

# Breville

# Breville

# ikon Grill

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

## **Breville Customer Service Center**

### **US Customers**

✉ PO Box 47170  
Gardena  
CA 90247

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Email [askus@brevilleUSA.com](mailto:askus@brevilleUSA.com)

**[www.breville.com](http://www.breville.com)**

### **Canada Customers**

✉ Anglo Canadian  
2555, de l'Aviation  
Pointe-Claire (Montréal) Québec  
H9P 2Z2

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

**[www.breville.com](http://www.breville.com)**

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2007

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BGR400XL Issue 1/07 Packaging Code: AM / CN

Model BGR400XL



	Page
Breville recommends safety first	4
Know your Breville ikon Grill	6
Operating your Breville ikon Grill	7
Care and Cleaning	14
Warranty	16
Recipes	18
French	24
Spanish	48



# Congratulations

on the purchase of your new Breville ikon Grill

## IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, at the forefront of our minds. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

### READ ALL INSTRUCTIONS

- Remove any promotional stickers or labels before using the ikon Grill for the first time.
- Do not place the ikon Grill near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, etc.
- Do not place the ikon Grill on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Use the ikon Grill well away from walls.
- Provide adequate space above and on all sides of air circulation around the ikon Grill.
- Do not place the ikon Grill on any surface that may be affected by heat. The use of a heat resistant mat is recommended on these surfaces.
- Always ensure that the ikon Grill is properly assembled before first use.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles to lift and open the top plate. Take care when using the Adjustable Grilling Height Control.

- Allow the grill to cool down before releasing the removable plates. Do not release the removable plates while the grill is being operated.
- Always switch off the grill at the power outlet before releasing the removable plates.
- Do not leave the ikon Grill unattended when in use.
- Do not place anything on top of the ikon Grill when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always switch the ikon Grill off at the power outlet, then unplug and allow to cool, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the exterior housing and the non-stick cooking plates clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



## Important safeguards for all electrical appliances

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces, or become knotted.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to inspect the appliance regularly. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged or malfunctions 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 this appliance for anything other than its intended use/ Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- 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.
- Close Supervision is necessary when this appliance is used by or near children.

- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.

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.

Your 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.

If you must use a longer power cord or an extension cord are available and may be used if care is exercised in their use.

Note

If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord, and
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE FACILITY BEFORE USE.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Stylish stainless steel exterior

Floating hinged top plate

Power 'On' and 'Ready' lights

Heavy duty metal arms

1800 watt of power

Non-stick scratch resistant surface

Unique fat reducing angled grill plates

Removable drip tray

Extendable non-skid feet

Plate release buttons for easy removal

Plate Tilt control function

Variable temperature control

Cord storage

Adjustable Grilling Height Control



Additional interchangeable flat plate



Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

When using the Breville ikon Grill for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. There is no need for concern. To use as a grill

1. Insert the plug into a 110/120 volt power outlet and switch the power ON. The Red power 'On' light will illuminate.
2. Ensure the Removable drip tray is correctly inserted and positioned correctly into the appliance (see Fig 1).



3. Ensure the top and bottom grill plates are securely locked into position (Fig 2).



4. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient pre-heating.
5. Turn the tilt control to the 'Angle' position, to ensure better fat drainage.
6. Turn the variable temperature control to 'Sear' for fast heat up.
7. Allow the ikon Grill to preheat until the green 'Ready' light illuminates.
8. Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate. Refer to Grilling recipes or guide for cooking times.

It is important that the ikon grill plates are securely locked into position when using the grill.

**Note**

8. Using the handle to close top plate. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the food. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the food. The top plate must be fully lowered to achieve the grill marks onto the food.
9. When the selected ingredients are grilled, use the handle to open the top lid. Remove the food using a plastic spatula.

## To use as a sandwich press

1. Insert the plug into a 110/120volt power outlet and switch the power on. The red power 'On' light will illuminate
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance.
3. Ensure the top and bottom plates grill plates are securely locked into position.
4. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating.
5. Turn the Base Plate Tilt Dial to the Flat position.
6. Turn the variable heat control dial to the 'Sandwich' position.
7. Allow the ikon Grill to preheat until the green 'READY' light illuminates.
8. During this time, prepare the sandwich and place it onto the base cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
9. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the sandwich.
10. Toasting should take approximately 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference. It will also depend on the type of bread and filling used.
11. When the sandwich is cooked, use the handle to open the top plate. Remove the sandwich using a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.

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

Always allow the ikon Grill to preheat until the green 'READY' light illuminates.

## Using the plate release feature

Your ikon Grill features as a plate "Release" button which allows you to separately remove the top and bottom grill plates. It also enables you to safely and conveniently wash grill plates.

## Releasing the grill plates

1. After cooking allow the ikon Grill to cool down.
2. To remove the grill plates press the "Release" buttons located on the front on the top button panel. The plates will unlock from the front where they can then be released individually (See Fig 3).
3. Once released hold the plates and remove (See Fig 4).



## Using the adjustable grilling height control feature

Your ikon Grill features an adjustable Grilling height control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate.

This allows your ikon Grill to be used as an open toaster ideal for toasting open sandwich style 'melts'. It can also be used to grill delicate hamburger buns without squashing.

1. Allow the ikon Grill to preheat until the green 'READY' light illuminates.
2. Place the food to be grilled on the base plate.
3. Move the Adjustable Grill Control Slide on the right hand side of the smart ikon Grill to the desired height (see Fig 5).



4. Slowly lower the top plate until it rests in the appropriate position above the food.



ALWAYS ALLOW THE IKON GRILL PLATES TO COOL DOWN BEFORE RELEASING AND REMOVING.



ALWAYS ALLOW THE IKON GRILL PLATES TO COOL DOWN BEFORE RELEASING AND REMOVING.

FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE FACILITY BEFORE USE.

5. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese or lightly grill foods.
6. Toasting should take approximately 3-4minutes, however, exact cooking time is a matter of preference. It will also depend on the height of the top plate.

## Variable temperature control dial

The Breville ikon Grill features a Variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked. Just select a temperature suited to the foods which are being cooked.

With the dial set on Steak Sear (see Fig 6) the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.

With the dial set on Sandwich (see Fig 7) the temperature is correctly suited to toasting sandwiches



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

Note

## 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 ikon Grill is closed.

### Recommended Cuts

Beef	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet,
Pork	Butterfly loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillets, Diced Pork.

- Tougher cuts such as beef blade or topside steak 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.
- It is recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
- 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 ikon Grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the Grill plate when cooked.
- Do not over cook the 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. Use tongs instead.
- When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
- Part-boiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.



FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE BEFORE USE.

## Grilling guide

Contact Grilling is a healthy and efficient way to cook. The cooking times are approximate due to the variances in ingredient thickness.

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

Ingredient and Type	Cooking Times
<b>Beef</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sirloin steak</li> <li>• minute steak</li> <li>• hamburger patties</li> </ul>	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done 1-2 minutes 4-6 minutes
<b>Pork</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scotch fillet</li> <li>• loin steaks</li> <li>• fillet</li> </ul>	4-6 minutes
<b>Lamb</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• loin</li> <li>• cutlets</li> <li>• leg steaks</li> </ul>	3 minutes 4 minutes 4 minutes
<b>Chicken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• breast fillets</li> <li>• thigh fillets</li> </ul>	6 minutes or until cooked through 4-5 minutes or until cooked through
<b>Sausages</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• thin</li> <li>• thick</li> </ul>	3-4 minutes 6-7 minutes
Sandwich or Foccacia	3-5 minutes or until golden brown
<b>Vegetables sliced 1 cm thick</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eggplant</li> <li>• zucchini</li> <li>• sweet potato</li> </ul>	3-5 minutes
<b>Seafood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fish fillets</li> <li>• fish cutlets</li> <li>• octopus (cleaned)</li> <li>• shrimp</li> <li>• scallops</li> </ul>	2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

These times relate to when the grill is closed and on the contact position.

Note

# Care and cleaning

Before cleaning, switch the power off at the power outlet and then remove the plug. Allow your smart ikon Grill to be cool before cleaning. The appliance is easier to clean when slightly warm.

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

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked on food residue follow “using the plate release feature” page 9, remove the grill plates from the grill for cleaning. Wash in hot soapy. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

## 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 thoroughly with a clean, soft cloth and replace.
- Scratch resistant coating
- Your ikon Grill features a special scratch resistant non-stick coating that makes it safe to use metal utensils when cooking.
- Regardless of this fact, Breville recommends that care is taken with the non-stick coating particularly when using metal utensils.
- Do not use sharp objects or cut food inside the ikon Grill. Breville will not be liable for damage to the non-stick coating where metal utensils have been misused.
- 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 ikon Grill and will not affect the cooking performance.
- When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash in hot soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

## Storage

To store your ikon Grill:

1. Switch off at the power outlet and unplug from the wall.
2. Allow the ikon Grill to fully cool.
3. Slide the Adjustable Grill Height Control Slide 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 cord in the cord storage area below the appliance.
6. Store on a flat, dry, level surface



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





Grill recipes

Page  
20

# Recipes



## Special bacon burgers

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

**To cook and serve:**

**6 strips of bacon**  
**6 hamburger buns**  
**1 can (8oz/250g) of Beetroot**  
**2 tomatoes thinly sliced**  
**Ketchup**  
**6 slices of cheddar cheese**  
**¼ iceberg lettuce, shredded**

Preheat ikon Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. Combine all ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form mince into 4 patties. Set aside.
2. Place patties on 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.
3. Place bacon on grill. Lightly spread buns with butter or margarine.
4. Place a pattie on each bun with bacon, beetroot, tomato, ketchup and cheese. Add lettuce to burgers and place reserved roll halves on top.

Serve immediately.

## Teriyaki chicken fillets

**4 half chicken breasts**  
**1 tablespoon mirin**  
**2 tablespoons soy sauce**  
**2 teaspoons finely granulated sugar**  
**2 teaspoons cooking sake**

**To Serve:**

**Lemon wedges**  
**Steamed rice**  
**Salad of green leaves**

Preheat ikon Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. Combine mirin, soy sauce and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
2. Place chicken on grill and allow top plate to gently rest on chicken.
3. Cook for 4-5 minutes until chicken is cooked through.
4. 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.

## Oregano lamb kebabs

**16 oz (500g) boneless lean lamb, cut into**  
**1 inch cubes**  
**1 tablespoon olive oil**  
**1 tablespoon lemon juice**  
**1 tablespoon dried oregano leaves**  
**1 teaspoon minced garlic**  
**Freshly ground black pepper**

Preheat ikon Grill until the green 'Ready' light illuminates.

1. Combine oil with lemon juice and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and allow to marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
2. Season each kebab generously with pepper and place on grill.
3. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4-5 minutes.
4. Serve with crusty bread and a Greek salad of salad leaves, black olives and crumbled feta cheese.

## Baby octopus with chilli and garlic

**24 oz (750g) baby octopus, cleaned**  
**2 tablespoons olive oil**  
**1 tablespoon Thai style sweet chili sauce juice and zest of 1 lime**  
**1 teaspoon minced garlic**

**To garnish**

**Lime wedges**  
**Cilantro sprigs**

**To serve**

**Lightly steamed vermicelli noodles**  
**Preheat ikon Grill until the green 'Ready' light illuminates.**

1. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chili sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
2. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes.
3. Remove from grill and serve in a bowl on a bed of vermicelli noodles, garnish with lime and cilantro.



# Breville

# Breville

# ikon Grill

Breville est une marque enregistrée de Breville

## Service à la clientèle Breville Consommateurs des Etats-Unis

✉ PO Box 47170  
Gardena  
CA  
90247

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email [askus@brevilleUSA.com](mailto:askus@brevilleUSA.com)

## Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian HWI  
2555, de l'Aviation  
Pointe-Claire (Montréal) Québec  
H9P 2Z2

☎ Téléphone sans frais: 1 (866) BREVILLE

Télécopieur: (514) 683-5554

Courriel: [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

**[www.breville.com](http://www.breville.com)**

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2007

En raison des améliorations constantes apportées à nos produits, le produit que vous avez acheté pourrait varier légèrement de celui illustré dans ce livret.

Model BGR400XL Issue 1/07 Código de embalaje: AM/CN

Modèle BGR400XL



PRINTED ON  
RECYCLED PAPER

	Page
Breville vous recommande la sécurité avant tout	28
Faites la connaissance de votre gril ikon de Breville	30
Le fonctionnement de votre gril ikon de Breville	31
Entretien et nettoyage	38
Garantie	40
Recettes	42



# Félicitations

pour l'acquisition de votre nouveau gril ikon de Breville

# Breville vous recommande la sécurité avant tout

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur 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 électro-ménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes :

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE.



- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Enlevez tout autocollant ou étiquette promotionnels avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Ne placez pas l'appareil près du rebord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sans trace d'eau, entre autres.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chauffé. Éloignez l'appareil des murs.
- Laissez suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre la circulation d'air.
- Lorsque les surfaces sont sensibles à la chaleur, il est conseillé d'utiliser un sous-plat sous l'appareil.
- Assurez-vous que votre appareil soit correctement assemblé avant de l'utiliser pour la première fois.
- Ne touchez pas aux surfaces brûlantes. Utilisez les poignées pour soulever et ouvrir la plaque supérieure. Soyez prudents lorsque vous utilisez la commande de réglage de la hauteur de grillage.
- Laissez refroidir l'appareil avant de retirer les plaques amovibles. Ne les retirez pas lorsque l'appareil fonctionne.
- Débranchez toujours l'appareil avant de retirer les plaques amovibles.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne déposez rien sur l'appareil lorsqu'il est fermé, lorsqu'il fonctionne ou qu'il est rangé.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, le remonter ou le ranger.
- Assurez-vous que le boîtier extérieur de l'appareil et les plaques de cuisson antiadhésives soient propres en tout temps. Respectez les consignes de nettoyage du présent guide.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé à l'aide d'une minuterie externe ni d'une commande à distance.

## Importantes mesures de protection pour tout appareil électrique

- Déroulez complètement le cordon avant de vous servir de l'appareil.
- Pour éviter les risques de surcharge électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans surveillance.
- Il faut surveiller les jeunes enfants pour ne pas qu'ils jouent avec l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Il est conseillé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés. Rapportez-le à un centre de service autorisé Breville pour inspection ou réparation.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué dans un centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues et jamais dans un véhicule en mouvement, un bateau ou à l'extérieur.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de caustiques ou de nettoyants pour four pour nettoyer l'appareil.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandé 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 qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour conseils.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant.
- User de la plus grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile brûlante ou tout autre liquide chaud.
- L'utilisation d'accessoires ajoutés non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.

Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher directement l'appareil Breville dans la prise de courant. NE PAS utiliser une bande multiprises ou une rallonge électrique. User de prudence si un cordon électrique plus long ou une rallonge doivent être utilisés.

### Remarque

Si une rallonge électrique est utilisée :

1. Le calibre de la rallonge ou du cordon électrique doit être au moins aussi grand que celui de l'appareil.
2. Si l'appareil est muni d'un cordon électrique avec mise à la terre, la rallonge doit également comporter trois fils, dont un de mise à la terre, et
3. La rallonge doit être placée de manière qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table, au risque d'être tirée par un enfant ou d'être emportée accidentellement.



DÉROULEZ COMPLÈTEMENT LE CORDON HORS DE L'ESPACE DE RANGEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

Design stylisé en acier inoxydable

Plaque supérieure à charnière flottante

Témoins de fonctionnement (On) et de température atteinte (Ready)

Bras métalliques robustes

Puissance de 1800 watts

Revêtement antiadhésif résistant aux égratignures

Plaques de grillage inclinées exclusives minimisant l'accumulation de gras

Plateau d'égouttement amovible

Pieds antidérapants réglables

Boutons de dégagement des plaques en facilitant le retrait

Fonction de réglage de l'inclinaison de la plaque

Thermostat

Espace de rangement du cordon

Réglage de la hauteur de grillage



Plaque plane interchangeable additionnelle



Retirez tout matériel de promotion et d'emballage fixé à votre appareil avant de vous en servir. Vérifiez si les plaques de cuisson sont propres et sans poussière. Au besoin, essuyez-les avec un chiffon humide.

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il s'en dégage une légère fumée résultant du chauffage de certains composants. Il s'agit pas d'une situation normale.

## Utilisation du gril

1. Insérez la fiche dans une prise de 110/120 volts et mettez l'appareil sous tension (ON). Le témoin de fonctionnement rouge s'allume.
2. Assurez-vous que le plateau d'égouttement amovible soit bien encre dans l'appareil (fig. 1).



3. Assurez-vous que les plaques de grillage du bas et du haut soient bien verrouillées en place. (fig. 2).



4. Assurez-vous que la plaque supérieure soit en position fermée afin d'obtenir un réchauffement efficace.
5. Placez la commande d'inclinaison à la position inclinée (Angle) afin de mieux égoutter le gras.
6. Placez le thermostat à la position pour saisir (Sear) afin d'accélérer le réchauffement.
7. Laissez réchauffer l'appareil jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.
8. Déposez la viande ou les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure. Consultez les recettes ou le guide de grillage pour connaître les temps de cuisson.

Il est impératif que les plaques de l'appareil soient bien verrouillées en place lorsque vous utilisez l'appareil.

Note

9. Utilisez la poignée pour refermer la plaque supérieure munie d'une charnière flottante conçue pour appuyer uniformément sur l'aliment. Le réglage de la hauteur de grillage qui se trouve du côté droit de la plaque supérieure ajuste la hauteur en fonction de l'épaisseur de l'aliment. Afin d'obtenir des marques de grillage sur l'aliment, la plaque supérieure doit être complètement abaissée.
10. Lorsque les ingrédients sont grillés, utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure. Retirez l'aliment à l'aide d'une spatule en plastique.



DÉROULEZ COMPLÈTEMENT LE CORDON HORS DE L'ESPACE DE RANGEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.



## Utilisation du presse-sandwich

1. Insérez la fiche dans une prise de 110/120 volts et mettez l'appareil sous tension (ON). Le témoin de fonctionnement rouge s'allume.
2. Assurez-vous que le plateau d'égouttement amovible soit bien encre dans l'appareil.
3. Assurez-vous que les plaques de grillage du bas et du haut soient bien verrouillées en place.
4. Assurez-vous que la plaque supérieure soit en position fermée afin de maximiser la chaleur.
5. Placez la commande d'inclinaison à la position plane (Flat).
6. Placez le thermostat à la position pour sandwich (Sandwich).
7. Laissez réchauffer l'appareil jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.
8. Pendant ce temps, préparez le sandwich et déposez-le sur la plaque de cuisson, toujours vers l'arrière de la plaque inférieure.
9. Refermez la plaque de cuisson supérieure munie d'une charnière flottante conçue pour écraser uniformément le sandwich. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour cuire le sandwich. Le réglage de la hauteur de grillage qui se trouve du côté droit de la plaque supérieure sert à ajuster la hauteur en fonction de l'épaisseur du sandwich.
10. Le grillage prend environ 5 à 8 minutes, selon le goût de chacun, le type de pain ou la garniture du sandwich.
11. Lorsque le sandwich est cuit, soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée et retirez le sandwich à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais de pinces métalliques ou de couteaux qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson

Le témoin vert s'allume et s'éteint pendant le processus de grillage pour indiquer le maintien de la température appropriée.

Laissez toujours l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.

## Utilisation du dispositif de dégagement des plaques

L'appareil comporte un bouton de dégagement qui vous permet de retirer séparément les plaques supérieure et inférieure, et ainsi les laver en toute sécurité.

### Dégagement des plaques

1. Après la cuisson, laissez refroidir l'appareil.
2. Pour retirer les plaques, enfoncez les boutons de dégagement sur le devant, sur le panneau supérieur. Les plaques sont alors dégagées de l'avant et vous pouvez les retirer individuellement (fig. 3).



3. Lorsqu'elles sont dégagées, saisissez-les pour les retirer. (fig. 4).



## Utilisation du réglage de la hauteur de grillage

L'appareil comporte un dispositif de réglage de la hauteur de grillage qui vous permet de fixer la plaque supérieure à différents niveaux au-dessus de la plaque inférieure.

Cette caractéristique vous permet d'utiliser l'appareil ouvert pour griller des sandwichs ou des pains à hamburgers sans les écraser.

1. Laissez réchauffer l'appareil jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.
2. Déposez les aliments à cuire sur la plaque inférieure.
3. Déplacez la commande coulissante de réglage de la hauteur de grillage qui se trouve du côté droit de l'appareil à la position voulue (fig. 5).



4. Abaissez doucement la plaque supérieure à la position appropriée au-dessus de l'aliment.



Laissez toujours refroidir les plaques de l'appareil avant de les dégager et les retirer.



Laissez toujours refroidir les plaques de l'appareil avant de les dégager et les retirer.

Déroulez complètement le cordon de l'espace de rangement avant d'utiliser l'appareil.

5. La plaque supérieure émet la chaleur voulue pour faire fondre des ingrédients comme du fromage ou pour griller légèrement les aliments.
6. Le grillage prend environ entre 3 et 4 minutes. Le temps de grillage exact varie selon le goût de chacun et la hauteur de la plaque supérieure.

## Thermostat

L'appareil comporte un thermostat afin de vous permettre de cuire une variété d'aliments. Il suffit de choisir la température qui convient le mieux aux aliments à cuire.

Lorsque vous réglez l'appareil à la température pour saisir des biftecks (Sear; fig. 6), celle-ci est appropriée au grillage des viandes ou tout autre aliment.

Lorsque vous réglez l'appareil à la température pour sandwich (Sandwich; fig. 7), celle-ci est appropriée au grillage de sandwichs.

Fig 6



Fig 7



Il est possible de déplacer le dispositif de réglage de la hauteur selon l'épaisseur des aliments, en glissant la pince vers l'avant ou vers l'arrière du bras

Note

## Conseils pour maximiser le grillage

### Viande

Afin de maximiser le grillage, utilisez des coupes de viande suffisamment épaisses pour toucher aux plaques inférieure et supérieure lorsque l'appareil est fermé.

### Coupes recommandées

- |      |   |
|------|---|
| Bœuf | Contre-filet, croupe, faux-filet et filet                           |
| Porc | Côtelette papillon, côtes levées, tranche de jambon, filet et cubes |

- Des coupes plus coriaces comme la palette et l'intérieur de ronde peuvent cependant être utilisées. Il faut alors les faire macérer pendant quelques heures ou toute la nuit dans une marinade au vin ou au vinaigre, afin de les attendrir.
- Il est déconseillé de cuire des aliments renfermant de gros os, comme des biftecks d'ailou.
- Ne salez pas la viande avant de la cuire, car le sel en extrait les jus et la durcit.
- Lorsque vous utilisez de la viande que vous avez fait mariner ou que vous avez achetée déjà marinée, enlevez l'excès de marinade et essuyez-la avec des essuie-tout avant de la griller. Certaines marinades sont très sucrées et peuvent roussir pendant la cuisson.
- Évitez de trop cuire la viande; même le porc est délicieux lorsqu'il est rose et juteux.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'en échapperont et la viande sera sèche et dure. Utilisez des pinces.
- Lorsque vous retirez des morceaux de poisson de l'appareil, utilisez une spatule en plastique résistant à la chaleur.
- Le fait de cuire les saucisses à l'étuvée avant de les griller évite le besoin de les percer.



DÉROULEZ COMPLÈTEMENT LE CORDON HORS DE L'ESPACE DE RANGEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

## Guide de grillage

Le grillage constitue une méthode de cuisson saine et efficace. Les temps de cuisson sont approximatifs en raison des différentes épaisseurs des aliments.

Il est déconseillé de cuire des aliments renfermant de gros os, comme des biftecks d'ailou.

Aliment et type	Temps de cuisson
<b>Bœuf</b> - bifteck de surlonge - bifteck minute - bifteck haché	3 minutes pour mi-saignant De 5 à 6 minutes pour bien cuit De 1 à 2 minutes De 4 à 6 minutes
<b>Porc</b> - faux-filet - carré - longe	De 4 à 6 minutes
<b>Agneau</b> - carré - côtelette - tranche de gigot	3 minutes 4 minutes 4 minutes
<b>Poulet</b> - filet de poitrine - haut de cuisse	6 minutes ou jusqu'à bien cuit De 4 à 5 minutes ou jusqu'à bien cuit
<b>Saucisse</b> - mince - épaisse	De 3 à 4 minutes De 6 à 7 minutes
Sandwich ou foccacia	De 3 à 5 minutes ou jusqu'à doré
<b>Légumes tranchés, épaisseur de ¼ po</b> - aubergine - zucchini - patate sucrée	De 3 à 5 minutes
<b>Poissons et fruits de mer</b> - filet de poisson - darne de poisson - pieuvre (nettoyée) - crevette - pétoncle	De 2 à 4 minutes De 3 à 5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minutes

Les temps de cuisson sont en fonction de la fermeture de l'appareil et du contact.

Note

Avant de nettoyer l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer. L'appareil se nettoie facilement lorsqu'il est légèrement chaud.

Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation d'aliments cuits sur les plaques.

Essayez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Dans le cas de résidus cuits sur les plaques, suivez les consignes pour retirer les plaques. Lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Enlevez les taches tenaces à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif en plastique ou d'une brosse en nylon. Rincez et essuyez à fond avec un chiffon propre et doux, puis remettez-les en place.

## Nettoyage du plateau d'égouttement

Retirez et videz le plateau d'égouttement après chaque utilisation et lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer ou des détergents puissants car ceux-ci pourraient abîmer les surfaces.

Rincez et essuyez à fond avec un chiffon propre et doux, puis remettez-le en place.

## Revêtement résistant aux égratignures

- L'appareil comporte un revêtement antiadhésif spécial résistant aux égratignures qui vous permet d'utiliser des ustensiles métalliques en toute sécurité pendant la cuisson.
- Cependant, Breville vous recommande de manipuler les ustensiles en métal avec précaution afin de protéger le revêtement antiadhésif..
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou ne coupez aucun aliment dans l'appareil. Breville n'est pas responsable des dommages causés au revêtement antiadhésif en cas de mauvaise utilisation d'ustensiles métalliques.
- La cuisson sur une surface à revêtement antiadhésif nécessite très peu d'huile, prévient les aliments de coller et facilite le nettoyage.
- Toute décoloration qui pourrait survenir n'affecterait en rien le rendement de l'appareil mais seulement son apparence.
- Lorsque vous nettoyez les plaques à revêtement antiadhésif, n'utilisez pas de produits nettoyants métalliques (ou tout autre abrasif). Lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Enlevez les résidus tenaces à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif en plastique ou d'une brosse en nylon.

## Rangement

Rangement de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Faites glisser la commande coulissante de réglage de la hauteur de grillage vers la poignée avant en position verrouillée (LOCK) de sorte que les plaques inférieure et supérieure soient verrouillées ensemble.
4. Enclenchez le plateau d'égouttement en place.
5. Enroulez le cordon dans l'espace prévu à cette fin sous l'appareil.
6. Rangez l'appareil sur une surface plane, sèche et de niveau.



NE PLONGEZ AUCUN COMPOSANT DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

### Garantie limitée d'un an

Breville<sup>md</sup>\* garantit ce produit Breville<sup>md</sup> contre tout défaut de matériau ou de main-d'oeuvre pour une période d'un an de la date originale d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation intempestive ou négligente, une utilisation commerciale ou toute autre utilisation non décrite dans le mode d'emploi. La garantie ne couvre pas les pièces en verre, les récipients en verre, le panier-filtre, les couteaux ni les agitateurs. HWI Breville<sup>md</sup> décline expressément toute responsabilité pour tout dommage indirect et accessoire causé par l'utilisation de l'appareil. Ce type d'exclusion ou de limitation de responsabilité relative aux dommages indirects ou accessoires n'est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l'avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'USAGE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN. Un avis de non-responsabilité de la garantie implicite des biens de consommation n'est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l'avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

En cas de défectuosité du produit pendant la période de garantie, ne retournez pas le produit au magasin. Veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais :  
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriels :  
AskUs@BrevilleUSA.com  
AskUs@BrevilleUSA.ca (au Canada)

UNE PREUVE D'ACHAT EST EXIGIBLE POUR TOUT  
RETOUR DE MARCHANDISE

\*Les produits HWI Breville<sup>md</sup> sont distribués au Canada par Anglo Canadian Housewares, L.P. et aux É.-U. par Metro/Thebe Inc.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Recettes pour le grill

Page  
44

# Recettes



## Hamburgers spéciaux au bacon

- 16 oz (500 g) de bifteck haché
- 1 t de chapelure fraîche
- 1 petit oignon, pelé et haché finement
- 1 c. à thé d'ail écrasé
- 1 c. à table de persil séché
- 1 œuf, légèrement battu

### Cuisson et service

- 6 tranches de bacon
- 6 pains à hamburger
- 1 boîte (8 oz/250 g) de betteraves
- 2 tomates, tranchées minces
- Ketchup**
- 6 tranches de cheddar
- ¼ de laitue iceberg, déchiquetée

Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.

1. Versez tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez-les bien. Formez 6 galettes et réservez.
2. Déposez les galettes sur le gril et abaissez la plaque supérieure sur les galettes. Réglez la hauteur en fonction de l'épaisseur des galettes. Faites cuire de 4 à 5 minutes.
3. Faites cuire le bacon sur le gril. Tartinez légèrement les pains de beurre ou de margarine.
4. Déposez une galette sur chaque pain avec du bacon, des betteraves, des tomates, du ketchup et du fromage. Ajoutez de la laitue et déposez l'autre moitié du pain sur le dessus.

Servez immédiatement.

## Filets de poulet à la teriyaki

- 4 moitiés de filet de poitrine de poulet
- 1 c. à table de mirin
- 2 c. à table de sauce soya
- 2 c. à thé de sucre
- 2 c. à thé de saké pour la cuisson

### Garnissez de :

**Quartiers de citron**

**Riz vapeur**

**Salade de feuilles vertes**

Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.

1. Mélangez le mirin, la sauce soya, le sucre et le saké. Déposez le poulet dans un bol de cuisson en acier inoxydable et versez la marinade sur le poulet. Laissez mariner pendant 30 minutes avant la cuisson.
2. Déposez le poulet sur le gril et abaissez doucement la plaque supérieure sur le poulet.
3. Faites cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
4. Retirez du gril et laissez reposer 5 minutes avant de servir sur un lit de riz vapeur. Garnissez de quartiers de citron et servez avec une salade verte.

## Kebabs d'agneau à l'origan

- 16 oz (500 g) d'agneau maigre désossé, en cubes de 1 po
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à table d'origan séché
- 1 c. à thé d'ail haché fin
- du poivre noir fraîchement moulu**

Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.

1. Mélangez l'huile, le jus de citron et l'ail dans un grand bol. Ajoutez l'agneau et laissez mariner pendant 30 minutes avant de le placer sur 4 brochettes.
2. Assaisonnez généreusement chaque kebab de poivre et déposez sur le gril.
3. Abaissez doucement la plaque supérieure sur l'agneau. Faites cuire de 4 à 5 minutes.
4. Servez avec du pain croûté et une salade grecque avec des olives noires et du féta en miettes.

## Jeune pieuvre au chile et à l'ail

- 24 oz (750 g) de jeune pieuvre, nettoyée
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à table de sauce douce au chile à la thaïlandaise
- le jus et le zeste de une lime**
- 1 c. à thé d'ail haché fin

### Garnissez de :

**Quartiers de lime**

**Pousses de coriandre**

### Servez avec :

**Du vermicelle légèrement cuit à la vapeur**

**Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.**

1. Versez la pieuvre avec l'huile d'olive, la sauce au chile, le zeste et le jus de lime, et l'ail dans un grand bol. Mélangez bien et assaisonnez de poivre.
2. Déposez la pieuvre sur le gril réchauffé et abaissez la plaque supérieure. Faites cuire pendant 3 minutes.
3. Retirez du gril et servez dans un bol sur un lit de vermicelle, garnissez de lime et de coriandre.

## Bifteck de faux-filet mariné

**4 biftecks de faux-filet, d'une épaisseur de 1 po**

**1 t de vin rouge**

**2 c. à table d'huile d'olive**

**1 c. à table de moutarde de Dijon**

**1 c. à thé d'ail haché fin**

Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.

1. Versez le vin, l'huile, la moutarde et l'ail dans un bocal refermable et secouez. Déposez les biftecks dans un plat peu profond, non fait de plastique ou d'aluminium, et versez la marinade sur la viande.
2. Laissez mariner à la température ambiante de 30 minutes à 1 heure.
3. Sortez les biftecks de la marinade et déposez-les sur le gril. Grillez les biftecks pendant 3 minutes pour qu'ils soient mi-saignants.

Servez avec de la purée de pommes de terre onctueuse et une salade fraîche.

## Darne de saumon de l'Atlantique en croûte au poivre et à l'estragon

**4 darnes de saumon de l'Atlantique, d'environ 6 oz (180 g) chacune**

**2 c. à table d'huile d'olive**

**2 c. à table d'estragon séché**

**du poivre noir fraîchement moulu**

**Garnissez de :**

**Quartiers de lime ou de citron**

**Servez avec :**

**Des pommes de terre frites allumettes ou de petites pommes de terre à la vapeur**

**Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant la température désirée ne s'allume.**

1. Mélangez l'huile et l'estragon, ainsi qu'une quantité généreuse de poivre noir grossièrement moulu.
2. Badigeonnez les deux côtés du saumon de ce mélange et déposez les darnes sur le gril.
3. Réglez la hauteur de sorte que la plaque supérieure touche à peine le dessus des darnes.
4. Faites cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce que la surface du poisson soit dorée et que la chair soit rosée. Faites cuire plus longtemps lorsque vous préférez le poisson plus cuit.
5. Retirez du gril et servez sans tarder.



# Breville

# Breville

# ikon Grill

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

## Centro de Servicio de Atención al Cliente Breville

### Para Clientes en Estados Unidos

✉ PO Box 47170

Gardena

CA 90247

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email [askus@brevilleUSA.com](mailto:askus@brevilleUSA.com)

**[www.breville.com](http://www.breville.com)**

### Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian

2555, de l'Aviation

Pointe-Claire (Montréal) Québec

H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

**[www.breville.com](http://www.breville.com)**

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2007

Debido a las mejoras constantes en el diseño y otros aspectos, es posible que el producto que adquirió no coincida exactamente con las imágenes que se encuentran en este folleto.

Modelo BGR400XL Edición 1/07 Código de embalaje: AM/CN



Model BGR400XL

	Página
Breville recomienda que la seguridad es primero	52
Conozca su Breville ikon Grill	54
Funcionamiento de su Breville ikon Grill	55
Cuidado y limpieza	62
Garantía	64
Recetas	66



# Felicitaciones

Lo felicitamos por la compra de su nueva Breville ikon Grill

# Breville recomienda que la seguridad es primero

En Breville, nos preocupamos mucho por la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo considerando la seguridad de usted, nuestro valorado cliente, en primer lugar. Además, le pedimos que tenga cuidado cuando use cualquier electrodoméstico y que tome las siguientes precauciones

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO



- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de encender el electrodoméstico y consérvelas para consultarlas en el futuro.
- Quite todos los adhesivos o etiquetas de publicidad antes de utilizar la Ikon Grill por primera vez.
- No coloque la Ikon Grill cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y que no tenga agua, etc.
- No coloque la Ikon Grill cerca ni sobre un quemador caliente a gas o eléctrico, ni en ningún lugar en que pueda tocar un horno a alta temperatura. Use la Ikon Grill lejos de paredes.
- Disponga el espacio adecuado en la parte superior y en todos los costados para permitir la circulación de aire alrededor de la Ikon Grill.
- No coloque la Ikon Grill sobre ninguna superficie que se pueda ver afectada por el calor. Se recomienda el uso de una esterilla resistente al calor sobre estas superficies.
- Asegúrese siempre de que la Ikon Grill esté armada correctamente antes de su uso.
- No toque las superficies calientes. Use las asas para levantar y abrir la plancha superior. Tenga cuidado al usar el control ajustable de la altura de la parrilla.
- Deje que la parrilla se enfríe antes de soltar las planchas desmontables. No suelte las planchas desmontables mientras la parrilla esté en funcionamiento.
- Desenchufe siempre la parrilla del tomacorriente antes de soltar las planchas desmontables.
- No descuide la Ikon Grill al utilizarla.
- No coloque ningún objeto sobre la parte superior de la Ikon Grill cuando la tapa esté cerrada, mientras la use y también al guardarla.
- Apague siempre la Ikon Grill y luego desenchufe el cable para que se enfríe, si el electrodoméstico no va a estar en uso, antes de limpiarlo, antes de moverlo, desarmarlo, armarlo o cuando lo vaya a guardar.
- Mantenga limpias la cubierta exterior y las planchas antiadherentes. Siga las instrucciones de limpieza que se encuentran en este folleto.
- El electrodoméstico no está diseñado para que se opere por medio de un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

## Medidas preventivas importantes para todos los electrodomésticos

- Desenrolle por completo el cable antes de usarlo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador con líquidos ni que toque superficies calientes o se anude.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen niños ni personas enfermas sin supervisión.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Se recomienda revisar el regularmente el electrodoméstico. No use el electrodoméstico si el cable de alimentación, el enchufe o el electrodoméstico se daña de alguna forma. Lleve el electrodoméstico completo al Centro de Servicio de Breville autorizado más cercano para su inspección o reparación.
- A excepción de la limpieza, por todo asunto relacionado con el mantenimiento, diríjase a un Centro de Servicio de Breville autorizado.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico solamente. No use este electrodoméstico para ninguna otra cosa que el uso para el que se diseñó. No lo use en botes ni vehículos en movimiento. No lo use en exteriores.
- No use abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos ni limpiadores para hornos al momento de limpiar este electrodoméstico.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para brindar protección adicional cuando se utilizan electrodomésticos.
- Se recomienda que se instale un interruptor de seguridad con una corriente nominal residual operativa que no exceda los 30 mA en el circuito eléctrico que alimente al electrodoméstico. Consulte a un electricista para obtener consejos profesionales.
- Se debe ejercer estrecha vigilancia cuando los niños usen este electrodoméstico o estén cerca de donde se utilice.
- Se debe tener sumo cuidado cuando se traslade un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar heridas.

Por razones de seguridad, se recomienda que enchufe su electrodoméstico Breville directamente en el tomacorriente. NO lo use con una regleta de alimentación ni con un cable de extensión. Si realmente necesita utilizar un cable de alimentación más largo o hay un cable de extensión disponible se puede utilizar una vez se haga con cuidado.

Nota

En caso de utilizar un cable de extensión:

1. La especificación eléctrica indicada del cable de alimentación o cable de extensión debe ser como mínimo de la misma especificación del electrodoméstico.
2. Si el electrodoméstico tiene una conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable conectado a tierra de 3 alambres,
3. El cable más largo debe colocarse de modo que no quede colgando sobre el tablero del gabinete o de la mesa, en donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente con el mismo.



DESENROLLE COMPLETAMENTE EL CABLE DE SU ALMACENAMIENTO ANTES DE USARLO

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Elegante exterior de acero inoxidable

Plancha superior con bisagras desplazables

Luces para indicar estado de encendido y listo

Brazos metálicos de gran resistencia

1800 watts de potencia

Superficie antiadherente de resistente al rayado

Exclusivas planchas de parrilla inclinadas para reducir la grasa

Bandeja desmontable recolectora de jugos y grasa

Patas extensibles antideslizantes

Botones de liberación de la plancha para facilitar su desmontaje

Función de control de inclinación de la plancha

Control de temperatura variable

Almacenamiento del cable

Control ajustable de la altura de la parrilla



Plancha horizontal intercambiable adicional



Retire todos los materiales promocionales y el embalaje antes del uso. Verifique que las planchas se encuentren limpias y sin polvo. Si es necesario, límpielas con un paño húmedo.

Cuando use la Breville ikon Grill por primera vez, notará que sale una fina nube de humo. Ésta es causada por el primer calentamiento de algunos de los componentes, por lo que no debe alarmarse.

## Para usar el electrodoméstico como parrilla

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente de 110/120 V y encienda la unidad. Se iluminará la luz roja de encendido.
2. Asegúrese de que la bandeja recolectora desmontable esté correctamente insertada y puesta en el electrodoméstico (consulte la Fig. 1)



3. Asegúrese de que las planchas superior e inferior de la parrilla estén bien fijadas en su lugar (Fig. 2).



4. Asegúrese de que la plancha superior esté en la posición cerrada para obtener un precalentamiento más eficaz.
5. Coloque el control de inclinación en la posición "Angle" (Inclinada) para asegurarse de que las grasas escurran de mejor manera.
6. Coloque el control de temperatura variable en la posición "Sear" (Dorar) para que se caliente rápidamente.
7. Deje que la ikon Grill se precaliente hasta que se ilumine la luz verde de listo.
8. Coloque la carne o los alimentos que va a cocinar en la plancha inferior. Consulte los tiempos de cocción en las recetas o la guía para asar a la parrilla.

Es importante que las planchas de la ikon grill estén bien fijadas en su lugar al usar la parrilla.

Nota

## Para usar el electrodoméstico como prensa para sándwiches

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente de 110/120 V y encienda la unidad. Se iluminará la luz roja de encendido.
2. Asegúrese de que la bandeja recolectora desmontable esté correctamente insertada y puesta en el electrodoméstico.
3. Asegúrese de que las planchas superior e inferior de la parrilla estén bien fijadas en su lugar.
4. Asegúrese de que la plancha superior esté en la posición cerrada para obtener un precalentamiento más eficaz.
5. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición "Flat" (Horizontal).
6. Gire la perilla de calor variable hasta la posición "Sandwich".
7. Deje que la ikon Grill se precaliente hasta que se ilumine la luz verde de listo.
8. Durante este tiempo, prepare el sándwich y colóquelo en la plancha de la base. Siempre coloque los sándwiches orientados hacia la parte trasera de la plancha de la base.
9. Cierre la plancha superior que tiene una bisagra desplazable que está diseñada para presionar uniformemente el sándwich. La plancha superior se debe bajar completamente para cocinar sándwiches. El control de la altura de la parrilla en el costado derecho de la plancha superior se usa para ajustarla al grosor del sándwich.

10. El tostado debiera demorar aproximadamente 5 a 8 minutos. El tiempo exacto de tostado dependerá de sus preferencias. También dependerá del tipo de pan y del relleno que se use.
11. Cuando el sándwich se haya cocinado, use el asa para abrir la plancha superior. Saque el sándwich con una espátula plástica. Nunca use pinzas metálicas ni cuchillos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las planchas.

La luz verde de listo se encenderá y apagará en ciclos durante el proceso de tostado para indicar que se mantiene la temperatura correcta.

Deje siempre que la ikon Grill se precaliente hasta que se ilumine la luz verde de listo.

## Uso de la característica de liberación de la plancha

Su ikon Grill cuenta con un botón de liberación de la plancha que le permite desmontar separadamente las planchas superior e inferior de la parrilla. También le permite lavar las planchas de la parrilla de manera segura y cómoda.

## Desmontaje de las planchas de la parrilla

1. Después de cocinar, deje que se enfríe la ikon Grill.
2. Para desmontar las planchas de la parrilla, presione los botones de liberación que se encuentran en la parte delantera del panel de botones superior. Las planchas se desenganchan de la parte delantera en donde se pueden soltar individualmente (consulte la Fig. 3).



3. Una vez que las haya soltado, sostenga las planchas y desmóntelas (consulte la Fig. 4).



## Uso de la característica de control ajustable de la altura de la parrilla

Su ikon Grill cuenta con una característica de control ajustable de la altura de la parrilla, que le permite fijar la plancha superior en una variedad de posiciones por sobre la plancha inferior.

Esto le permite usar su ikon Grill como una tostadora abierta, ideal para tostar sándwiches abiertos con ingredientes derretidos. También se puede usar para asar panes de hamburguesa blandos sin aplastarlos.

1. Deje que la ikon Grill se precaliente hasta que se ilumine la luz verde de listo.
2. Coloque los alimentos que va a asar en la plancha de la base.
3. Mueva el control ajustable de la parrilla del costado derecho de la ikon Grill inteligente a la altura que desee (consulte la Fig. 5).



4. Baje lentamente la plancha superior hasta que quede en la posición adecuada sobre el alimento.



DEJE SIEMPRE QUE LAS PLANCHAS DE LA IKON GRILL SE ENFRÍEN ANTES DE SOLTARLAS Y DESMONTARLAS.



DEJE SIEMPRE QUE LAS PLANCHAS DE LA IKON GRILL SE ENFRÍEN ANTES DE SOLTARLAS Y DESMONTARLAS.

DESENROLLE COMPLETAMENTE EL CABLE DE SU ALMACENAMIENTO ANTES DE USARLO.

5. La plancha superior irradiará el calor deseado a los ingredientes que se van a derretir, tales como queso o alimentos ligeramente asados.
6. El tostado debe demorar aproximadamente 3 a 4 minutos; sin embargo, el tiempo de cocción exacto es una cuestión de preferencia. También dependerá de la altura de la plancha superior..

## Perilla de control de temperatura variable

La Breville ikon Grill cuenta con una perilla de control de temperatura variable que permite cocinar una variedad de alimentos. Sólo seleccione la temperatura apropiada para los alimentos que va a cocinar.

Con la perilla en la posición "Steak Sear" (Dorar carne), la temperatura se ajusta correctamente para asar a la parrilla carnes u otros alimentos (consulte la Fig. 6).



Con la perilla en la posición "Sandwich" (consulte la Fig. 7), la temperatura se ajusta correctamente para tostar sándwiches.

sandwiches



El control ajustable de la altura de la parrilla se puede mover de forma de acomodarse al grosor de los alimentos deslizándolo hacia adelante o hacia atrás a lo largo del brazo.

Nota

## Consejos para obtener los mejores resultados al asar a la parrilla

### Carne

Para obtener los mejores resultados al asar a la parrilla, use cortes de carne que sean lo suficientemente gruesos para que toquen tanto la plancha superior como la plancha de la base cuando la ikon Grill esté cerrada.

### Cortes recomendados

Carne de res      Lomo (New York), rabadilla, ojo de costilla (filete escocés), filete.

### Cerdo

Bistecs de lomo cortados en forma de "mariposa", costillas, bistecs de pierna, filetes, cerdo cortado en cubitos.

- Cortes más duros como el corte de cuarto delantero o el bistec de nalga de adentro. Para ablandar estos cortes, déjelos en adobo durante algunas horas o durante la noche en un adobo con vino o vinagre para ayudar a romper el tejido conjuntivo.
- Se recomienda para cocinar alimentos con huesos gruesos como chuletas de corte T-bone.
- No sale la carne antes de cocinarla. La sal extrae todos los jugos de la carne, endureciéndola.
- Si usa una receta de adobo o carnes previamente adobadas, escurra el exceso de adobo y seque la carne con papel de aluminio antes de colocarla en la ikon Grill. Algunos adobos contienen altos niveles de azúcar que pueden quemar la plancha de la parrilla cuando se cocinan.
- No cocine la carne demasiado; incluso el cerdo queda mejor servido a punto y jugoso.
- No pinche la carne con un tenedor ni la corte mientras se cocina, ya que esto hará que los jugos escurran, dando como resultado un bistec más duro y seco. En su lugar use pinzas.
- Cuando saque trozos de pescado, use una espátula plástica plana resistente al calor para sostener el alimento.
- Hervir las salchichas puede reducir la necesidad de pincharlas antes de cocinarlas.



DESENROLLE COMPLETAMENTE EL CABLE DE SU ALMACENAMIENTO ANTES DE USARLO

## Guía para asar a la parrilla

La parrilla de contacto es una manera saludable y eficaz de cocinar. Los tiempos de cocción son aproximados debido a las diferencias del grosor de los ingredientes.

No se recomienda cocinar alimentos con huesos gruesos como las chuletas de corte T-bone

Ingredientes y tipo	Tiempos de cocción
Carne de res - Bistec de lomo - Bistec pequeño - Hamburguesas	3 minutos hasta que queden poco cocidos 5 a 6 minutos hasta que queden bien cocidos 1 a 2 minutos 4 a 6 minutos
Cerdo - Filete escocés - Bistecs de lomo - Filete	4 a 6 minutos
Cordero - Lomo - Chuletas - Bistecs de pierna	3 minutos 4 minutos 4 minutos
Pollo - Filetes de pechuga - Filetes de muslo	6 minutos o hasta que se cuezan por completo 4 a 5 minutos o hasta que se cuezan por completo
Salchichas - Delgadas - Gruesas	3 a 4 minutos 6 a 7 minutos
Sándwich o Foccacia	3 a 5 minutos o hasta que se dore
Verduras rebanadas en 1/3 pulg. de espesor - Berenjenas - Calabacitas - Batatas	3 a 5 minutos
Mariscos - Filetes de pescado - Croquetas de pescado - Pulpo (limpio) - Langostinos - Ostiones	2 a 4 minutos 3 a 5 minutos 3 minutos 2 minutos 1 minuto

These times relate to when the grill is closed and on the contact position.

Note

# Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, apague la unidad y desenchúfela del tomacorriente. Deje que su ikon Grill inteligente se enfríe antes de limpiarla. El electrodoméstico es más fácil de limpiar cuando está levemente tibio.

Siempre limpie su ikon Grill después de cada uso a fin de evitar la acumulación de restos de alimentos pegados.

Limpie las planchas con un paño suave para eliminar los restos de alimentos. Para eliminar los restos de alimentos, siga el procedimiento "Uso de la característica de liberación de la plancha" en la página 9, para desmontar las planchas de la parrilla para limpiarla. Lávela con agua jabonosa caliente. Elimine los restos rebeldes con una esponja plástica no abrasiva o con una escobilla de lavado de nylon. Enjuáguela y séquela completamente con un paño suave y limpio, y vuelva a colocarla.

## Limpieza de la bandeja recolectora

Retire y vacíe la bandeja después de cada uso y lávela con agua jabonosa tibia. Evite el uso de esponjas o detergentes fuertes ya que pueden dañar la superficie.

- Enjuáguela y séquela completamente con un paño limpio y suave, y vuelva a colocarla.
- Revestimiento de resistente al rayado
- Su ikon Grill cuenta con un revestimiento antiadherente resistente al rayado especial que hace más seguro el uso de utensilios metálicos al cocinar.
- Independiente de esto, Breville recomienda que se tenga cuidado con el revestimiento antiadherente, en especial cuando se usan utensilios metálicos.
- No use objetos filosos ni corte alimentos dentro de la ikon Grill. Breville no será responsable de daños al revestimiento antiadherente si se usaron inadecuadamente utensilios metálicos.
- Cocinar en una superficie antiadherente reduce la necesidad de usar aceite, los alimentos no se pegan y la limpieza es más fácil.
- Cualquier decoloración que pueda producirse sólo restará valor al aspecto de la ikon Grill, pero no afectará el rendimiento de cocción.
- Cuando limpie el revestimiento antiadherente, no use esponjas metálicas ni ningún otro abrasivo. Lávelo con agua jabonosa caliente. Elimine los restos rebeldes con una esponja plástica no abrasiva o con una escobilla de lavado de nylon.

## Almacenamiento

Para almacenar la ikon Grill:

1. Apague la unidad y desenchúfela del tomacorriente de pared.
2. Deje que la ikon Grill se enfríe completamente.
3. Deslice la abrazadera de control ajustable de la altura de la parrilla hacia el asa delantera hasta la posición "LOCK" (Bloqueado), de modo que las planchas superior e inferior queden bloqueadas.
4. Coloque la bandeja recolectora desmontable en su lugar.
5. Enrolle el cable en el área de almacenamiento del cable debajo del electrodoméstico.
6. Almacénela sobre una superficie plana, seca y nivelada.



NO SUMERJA EN AGUA NINGUNA PIEZA DE LA BREVILLE IKON GRILL NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.



## Garantía limitada de un año

Breville®\* garantiza este electrodoméstico Breville® contra defectos de fabricación o materiales defectuosos por un período de (1) año a partir de la fecha citada en el recibo de compra original. Esta garantía no cubre los daños ocasionados por el abuso, negligencia, uso para fines comerciales o cualquier otro uso que no se encuentre en el folleto impreso de "Instrucciones de uso". Si el cliente elige intentar forzar o desmantelar intencionalmente el producto, la garantía se considerará automáticamente anulada. Las piezas de vidrio, recipientes de vidrio, filtro, cuchillas y agitadores no están garantizados. HWI Breville® expresamente niega toda responsabilidad por daños emergentes y pérdidas incidentales ocasionadas por el uso de este electrodoméstico. Algunos estados o provincias no permiten la exclusión o limitación de pérdidas incidentales o emergentes, por lo que es posible que la anterior renuncia a la garantía no se aplique a usted.

TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN SE LIMITA AL PERÍODO DE GARANTÍA DE UN AÑO.

Algunos estados o provincias no permiten renunciar a la garantía implícita con respecto a los bienes de consumo, por lo que es posible que la anterior renuncia a la garantía no se aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de estado a estado o de provincia en provincia.

Si este electrodoméstico presentara defectos dentro del período de garantía, no devuelva el electrodoméstico a la tienda. Comuníquese con nuestro Centro de Servicio al Cliente.

Número de teléfono gratuito:

1-866- BREVILLE (1-866-273-8455)

Correo electrónico de Internet:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (en Canadá)

SE EXIGIRÁ EL RECIBO PARA TODAS LAS DEVOLUCIONES

Los productos \*HWI Breville® son distribuidos en Canadá por Anglo Canadian Housewares, L.P. y en los Estados Unidos por Metro/Thebe Inc.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Recetas para asar a la parrilla

Page  
68

# Recetas



# Recetas para asar a la parrilla

## Hamburguesas de tocino especiales

- 16 oz (500 gr) de carne molida
- 1 taza de pan fresco rallado
- 1 cebolla pequeña pelada y picada muy fina
- 1 cucharadita de ajo molido
- 1 cucharada de hojuelas de perejil seco
- 1 huevo ligeramente batido

### Para cocinar y servir:

- 6 lonjas de tocino
- 6 panes de hamburguesa
- 1 lata de (8 oz/250 g) de remolacha
- 2 tomates cortados en rebanadas muy delgadas
- Ketchup
- 6 rebanadas de queso cheddar
- ¼ de lechuga crujiente, en tiras

Precalente la ikon Grill hasta que se ilumine la luz verde de listo.

1. Mezcle bien todos los ingredientes en un recipiente grande. Forme 4 hamburguesas. Deje aparte.
2. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla y deje que la plancha superior descansa sobre las hamburguesas. Ajuste el control de la altura de la parrilla en el nivel del grosor de las hamburguesas. Cocine durante 4 a 5 minutos.
3. Coloque el tocino en la parrilla. Unte un poco de mantequilla o margarina en los panes de hamburguesa.
4. Coloque una hamburguesa en cada pan y cubra con tocino, remolacha, tomate, ketchup y queso. Agregue la lechuga a las hamburguesas y coloque las mitades de los panes encima.

Sirva de inmediato.

## Filetes de pollo Teriyaki

- 4 mitades de pechuga de pollo
- 1 cucharada de mirin
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharaditas de azúcar glasé
- 2 cucharaditas de sake para cocinar

### Para servir:

- Gajos de limón
- Arroz al vapor
- Ensalada de hojas verdes

Precalente la ikon Grill hasta que se ilumine la luz verde de listo.

1. Mezcle el mirin, la salsa de soya y el sake. Coloque el pollo en una bandeja para horno de acero inoxidable y vierta el adobo preparado. Deje reposar durante 30 minutos antes de cocinar.
2. Coloque el pollo sobre la parrilla y deje que la plancha superior descansa suavemente sobre él.
3. Cocine durante 4 a 5 minutos hasta que el pollo se haya cocido completamente.
4. Retírelo de la parrilla y déjelo reposar durante 5 minutos antes de servir sobre una base de arroz al vapor. Decore con gajos de limón y acompañe con una ensalada de hojas verdes.

## Brochetas de cordero al orégano

- 16 oz (500 g) de carne de cordero magra sin hueso, cortada en cubitos de 1 pulgada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de hojas de orégano seco
- 1 cucharadita de ajo picado muy fino
- Pimienta negra recién molida

Precalente la ikon Grill hasta que se ilumine la luz verde de listo.

1. Mezcle el aceite con el jugo de limón y el ajo en un recipiente grande. Agregue el cordero y déjelo en adobo durante 30 minutos antes de ensartarlo en los 4 pinchos para brochetas.
2. Sazone cada brocheta abundantemente con pimienta y colóquelas sobre la parrilla.
3. Deje que la plancha superior descansa suavemente sobre el cordero. Cocine durante 4 a 5 minutos.
4. Sirva con pan crujiente y ensalada griega de hojas, aceitunas negras y queso feta desmenuzado.

## Pulpito con chile y ajo

- 24 oz (750 g) de pulpito limpio
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa de chile dulce estilo Thai y la ralladura de 1 lima
- 1 cucharadita de ajo picado muy fino

### Para decorar

- Gajos de lima
- Ramitos de cilantro

### Para servir

#### Cueza ligeramente al vapor fideos vermicelli.

Precalente la ikon Grill hasta que se ilumine la luz verde de listo.

1. En un recipiente grande, mezcle el pulpito con aceite, la salsa de chile, la ralladura de lima, el jugo y el ajo. Mezcle todo muy bien y sazone con pimienta.
2. Coloque el pulpito sobre la parrilla precalentada y baje la prensa. Deje cocinar durante 3 minutos.
3. Retire de la parrilla y sirva en una fuente sobre una base de fideos vermicelli, decore con la lima y el cilantro.

