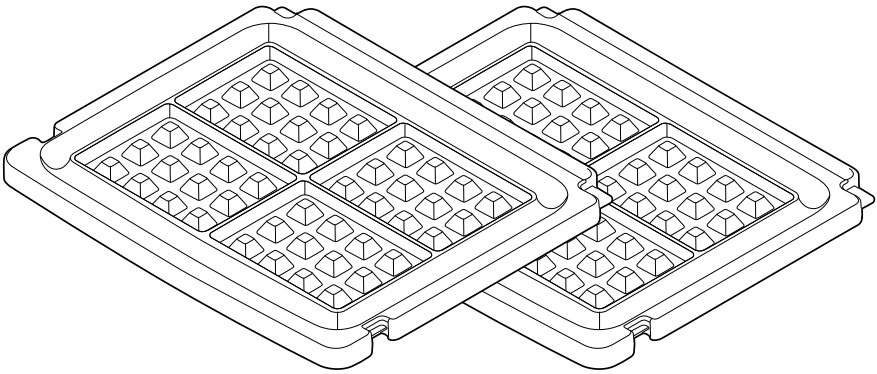
K. Independent Plate Temperature Control

L. Bottom Plate Release
Removes the bottom cooking plate. Independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning or to interchange plate positions.

M. Cord Storage
Located on the underside of the grill.

Waffle Plates Accessory (Sold Separately)

Belgian waffle plates with premium non-stick coating - BGR001



Rating Information

120 V~ 60 Hz 1800 W



Assembly

BEFORE FIRST USE

1. Remove and safely discard any packing material and promotional labels from the grill.
2. Wipe the cooking plates and drip tray with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
3. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
4. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
5. 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 POWER light will go on.
8. Press the POWER button. The grill will beep and the POWER light wil go on. The grill is now ready for the preheating cycle.
9. Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking.
10. The grill will beep twice when the plates have reached the chosen temperature.

HOW TO USE THE GRILL

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 right side of the control panel to remove the bottom cooking plate.
- Once released, gently slide the plates off the grill.
- When using the grill as a contact grill or sandwich press, release the clip and simultaneously lift the handle.



NOTE

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



WARNING

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

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

Functions

USE AS A CONTACT GRILL OR PANINI PRESS

1. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
2. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
3. 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. Press the POWER button. The grill alert will sound and the POWER light will go on.
6. To preheat the grill:
   a) Ensure the top plate of the grill is closed. This will ensure faster, more efficient preheating.
   b) Turn the temperature dials to 450°F on both lower and upper plates. Alternatively, press the PANINI or BURGER preset buttons for fast preheating. The grill will start to heat and the 'PREHEATING' red light will go ON.
   c) Allow the grill to preheat.
7. Once the grill has preheated to the selected temperature, the grill alert will sound and 'PREHEATING' will no longer illuminate. The 'READY' light will go ON.
8. Place food on the bottom cooking plate.
9. Use the handle to close the top cooking plate. The top cooking plate has two features designed to produce optimum cooking results:
   a) **Floating top plate.** The top cooking plate is hinged, allowing the top plate to be positioned horizontally on the food surface. This ensures the front of the food is as evenly cooked as the back. It also allows the top plate to float above the food surface, radiating heat to create open sandwich style 'melts'.
   b) **Adjustable height control.** This feature reduces the weight of the top plate on delicate foods like fish and accommodates varying thicknesses of food like artisan breads. Located on the right side of the top plate, the clip fixes the top plate to a range of positions above the bottom plate. To set the adjustable height control, use the handle to lift the top plate and simultaneously move the adjustable height control clip to the desired height. Then slowly lower the top plate until it rests on the adjustable height control clip.
10. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

The grill opens flat into a 240 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.
3. 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.
4. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
5. Press the POWER button. The grill will beep and the POWER light wil go on.
6. To preheat the grill:
   a) Ensure the top plate of the grill is closed. This will ensure faster, more efficient preheating.

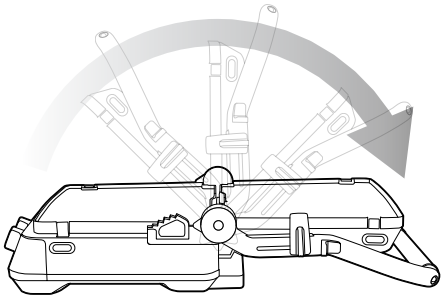
      Turn the temperature dials to 450°F on both lower and upper plates. Alternatively, press the SEAR preset button for fast preheating. When using the SEAR preset, this will allow the plates to reach 500°F for 2 minutes for a fast searing. After 2 minutes, the temperature of the grill will automatically adjust to 450°F.

   b) The grill will start to heat and the 'PREHEATING' red light will go ON.

   c) Allow the grill to preheat.
7. Once the grill has preheated to the selected temperature, the grill alert will sound and 'PREHEATING' will no longer illuminate. The 'READY' green light will go ON.
8. To open the grill into BBQ mode:
   a) Ensure the grill has completely preheated and the 'PREHEATING' red light is no longer illuminated.

   b) Ensure the top cooking plate is closed. The adjustable height control clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position

   c) With your left hand, grip the handle. With your right hand, pull the adjustable height control clip towards you, into the BBQ mode position. Continue to pull the clip forward and simultaneously lift the handle to open, then gently lower the top plate into the horizontal BBQ mode position.



9. Place food on either or both of the cooking plates. Refer to Grilling Tips (page 11).
10. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.



Tips

GRILLING TIPS

Meats

Recommended cuts:

- Beef - Sirloin, New York, Rib Eye, Fillet.
- Lamb - Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.
- Pork - Pork Chops, Tenderloin.
- It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- Tougher cuts such as flat iron steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts, marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab the meat with paper towels before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the cooking plate.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices, toughening the meat.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher, dry steak. Use silicon tongs instead.
- Do not over cook meat. Some meats are better served pink and juicy.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.
- When removing fish pieces from the grill, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.

JUDGING DONENESS

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



NOTE

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.

PANINI SANDWICHES

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.

Bread

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

Fillings

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

Toasting bread

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

Fat free snacks

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



Care & Cleaning

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

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



NOTE

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



WARNING

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

CLEANING THE OUTER BODY

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

CLEANING THE DRIP TRAY

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



NOTE

The drip tray can also be washed in a dishwasher.



WARNING

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

CLEANING THE COOKING PLATES

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

NOTE

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

STORAGE

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

the Sear & Press™ Grill



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Table des matières

2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
6 Composants
8 Assemblage
9 Fonctions
11 Trucs de grillage
13 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 de consommation 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 respecter les mesures de sécurité décrites ci-dessous.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Retirez et jetez en lieu sûr tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le gril pour la première fois.
- Afin d'éliminer le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr 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'opération. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Gardez un espace d'au moins 20 cm (8 po) entre l'appareil et les murs, les rideaux, les vêtements ou tout autre matériau sensible à la chaleur.
- Faites toujours fonctionner le gril sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou autres matériaux inflammables.
- Assurez-vous toujours que le gril est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions fournies dans ce manuel.

- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Le couvercle et les surfaces externes seront très chaudes lorsque l'appareil sera en marche.
- La température des surfaces accessibles sera très élevée durant le fonctionnement de l'appareil et pour quelque temps après l'utilisation.
- Ne placez aucun objet sur le couvercle lorsque le gril est fermé, lorsqu'il est utilisé ou rangé.
- Éteignez toujours l'appareil (position Arrêt), puis débranchez-le et laissez-le refroidir complètement lorsqu'il n'est pas en opération, ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Gardez le gril propre. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce manuel.
- Si la surface de travail est sensible à la chaleur, nous recommandons d'utiliser un napperon isolé.
- N'utilisez pas l'appareil sans le plateau d'égouttage en place.
- L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Une étroite surveillance est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Des rallonges ou des câbles électriques peuvent être utilisés avec précaution pour connecter l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les molettes.
- Une extrême prudence doit être observée lors du déplacement de l'appareil si ce dernier contient de l'huile chaude.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience ou de connaissances, à moins d'avoir

été initiés à l'usage de l'appareil et surveillés par une personne responsable de leur sécurité.

- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas sir le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et communiquez avec l'équipe de soutien au consommateur de Breville pour le faire vérifier, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.breville.com ou appelez l'équipe de soutien au consommateur de Breville.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Une utilisation inadéquate 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 utile s'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 votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

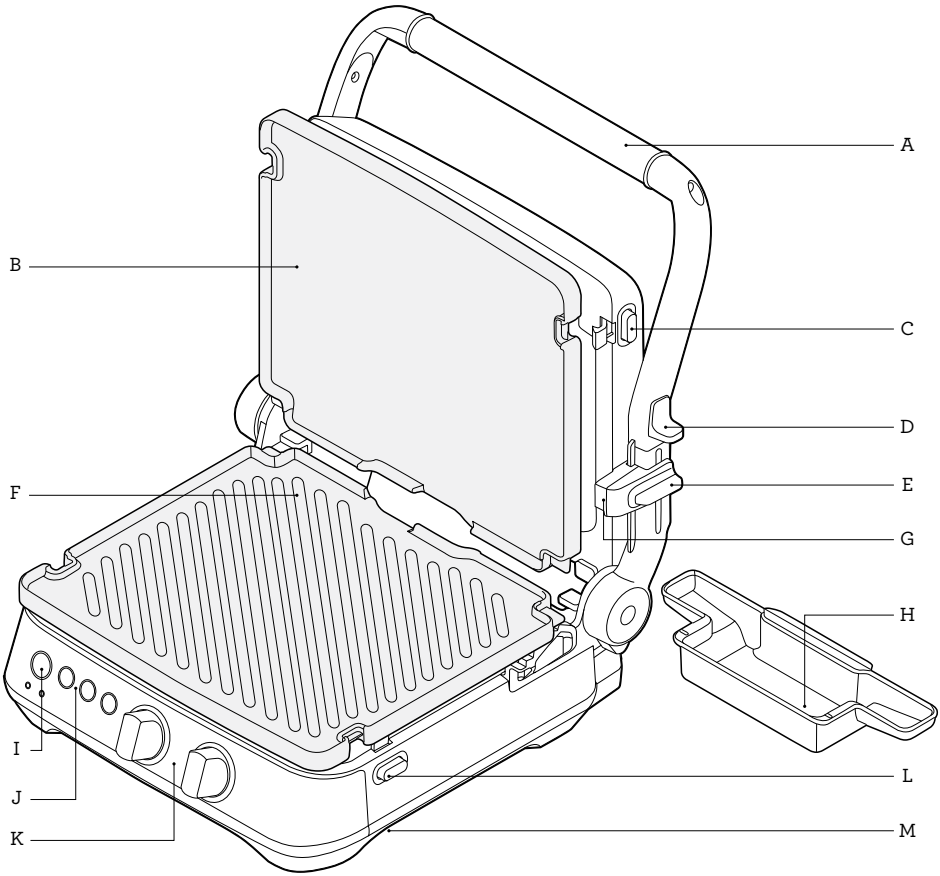
Votre appareil Breville est muni d'un court cordon très sécuritaire qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.
Si une rallonge est utilisée: (1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée a la terre.

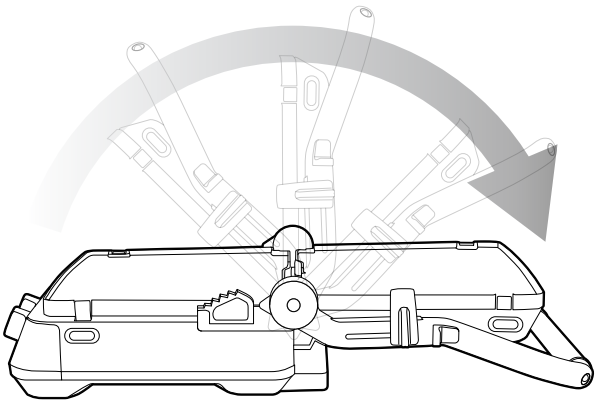
FICHE BREVILLE ASSIST™

Votre appareil est muni d'une fiche Breville AssistTM avec anneau conçu pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la prise murale. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement dans une prise électrique sur une circuit spécifique, séparé des autres appareils. S'il y a surcharge électrique due à d'autres appareils, votre appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. L'utilisation d'une barre d'alimentation ou d'une rallonge n'est pas recommandée.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants





Ouvert à plat en mode BBQ

S'ouvre à plat pour une surface de grillage de 240 po ca.

A. Poignée en acier inoxydable
Avec bras en métal moulé.

B. Plaques réversibles antiadhésives en céramique
Plaques réversibles recouvertes de céramique Fusion HR pour cuisson sans huile et nettoyage facile. Sans APFO et PTFE.

C. Bouton de dégagement de la plaque supérieure
Ce bouton retire la plaque supérieure. Retirez indépendamment les plaques supérieure et inférieure pour les interchanger ou pour faciliter le nettoyage.

D. Dégagement du verrouillage pour mode BBQ

E. 6 réglages ajustables de la hauteur
Ce bouton permet de réduire le poids de la plaque supérieure sur les aliments délicats ou de soulever la plaque pour les sandwichs ouverts.

F. Plaques amovibles allant au lave-vaisselle
Côté plat pour œufs et crêpes, côté nervuré pour saisir les viandes.

G. Clip de verrouillage de rangement
Verrouille les plaques en position fermée pour rangement à la verticale.

H. Plateau d'égouttage intégré amovible
Récupère l'excès de gras, pour une cuisson santé. En mode BBQ, la conception unique permet d'égoutter le gras des deux plaques dans le même plateau d'égouttage.

I. Bouton de mise en marche et arrêt

J. Réglages PANINI, SAISIR et BURGER

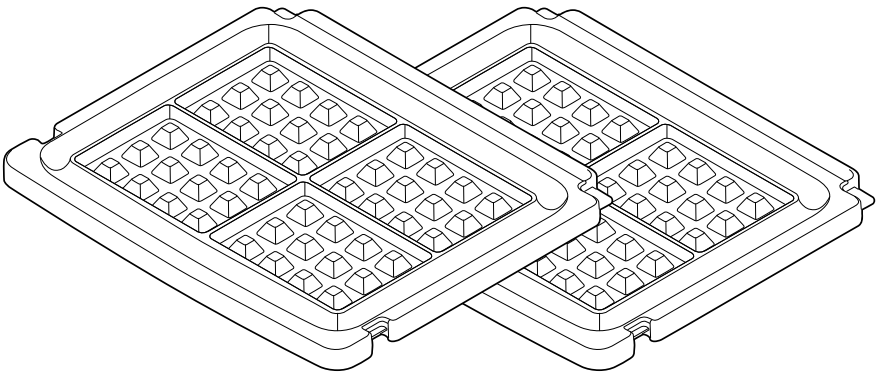
K. Contrôle indépendant de la température des plaques

L. Bouton de dégagement de la plaque inférieure
Ce bouton permet de retirer la plaque inférieure. Retirez indépendamment les plaques supérieure et inférieure pour les interchanger ou pour faciliter le nettoyage.

M. Rangement du cordon
Logé sous le gril.

Plaques à gaufres (vendues séparément)

Plaque à gaufres Belges avec revêtement antiadhésif haut de gamme - BGR001



Informations énergétiques

120 V~ 60 Hz 1800 W

Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez en lieu sûr tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles.
2. Essuyez les plaques de cuisson et le plateau d'égouttage avec une éponge douce et humide. Séchez correctement.
3. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est correctement inséré dans le gril.
4. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées et verrouillées en place.
5. Placez le gril sur une surface unie et sèche. Gardez un espace d'au moins 20 cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
7. L'alerte se fera entendre et le voyant de mise en marche s'allumera.
8. Appuyez sur le bouton MARCHE. Le gril bipera et le voyant s'allumera. Le gril est maintenant prêt pour le cycle de préchauffage.
9. Laissez toujours le gril préchauffer complètement à la température sélectionnée avant la cuisson.
10. Le gril bipera 2 fois lorsque quand les plaques auront atteint la température sélectionnée.

COMMENT UTILISER LE GRIL

Le gril dispose de 2 boutons de DÉGAGEMENT DES PLAQUES qui vous permettent de retirer indépendamment les plaques supérieure et inférieure pour les interchanger ou faciliter le nettoyage.

Pour utiliser le DÉGAGEMENT DES PLAQUES :

- Assurez-vous que le gril est parfaitement refroidi.
- Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure en angle de 90°.
- Utilisez le bouton de DÉGAGEMENT DES PLAQUES situé sur le côté droit avant de la plaque supérieure, pour retirer la plaque de cuisson supérieure; et le bouton de DÉGAGEMENT DES PLAQUES situé du côté droit du panneau de commande pour retirer la plaque de cuisson inférieure.
- Une fois les plaques dégagées, glissez-les délicatement hors du gril.
- Lorsque vous utilisez le gril comme gril de contact ou presse-sandwich, relâchez la clip et soulevez simultanément la poignée.

NOTE

Lorsque le gril est allumé et chauffe pour la première fois, une légère fumée peut s'en émaner, dû aux substances protectrices recouvrant les éléments chauffants. Ceci est très sécuritaire et n'altérera aucunement la performance du gril.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'enduit antiadhésif en aérosol, car il affectera la performance des plaques de cuisson antiadhésives.

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou tranchants, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

Fonctions

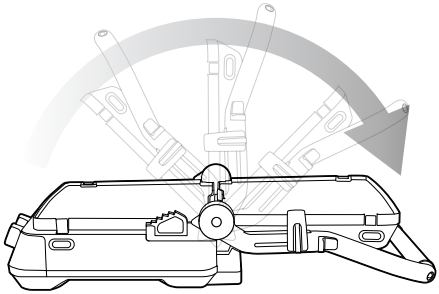
UTILISER COMME GRIL DE CONTACT OU PRESSE-PANINI

1. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est correctement inséré dans le gril.
2. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées et verrouillées en place.
3. Placez le gril sur une surface unie et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace minimal de 20 cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
5. Appuyez sur le bouton MARCHE. Le gril bipera et le voyant du bouton s'allumera.
6. Pour préchauffer le gril :
   a) Assurez-vous que la plaque supérieure est fermée. Cela assurera un préchauffage plus rapide et efficace.
   b) Tournez les cadrans de température des plaques supérieure et inférieure à 450°F. Ou appuyez sur un des boutons préréglés PANINI ou BURGER pour un préchauffage rapide. Le réchauffage du gril commencera et le voyant du bouton «PRÉCHAUFFAGE» s'allumera en rouge.
   c) Laissez le gril préchauffer.
7. Une fois que la température sélectionnée aura été atteinte, l'alerte se fera entendre. Le voyant du bouton «PRÉCHAUFFAGE» s'éteindra et celui du bouton «PRÊT» s'allumera.
8. Déposez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
9. Utilisez la poignée pour fermer la plaque supérieure. Cette plaque possède deux fonctions conçues pour donner les meilleurs résultats :
   a) **Plaque supérieure flottante.** La plaque supérieure est dotée d'une charnière lui permettant d'être positionnée à l'horizontale sur les aliments, assurant une cuisson uniforme à l'avant comme à l'arrière. De plus, en flottant au-dessus des aliments, elle irradie la chaleur requise pour griller les sandwichs ouverts et faire fondre le fromage, selon le cas.
   b) **Contrôle réglable de la hauteur.** Le contrôle réglable de la hauteur réduit le poids de la plaque supérieure sur les aliments délicats comme le poisson et s'ajuste aux différentes épaisseurs d'aliments, comme le pain artisanal. Logée sur le côté droit de la plaque supérieure, la clip fixe la plaque à diverses positions au-dessus de la plaque inférieure. Pour régler le contrôle de la hauteur, utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure et, simultanément, déplacez la clip de contrôle de la hauteur à la position désirée. Puis abaissez lentement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur la clip de contrôle réglable de la hauteur.
10. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les des plaques de cuisson à l'aide d'ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

UTILISER EN MODE BBQ OUVERT À PLAT

Le gril s'ouvre à plat pour une surface de grillage de 240 po ca. La grille nervurée est idéale pour saisir les viandes, et la plaque unie sert à cuire les œufs, crêpes et légumes.

1. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est correctement inséré dans le gril.
2. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées et verrouillées en place.
3. Placez le gril sur une surface unie et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace minimal de 20 cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
5. Appuyez sur le bouton MARCHE. Le gril bipera et le voyant du bouton s'allumera.
6. Pour préchauffer le gril :
   a) Assurez-vous que la plaque supérieure est fermée. Cela assurera un préchauffage plus rapide et efficace.
   b) Tournez les cadrans de température des plaques supérieure et inférieure à 450°F. Ou encore, appuyez sur le bouton préréglé SAISIR pour un préchauffage rapide. Lorsque vous utilisez le préréglage SAISIR, les plaques atteignent 500°F en 2 minutes pour saisir rapidement. Après 2 minutes, la température du gril s'ajustera automatiquement à 450°F.
   c) Le gril commencera à chauffer et le voyant «PRÉCHAUFFAGE» s'allumera en rouge.
   d) Laissez le gril réchauffer.
7. Une fois que le gril aura atteint la température sélectionnée, l'alerte se fera entendre et le voyant «PRÉCHAUFFAGE» s'éteindra. Le voyant «PRÊT» s'allumera en vert.
8. Pour ouvrir le gril en mode BBQ :
   a) Assurez-vous que le gril a complètement préchauffé et que le voyant rouge «PRÉCHAUFFAGE» est éteint.
   b) Assurez-vous que la plaque de cuisson supérieure est fermée. La clip de contrôle réglable de hauteur, située sur le côté droit de la plaque supérieure, doit être en position OUVERTE.
   c) Pour le mode BBQ, saisissez la poignée de la main gauche et, avec la main droite, tirez la clip de réglage de hauteur vers vous. Continuez de tirer la clip vers l'avant et, simultanément, soulevez la poignée pour ouvrir le gril, puis rabaissez délicatement la plaque supérieure à l'horizontale en mode BBQ.



9. Placez les aliments sur une ou les deux plaques de cuisson. Reportez-vous à Trucs de grillage (page 11).
10. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les des plaques en utilisant des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

Trucs

TRUCS DE GRILLAGE

Viandes

Coupes recommandées :

- Bœuf - bifteck de surlonge, bifteck de faux-filet, filet.
- Agneau - steaks de gigot d'agneau parés, filet, noix de longe, escalopes et cubes.
- Porc - Côtelettes, filet.
- Il n'est pas recommandé de cuire des morceaux de viande avec de gros os, comme le bifteck d'aloyau (T-Bone).
- Vous pouvez utiliser des coupes de viande plus coriaces comme le haut de palette, le quartier avant ou le collier d'agneau. Pour attendrir ces coupes, faites-les mariner quelques heures ou toute la nuit dans une marinade à base de vin ou de vinaigre. Cela contribuera au fractionnement du tissu conjonctif.
- Si vous utilisez une recette de marinade ou vous procurez une viande déjà marinée chez votre boucher, égouttez l'excédent de marinade et éponger la viande avec du papier essuie-tout avant de la placer sur le gril. Certaines marinades ont une teneur élevée en sucre qui peut brûler sur la plaque de cuisson.
- Ne salez pas la viande avant de la cuire. Le sel laissera échapper le jus de viande, la rendant plus coriace.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Cela laissera échapper le jus de viande, la rendant coriace et l'asséchant. Utilisez plutôt des pinces en silicone.
- Ne faites pas trop cuire la viande. Certaines viandes sont meilleures rosées et juteuses.
- Les saucisses étuvées peuvent réduire le besoin de les percer avant la cuisson.
- Pour soutenir les morceaux de poisson lorsque vous les retirez du gril, utilisez une spatule en plastique résistant à la chaleur.

JUGER LE DEGRÉ DE CUISSON

Pouvoir déterminer le degré de cuisson idéal du steak, des côtelettes d'agneau ou des escalopes de veau - saignant, mi-saignant, à point, cuit et bien cuit - n'est pas toujours facile. Mais vous pouvez maîtriser cet art en suivant les trucs pratiques ci-dessous.

NOTE

Le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) recommande les températures internes suivantes :

- À point 65°C (145°F)
- Cuit 70°C (160°F)
- Bien cuit 75°C (170°F)

Saignant

Cuire quelques minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Tourner un fois seulement et cuire jusqu'à ce que le steak soit très tendre en le pressant avec le dos d'une pince. Un thermomètre à viande indiquera la température interne d'un steak saignant à 55–60°C (130–140°F).

Mi-saignant

Cuire d'un côté jusqu'à ce que l'humidité apparaisse en surface. Tourner une fois seulement et faire de même avec l'autre côté. Le steak sera mi-saignant lorsqu'il sera tendre en le pressant avec le dos d'une pince. Un thermomètre à viande indiquera la température interne d'un steak mi-saignant à 60-65°C (140–150°F).

À point

Cuire d'un côté jusqu'à ce que l'humidité apparaisse en surface. Tourner une fois seulement et faire de même avec l'autre côté. Le steak sera à point lorsqu'il rebondira en le pressant avec le dos d'une pince. Un thermomètre à viande indiquera la température interne d'un steak à point à 65-70° (150-160°F).

Cuit

Cuire d'un côté jusqu'à ce que l'humidité apparaisse en surface. Tourner et faire de même avec l'autre côté. Réduire le feu légèrement et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le steak soit ferme en le pressant avec le dos d'une pince. Un thermomètre à viande indiquera la température interne d'un steak cuit à 70–75°C (160–170°F).

Bien cuit

Cuire d'un côté jusqu'à ce que l'humidité apparaisse en surface. Tourner et faire de même avec l'autre côté. Réduire le feu légèrement et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le steak soit très ferme en le pressant avec le dos d'une pince. Un thermomètre à viande indiquera la température interne d'un steak bien cuit à 75°C (170°F).



NOTE

Les steaks n'ont pas besoin d'être tournés s'ils sont cuits dans un four de contact. Cependant, il faut les tourner une fois lorsqu'ils sont grillés en mode BBQ (gril ouvert à plat).

SANDWICHS PANINIS

Pour obtenir de meilleurs résultats lors du grillage des paninis :

- Placez toujours les paninis au centre de la plaque inférieure.
- Le grillage prendra environ 5-8 minutes. Le temps exact dépendra de vos préférences et du type de pain et de la garniture utilisés.

Pain

Le gril est idéal pour griller la plupart des types de pain (blanc, blé entier, blé concassé, grains entiers), tout comme les pains artisanaux (focaccia, pain plat, baguettes, petits pains, etc.). Le pain aux raisins, les brioches ou autres pains sucrés ont une forte teneur en sucre et tendent à brunir rapidement.

Garnitures

Utilisez le plus possible des fruits en conserve ou précuits, car les fruits frais relâchent beaucoup de jus lorsque réchauffés. Soyez prudent lorsque vous mordez dans un sandwich garni de fromage et tomate ou de confiture, car ces aliments retiennent la chaleur et peuvent vous brûler si vous les consommez trop rapidement.

Griller le pain

La plaque de cuisson unie est idéale pour griller le pain régulier ou le pain plat sans garniture ou tartinade. Le pain plat est une bonne alternative au pain régulier pour le déjeuner.

Collations sans gras

Les plaques antiadhésives permettent de griller vos collations sans beurre ni margarine.



Entretien et nettoyage

Assurez-vous d'avoir éteint le gril en appuyant sur le bouton MARCHE. Débranchez-le de la prise murale et laissez-le refroidir complètement avant de le démonter et le nettoyer.

Nettoyez toujours le boîtier, le plateau d'égouttage et les plaques de cuisson après chaque utilisation. Cela préviendra l'accumulation d'ingrédients.



NOTE

N'utilisez aucun nettoyant abrasif ou tampon à récurer métallique sur les surfaces internes ou externes du gril, car ils égratigneront les surfaces du gril et endommageront le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.



AVERTISSEMENT

N'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide, car il pourrait s'ensuivre une électrocution.

NETTOYER LE BOÎTIER

Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. Un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en aérosol peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le détergent sur une éponge et non directement sur la surface du gril avant de le nettoyer. Rincez et laissez toutes les surfaces sécher correctement avant de brancher l'appareil dans la prise murale.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Après chaque utilisation, faites glisser le plateau d'égouttage hors du gril et videz le contenu. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Un détergent liquide non abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le détergent sur une éponge et non directement sur le plateau avant de le nettoyer. Rincez et séchez soigneusement. Assurez-vous toujours de réinsérer le plateau d'égouttage dans le gril après l'avoir nettoyé et avant de brancher l'appareil dans une prise murale.



AVERTISSEMENT

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



NOTE

Le plateau d'égouttage peut également être placé au lave-vaisselle.

NETTOYER LES PLAQUES DE CUISSON

1. ssuyez les plaques avec un chiffon doux pour enlever les résidus alimentaires.
2. Ou encore, dégagez les plaques et retirez-les :
   a) Assurez-vous toujours que le gril est complètement refroidi.
   b) Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à un angle de 90°.

c) Pour retirer la plaque supérieure, utilisez le bouton de DÉGAGEMENT DES PLAQUES situé sur le côté droit avant de la plaque supérieure. Et pour retirer la plaque inférieure, utilisez le bouton de DÉGAGEMENT DES PLAQUES situé sur le côté droit du panneau de commande.

d) Une fois qu'elles seront dégagées, glissez-les délicatement hors du gril.

3. Placez les plaques de cuisson dans le lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).
4. Ou encore, lavez les plaques à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Un détergent liquide non abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le détergent sur l'éponge et non directement sur les plaques, avant de les nettoyer. Enlevez les résidus alimentaires tenaces avec un tampon à récurer en plastique ou une brosse de nylon.
5. Rincez et séchez à fond. Assurez-vous toujours que les plaques de cuisson sont insérées correctement et verrouillées en place après le nettoyage et avant de brancher l'appareil dans une prise murale.

NOTE

N'utilisez aucun détergent abrasif ou tampon à récurer métallique sur la surface des plaques de cuisson, car ils égratigneront leur revêtement antiadhésif.

RANGEMENT

- Assurez-vous que le gril est éteint en tournant le cadran de température à la position ARRÊT.
- Laissez refroidir complètement le gril, les plaques de cuisson et le plateau d'égouttage.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage est correctement inséré dans le gril.
- Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées et verrouillées en place.
- Assurez-vous que les plaques de cuisson sont verrouillées ensemble en glissant la clip de contrôle réglable de la hauteur à la position VERROUILLER.
- Enroulez le cordon d'alimentation dans l'espace de rangement prévu à cet effet sous l'appareil.
- Rangez le gril sur une surface unie, sèche et de niveau. Ou encore, vous pouvez le ranger à la verticale.

the Sear & Press™ Grill



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

2 Breville recomienda anteponer la seguridad
6 Componentes
8 Montaje
9 Funciones
11 Consejos
13 Cuidado y limpieza

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. Para su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar la plancha por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- No deje la plancha cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No use la plancha sobre una placa para drenar de fregadero.
- No deje la plancha cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar un horno caliente.

- Ponga la plancha a una distancia mínima de 20 centímetros de las paredes, cortinas, paños y otros materiales sensibles al calor.
- Siempre opere la plancha sobre una superficie estable y resistente al calor. No use el equipo sobre una superficie cubierta de tela ni cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- Siempre asegúrese de que la plancha esté armada correctamente antes de usarla. Siga las instrucciones de proporcionadas en este manual.
- El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- La tapa y la superficie exterior estarán calientes cuando el equipo esté funcionando.
- La temperatura de las superficies accesibles será alta cuando el aparato esté funcionando y durante algún tiempo después de su uso.
- No ponga nada encima de la plancha cuando la tapa esté cerrada, cuando esté en uso o cuando esté almacenada.
- Siempre mueva el interruptor del equipo a la posición de apagado, desenchufe el cable de alimentación y permita que el equipo se enfríe cuando no esté en uso y antes de intentar moverlo, desarmarlo, armarlo o guardarlo.
- Mantenga limpia la plancha. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.
- Se recomienda el uso de un aislante de hule en superficies donde el calor puede causar un problema.
- No utilice el equipo sin la bandeja de goteo en su lugar.
- El uso de cualquier accesorio no recomendado por Breville puede causar lesiones.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.
- Supervise atentamente el uso del equipo por niños o en su presencia.
- Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles, los que se pueden usar con la debida precaución.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un equipo que contenga aceite caliente.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

- Antes de usar el equipo desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se enrede.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.
- El equipo no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Se recomienda inspeccionar el equipo regularmente. No use el equipo si el cable de alimentación, el enchufe o el equipo se dañan de alguna manera. Si esto ocurre, deje de usar el equipo inmediatamente y llame al Centro de servicios de Breville para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite www.breville.com o llame al Centro de servicios de Breville.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección adicional al usar equipos eléctricos. Se recomienda instalar un interruptor de seguridad con una corriente de operación residual nominal que no supere los 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta el equipo. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

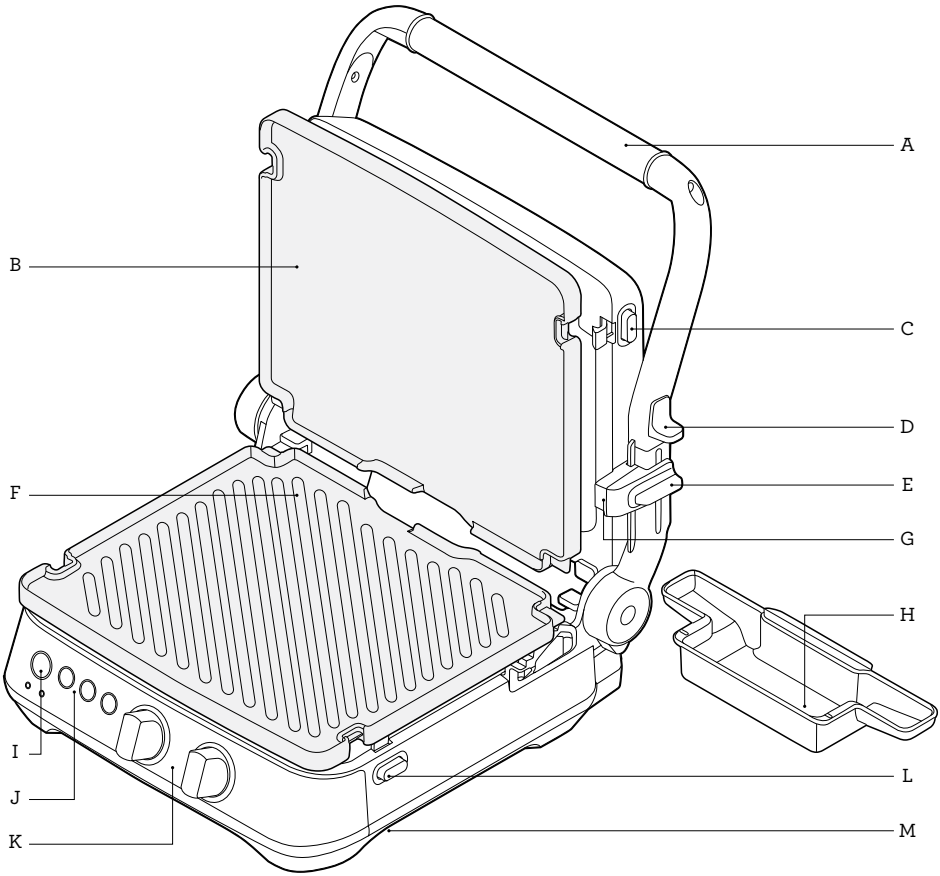
Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo.
Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

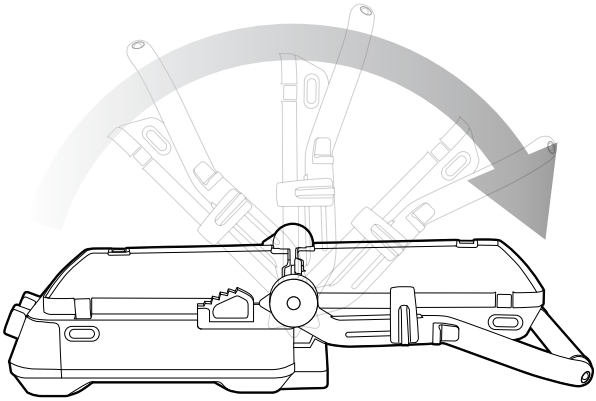
ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

Su equipo Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo del tomacorriente de manera sencilla. Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente a su propio tomacorriente en un circuito propio, separado de otros electrodomésticos. Es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos. No se recomienda su uso junto con una barra multicontacto.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes





Modo BBQ de apertura plana
La plancha se abre para desplegar una superficie plana de 1540 centímetros cuadrados.

A. Mango de acero inoxidable
Con brazos fundidos a presión.

B. Placas de cerámica antiadherentes reversibles
Placas reversibles recubiertas con el sistema Ceramic Fusion HR para cocinar sin aceite y facilitar la limpieza. Libre de PFOA y PTFE.

C. Seguro de la placa superior
Retira la placa de cocción superior. Permite retirar las placas de cocción superior e inferior de forma independiente para facilitar la limpieza o para intercambiar las posiciones de las placas.

D. Seguro de BBQ

E. 6 configuraciones de altura ajustable
Reduce el peso de la placa superior para cocinar alimentos delicados. También permite fijar la altura a un nivel lo suficientemente alto para cocinar usando solamente la plancha inferior.

F. Placas extraíbles y aptas para lavavajillas
Con una cara plana para huevos y hot cakes y una cara acanalada para dorar carnes.

G. Seguro de bloqueo para almacenamiento
Mantiene las placas cerradas para almacenar el equipo en posición vertical.

H. Bandeja de goteo integrada y extraíble
Captura el exceso de grasa para una cocción más saludable.
En el modo BBQ, el diseño único drena la grasa de ambas placas en la misma bandeja de goteo.

I. Botón de encendido y apagado

J. Configuraciones PANINI, SEAR (Dorar) Y BURGER (Hamburguesa)

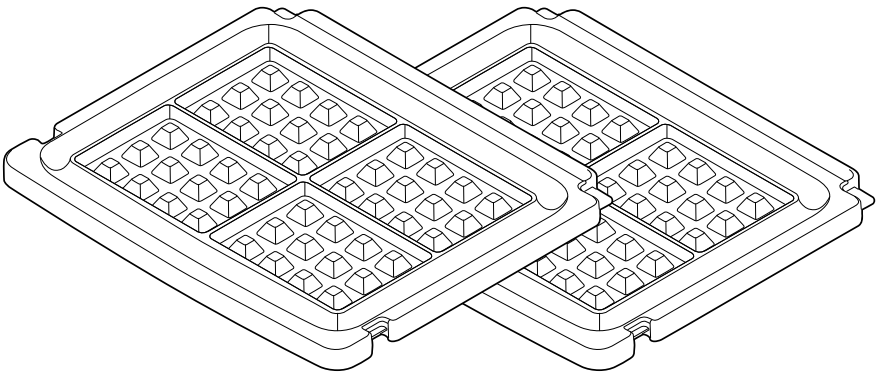
K. Control independiente de temperatura de las placas

L. Seguro de la placa inferior
Retira la placa de cocción inferior. Permite retirar las placas de cocción superior e inferior de forma independiente para facilitar la limpieza o para intercambiar las posiciones de las placas.

M. Almacenamiento del cable
Ubicado en la parte inferior de la plancha.

Accesorio de placas para wafles (se vende por separado)

Placas para wafles belgas con revestimiento antiadherente premium - BGR001



Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 800 W

Montaje

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales de la plancha.
2. Limpie las placas de cocción y la bandeja de goteo con una esponja suave y húmeda. Seque bien.
3. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté insertada correctamente en la plancha.
4. Asegúrese de que las placas de cocción estén correctamente insertadas y aseguradas en su posición.
5. Coloque la plancha sobre una superficie plana y seca.
   Asegúrese de que exista un espacio mínimo de 20 centímetros a ambos lados del equipo.
6. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
7. La alerta de la plancha emitirá un sonido y se encenderá la luz POWER (Encendido).
8. Presione el botón POWER (Encendido). La plancha emitirá un sonido y se encenderá la luz POWER (Encendido). La plancha ahora está lista para el ciclo de precalentamiento.
9. Siempre permita que la plancha se precaliente completamente a la temperatura seleccionada antes de cocinar.
10. La parrilla emitirá dos sonidos cuando las placas hayan alcanzado la temperatura seleccionada.

COMO USAR LA PLANCHA

La plancha cuenta con 2 SEGUROS DE PLACA. Los seguros permiten retirar las placas de cocción superior e inferior de forma independiente para facilitar la limpieza o para intercambiar las posiciones de las placas.

Cómo usar el SEGURO DE LA PLACA:

- Siempre asegúrese de que la plancha no esté caliente.
- Use el mango para abrir la placa superior en una posición de 90 grados.
- Para retirar la placa de cocción superior, use el 'Seguro de la placa' en la parte frontal derecha de la placa superior. Para retirar la placa de cocción inferior, use el 'Seguro de la placa' a la derecha del panel de control.
- Una vez liberados, retire suavemente las placas deslizándolas fuera de la plancha.
- Cuando use la plancha como una parrilla de contacto o prensa de sándwich, suelte el sujetador y levante el mango al mismo tiempo.

NOTA

Puede que la plancha emita una fina bruma de humo cuando se enciende y se calienta por primera vez. Esto es producto de las sustancias protectoras de los elementos de calentamiento. Esta emanación es segura y no perjudica el funcionamiento de la parrilla.

ADVERTENCIA

No utilice recubrimientos antiadherentes en aerosol, ya que afectarán el desempeño de las placas de cocción antiadherentes.

Nunca use utensilios metálicos o afilados, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

Funciones

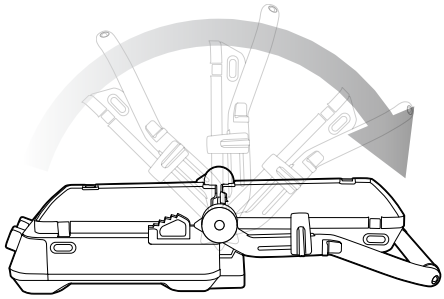
USO COMO PARRILLA DE CONTACTO O PRENSA PARA PANINI

1. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté insertada correctamente en la plancha.
2. Asegúrese de que las placas de cocción estén correctamente insertadas y aseguradas en su posición.
3. Coloque la plancha sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que exista un espacio mínimo de 20 centímetros a ambos lados del equipo.
4. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
5. Presione el botón POWER (Encendido). La alerta de la plancha emitirá un sonido y se encenderá la luz POWER (Encendido).
6. Para precalentar la plancha:
   a) Siempre asegúrese de que la placa superior de la plancha esté cerrada. Esto asegurará que el precalentamiento sea más rápido y eficiente.
   b) Gire los selectores de temperatura de las placas inferior y superior a 450 °F (230 °C). También puede presionar los botones predefinidos PANINI o BURGER (Hamburguesa) para precalentar rápidamente. La plancha comenzará a calentarse y la luz roja PREHEATING (Precalentando) se encenderá.
   c) Permita que la plancha se precaliente.
7. Una vez que la plancha se haya precalentado a la temperatura seleccionada, la alerta de la plancha empezará a sonar y ya no se iluminará la luz PREHEATING (Precalentando). Se encenderá la luz READY (Listo).
8. Ponga la comida en la placa de cocción inferior.
9. Use el mango para cerrar la placa de cocción superior. La placa de cocción superior tiene dos características diseñadas para producir resultados de cocción óptimos:
   a) **Placa superior flotante.** La placa de cocción superior tiene bisagras, lo que permite ponerla en posición horizontal sobre la superficie de los alimentos. Esto asegura que la cara frontal de la comida esté cocinada tan uniformemente como la posterior.
   A la vez, esto permite que la placa superior flote sobre la superficie de los alimentos e irradie calor para crear emparedados abiertos con ingredientes derretidos o 'melts'.
   b) **Control de altura ajustable**. Esta característica reduce el peso de la placa superior sobre alimentos delicados como el pescado y se adapta a diferentes grosores de alimentos, como el de los panes artesanales. El sujetador al lado derecho de la placa superior fija la placa superior a un rango de posiciones por encima de la placa inferior. Para ajustar el control de altura ajustable, use el mango para levantar la placa superior y al mismo tiempo mueva el clip de control de altura ajustable a la altura deseada. Luego baje la placa superior lentamente hasta que se pose sobre el clip de control de altura ajustable.
10. Cuando los alimentos estén cocidos, retírelos de las placas con utensilios de madera o plástico a prueba de calor.

USO DE MODO BBQ DE APERTURA PLANA

La plancha se abre para desplegar una superficie plana de 1540 centímetros cuadrados. La placa de cocción acanalada es perfecta para dorar carnes, mientras que la placa de cocción plana es ideal para huevos, hot cakes y verduras.

1. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté insertada correctamente en la plancha.
2. Asegúrese de que las placas de cocción estén correctamente insertadas y aseguradas en su posición.
3. Coloque la plancha sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que exista un espacio mínimo de 20 centímetros a ambos lados del equipo.
4. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
5. Presione el botón POWER (Encendido). La plancha emitirá un sonido y se encenderá la luz POWER (Encendido).
6. Para precalentar la plancha:
   a) Siempre asegúrese de que la placa superior de la plancha esté cerrada. Esto asegurará que el precalentamiento sea más rápido y eficiente.
   b) Gire los selectores de temperatura de las placas inferior y superior a 450 °F (230 °C). También puede presionar el botón predefinido SEAR (Dorar) para precalentar rápidamente. El uso del ajuste predeterminado SEAR (Dorar) permite que las placas alcancen 500 °F (260 °C) durante 2 minutos para un dorado rápido. Después de 2 minutos, la temperatura de la plancha se ajustará automáticamente a 450 °F (230 °C).
   c) La plancha comenzará a calentarse y la luz roja PREHEATING (Precalentando) se encenderá.
   d) Permita que la plancha se precaliente.
7. Una vez que la plancha se haya precalentado a la temperatura seleccionada, la alerta de la plancha empezará a sonar y ya no se iluminará la luz PREHEATING (Precalentando). Se encenderá la luz verde READY (Listo).
8. Para abrir la plancha en modo BBQ:
   a) Asegúrese de que la plancha se haya precalentado por completo y que la luz roja PREHEATING (Precalentando) ya no esté encendida.
   b) Asegúrese de que la placa de cocción superior esté cerrada. El clip de control de altura ajustable, ubicado en el lado derecho de la placa superior, debe estar en la posición OPEN (Abierto).
   c) Agarre el mango usando la mano izquierda. Con su mano derecha, jale el clip de control de altura ajustable hacia usted hasta llegar a la posición de modo BBQ. Continúe tirando del clip hacia adelante y al mismo tiempo levante el mango para abrir. A continuación, baje suavemente la placa superior a la posición horizontal de BBQ.



9. Ponga los alimentos en una o en ambas placas de cocción. Consulte la sección Consejos para cocinar a la parrilla (página 11).
10. Cuando los alimentos estén cocidos, retírelos de las placas con utensilios de madera o plástico a prueba de calor.

Consejos

CONSEJOS PARA COCINAR A LA PARRILLA

Carnes

Cortes recomendados:

- Res: Aguayón, Nueva York, Entrecot sin hueso, Filete.
- Cordero: Cortes de pierna de cordero, Filete, Lomo, Chuletas y Cordero en cubitos.
- Puerco: Chuletas de puerco, Lomo.
- No se recomienda cocinar trozos con huesos gruesos, como filetes de T-Bone.
- Se pueden usar cortes más duros, como diezmillo, carne de cordero del cuarto delantero o chuletas de cuello. Para ablandar estos cortes, déjelos marinar durante unas horas o toda la noche con vino o vinagre para ayudar a romper el tejido conectivo.
- Si usa una receta de adobo o compra carne marinada, drene el exceso de adobo y frote la carne con papel absorbente antes de ponerla en la parrilla. Algunos adobos contienen altos niveles de azúcar que pueden quemarse en la placa de cocción.
- No sale la carne antes de cocinarla. La sal extraerá los jugos y endurecerá la carne.
- No perfore la carne con un tenedor ni la corte mientras cocina. Esto hará que los jugos escapen, lo que resultará en un bistec más duro y seco. Use pinzas de silicona en su lugar.
- No cocine la carne en exceso. Algunas carnes se sirven mejor rosadas y jugosas.
- Sancochar las salchichas pueden hacer que no sea necesario perforarlas antes de cocinarlas.
- Cuando retire pescado de la parrilla, use una espátula de plástico resistente al calor para sostener la comida.

CÓMO EVALUAR LA COCCIÓN

Determinar cuándo un bistec de res, chuleta de cordero o chuletón de cerdo se cocina al grado correcto de cocción (rojo, medio rojo, medio, tres cuartos o bien cocido) tiene su ciencia, pero se domina fácilmente con estos útiles consejos y sugerencias.

NOTA

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda seguir las siguientes temperaturas como referencia:

- Término medio 145 °F (63 °C)
- Tres cuartos 160 °F (71 °C)
- Bien cocido 170 °F (77 °C)

Rojo

Cocine por unos minutos por cada lado, dependiendo del grosor del corte. Gire una sola vez. Cocine hasta que el corte se sienta muy suave al tocarlo con la parte posterior de las pinzas. Un termómetro para carne mostrará la temperatura interna de un corte de carne rojo como 130–140 °F (55–60 °C).

Medio rojo

Cocine por un lado hasta que pueda verse humedad solo en la cara superior. Gire una sola vez. Cocine del otro lado hasta que la humedad de la superficie sea visible. El filete se habrá cocinado a medio rojo cuando se sienta suave al tocarlo con la parte posterior de las pinzas. Un termómetro para carne mostrará la temperatura interna de un corte de carne medio rojo como 140–150 °F (60–65 °C).

Término medio

Cocine por un lado hasta que la cara superior acumule humedad. Gire una sola vez. Cocine del otro lado hasta que la humedad sea visible. El corte se habrá cocinado a término medio cuando se sienta elástico al tocarlo con la parte posterior de las pinzas. Un termómetro para carne mostrará la temperatura interna de un corte de carne a término medio como 150–160 °F (65–70 °C).

Tres cuartos

Cocine por un lado hasta que la cara superior acumule humedad. Cocine del otro lado hasta que la humedad se acumule sobre él. Reduzca el calor ligeramente y continúe cocinando hasta que el corte se sienta firme al tocarlo con la parte posterior de las pinzas. Un termómetro para carne mostrará la temperatura interna de un corte de carne tres cuartos como 160–170 °F (70–75 °C).

Bien cocido

Cocine por un lado hasta que la cara superior acumule humedad. Cocine del otro lado hasta que la humedad se acumule sobre él. Reduzca el calor ligeramente y continúe cocinando hasta que el corte se sienta muy firme al tocarlo con la parte posterior de las pinzas. Un termómetro para carne mostrará la temperatura interna de un corte de carne bien cocido como 170 °F (75 °C).

NOTA

No es necesario girar un corte de carne si lo cocina en posición de contacto. Gire los cortes una sola vez cuando esté asando en el modo BBQ de apertura plana.

SANDWICHES PANINI

Tenga en cuenta lo presente para obtener los mejores resultados de cocción al tostar paninis:

- Ponga siempre los paninis en el centro de la placa inferior.
- El tostado debe tomar aproximadamente de 5 a 8 minutos. El tiempo exacto de tostado será una cuestión de preferencia y el tipo de pan e ingredientes utilizados.

Pan

La plancha es ideal para tostar la mayoría de los tipos de pan (blanco, integral, de grano entero, etc.), así como panes artesanales (focaccia, pan sin levadura, baguettes, panecillos, etc.). El pan con pasas, el brioche u otros panes dulces con alto contenido de azúcar tenderán a dorarse más rápido.

Rellenos

Intente usar fruta enlatada o precocida, ya que la fruta fresca puede liberar un exceso de jugo cuando se calienta. Tenga cuidado al morder sándwiches que contengan rellenos como queso y tomate o mermelada, ya que retienen el calor y pueden quemarlo si los come demasiado rápido.

Cómo tostar pan

La placa plana hace que la plancha sea ideal para tostar panes planos sin levadura, sin rellenos ni ingredientes para untar. Intente tostar pan sin levadura, es una gran alternativa al pan tradicional a la hora del desayuno.

Snacks sin grasa

Gracias a la placa plana antiadherente, no es necesario untar mantequilla o margarina sobre sus snacks tostados.



Cuidado y limpieza

Asegúrese de que la plancha esté apagada presionando el botón POWER (Encendido). Retire el enchufe del tomacorriente. Deje que la plancha se enfríe por completo antes de desarmarla y limpiarla.

Limpie siempre la cara exterior, la bandeja de goteo y las placas de cocción después de cada uso para evitar la acumulación de ingredientes.



NOTA

No utilice limpiadores ni esponjas abrasivas para limpiar las superficies interiores o exteriores de la plancha. Estos materiales rayarán las superficies y dañarán el revestimiento antiadherente en las placas de cocción.



ADVERTENCIA

No sumerja el conjunto de la plancha, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido, ya que podría provocar una electrocución.

LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR DE LA PLANCHA

Limpie la parte exterior de la plancha con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la superficie de la plancha, antes de limpiar. Enjuague. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

Después de cada uso, retire la bandeja de goteo deslizándola y deseche el contenido. Limpie la bandeja usando agua jabonosa tibia y un paño suave. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la bandeja, antes de limpiar. Enjuague y seque completamente. Asegúrese siempre de volver a insertar la bandeja de goteo en la plancha después de la limpieza y antes de insertar el enchufe en un tomacorriente.



NOTA

La bandeja de goteo también se puede lavar en el lavavajillas.



ADVERTENCIA

Se debe tener extrema precaución al manipular la bandeja de goteo si contiene grasas y jugos calientes.

LIMPIEZA DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

1. Limpie las placas de cocción con un paño suave para retirar restos de alimentos.
2. También puede retirar las placas de cocción:
   a) Siempre asegúrese de que la plancha no esté caliente.
   b) Use el mango para abrir la placa superior en una posición de 90 grados.
   c) Para retirar la placa de cocción superior, use el seguro PLATE RELEASE (Liberar placa) en la parte frontal derecha de la placa superior. Para retirar la placa de cocción inferior, use el seguro PLATE RELEASE (Liberar placa) a la derecha del panel de control.
   d) Una vez liberados, retire suavemente las placas deslizándolas fuera de la plancha.
3. Ponga las placas de cocción en el lavavajillas (rejilla superior).
4. También puede lavar las placas de cocción limpiando la bandeja usando agua jabonosa tibia y un paño suave. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja y no a la placa, antes de limpiar. Elimine los residuos rebeldes con una esponja plástica no abrasiva o un cepillo de nylon para lavar.
5. Enjuague y seque completamente. Asegúrese siempre de volver a insertar las placas de cocción correctamente y de bloquearlas de nuevo de forma segura en su posición después de la limpieza y antes de insertar el enchufe en un tomacorriente.



NOTA

No utilice limpiadores ni esponjas abrasivas para limpiar la superficie de cocción de las placas. Estos materiales dañarán el revestimiento antiadherente en las placas de cocción.

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que la plancha esté apagada girando el selector de temperatura a la posición OFF (Apagado). Retire el enchufe del tomacorriente.
- Permita que la plancha, las placas de cocción y la bandeja de goteo se enfríen por completo.
- Asegúrese de que la plancha, las placas de cocción y la bandeja de goteo estén limpias y secas.
- Asegúrese de que la bandeja de goteo se reinserten en la plancha correctamente.
- Asegúrese de que las placas de cocción estén correctamente reinsertadas y aseguradas en su posición.
- Asegúrese de que las placas de cocción estén bloqueadas juntas deslizando el clip de control de altura ajustable a la posición LOCK (Bloqueo).
- Enrolle el cable de alimentación en el espacio de almacenamiento ubicado en la parte inferior de la plancha.
- Guarde la plancha sobre una superficie plana, nivelada y seca. También puede almacenar la plancha en posición vertical.



Notas

Breville Consumer Support

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 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	**breville.ca/support**
Mexico	**Mail:**	Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra # 169 Col. Granada C.P. 11520 Delegación Miguel Hidalgo CDMX México
	Phone:	1-800-953-1668
	Web:	**breville.mx/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. 2020.

• 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.
• Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BGR700 Series • Séries • Serie

USCM – E20