

Breville®



Panini Grill

Instruction Booklet • *Livret d'instructions*

BGR200XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Panini Grill

Breville

POWER
READY

PANINI

CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville Panini Grill
- 8** Operating your Breville Panini Grill
- 12** - Hints for best results for grilling meat
- 14** - How to judge a steak's doneness
- 15** - Hints for best results for toasting paninis
- 16** Care and cleaning your Breville Panini Grill
- 18** Recipes
- 25** One year limited warranty

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville 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

- Carefully read all instructions before operation and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional stickers before using the Panini 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 Panini Grill near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water.
- Keep the Panini Grill clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
- Do not place the Panini Grill on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Use the Panini Grill well away from walls.
- Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the Panini Grill.
- Do not place the Panini Grill on any surface that may be affected by heat. The use of a heat resistant mat is recommended on these surfaces.
- Do not use on a sink drain board.
- Always use the Panini Grill on a dry, level surface.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle to lift and open the top plate. Take care when using the Adjustable Height Control.
- Do not leave the Panini Grill unattended when in use.
- Do not place anything on top of the Panini Grill when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always remove the plug from the wall outlet and allow to cool if the appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the Panini Grill.
- Keep the exterior housing and the non-stick cooking plates clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Refer to care and cleaning (Page 16).
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or bench, touch hot surfaces or become knotted.
- This 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 supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.

NOTE:

Your Breville appliance comes with the unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet.

DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your panini grill has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision.

If you must use a longer power cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over.

To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW

your Breville Panini Grill

Breville



KNOW YOUR BREVILLE PANINI GRILL

1500 Watts of Power
for fast heat up and
quick searing

Floating Top Plate
allows the top plate to be
positioned horizontally for even
toasting and melting

**Stainless Steel Housing with
Die-Cast Arms**

Variable Temperature Control
Temperature can be set to toast a
panini or increased to sear steaks
and chicken

'POWER' and 'READY' Lights



7 Adjustable Height Settings
reduces the weight of the top
plate on more delicate foods or
can be set high enough for making
open melts.

**Ribbed Non-Stick
Cooking Plates**
large enough to accommodate
steaks and Artisan breads.

Adjustable Plate Tilt
legs can be flipped out to adjust
the angle of the bottom cooking
plate to drain fats into the
removable drip tray.

Removable Drip Tray
top-shelf dishwasher safe

Cord Storage in Base



OPERATING

your Breville Panini Grill

Breville



OPERATING YOUR BREVILLE PANINI GRILL

BEFORE FIRST USE

1. Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using your Panini Grill for the first time.
2. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a soft damp cloth. Dry thoroughly.

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.

The Panini Grill can be used as a grill for searing meats and vegetables or as a panini press for toasting breads and focaccia. It also features an adjustable Height Control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate.

TO USE AS A GRILL

3. Insert the power plug into a 110/120v power outlet. The red 'POWER' light will illuminate.
4. Turn the variable temperature control to 'SEAR' for fast heat up. Allow the grill to pre-heat with the top cooking plate in the closed position until the green 'READY' light illuminates.

NOTE:

The green 'Ready' light will cycle on and off during the cooking process indicating that the correct temperature is being maintained.

5. During this time, prepare the foods to be cooked. Refer to Grilling Guide (page 13) or Grilling Recipes (page 18).

When the grill has preheated, place the foods to be cooked onto the bottom cooking plate. Always place foods towards the rear of the bottom cooking plate.

6. Close the top cooking plate. The top cooking plate has a floating hinge that is designed to evenly press down on food. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks on the selected foods (see fig 1).



fig 1

NOTE:

Foods may be cooked with the top cooking plate in the open or closed position. Cooking with the top plate closed will create grill marks on both sides of the food.

7. Grilling times will depend on the food being cooked. Refer to Grilling Guide (page 13) or Grilling Recipes (page 18).
8. When the food is grilled, use the handle to open the grill and raise the top cooking plate. Remove food with the help of a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating.

NOTE:

Always allow the grill to pre-heat until the green 'READY' light illuminates.

OPERATING YOUR BREVILLE PANINI GRILL

TO USE AS A PANINI PRESS

1. Insert the power plug into a 110/120v power outlet. The red 'POWER' light will illuminate.
2. Turn the variable temperature control to 'PANINI' setting. Allow the grill to preheat with the top cooking plate in the closed position until the green 'READY' light illuminates.
3. During this time prepare the panini. When the panini grill has pre-heated, place the panini onto the bottom cooking plate. Always place paninis towards the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate. The top cooking plate has a floating hinge that is designed to evenly press down on the panini. The top plate must be fully lowered to cook paninis.

NOTE:

Foods may be cooked with the top cooking plate in the open or closed position. Cooking with the top plate closed will create grill marks on both sides of the food.

5. Toasting should take approximately 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and type of filling used.
6. When the panini is cooked, use the handle to open the grill and raise the top cooking plate. Remove panini with the help of a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating.

USING THE ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL FEATURE

Adjustable Height Control feature allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate. This allows your grill to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing. It can also be used for toasting open sandwich melts and snacks where you don't need to apply the weight of the top plate.

1. Turn the variable temperature control to 'SEAR' or 'PANINI' setting and allow the grill to pre-heat until the green 'READY' light illuminates.
2. Place food to be grilled or your panini to be melted on the bottom plate.
3. Move the Adjustable Height Control clip on the right hand side of the grill to the desired height (see fig 2).



4. Slowly lower the top plate until it rests on the Adjustable Height Control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods or melt ingredients such as cheese. Grilling and toasting times will be a matter of taste. It will depend on the height of the top plate. Also refer to Grilling Guide (page 13) or Grilling Recipes (page 18).

OPERATING YOUR BREVILLE PANINI GRILL

NOTE:

The Adjustable Grilling Height Control can be moved to accommodate thick or thin foods by sliding the clip forwards or backwards along the arm.

USING THE ANGLE ADJUST NON-SLIP FEET

Your Panini Grill features extendable feet which are designed to level the bottom plate when cooking foods such as sausages. This ensures the sausages do not roll off the hotplate but still drain the maximum amount of fat while cooking.

Simply flip the feet forward to level the bottom cooking plate, or flip the feet backwards to angle the bottom plate.

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL

The Panini Grill features a Variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked. With the dial set on 'SEAR' (see fig 3) the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.



With the dial set on 'PANINI' (see fig 4) the temperature is correctly suited to toasting paninis.

The Variable Temperature Control dial allows you to select a setting suited to the foods which are being cooked.



HINTS FOR BEST RESULTS FOR GRILLING MEAT

For best Grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the Panini Grill is closed.

Recommended Cuts	
Beef	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet.
Lamb	Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.
Pork	Butterfly loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillets, Diced Pork.

- Tougher cuts such as beef blade, topside steak or 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 with kitchen paper before placing on the Panini Grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the Grill plate when cooked.
- Do not over cook meat, even pork is better served pink and juicy.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak.
- When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

HINTS FOR BEST RESULTS FOR GRILLING MEAT

GRILLING GUIDE

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

It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.

GRILLING GUIDE		
INGREDIENT	TYPE	APPROX. COOKING TIME
Beef	<ul style="list-style-type: none"> Sirloin steak Minute steak Hamburger patties 	<ul style="list-style-type: none"> 3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done 1-2 minutes 4-6 minutes
Pork	<ul style="list-style-type: none"> Scotch fillet Loin steaks Fillet 	<ul style="list-style-type: none"> 4-6 minutes 4-6 minutes 4-6 minutes
Lamb	<ul style="list-style-type: none"> Loin Cutlets Leg steaks 	<ul style="list-style-type: none"> 3 minutes 4 minutes 4 minutes
Chicken	<ul style="list-style-type: none"> Breast fillets Thigh fillets 	<ul style="list-style-type: none"> 6 minutes or until cooked through 4-5 minutes or until cooked through
Sausages	<ul style="list-style-type: none"> Thin Thick 	<ul style="list-style-type: none"> 3-4 minutes 6-7 minutes
Panini Sandwich or Focaccia		<ul style="list-style-type: none"> 5-8 minutes or until golden brown
Vegetables sliced ¼" thick	<ul style="list-style-type: none"> Eggplant Zucchini Sweet potato 	<ul style="list-style-type: none"> 3-5 minutes 3-5 minutes 3-5 minutes
Seafood	<ul style="list-style-type: none"> Fish fillets Fish cutlets Octopus (cleaned) Prawns Scallops 	<ul style="list-style-type: none"> 2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

HOW TO JUDGE A STEAK'S DONENESS

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 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 one side until moisture is pooling on top surface. Turn once only. Cook 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 one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook 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 one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook 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 170-185°F (75-85°C).

HINTS FOR BEST RESULTS FOR TOASTING PANINIS

BREAD

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

FILLINGS

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

TOASTING BREAD

The panini grill is ideal for toasting plain breads and Turkish bread, without any fillings or spreads. Try toasting Turkish bread with jams for a great alternative to standard breads at breakfast.

FAT FREE SNACKS

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

CARE, CLEANING AND STORAGE

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet. Allow your Panini Grill to cool before cleaning. The grill is easier to clean when slightly warm.

Always clean your Panini Grill after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad.



DO NOT IMMERSE ANY PART OF THE BREVILLE PANINI GRILL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

CLEANING THE DRIP TRAY

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

Alternatively the drip tray can be cleaned in the dishwasher (top shelf recommended).

DURABLE NON-STICK COATING

Cooking on a non-stick surface minimizes the need for oil, food does not stick and cleaning is easier.

Any discoloration that may occur will only detract from the appearance of the grill and will not affect the cooking performance.

When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash with warm soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

NOTE:

The cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

NOTE

Do not use spray-on nonstick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

STORAGE

To store your Panini Grill:

1. Unplug power cord from the power outlet.
2. Allow the Grill to fully cool.
3. Slide the Height control clip towards the front handle to the 'LOCK' position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Click the removable drip tray into place.
5. Wrap the power cord in the cord storage area below the grill.
6. Store on a flat, dry level surface.

NOTE

The storage clip should not be used to clamp down the top plate when food is in the Panini Grill.

RECIPES

Breville



RECIPES

AUSSIE BURGER

Serves 4

- 1lb (500g) minced beef
- 1 cup fresh bread crumbs
- 1 small onion, peeled and finely chopped
- 1 teaspoon commercially prepared crushed garlic
- 1 tablespoon dried parsley flakes
- 1 egg, lightly beaten

To cook and serve;

- 4 bacon rashers
 - 4 hamburger buns or full grain rolls
 - 1 x 8oz (250g) tin beet slices, drained
 - 2 vine ripened tomatoes, thinly sliced
 - tomato sauce
 - 4 cheddar cheese slices
 - ¼ iceberg lettuce heart, shredded
1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
 2. Combine all ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form mince into 4 patties. Set aside.
 3. Place patties on bottom plate of preheated grill and allow the top plate to rest on the patties. Adjust the Grilling Height Control to the thickness of the pattie. Cook for 4-5 minutes.
 4. Place bacon on grill. Lightly spread buns with butter or margarine.
 5. Place a pattie on each bun and top with bacon, beets, tomato, tomato sauce and cheese. Add lettuce to burgers and place reserved roll halves on top.

Serve immediately.

TERIYAKI CHICKEN FILLETS

Serves 4

- 4 half chicken breast fillets
- 1 tablespoon mirin
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 teaspoons caster sugar
- 2 teaspoons cooking sake

To serve;

- lemon wedges
- steamed rice
- salad of green leaves

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
3. Place chicken on preheated grill and allow top plate to gently rest on chicken.
4. Cook for 4-5 minutes until chicken is cooked through.
5. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice.

Garnish with lemon wedges and accompany with a salad of green leaves.

RECIPES

OREGANO LAMB KEBABS

Serves 4

- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon dried oregano leaves
- 1 teaspoon commercial prepared minced garlic
- 1lb (500g) boneless lean lamb, cut into 1½in (3cm) cubes
- freshly ground black pepper
- 4 kebab skewers

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine oil with lemon juice, oregano and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
3. Season each kebab generously with pepper and place on preheated grill.
4. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4-5 minutes.

Serve with crusty bread and a Greek salad of salad leaves, black olives and crumbled feta cheese.

BABY OCTOPUS WITH CHILLI AND GARLIC

Serves 4

- 1.5lb (750g) baby octopus, cleaned
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon Thai style sweet chilli sauce juice and zest of 1 lime
- 1 teaspoon commercially prepared minced garlic
- freshly ground black pepper

To garnish;

lime wedges cilantro sprigs

To serve;

Lightly steamed vermicelli noodles

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chilli sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
3. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes.

Remove from grill and serve in a bowl on a bed of vermicelli noodles, garnish with lime and cilantro.

RECIPES

MARINATED NEW YORK CUT STEAK

Serves 4

- 1 cup/250ml red wine
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon Dijon style mustard
- 1 teaspoon commercially prepared minced garlic
- 4 New York cut steaks - cut 1½in (3cm) thick

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish, not plastic or aluminium, and pour over marinade.
3. Marinade at room temperature for 30 minutes to 1 hour.
4. Remove steaks from marinade and place on preheated grill. Cook for 3 minutes for medium rare.

Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

Serves 4

- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons dried tarragon leaves
- freshly ground black pepper
- 4 Atlantic salmon steaks - weighing approx. 6oz (180g) each

To garnish;

lime or lemon wedges

To serve;

shoe string fries or steamed baby potatoes

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
3. Brush salmon on both sides with seasoned mixture and place on preheated grill.
4. Adjust the grilling height control to just touch the top of the fish steak.
5. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and 'rosy' pink on the inside. Cook a little longer if you prefer your fish more cooked.

Remove from grill and serve immediately.

RECIPES

HOT GINGERED PRAWNS

Serves 4

2lb (1kg) green king prawns, peeled with tails intact

1 teaspoon crushed garlic

¼ cup soy sauce

¼ cup dry white wine

1 tablespoon finely shredded ginger

12oz (350ml) Thai sweet chilli sauce

Wooden skewers, soaked in water

To serve;

Steamed jasmine rice

Sautéed Chinese broccoli

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Thread prawns onto soaked wooden skewers (approx. 4 per skewer).
3. Combine remaining ingredients and mix well, pour over prawn skewers. Place skewers on preheated grill and lower top plate, cook for 2-3 minutes or until pink and tender.

Serve with steamed rice and broccoli.

LEMON AND HONEY CHICKEN SKEWERS

Serves 4

1lb (500g) chicken breast fillets

2 tablespoons lemon juice

2 tablespoons honey

2 teaspoons sesame seeds

1 teaspoon grated ginger

Wooden skewers, soaked in water

To serve;

Steamed basmati rice

Steamed green vegetables

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Slice chicken into thin strips and thread onto 8 skewers. Place skewers on preheated grill and lower top plate. Allow to cook for 3-4 minutes or until cooked through.
3. While chicken is cooking combine lemon juice, honey, sesame seeds and ginger.

Remove cooked skewers from grill and serve on a bed of steamed rice and green vegetables. Pour over the lemon and honey sauce over the hot skewers.

RECIPES

CHILLI BEEF SALAD WITH CASHEWS

Serves 4

- 1lb (500g) rump or sirloin steak
- 3 mild red chillies, chopped
- 2 tablespoons soy sauce
- 1 teaspoon crushed ginger
- ½ teaspoon crushed garlic
- Salad greens

To serve;

- ½ cup chopped cashew nuts
- soy sauce

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Slice steak into thin strips and combine with chilli, soy, ginger and garlic and marinate for 20 minutes.
3. Cook beef on preheated grill and lower top plate and cook 1-2 minutes each side.

Place salad greens in individual serving bowls and remove cooked beef strips from grill and place on top of greens and sprinkle with cashew nuts and soy sauce.

THAI GREEN CURRY LAMB CUTLETS

Serves 4

- 1 tablespoon Thai green curry paste
- 3 tablespoons coconut cream
- 1 tablespoon chopped cilantro
- 12 lamb cutlets, trimmed

To serve;

Steamed rice and greens

1. Pre-heat Panini Grill using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine curry paste, coconut cream and cilantro. Spoon over cutlets and marinate for 20 minutes.
3. Place cutlets on preheated grill and lower top plate and cook for 4 minutes each side or until cooked to your liking.

Serve with steamed rice and greens.

RECIPES

CHAR GRILLED CHICKEN LAVOSH WITH MANGO & PINENUT MAYONNAISE

Serves 2-3

- ¼ cup mayonnaise
- ½ tablespoon chili salsa
- 1 teaspoon grated lime rind
- ½ tablespoon lime juice
- 5oz (125g) canned mango pieces, drained
- 1½ tablespoon toasted pinenuts
- 1 char-grilled chicken breast, sliced thinly
- 2 sheets lavash bread
- 1 avocado, sliced

1. Pre-heat Panini Grill using 'PANINI' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine mayonnaise, salsa, rind, juice, mango, pinenuts and chicken.
3. Spread chicken mixture over each lavash. Top with avocado and roll tightly.
4. Place lavash rolls on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until bread is golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serve sliced on an angle with salad greens.

ITALIAN VEGETARIAN FOCACCIA ROUND

Serves 2-3

- 3 small round cheese and olive focaccia
- 1½ tablespoons pesto
- 5oz (125g) Italian Roma Egg tomatoes, sliced
- 3.5oz (100g) bocconcini cheese, drained and sliced
- 1 medium Spanish onion, thinly sliced
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 1½ tablespoons extra virgin oil
- Salt and freshly ground pepper, to taste

1. Pre-heat Panini Grill using 'PANINI' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Cut focaccia in half to form a sandwich. Spread with pesto. Fill with tomatoes, cheese, onions, vinegar, oil and seasonings.
3. Place focaccias on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

RECIPES

ROAST BEEF PITA ROLL

Serves 2-3

- 2 round Pita bread
- 2.5oz (70g) cream cheese
- 3 teaspoons seeded mustard
- ½ tablespoon lemon juice
- ½ cup grated canned beet, drained
- 3.5oz (100g) shaved rare roast beef
- 2.5oz (70g) marinated roasted eggplant

1. Pre-heat Panini Grill using 'PANINI' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine cream cheese, mustard and lemon juice. Spread each Pita bread with cream cheese mixture. Top with beets, roast beef and eggplant. Roll tightly.
3. Place Pita bread on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 10 minutes.

Serve sliced.

SMOKED SALMON LAVASH ROLL

Serves 2-3

- 2 large sheets of lavash bread
- 3.5oz (100g) cream cheese
- 1 tablespoon lime juice
- ½ tablespoon drained capers
- ½ tablespoon freshly chopped dill
- Freshly ground black pepper, to taste
- 2 zucchini, ribboned with vegetable peeler
- 7oz (200g) smoked salmon

1. Pre-heat Panini Grill using 'PANINI' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine cream cheese, lime juice, capers, dill and pepper. Spread each lavash with cream cheese mixture. Top with zucchini and salmon roll tightly.
3. Place lavash rolls on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 5 - 8 minutes.

Serve lavash rolls sliced.

RECIPES

SPICY LAMB IN PITA

Serves 2-3

- 1 tablespoons oil
- 4.5oz (125g) ground lamb mince
- 2 tablespoons finely chopped onion
- ½ cup diced tomato
- 1 tablespoons freshly chopped mint
- ¼ teaspoon ground cilantro
- Pinch ground ginger
- ½ teaspoon ground cumin
- ¼ teaspoon turmeric
- Salt and freshly ground black pepper, to taste
- 3 pita breads
- 3 slices Swiss cheese
- Tatziki dip, for serving

1. Pre-heat Panini Grill using 'PANINI' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Heat oil in a fry pan and sauté lamb mince, onions, tomato, mint, spices and seasonings until browned and cooked. Drain and cool.
3. Split pitas open to form pockets. Fill with lamb mixture and insert a cheese slice into each pocket.
4. Place filled pita breads on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 10 minutes.

Serve with tatziki dip.

GOAT'S CHEESE AND ROASTED PEPPER FOCACCIA

Serves 2

- 1 large round focaccia
- 3oz (90g) softened goat's cheese
- ½ tablespoon roughly chopped Italian parsley
- ½ tablespoon roughly chopped basil
- 1 clove garlic, thinly sliced
- 1 tablespoons drained capers
- 1 tablespoons lemon juice
- ½ tablespoon sweet Thai chili sauce
- 2oz (60g) marinated roasted zucchini
- 2.5oz (50g) semi dried tomatoes

1. Pre-heat Panini Grill using 'PANINI' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Cut focaccia in half to form a sandwich. Combine goat's cheese parsley, basil, garlic, capers, lemon juice and chili sauce. Spread focaccia with goat's cheese mixture. Fill with zucchini and tomatoes.
3. Place filled focaccias on the bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville® warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre Gril-Panini de Breville

Breville



TABLE DES MATIÈRES

- 30** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 32** Faites la connaissance de votre Gril-Panini de Breville
- 34** Fonctionnement de votre Gril-Panini de Breville
- 38** - Trucs pour bien griller les viandes
- 40** - Comment évaluer la cuisson du steak
- 41** - Trucs pour bien griller les paninis
- 42** Entretien, nettoyage et rangement
- 44** Recettes
- 53** Garantie limitée d'un an

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de prendre les mesures de précaution qui s'imposent, à savoir:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le Gril-Panini pour la première fois.
- Afin de protéger les enfants contre les risques de suffocation, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le Gril-Panini sur le bord d'un comptoir ou d'une table quand il est en opération. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sèche.
- Gardez le Gril-Panini loin des murs, des rideaux ou des matériaux sensibles à la chaleur ou à la vapeur.
- Ne placez pas le Gril-Panini sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, et évitez qu'il n'entre en contact avec un four chaud. Gardez-le loin du mur.
- Laissez suffisamment d'espace tout autour du Gril-Panini pour laisser l'air circuler.
- Ne déposez pas le Gril-Panini directement sur une surface sensible à la chaleur. Utilisez un napperon pour la protéger.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Placez toujours le Gril-Panini sur une surface sèche et de niveau.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure. Soyez vigilant lorsque vous utilisez le contrôle ajustable de la hauteur.
- Ne laissez pas le Gril-Panini sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Ne déposez aucun objet sur le dessus du Gril-Panini quand le couvercle est fermé, s'il est en opération ou rangé.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir lorsqu'il n'est pas en opération ou avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Ne nettoyez pas le Gril-Panini avec des nettoyants caustiques ou nettoyants pour le four.
- Veillez à ce que le boîtier et les plaques antiadhésives soient toujours propres. Respectez les consignes de nettoyage contenues dans ce livret. (Voir la section Entretien et nettoyage en page 42).
- Si l'appareil est muni d'une mise à la terre, la corde de rallonge doit être munie d'un cordon trifilaire avec mise à la terre.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide.

POUR TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- 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 connaissance du produit, à moins d'avoir été préalablement préparé par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Retournez-le à un centre de service autorisé de Breville pour le faire examiner et/ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un centre de service autorisé de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Utilisez-le uniquement dans le cadre recommandé dans ce manuel. Un usage inadéquat peut causer des blessures.

NOTE:

Votre appareil Breville est doté d'une fiche pratique Assist Plug^{MC} munie d'une boucle pour le doigt qui permet le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise murale.

N'UTILISEZ PAS de corde de rallonge ou de barre d'alimentation.

CORDON D'ALIMENTATION

Votre Gril-Panini est muni d'un cordon d'alimentation court sécuritaire qui prévient les blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'étrangler avec le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance d'un adulte.

Si vous devez utiliser une corde de rallonge ou un cordon plus long, ce cordon ne devra pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface, afin d'éviter que les enfants ne s'y suspendent ou s'enchevêtrent dans le cordon.

Pour prévenir les risques de chocs électriques, blessures corporelles ou incendie, le wattage de la corde de rallonge doit être équivalent ou supérieur à celui de l'appareil (le wattage est noté sous l'appareil).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Gril-Panini de Breville

Breville

POWER

READY

PANINI

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

Puissance de 1500 watts
pour réchauffage rapide et
vitesse de saisie

Plaque supérieure flottante
se positionne à l'horizontale pour
un grillage uniforme

**Boîtier en acier inoxydable
avec bras en métal moulé**

**Contrôle de
température variable**

La température peut être réglée pour
griler un panini ou haussée pour saisir
les steaks ou le poulet

**Témoins lumineux 'POWER'
et 'READY'**

indiquent que le Gril-Panini se
réchauffe ou est prêt à être utilisé



**7 réglages ajustables
de la hauteur**

Réduit le poids de la plaque supérieure
sur les aliments délicats ou la relève
pour griller les sandwichs ouverts

**Inclinaison ajustable
de la plaque**

Les pieds extensibles inclinent la
plaque inférieure pour acheminer les
gras dans le plateau d'égouttement

**Plaques nervurées
antiadhésives**

Surface assez large pour convenir
aux steaks ou au pain de ménage

Plateau d'égouttement amovible

allant sur le plateau supérieur
du lave-vaisselle

Cord Storage in Base



FONCTIONNEMENT

de votre Gril-Panini de Breville

Breville



FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre Gril-Panini pour la première fois.
2. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et exemptes de poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon humide et asséchez en profondeur.

NOTE:

Lorsque l'appareil est mis en marche et se réchauffe pour la première fois, une légère émanation de fumée peut s'en dégager. Ce phénomène est causé par les substances enduisant les éléments chauffants. Cela est normal et n'altérera en rien le rendement de votre Gril-Panini.

Le Gril-Panini peut servir à saisir les viandes ou les légumes ou comme presse-panini pour griller le pain ou les focaccias. Il est doté d'un contrôle ajustable de la hauteur qui vous permet d'ajuster la plaque supérieure à la position désirée au-dessus de la plaque inférieure.

UTILISATION COMME GRIL

3. Branchez la fiche dans une prise de 110/120V. Le témoin rouge 'POWER' s'illuminera.
4. Tournez le cadran de contrôle de température variable à 'SEAR' pour un réchauffage rapide. Laissez le gril préchauffer en gardant la plaque supérieure abaissée jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.

NOTE:

Le témoin 'Ready' s'illuminera en alternance durant le processus de cuisson, indiquant que la bonne température est maintenue.

5. Pendant ce temps, préparer les aliments pour la cuisson. Consultez le Guide de grillage (page 39) ou les Recettes (page 44). Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments sur la plaque inférieure, toujours vers l'arrière.
6. Rabaissez la plaque supérieure. Cette plaque est munie d'une charnière flottante qui lui permet de presser uniformément les aliments. Lorsqu'elle est abaissée, elle laissera des marques sur les aliments (voir fig. 1).



fig 1

NOTE:

Vous pouvez cuire les aliments avec la plaque supérieure en position ouverte ou fermée. Cette dernière position laissera des marques de grillage sur les deux côtés des aliments.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

- Le temps de cuisson dépendra du type d'aliments. Consultez le Guide de grillage (page 39) ou les Recettes (page 44).
- Une fois les aliments grillés, ouvrez le gril à l'aide de la poignée et soulevez la plaque supérieure. Retirez les aliments avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de pinces en métal ou de couteaux qui pourraient égratigner la surface antiadhésive des plaques.
- Le grillage prendra environ 5 à 8 minutes, ou selon vos goûts personnels. Il dépendra aussi du type de pain ou de garniture employée.
- Lorsque le panini est cuit, soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée. Retirez le panini avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de pinces en métal ou de couteau qui pourraient égratigner la surface antiadhésive des plaques.

NOTE:

Laissez toujours le gril préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.

UTILISATION COMME PRESSE-PANINI

- Branchez la fiche dans une prise de 110/120V. Le témoin rouge 'POWER' s'illuminera.
- Tournez le cadran de contrôle de température variable à 'PANINI'. Laissez le gril préchauffer en gardant la plaque supérieure en position fermée, jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
- Pendant ce temps, préparez le panini. Après que le Gril-Panini eût préchauffé, déposez le panini sur la plaque inférieure, toujours vers l'arrière.
- Rabaissez la plaque supérieure. Cette dernière est munie d'une charnière flottante qui lui permet de presser uniformément le panini.

NOTE:

Vous pouvez cuire les aliments avec la plaque supérieure en position ouverte ou fermée. Cette dernière position laissera des marques de grillage sur les deux côtés des aliments.

UTILISATION DU CONTRÔLE AJUSTABLE DE LA HAUTEUR

Le contrôle ajustable de la hauteur vous permet d'ajuster la position de la plaque supérieure au-dessus de la plaque inférieure. Vous pourrez ainsi griller des aliments plus délicats comme le poisson ou les pains à hamburger sans les écraser. Il permet également de griller des sandwiches ouverts sans le poids de la plaque supérieure.

- Tournez le cadran de contrôle de température variable à 'SEAR' ou 'PANINI' et laissez le gril préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
- Placez les aliments à griller ou votre panini sur la plaque inférieure.
- Ajustez la hauteur à l'aide de la languette de contrôle située sur le côté droit du gril (voir fig. 2).



fig 2

FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

4. Abaissez lentement la plaque supérieure pour qu'elle repose sur la languette de contrôle ajustable de la hauteur.
5. La plaque supérieure irradiera la chaleur nécessaire pour légèrement griller les aliments ou faire fondre le fromage. Le temps de grillage est une question de goût et dépendra de la hauteur de la plaque supérieure. Consultez le Guide de grillage (page 39) ou les Recettes (page 44).

NOTE:

Vous pouvez ajuster le contrôle de la hauteur selon l'épaisseur des aliments en glissant la languette vers l'avant ou l'arrière, le long du bras.

UTILISATION DES PIEDS ANTIDÉRAPANTS INCLINABLES

Votre Gril-Panini est muni de pieds extensibles conçus pour ajuster le niveau de la plaque inférieure pour la cuisson d'aliments comme les saucisses. Cela les empêche de rouler hors de la plaque et élimine ainsi le maximum de gras de cuisson. Vous n'avez qu'à incliner les pieds vers l'avant pour mettre la plaque inférieure de niveau, ou vers l'arrière pour lui donner un angle.

CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE

Le Gril-Panini est muni d'un cadran de contrôle de température variable qui permet de cuire une variété d'aliments. Au réglage 'SEAR' (fig. 3), la température est assez élevée pour griller les viandes ou autres aliments.



fig 3

À la position 'PANINI' (voir fig. 4), la température conviendra au grillage des paninis.

Le cadran de contrôle de température variable vous permettra de choisir le réglage approprié aux aliments à griller.



fig 4

TRUCS POUR BIEN GRILLER LES VIANDES

Pour de meilleurs résultats, choisissez des coupes de viande assez épaisses pour qu'elles touchent aux deux plaques lorsque le gril est fermé.

Coupes recommandées	
Boeuf	Contre-filet (New York), croupe, faux-filet et filet
Agneau	Tranche de gigot, filet, coquilles d'ail, côtelettes et cubes
Porc	Côtelettes papillon, côtes levées, tranches de jambon, filets et cubes

- Les coupes plus coriaces comme le rôti de palette, l'intérieur de ronde, le quartier avant ou la tranche de collet d'agneau peuvent être utilisées. Pour les attendrir, faites-les macérer au préalable dans une marinade à base de vin ou de vinaigre pendant quelques heures ou toute la nuit.
- Si vous utilisez une recette de marinade ou de la viande déjà marinée, enlevez l'excès de marinade et essuyez la viande avec du papier essuie-tout avant de la placer sur le Gril-Panini. Le sucre contenu dans certaines marinades peut coller sur les plaques.
- Evitez de trop cuire la viande; même le porc est délicieux lorsqu'il est servi rosé et juteux.
- Ne coupez pas la viande et ne la piquez pas avec une fourchette durant la cuisson, car les jus qui s'en échapperont la rendront sèche et dure.
- Pour retirer les morceaux de poisson, utilisez une spatule en plastique à l'épreuve de la chaleur.
- Si vous cuisez les saucisses à l'étuvée avant de les griller, vous n'aurez pas à les piquer durant la cuisson.

TRUCS POUR BIEN GRILLER LES VIANDES

GUIDE DE GRILLAGE

Les temps de cuisson ci-après sont approximatifs et peuvent varier selon l'épaisseur des aliments et vos goûts personnels.

Il n'est pas recommandé de cuire des steaks avec un gros os comme les T-bone.

GUIDE DE GRILLAGE		
INGRÉDIENTS	TYPE	TEMPS DE CUISSON
Bœuf	<ul style="list-style-type: none"> Bifteck de surlonge Steak minute Galettes de bœuf 	<ul style="list-style-type: none"> 3 minutes pour mi-saignant 5-6 minutes pour bien cuit 1-2 minutes 4-6 minutes
Porc	<ul style="list-style-type: none"> Faux filet Bifteck de longe Filet 	<ul style="list-style-type: none"> 4-6 minutes 4-6 minutes 4-6 minutes
Agneau	<ul style="list-style-type: none"> Longe Escalopes Tranches de gigot 	<ul style="list-style-type: none"> 3 minutes 4 minutes 4 minutes
Poulet	<ul style="list-style-type: none"> Filets de poitrine Filets de cuisses 	<ul style="list-style-type: none"> 6 minutes ou jusqu'à cuisson complète 4-5 minutes ou jusqu'à cuisson complète
Saucisses	<ul style="list-style-type: none"> Minces Épaisses 	<ul style="list-style-type: none"> 3-4 minutes 6-7 minutes
Sandwich Panini ou Focaccia		<ul style="list-style-type: none"> 5-8 minutes ou jusqu'à coloration dorée
Légumes tranchés épaisseur 1 cm (¼ po)	<ul style="list-style-type: none"> Aubergine Zucchini Patate sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> 3-5 minutes 3-5 minutes 3-5 minutes
Fruits de mer	<ul style="list-style-type: none"> Filets de poisson Escalopes de poisson Poulpe (nettoyé) Crevettes Pétoncles 	<ul style="list-style-type: none"> 2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

COMMENT ÉVALUER LA CUISSON DU STEAK

ÉVALUER LA CUISSON

C'est un art de pouvoir déterminer avec précision le bon degré de cuisson d'un steak ou d'une côtelette d'agneau - saignant, rosé, moyen, à point et bien cuit - Voici quelques trucs et astuces qui vous aideront à maîtriser cet art.

NOTE:

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

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

SAIGNANT

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

ROSÉ

Cuire le steak d'un côté jusqu'à suintement. Tourner et cuire de l'autre côté de la même façon. Le steak sera rosé lorsqu'il sera tendre à la pression du dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 140-150°F (60-65°C) pour un steak mi-saignant.

MOYEN

Cuire le steak d'un côté jusqu'à suintement. Tourner et cuire de l'autre côté de la même façon. Le steak sera cuit moyen quand il rebondira à la pression du dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 150-160°F (65-70°C) pour une cuisson moyenne.

À POINT

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

BIEN CUIT

Cuire le steak d'un côté jusqu'à suintement. Tourner et cuire de l'autre côté de la même façon. Abaisser légèrement la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le steak soit ferme à la pression du dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 170-185°F (75-85°C) pour un steak bien cuit.

TRUCS POUR BIEN GRILLER LES PANINIS

PAIN

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

GARNITURE

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

GRILLAGE DU PAIN

Le Gril-Panini est idéal pour griller le pain blanc ou le pain turc, sans garniture ni beurre. Cependant, vous pourrez faire griller une tranche de pain turc nappée de confiture, heureuse alternative au déjeuner standard.

COLLATIONS SANTÉ

Grâce aux plaques antiadhésives, aucun corps gras n'est nécessaire pour griller vos collations préférées.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. À noter qu'il sera plus facile à nettoyer s'il est encore un peu chaud.

Nettoyez toujours votre Gril-Panini après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation de résidus de cuisson.

Essayez les plaques avec un chiffon doux pour dégager les résidus de cuisson. Si les résidus persistent, mouillez-les avec de l'eau chaude savonneuse et nettoyez avec une tampon à récurer en plastique.



N'IMMERGEZ AUCUNE PIÈCE DU GRIL-PANINI DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Retirez et videz le contenu du plateau d'égouttement après chaque utilisation et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs trop forts qui pourraient endommager la surface du plateau. Rincez et asséchez à fond avec un chiffon doux et propre, puis replacez-le.

Vous pourrez également le nettoyer au lave-vaisselle (plateau supérieur recommandé).

SURFACE ANTIADHÉSIVE DURABLE

La cuisson sur plaques antiadhésives nécessite un minimum d'huile, empêche les aliments de coller et facilite le nettoyage.

Toute décoloration pouvant apparaître sur les plaques les rendra un peu moins attrayantes mais n'altérera en rien leur rendement.

Pour nettoyer la surface antiadhésive des plaques, n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou tout autre nettoyant

abrasif. Dégagez les résidus de cuisson à l'aide d'un tampon à récurer en plastique ou d'une brosse de nylon.

NOTE:

Les plaques de cuisson sont recouvertes d'un enduit antiadhésif. N'utilisez pas de produits abrasifs.

NOTE:

N'utilisez pas d'enduit antiadhésif en aérosol, car ils pourraient affecter le rendement de la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

RANGEMENT

Pour ranger votre Gril-Painin:

1. Débranchez-le.
2. Laissez-le refroidir.
3. Assurez-vous que les plaques sont verrouillées ensemble en faisant glisser la languette de contrôle ajustable de la hauteur vers l'avant à la position 'LOCK'.
4. Verrouillez le plateau d'égouttement amovible bien en place.
5. Enroulez le cordon d'alimentation dans l'espace de rangement situé sous le gril.
6. Rangez-le sur une surface plate, sèche et de niveau.

NOTE:

La languette ne doit pas être utilisée pour bloquer la plaque supérieure quand les aliments sont dans le Gril-Panini.

RECETTES

Breville



RECETTES

BURGER AUSTRALIEN

6 portions

- 500g (1 lb) de boeuf haché
- 1 tasse de chapelure fraîche
- 1 petit oignon pelé et émincé
- 1 c. à thé d'ail écrasé
- 1 c. à soupe de persil séché
- 1 oeuf légèrement battu

Pour cuire et servir:

- 6 tranches de bacon minces
- 6 pains à hamburger
- 1 boîte de 250g (8 oz) de betteraves tranchées et égouttées
- 2 tomates italiennes tranchées minces
- Ketchup
- 6 tranches de fromage cheddar
- ¼ de coeur de laitue iceberg effiloché

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffez jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Former 6 galettes et réserver.
3. Déposer les galettes sur la plaque inférieure du gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Ajuster le contrôle de la hauteur selon l'épaisseur des galettes. Cuire 4-5 minutes.
4. Placer les tranches de bacon sur le gril. Beurrer légèrement les pains à hamburger.
5. Déposer une galette de viande sur la moitié des pains et recouvrir de bacon, tomates, ketchup et fromage. Ajouter la laitue et l'autre moitié du pain.

Servir immédiatement.

FILETS DE POULET TERIYAKI

4 portions

- 4 filets de poitrine de poulet coupés en deux
- 1 c. a soupe de mirin
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à thé de sucre en poudre
- 2 c. à thé de saké de cuisson

Pour servir:

- Tranches de citron
- Riz cuit a la vapeur
- Salade verte

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffez jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Mélanger le mirin, la sauce soya, le sucre et le saké. Déposer le poulet dans un plat à cuisson en acier inoxydable et recouvrir de marinade. Laisser mariner 30 minutes avant la cuisson.
3. Mettre le poulet sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure pour qu'elle effleure le poulet.
4. Cuire 4-5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
5. Retirer le poulet et laisser reposer 5 minutes avant de servir sur un lit de riz cuit à la vapeur.

Garnir de quartiers de citron et accompagner d'une salade verte.

KEBABS D'AGNEAU À L'ORIGAN

4 portions

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à thé d'ail haché (préparé)
- 1 c. à soupe de feuilles d'origan séchées
- 500g (1 lb) de longe d'agneau coupée en cubes de 3cm (1¼ po)
- Poivre noir fraîchement moulu
- 4 brochettes pour kebab

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'allume.
2. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le jus de citron, l'origan et l'ail. Ajouter l'agneau et laisser mariner 30 minutes avant de l'enfiler sur les quatre brochettes.
3. Poivrer généreusement chaque kebab et déposer sur le gril.
4. Abaisser la plaque supérieure pour qu'elle repose légèrement sur l'agneau. Cuire 4 à 5 minutes.

Servir avec du pain croûté et une salade grecque faite de feuilles de salade, d'olives noires et de fromage feta émietté.

BÉBÉ POULPE À LA SAUCE CHILI ET À L'AIL

4 portions

- 750g (1,5 lb) de bébé poulpe nettoyé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de sauce chili thaïlandaise douce
- Jus et zeste d'une lime
- 1 c. à thé d'ail haché (préparé)
- Poivre fraîchement moulu

Pour garnir:

- Quartiers de lime
- Tiges de coriandre

Pour servir:

Nouilles vermicelles cuites à la vapeur

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'allume.
2. Dans un grand bol, mélanger le poulpe, l'huile, la sauce chili, le zeste et le jus de lime, l'ail et le poivre.
3. Placer la poulpe sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire 3 minutes.

Retirer du gril et servir sur un lit de vermicelles garni de lime et de coriandre.

CONTRE FILET MARINÉ

4 portions

- 1 tasse/250 ml de vin rouge
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé d'ail haché (préparé)
- 4 steaks de contre-filet de 3cm/1¼ po d'épaisseur

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Dans un bol à couvercle, mélanger le vin, l'huile, la moutarde et l'ail et bien agiter. Placer les steaks dans un plat peu profond et recouvrir de marinade.
3. Laisser mariner à la température de la pièce de 30 minutes à une heure.
4. Retirer les steaks de la marinade et les placer sur le gril. Cuire 3 minutes pour des steaks rosés.

Servir avec des pommes de terre en purée et une salade verte.

DARNES DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN CROÛTE AU POIVRE ET À L'ESTRAGON

4 portions

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de feuilles d'estragon séchées
- Poivre noir moulu grossièrement
- 4 darnes de saumon de l'Atlantique d'environ 180g (6 oz) chacun

Pour garnir:

Quartiers de lime ou de citron

Pour servir:

Frites ou petites pommes de terre vapeur

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Mélanger l'huile et l'estragon ainsi qu'une généreuse portion de poivre noir grossièrement moulu.
3. Brosser les darnes de saumon sur les deux côtés avec le mélange et placez-les sur le gril.
4. Ajuster la hauteur du gril pour que la plaque supérieure effleure les darnes de poisson.
5. Cuire 2 minutes de façon à ce que le poisson soit doré à l'extérieur et rosé à l'intérieur. Prolonger la cuisson de quelques minutes si vous désirez un poisson plus cuit.

Retirer du gril et servir immédiatement.

RECETTES

CREVETTES PIQUANTES AU GINGEMBRE

4 portions

1 kg (2,2 lb) de crevettes géantes pelées avec la queue.

1 c. à thé d'ail écrasé

¼ de tasse de sauce soja

¼ de tasse de vin blanc sec

1 c. à soupe de gingembre finement râpé

350 ml (12 oz) de sauce chili thaïlandaise douce

Brochettes de bois trempées dans l'eau

Pour servir:

Riz au jasmin cuit à la vapeur

Brocoli chinois sauté

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Enfiler les crevettes sur les brochettes (environ 4 par brochette).
3. Combiner le reste des ingrédients et bien mélanger. Verser le tout sur les crevettes. Placer les brochettes sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient rosées et tendres.

Servir immédiatement avec le riz à la vapeur et le brocoli.

BROCHETTES DE POULET AU CITRON ET AU MIEL

4 portions

500g (1 lb) de filets de poitrines de poulet

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe de miel

2 c. à thé de graines de sésame

1 c. à thé de gingembre râpé

Brochettes de bois trempées dans l'eau

Pour servir:

Riz basmati cuit à la vapeur

Légumes verts cuits à la vapeur

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Couper le poulet en fines lanières et l'enfiler sur 8 brochettes. Déposer sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire 3-4 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
3. Pendant que le poulet cuit, mélanger le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre.

Retirer les brochettes du gril et servir sur un lit de riz et de légumes cuits à la vapeur. Napper de la sauce au citron et au miel.

SALADE DE BOEUF AUX PIMETS ROUGES ET NOIX-CAJOU

4 portions

500g (1 lb) de rumsteck ou de bifteck de surlonge

3 piments rouges doux, hachés

2 c. à soupe de sauce soja

1 c. à thé de gingembre écrasé

½ c. à thé d'ail écrasé

Salade verte

Pour servir:

½ tasse de noix-cajou hachées

Sauce soja

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Couper le steak en fines lanières et le mélanger au piment rouge, sauce soja, gingembre et ail. Laisser mariner 20 minutes.
3. Placer sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire 1-2 minutes de chaque côté.

Déposer la salade verte dans des bols individuels et recouvrir de lanières de boeuf. Saupoudrer de noix-cajou et de sauce soja.

ESCALOPES D'AGNEAU THAILANDAISES AU CURRY VERT

4 portions

1 c. à soupe de pâte de curry vert thaïlandaise

3 c. à soupe de crème de noix de coco

1 c. à soupe de coriandre coupée

12 escalopes d'agneau parées

Pour servir:

Riz cuit à la vapeur et salade verte

1. Régler le Gril-Panini à 'SEAR' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Mélanger la pâte de curry, la crème de noix de coco et la coriandre. Étendre sur les escalopes et laisser mariner 20 minutes.

Servir avec du riz cuit à la vapeur et une salade verte.

POULET AU PAIN LAVASH AVEC MANGUE ET MAYONNAISE AUX NOIX DE PIN

4 portions

- ¼ tasse de mayonnaise
- ½ c. à soupe de salsa
- 1 c. à thé de zeste de lime râpé
- ½ c. à soupe de jus de lime
- 125 g (5 oz) de morceaux de mangue en boîte, égouttés
- 1½ c. à soupe de noix de pin grillées
- 1 poitrine de poulet grillée et émincée
- 2 tranches de pain lavash
- 1 avocat tranché

1. Régler le Gril-Panini à 'PANINI' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Mélanger la mayonnaise, la salsa, le zeste et le jus de lime, les mangues, les noix de pin et le poulet.
3. Étendre le mélange sur chaque pain lavash. Recouvrir de tranches d'avocat et rouler fermement.
4. Placer les pains lavash sur la plaque inférieure du gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire jusqu'à ce que le pain soit doré, croustillant et chaud à l'intérieur, environ 8 minutes.

Couper en diagonale et servir avec une salade verte.

FOCACCIA ITALIENNE AUX LÉGUMES

2-3 portions

- 3 petites focaccias au fromage et olives
- 1½ c. à soupe de pesto
- 125 g (5 oz) de tomates italiennes Roma tranchées
- 100 g (4 oz) de fromage bocconcini, égoutté et tranché
- 1 oignon espagnol moyen, émincé
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1½ c. à soupe d'huile extra vierge
- Sel et poivre au goût

1. Régler le Gril-Panini à 'PANINI' et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Couper la focaccia en deux pour former un sandwich. Napper de pesto. Ajouter les tomates, le fromage, les oignons, le vinaigre, l'huile et les assaisonnements.
3. Placer les focaccias sur la plaque inférieure du gril préchauffé et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et chaudes à l'intérieur, environ 8 minutes.

ROULÉS DE PITA AU ROSBIF

2-3 portions

2 pains Pita ronds

70 gr (3,5 oz) de fromage à la crème

3 c. à thé de moutarde en grains

½ c. à soupe de jus de citron

½ tasse de jus de betterave en boîte, égoutté

100 gr (3,5 oz) de rosbif saignant émincé

70 gr (3 oz) d'aubergine rôtie marinée

1. Préchauffer le Gril-Panini à 'PANINI' jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Mélanger le fromage à la crème, la moutarde et le jus de citron. Napper la mixture sur les pains Pita. Recouvrir de betteraves, de rosbif et d'aubergine. Rouler fermement.
3. Placer les pains Pita sur la plaque inférieure du gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire jusqu'à ce que les pains Pita soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 10 minutes.

Trancher et servir.

ROULÉS DE PAIN LAVASH AU SAUMON FUMÉ

2-3 portions

2 grandes tranches de pain lavash

100 gr (3,5 oz) de fromage à la crème

1 c. à soupe de jus de citron

½ c. à soupe de câpres égouttées

½ c. à soupe d'aneth finement hachée

Poivre fraîchement moulu, au goût

2 zucchinis, attachés avec des pelures de légumes

200 gr (7 oz) de saumon fumé

1. Préchauffer le Gril-Panini à 'PANINI' jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Mélanger le fromage à la crème, le jus de citron, les câpres et le poivre. Napper le mélange sur les pains lavash. Recouvrir de zucchini et de saumon fumé et rouler fermement.
3. Placer les pains lavash sur la plaque inférieure du gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire jusqu'à ce que les pains soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 5-8 minutes.

Trancher et servir.

PAIN PITA ÉPICÉ À L'AGNEAU

2-3 portions

- 1 c. à soupe d'huile
- 125 gr (4,5 oz) d'agneau haché
- 2 c. à soupe d'oignon finement haché
- ½ tasse de tomates en dés
- 1 c. à soupe de menthe fraîche hachée
- ¼ c. à thé de coriandre moulue
- Une pincée de gingembre moulu
- ½ c. à thé de poudre de cumin
- ¼ c. à thé de curcuma
- Sel et poivre au goût
- 3 pains Pita
- 3 tranches de fromage suisse
- Sauce Tatziki pour servir

1. Préchauffer le Gril-Panini à 'PANINI' jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Chauffer l'huile dans une poêle à frire et faire revenir l'agneau, l'oignon, les tomates, la menthe, les épices et les assaisonnements jusqu'à cuisson complète et coloration. Égoutter et laisser refroidir.
3. Ouvrir les pochettes de pain Pita et les remplir de la mixture d'agneau. Insérer une tranche de fromage dans chaque pochette.
4. Placer les pains Pita sur la plaque inférieure du gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire jusqu'à ce que les pains soit colorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 10 minutes.

Servir avec la sauce Tatziki.

FOCACCIA AU FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRONS RÔTIS

2 portions

- 1 grosse focaccia
- 90 gr (3 oz) de fromage de chèvre ramolli
- ½ c. à soupe de persil italien haché
- ½ c. à soupe de basilic haché
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 c. à soupe de câpres égouttées
- 1 c. à soupe de jus de citron
- ½ c. à soupe de sauce chili thaïlandaise
- 60 gr (2 oz) de zucchini rôti mariné
- 50 gr (2 oz) de tomates séchées

1. Préchauffer le Gril-Panini à 'PANINI' jusqu'à ce que le témoin vert 'READY' s'illumine.
2. Couper la focaccia en deux pour former un sandwich. Mélanger le fromage de chèvre, le persil, le basilic, l'ail, les câpres, le jus de citron et la sauce chili. Napper la mixture sur la focaccia et ajouter le zucchini et les tomates.
3. Placer la focaccia sur la plaque inférieure du gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire jusqu'à ce que le sandwich soit doré, croustillant et chaud à l'intérieur, environ 8 minutes.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville®* garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date d'achat initiale par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi fourni. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait que la dénégarion qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette clause de dénégarion de la garantie implicite en ce qui a trait aux biens de consommation et il se pourrait que la dénégarion qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez communiquer avec notre Centre de service à la clientèle.

Clientèle aux États-Unis

Adresse: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Téléphone: Service à la clientèle:
1(866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle:
askus@brevilleusa.com

Clientèle au Canada

Adresse: Breville Canada
2555 avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montréal)
Québec H9P 2Z2

Téléphone: Service à la clientèle:
1(866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle:
askus@breville.ca

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S.Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

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

USA: 19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.

CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2009. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BGR200XL Issue NA - 1/09

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>