# the Panini Grill™

## Instruction Book – BGR200XL



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

Breville®

## Contents


2 Breville Recommends Safety First
5 Components
6 Functions
8 Tips
11 Care & Cleaning
13 French
25 Spanish


# 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

- Carefully read all instructions before operating the grill for the first time 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 counter top 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 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 grill.
- Keep the exterior housing and the nonstick cooking plates clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Refer to care and cleaning.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

## 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.

## CALIFORNIA PROPOSITION 65:

*(Applicable to California residents only).*
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.



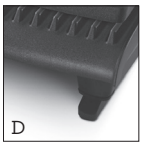
**HOT SURFACES**
DO NOT TOUCH

This symbol indicates that the temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation and for some time after use.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Components










A. Floating hinged top plate
Automatically adjusts to thick or thin meats, seafood, vegetables and sandwiches.

B. Non-stick cooking plates

C. Removable drip tray
Dishwasher safe.

D. Angle adjust non-slip feet

E. Convenient cord storage in base

F. Variable temperature control dial
Ideal for searing and sandwiches.

G. Stainless steel housing

H. POWER and READY lights
Indicate when the grill is heating or ready to use.

I. Adjustable grilling height control clip with 7 settings
To suit open sandwich melts and your grilling preference.

J. Die cast arms
For durability and strength.

K. ON/OFF switch

L. Angled ribbed grill plates
Drain fat during grilling.

M. 1500 watt element
For fast heat up and quick searing and toasting.

## Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1500 W

# Functions

## BEFORE FIRST USE

Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using your panini grill for the first time.

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

1. Insert the power plug into a 110/120V power outlet then press the ON/OFF switch to ON.
2. 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.

3. During this time, prepare the foods to be cooked. Refer to Grilling Guide (page 9) or Grilling Recipes (page 12). 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.
4. 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.




### 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. Grilling times will depend on the food being cooked. Refer to Grilling Guide (page 9) or Grilling Recipes (page 12).
6. 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.

## TO USE AS A PANINI PRESS

1. Insert the power plug into a 110/120V power outlet then press the ON/OFF switch to ON.
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 panini 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 panini.

### 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.



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 9) or Grilling Recipes (page 12).

### NOTE

The adjustable 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 grill features a variable temperature control dial which allows a variety of foods to be cooked. With the dial set on SEAR the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.




With the dial set on PANINI the temperature is correctly suited to toasting panini.

The variable temperature control dial allows you to select a setting suited to the foods which are being cooked.




# Tips

## 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 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 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 slightly 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.

## GRILLING GUIDE

Contact grilling is a healthy and efficient way to cook. The cooking times are approximate due to variances in ingredient thickness. It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.

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

## 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).

## HINTS FOR BEST RESULTS FOR TOASTING SANDWICHES

**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

Before cleaning, switch the product off and 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.



**WARNING**

Do not immerse any part of the 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.

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 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 grill.



# Notes

# the Panini Grill™

Manuel d'instructions – BGR200XL



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

## Table des matières

14 Breville vous recommande la sécurité avant tout
17 Composants
18 Fonctions
20 Trucs
23 Entretien & nettoyage

# BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

**Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilent 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 AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- 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 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 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 exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas le gril sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, et évitez qu'il entre en contact avec un four chaud.
- Laissez un minimum de 20 cm (8 po) entre le gril et les murs, les rideaux, les tissus ou tout autre matériau sensible à

la chaleur.
- Faites toujours fonctioner le gril sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériau inflammable.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Assurez-vous que le gril est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Le couvercle et le socle sont très chauds quand l'appareil fonctionne.
- Les surfaces accessibles atteindront une température élevée durant le fonctionnement de l'appareil et même quelque temps après.
- Ne déposez aucun objet sur le dessus du gril quand le couvercle est fermé, s'il est en opération ou lorsqu'il est 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 avec des nettoyants caustiques ou des nettoyants pour le four.
- Veillez à ce que le socle et les plaques antiadhésives soient toujours propres. Respectez les consignes de nettoyage contenues dans ce livret. (Voir la section Entretien et nettoyage).
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- 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 préparés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils 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 endommmagés de quelque façon.
- Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.breville.com ou appelez le Soutien aux consommateurs 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.
- 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 qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

*(Applicable aux résidents de la Californie seulement).* Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.



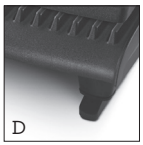
**SURFACES CHAUDES**
NE PAS TOUCHEZ

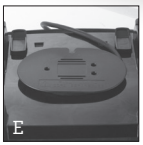
Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne et pendant un certain temps après son utilisation.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

# Composants







A. Plaque supérieure à charnière flottante
S'ajuste automatiquement à l'épaisseur des viandes, fruits de mer, légumes ou sandwichs.

B. Plaques de cuisson antiadhésives

C. Plateau d'égouttage amovible
Résiste au lave-vaisselle.

D. Pieds antidérapants à angle réglable

E. Rangement du cordon sous le socle

F. Cadran de réglage de température variable
Idéal pour saisir à feu vif et griller les sandwichs.

G. Boîtier en acier inoxydable

H. Voyants lumineux POWER et READY
Indiquent que le gril chauffe ou est prêt à être utilisé.

I. Clip de réglage de la hauteur de grillage avec 7 réglages
Convient aux sandwichs ouverts ou à votre grillage préféré.

J. Bras robustes en métal moulé
Pour plus d'endurance et de durabilité.

K. Interrupteur marche/arrêt

L. Plaques nervurées inclinables
Pour égoutter les gras de cuisson.

M. Élément de 1500 watts
Pour préchauffer rapidement, saisir à feu vif et griller.

**Informations énergétiques**
120 V ~ 60 Hz 1500 W

# Fonctions

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre gril pour la première fois.

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 phénomème est causé par les substances protégeant les éléments chauffants. Cela est normal et n'altérera en rien le rendement de votre grille-panini.

Votre grille-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 réglagle de la hauteur qui vous permet d'ajuster la plaque supérieure à la position désirée au-dessus de la plaque inférieure.

## UTILISATION COMME GRIL

1. Branchez la fiche dans une prise de 110/120V, puis pressez l'interrupteur marche/arrêt à 'ON'.
2. Tournez le cadran de contrôle de température variable à 'SEAR' (saisir) pour un réchauffage rapide. Laissez le gril préchauffer en gardant la plaque supérieure abaissée jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.

### NOTE

Le témoin READY (prêt) s'illuminera en alternance durant le processus de cuisson, indiquant que la température adéquate est maintenue.

3. Pendant ce temps, préparer les aliments pour la cuisson. Consultez le Guide de grillage (page 24) ou les Recettes (page 27). Lorsque le gril aura préchauffé, placez les aliments sur la plaque inférieure, toujours vers l'arrière.
4. Rabaissez la plaque supérieure. Cette plaque est munie d'une charnière flottante qui lui permet de presser uniformément les aliments. Pour obtenir des marques de grilllage sur les aliments, la plaque supérieure doit être complètement abaissée.




### NOTE

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

5. Le temps de cuisson dépendra du type d'aliments à cuire. Consultez le Guide de grillage (page 24) ou les Recettes (page 27).
6. 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.

### NOTE

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

## UTILISATION COMME PRESSE-PANINI

1. Branchez la fiche dans une prise de 110/120V, puis pressez l'interrupteur marche/arrêt à 'ON'.
2. 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 (prêt) s'illumine.
3. Pendant ce temps, préparez le panini. Après que le grille-panini aura préchauffé, déposez le panini sur la plaque inférieure, toujours vers l'arrière.
4. Rabaissez la plaque supérieure. Cette dernière est munie d'une charnière flottante qui lui permet de presser uniformément le panini. La plaque supérieure doit être abaissée complètement pour cuire le panini.

### NOTE

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

5. Le grillage prendra environ 5 à 8 minutes. Cependant, la durée exacte dépendra de vos goûts personnels et du type de pain ou de garniture utilisé.
6. 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 égratiqner la surface antiadhésive des plaques.

## UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

La fonction de réglage de la hauteur de grillage 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 sandwichs ouverts sans avoir à appliquer le poids de la plaque supérieure.

1. Tournez le cadran de contrôle de température variable à 'SEAR' (saisir) ou PANINI et laissez le gril préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.
2. Placez les aliments à griller ou votre panini sur la plaque inférieure.
3. Ajustez la clip de réglage de la hauteur située sur le côté droit du gril à la hauteur désirée.



4. Abaissez lentement la plaque supérieure pour qu'elle repose sur la clip de réglage de la hauteur.
5. La plaque supérieure irradiera la chaleur nécessaire pour griller légèrement 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 24) ou les Recettes (page 27).

### NOTE

Vous pouvez déplacer la clip de réglage de la hauteur selon l'épaisseur des aliments. Il suffit de la glisser vers l'avant ou l'arrière, le long du bras.

## UTILISATION DES PIEDS ANTIDÉRAPANTS INCLINABLES

Votre grille-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

Votre grille-panini est muni d'un cadran de contrôle de température variable qui permet de cuire une variété d'aliments. Au réglage 'SEAR' (saisir), la température est assez élevée pour griller les viandes ou autres aliments.




À la position PANINI, 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.




# Trucs

## TRUCS POUR RÉUSSIR LE GRILLAGE DES VIANDES

Pour bien réussir le grillage des viandes, choisissez des coupes assez épaisses pour qu'elles soient en contact avec les deux plaques lorsque le gril est fermé.

### RECOMMENDED CUTS

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

- Les coupes de viande 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 grille-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 légèrement 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 echapperont la rendront sèche et coriace.
- Pour retirer les morceaux de poisson, utilisez une spatule en plastique résistant à la chaleur.
- Si vous cuisez les saucisses à l'étuvée avant de les griller, vous n'aurez pas à les piquer durant la cuisson.

## GUIDE DE GRILLAGE

Le grillage par contact permet une cuisson saine et efficace. Les temps de cuisson ci-après sont approximatifs et peuvent varier selon l'épaisseur des aliments. Il n'est pas recommandé de cuire des steaks avec un gros os comme les T-bone.

| INGRÉDIENTS | TYPE | TEMPS DE CUISSON |
|---|---|---|
| Beef | Bifteck de surlonge | 3 minutes for medium rare,<br>5–6 minutes for well done. |
| | Steak minute | 1–2 minutes |
| | Galettes de hamburger | 4–6 minutes |
| | Faux-filet paré | 4–6 minutes |
| Porc | Faux filet | 4–6 minutes |
| | Bifteck de longe | 4–6 minutes |
| | Filet | 4–6 minutes |
| Agneau | Longe | 3 minutes |
| | Escalopes | 4 minutes |
| | Tranches de gigot | 4 minutes |
| Poulet | Filets de poitrine | 6 minutes ou jusqu'à cuisson complète |
| | Filets de cuisses | 4–5 minutes ou jusqu'à cuisson complète |
| Saucisses | Minces | 3–4 minutes |
| | Épaisses | 6–7 minutes |
| Sandwich-panini ou Focaccia | | 5–8 minutes ou jusqu'à coloration dorée |
| Légumes tranchés à 1 cm (¼") d'épaisseur | Aubergine | 3–5 minutes |
| | Zucchini | 3–5 minutes |
| | Sweet potato | 3–5 minutes |
| Fruits de mer | Filets de poisson | 2–4 minutes |
| | Escalopes de poisson | 3–5 minutes |
| | Poulpe (nettoyé) | 3 minutes |
| | Crevettes | 2 minutes |
| | Pétoncles | 1 minute |

## 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 (USDA) 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. Tourner 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 RÉUSSIR LE GRILLAGE DES SANDWICHS

### 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 à forte teneur en sucre auront tendance à griller plus rapidement.

### Garniture

Utilisez des fruits en conserve ou précuits, car les fruits frais produisent beaucoup de jus une fois réchauffés. Soyez prudent lorsque vous consommerez 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

Votre grille-panini est idéal pour griller le pain blanc ou le pain turc, sans garniture ni beurre. Par contre, faire griller une tranche de pain truc nappée de confiture sera une heureuse alternative à votre déjeuner standard.

### Collations santé

Grâce aux plaques antiadhésives, vous n'aurez pas à napper vos collations préférées de beurre ou de margarine.

# Entretien & nettoyage

Avant le nettoyage, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et laissez-le refroidir. Le grille-panini sera plus facile à nettoyer s'il est encore un peu chaud.

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

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

**ATTENTION**

N'immergez aucune pièce du grille-panini dans l'eau ou tout autre liquide.

## NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Retirez et videz le contenu du plateau d'égouttage après chaque utilisation et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants 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

N'utilisez pas de revêtement antiadhésif en aérosol, car cela pourrait affecter le rendement de la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

## RANGEMENT

Pour ranger votre gril:

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

### NOTE

La clip de réglage ne doit pas être utilisée pour fixer en place la plaque supérieure quand les aliments sont en cours de cuisson dans le gril.

# the Panini Grill™

## Manual de Instrucciones – BGR200XL



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

## Contenido


26 Breville recomienda anteponer la seguridad
30 Componentes
31 Funciones
34 Consejos
37 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

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar esta parrilla por primera vez, y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.
- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar la parrilla 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 parrilla 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 parrilla sobre una placa para drenar de fregadero.
- No deje la parrilla cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar un horno caliente.

- Ponga la parrilla a una distancia mínima de 20 centímetros (8 in) de las paredes, cortinas, paños y otros materiales sensibles al calor.
- Siempre opere la parrilla 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 parrilla esté armada correctamente antes de usarla. Siga las instrucciones 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 parrilla cuando la tapa esté cerrada, cuando esté en uso o cuando esté almacenada.
- Cuando el equipo no esté en uso, asegúrese siempre de quitar el enchufe del tomacorriente y dejar que se enfríe antes de intentar moverlo, limpiarlo, desarmarlo, armarlo o guardarlo.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes, cáusticos ni para hornos cuando limpie la parrilla.
- Mantenga limpio el exterior y las placas de cocción antiadherentes del equipo. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual. Consulte la sección cuidado y limpieza de este manual.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un equipo que contenga aceite u otros líquidos calientes.

## 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 dañaron de alguna manera. Suspenda inmediatamente el uso del equipo y contacte 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.mx/support o llame al Centro de servicios de Breville.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este aparato para otro fin distinto al previsto. No use el aparato en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el aparato 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.

## PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:

*(Solo para los residentes de California).*
Este producto puede contener químicos reconocidos por el Estado de California por ser causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.



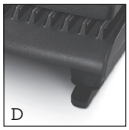
**SUPERFICIES CALIENTES**
NO TOCAR

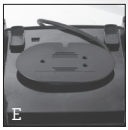
Este símbolo indica que la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté funcionado y durante algún tiemp después de su uso.

# PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Componentes







A. Placa superior flotante con bisagras
Se ajusta automáticamente a carnes, mariscos, verduras y sándwiches gruesos o delgados.

B. Placas de cocción antiadherentes

C. Bandeja de goteo extraíble
Apta para lavavajillas.

D. Base antideslizante con ajuste de ángulo

E. Práctico espacio en la base para almacenar el cable

F. Selector de control de temperatura variable
Ideal para dorar alimentos y tostar sándwiches.

G. Carcasa de acero inoxidable

H. Luces POWER (Encendido) y READY (Listo)
Indican si la parrilla se está calentando o está lista para usarse.

I. Seguro de control de altura ajustable con 7 posiciones
Para adaptarse a sándwiches abiertos gratinados y a sus preferencias de uso de la parrilla.

J. Asa de metal fundido
Para aportar durabilidad y resistencia.

K. Interruptor ON/OFF (Encendido/Apagado)

L. Placas acanaladas en ángulo
Escurren la grasa de los alimentos.

M. Elemento calefactor de 1 500 W
Acelera el calentamiento del equipo y permite sellar y tostar con rapidez.

**Datos técnicos**
120 V ~ 60 Hz 1 500 W

# Funciones

## TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

Retire y deseche adecuadamente cualquier material de empaque o adhesivo promocional antes de usar la parrilla para paninis por primera vez.

Compruebe que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Si es necesario, limpie con un paño húmedo. Seque bien.

### NOTA

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

La parrilla para paninis se puede utilizar como una parrilla para asar carnes y verduras, o como una prensa para paninis para tostar panes y focaccia. La plancha además incluye una función de control que permite fijar la altura de la placa superior en un rango de posiciones posibles por encima de la placa inferior.

## PARA USAR COMO UNA PARRILLA

1. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 120 V ~ y luego presione el interruptor ON/OFF (Encendido/Apagado) para dejarlo en la posición ON (Encendido).
2. Gire el control de temperatura variable a SEAR (Dorar) para un calentamiento rápido. Deje que la parrilla se precaliente con la placa de cocción superior en la posición cerrada hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).

### NOTA

La luz verde READY (Listo) se encenderá y apagará durante el proceso de cocción, lo que indica que se está manteniendo la temperatura correcta.

3. Mientras se calienta la plancha, prepare los alimentos que desea cocinar. Consulte la sección Guía para cocinar a la parrilla (página 35).
   Cuando la parrilla para paninis se haya precalentado, ponga el panini en la placa de cocción inferior. Siempre ponga los alimentos orientados hacia la parte posterior de la placa de cocción inferior.
4. Cierre la placa de cocción superior. La placa de cocción superior tiene una bisagra flotante diseñada para presionar los alimentos de manera uniforme. Debe bajar la placa superior por completo para lograr marcas de parrilla en los alimentos que haya escogido.



### NOTA

Los alimentos se pueden cocinar con la placa de cocción superior en la posición abierta o cerrada.
Cocinar con la placa superior cerrada creará marcas de parrilla en ambos lados de los alimentos.

5. Los tiempos de cocción con la parrilla dependerán de los alimentos que esté cocinando. Consulte la sección Guía para cocinar a la parrilla (página 35).
6. Cuando termine de cocinar la comida en la parrilla, use el asa para abrirla y levante la placa de cocción superior. Retire los alimentos con ayuda de una espátula de plástico o de madera. Nunca use pinzas metálicas o un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

### NOTA

Siempre procure que la parrilla se precaliente hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).

## PARA USAR COMO PRENSA PARA PANINIS

1. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 120 V ~ y luego presione el interruptor ON/OFF (Encendido/Apagado) para dejarlo en la posición ON (Encendido).
2. Gire el control de temperatura variable al ajuste PANINI. Deje que la parrilla se precaliente con la placa de cocción superior en la posición cerrada hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).
3. Prepare el panini en el intertanto. Cuando la parrilla para paninis se haya precalentado, ponga el panini en la placa de cocción inferior. Siempre ponga el panini orientado hacia la parte posterior de la placa de cocción inferior.
4. Cierre la placa de cocción superior. La placa de cocción superior tiene una bisagra flotante diseñada para presionar el panini de manera uniforme. La placa superior debe bajarse por completo para cocinar paninis.

### NOTA

Los alimentos se pueden cocinar con la placa de cocción superior en la posición abierta o cerrada.
Cocinar con la placa superior cerrada creará marcas de parrilla en ambos lados de los alimentos.

5. El tostado debe tomar aproximadamente de 5 a 8 minutos. El tiempo exacto de tostado dependerá de su preferencia. Otros factores son el tipo de pan y los ingredientes del relleno.
6. Cuando termine de tostar el panini, use el asa para abrir la parrilla y levante la placa de cocción superior. Retire el panini con ayuda de una espátula de plástico o de madera. Nunca use pinzas metálicas o un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

## PARA USAR EL CONTROL DE ALTURA DE LA PLACA SUPERIOR

La función de control que permite fijar la altura de la placa superior en un rango de posiciones posibles por encima de la placa inferior. Esto le permite usar la parrilla para asar ingredientes delicados como pescado o panes para hamburguesa sin aplastarlos. También se puede utilizar con sándwiches abiertos gratinados o snacks que no necesiten el peso de la placa superior para tostarlos.

1. Gire el control de temperatura variable a los ajustes SEAR (Dorar) o PANINI y deje que la parrilla se precaliente hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).
2. Ponga los alimentos para asar o el panini que desee gratinar en la placa inferior.
3. Mueva el seguro de control de altura ajustable, ubicado en el lado derecho de la parrilla, a la altura deseada.



4. Baje la placa superior lentamente hasta que se pose sobre el seguro de control de altura ajustable.
5. La placa superior irradiará el calor deseado para dorar suavemente los alimentos o para derretir ingredientes como el queso. El tiempo exacto de dorado y tostado dependerá de su preferencia. La altura de la placa superior impactará en el tiempo. También consulte la sección Guía para cocinar a la parrilla (página 35).

### NOTA

El control de altura ajustable se puede mover para adaptarse a alimentos gruesos o delgados deslizando el clip hacia adelante o hacia atrás a lo largo del brazo.

## USO DE LA BASE ANTIDESLIZANTE CON AJUSTE DE ÁNGULO

Su parrilla para paninis cuenta con una base con patas extensibles, que están diseñadas para nivelar la placa inferior al cocinar alimentos como salchichas. Esto permite que las salchichas no se caigan de la placa de cocción al tiempo que se escurre la máxima cantidad de grasa posible.

Simplemente mueva las patas de la base hacia adelante para nivelar la placa de cocción inferior, o gírelas hacia atrás para inclinar la placa inferior.

## SELECTOR DE CONTROL DE TEMPERATURA VARIABLE

La parrilla cuenta con un selector de control de temperatura variable que permite cocinar una variedad de alimentos. La opción SEAR (Dorar) del selector establece la temperatura adecuada para asar carnes u otros alimentos.




Cuando el selector se lleva al ajuste PANINI, la temperatura es la adecuada para tostar un panini.

El selector de control de temperatura variable le permite seleccionar un ajuste adecuado para los alimentos que se están cocinando.





# Consejos

## CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS AL ASAR CARNE A LA PARRILLA

Para obtener mejores resultados al asar, use cortes de carne que sean lo suficientemente gruesos como para tocar la placa superior e inferior cuando la parrilla esté cerrada.

### CORTES RECOMENDADOS

| | |
|---|---|
| **Res** | Sirloin (New York), aguayón, ribeye (con o sin hueso), filetes. |
| **Cordero** | Cortes de pierna de cordero, filetes, lomo, chuletas y cordero en cubitos. |
| **Cerdo** | Filetes de lomo cortados estilo mariposa, costillas, filetes de pierna, filetes en general, cerdo cortado en cubitos. |

- Se pueden usar cortes más duros, como filete de paleta o tapa, 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 parrilla al cocinarse.
- No cocine demasiado la carne; incluso la carne de cerdo queda mejor ligeramente rosada y jugosa.
- 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.
- Cuando retire trozos de pescado, use una espátula de plástico resistente al calor para sostener la comida.
- Sancochar las salchichas pueden hacer que no sea necesario perforarlas antes de cocinarlas.

## GUÍA PARA COCINAR A LA PARRILLA

Cocinar por contacto mediante una parrilla es un método saludable y eficiente. Los tiempos de cocción son aproximados debido a que el grosor de los ingredientes puede variar. No se recomienda cocinar cortes con huesos gruesos, como filetes T-Bone.

| INGREDIENTES | TIPO | TIEMPO DE COCCIÓN |
|---|---|---|
| Res | Solomillo | 3 minutos para medio rojo,<br>5 a 6 minutos para bien cocido. |
| | Palomilla | 1–2 minutos |
| | Hamburguesas | 4–6 minutos |
| | Ribeye con hueso | 4–6 minutos |
| Cerdo | Ribeye sin hueso | 4–6 minutos |
| | Filetes de lomo | 4–6 minutos |
| | Filete en trozos | 4–6 minutos |
| Cordero | Lomo | 3 minutos |
| | Chuletas | 4 minutos |
| | Bistecs de pierna | 4 minutos |
| Pollo | Filetes de pechuga | 6 minutos o hasta que queden bien cocidas |
| | Filetes de muslo | De 4 a 5 minutos o hasta que queden bien cocidos |
| Salchichas | Delgado | 3–4 minutos |
| | Grueso | 6–7 minutos |
| Paninis o focaccia | | Cocine de 5 a 8 minutos o hasta dorar. |
| Verduras en rodajas de ¼ de pulgada de grosor | Berenjena | 3–5 minutos |
| | Calabaza italiana | 3–5 minutos |
| | Camote | 3–5 minutos |
| Mariscos | Filetes de pescado | 2–4 minutos |
| | Croquetas de pescado | 3–5 minutos |
| | Pulpo (limpio) | 3 minutos |
| | Camarón | 2 minutos |
| | Callos de hacha | 1 minuto |

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

#### 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 55–60 °C (130–140 °F).

#### 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 60–65 °C (140–150 °F).

#### 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 65–70 °C (150–160 °F ).

#### 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 70–75 °C (160–170 °F).

#### 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 75 °C (170 °F).

## CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS AL TOSTAR SÁNDWICHES

**Pan**

La parrilla es ideal para tostar la mayoría de los tipos de pan (blanco, integral, de grano entero, etc.), así como panes artesanales (focaccia, pan turco, baguettes, panecillos, etc.). El pan con frutos secos, 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 paninis y 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 parrilla para paninis es ideal para tostar panes planos sin levadura y pan turco sin rellenos ni ingredientes para untar. Una excelente alternativa a los panes clásicos en el desayuno es el pan turco tostado con mermelada.

**Snacks sin grasa**

Gracias a las placas antiadherentes, no es necesario untar mantequilla o margarina sobre sus snacks tostados.



# Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, apague el producto y quite el enchufe del tomacorriente. Espere a que la parrilla para paninis se enfríe antes de limpiarla. La parrilla es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente.

Limpie su parrilla para paninis después de cada uso para evitar la acumulación de alimentos que se hayan adherido tras hornear.

Limpie las placas de cocción con un paño suave para retirar restos de alimentos. Para retirar los residuos de alimentos horneados, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos y luego límpielos con una esponja de plástico no abrasiva.



**ADVERTENCIA**

No sumerja ninguna parte de la parrilla en agua u otro líquido.

## LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lave la bandeja con agua jabonosa tibia. Evite el uso de esponjas metálicas o detergentes fuertes, ya que pueden dañar la superficie. Enjuague y seque la bandeja por completo usando un paño suave y limpio. Luego vuelva a ponerla en su lugar.

También puede limpiar la bandeja de goteo en el lavavajillas (se recomienda usar la rejilla superior).

## RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE DURADERO

Cocinar sobre una superficie antiadherente minimiza la necesidad de aceite, evita que los alimentos se peguen y facilita la limpieza.

Cualquier decoloración que pueda ocurrir solo afectará la apariencia de la parrilla, pero no el rendimiento de cocción.

No utilice estropajos de metal (ni de otros

materiales abrasivos) al limpiar el revestimiento antiadherente.
Lávelo con agua jabonosa tibia. Elimine los residuos difíciles con una esponja plástica no abrasiva o un cepillo de nylon para lavar.

**NOTA**

Las placas de cocción están recubiertas con una superficie antiadherente. Procure no usar elementos abrasivos.

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

## ALMACENAMIENTO

Para almacenar su parrilla:

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Deje que la parrilla se enfríe por completo.
3. Deslice el seguro de control de altura hacia el asa frontal a la posición LOCK (Bloqueo) para que las placas de cocción estén bloqueadas juntas.
4. Inserte la bandeja de goteo extraíble en su lugar.
5. Guarde el cable de alimentación en el área de almacenamiento del cable debajo de la parrilla.
6. Guarde la plancha sobre una superficie plana, nivelada y seca.

**NOTA**

El seguro de almacenamiento no debe usarse para sujetar la placa de cocción superior cuando haya comida en la parrilla.

# Notas

# Breville Service Center

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

# Atención al Consumidor Breville

| | | |
|---|---|---|
| **Mexico** | **Dir.:** | Breville México, S.A. de C.V.<br>Montes Urales 360 Piso 2<br>Col. Lomas de Chapultepec III Sección<br>Miguel Hidalgo<br>Ciudad de México C.P. 11000<br>México |
| | **Tel.:** | 1-800-953-1668 |
| | **Sitio 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. 2023.

• 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.

BGR200XL Series • Séries • Serie

USCM – F23