

# Breville®



**Panini Grill™**

Instruction Booklet • Livret d'instructions

**TG425XL**

# CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Panini Grill



## CONTENTS

- 4 Breville recommends safety first
- 6 Know your Breville Panini Grill
- 8 Operating your Breville Panini Grill
- 12 Grilling guide
- 16 Care & cleaning your Breville Panini Grill
- 18 Recipes
- 22 One year limited warranty

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Always use the Grill on a dry level surface.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle to lift the top plate.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Do not let the cord touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use near or by young children or infirm persons without supervision.
- Young children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the appliance.

- Always remove the plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and storing.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

 **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.**

**THE USE OF ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE APPLIANCE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.**

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

- No user-serviceable parts inside.
- Refer servicing to qualified personnel.

### NOTE:

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

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

## ELECTRIC CORD STATEMENT

Your grill has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer power cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over.

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

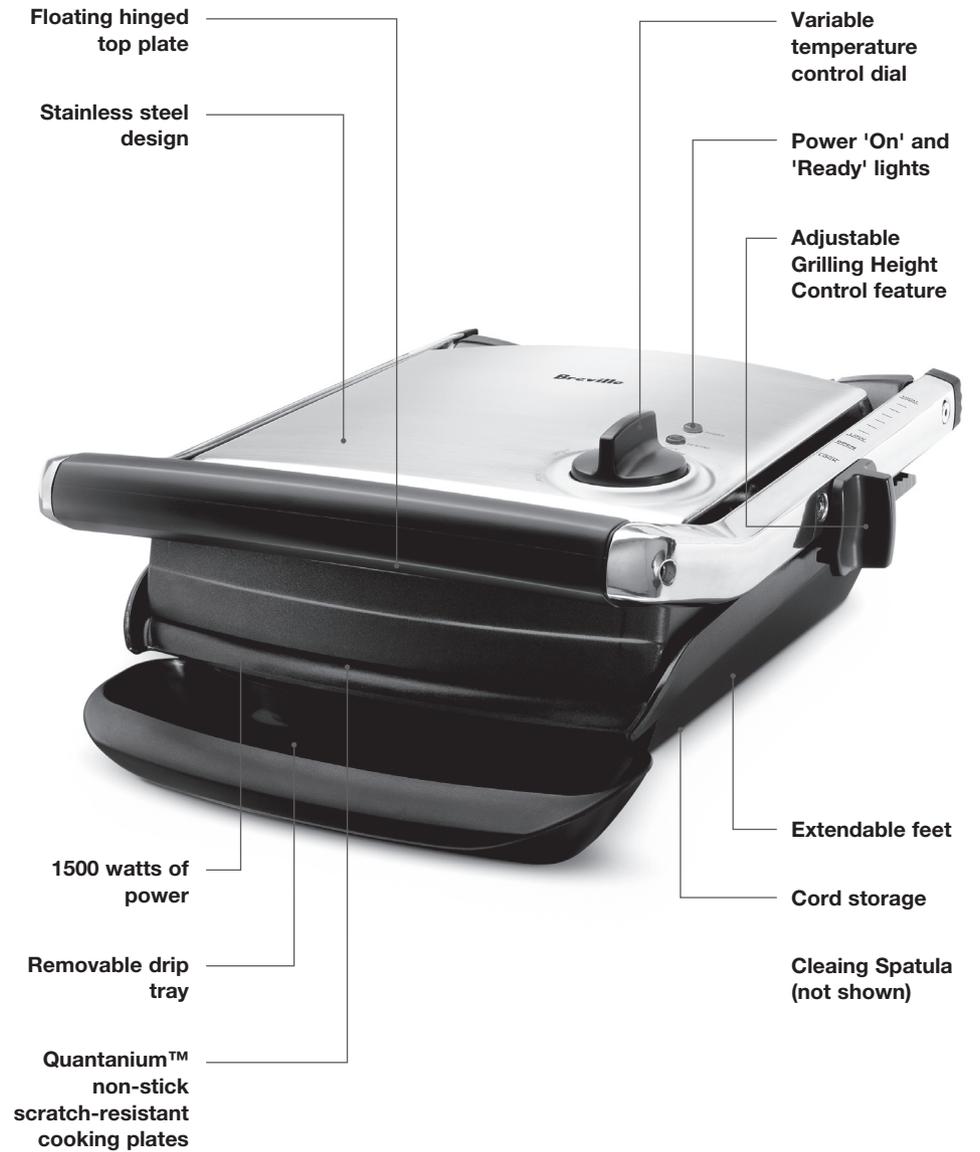
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# KNOW

your Breville Panini Grill



## KNOW YOUR BREVILLE PANINI GRILL



# OPERATING

your Breville Panini Grill



## OPERATING YOUR BREVILLE PANINI GRILL

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

### To use as a Grill

1. Place the Panini Grill on a flat, dry surface such as a bench top.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet. The red power 'ON' light will illuminate.
3. Turn the variable temperature control to 'High' to heat the grill quickly.
4. Allow the Panini Grill to preheat until the green 'Ready' light illuminates.
5. Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate. Refer to Grilling recipes or Grilling Guide for cooking times.

#### 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.**

6. Close the top cooking plate, which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food.
7. When the food is cooked, use the handle to open the lid. Remove the food using a plastic spatula.

#### NOTE:

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

### To use as a Panini Press

1. Insert the plug into a 110/120V power outlet. The red power 'ON' light will illuminate.
2. Turn the variable temperature control to 'Low'.
3. Allow the Panini Grill to preheat until the green 'Ready' light illuminates.
4. During this time, prepare the panini and place it onto the bottom cooking plate. Always place paninis towards the rear of the bottom cooking plate.
5. Close the top cooking plate, which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the panini. The top plate must be fully lowered to cook paninis.
6. Toast for 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of filling used.
7. When the panini is cooked use the handle to open the lid. Remove the panini with a plastic spatula.

## OPERATING YOUR BREVILLE PANINI GRILL

**NOTE:**  
Always allow the Panini Grill to preheat until the green 'READY' light illuminates.

### Adjustable Grilling Height Control feature

Your Panini 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 Panini Grill to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

1. Allow the Panini Grill to preheat until the green 'READY' light illuminates.
2. Place the food to be grilled on the bottom plate.
3. Move the Adjustable Grilling Height Control clip on the right hand side of the Panini Grill to the desired height (see fig 1).
4. Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.

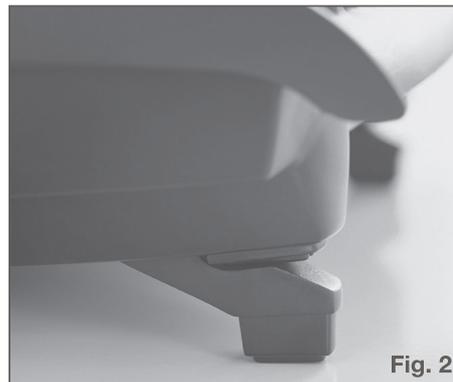
**NOTE:**  
The Adjustable Grilling Height Control can be moved to accommodate thick or thin foods by sliding the clip forwards or backwards along the arm.



### Using the extendable feet

Your Panini Grill features extendable feet, which are designed to level the bottom cooking plate when cooking foods such as sausages. This ensures the sausages do not roll off the grill but still drain the maximum amount of fat while cooking. The extendable feet are also perfect to use while toasting paninis.

Simply flip the feet forward to level the bottom cooking plate (fig 2), or flip the feet backwards to angle the bottom plate.



## OPERATING YOUR BREVILLE PANINI GRILL

### Variable Temperature Control dial

The Breville Panini Grill features a Variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked.

When the dial is set to 'High' the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.

When the dial is set to 'Low' the temperature is correctly suited to toasting paninis.

### Hints for grilling meat

For the best grilling results, use meat cuts which are not too thick. The top cooking plate should rest completely on-top of the entire cut of meat.

### Recommended Cuts

**Beef** Sirloin (New York), rump, rib eye, filet.

**Lamb** Trim lamb leg steaks, filet, eye of loin, cutlets and diced lamb.

**Pork** Butterfly loin steaks, spare ribs, leg steaks, filet, diced pork.

- Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts, marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- 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 Panini Grill. Some marinades contain high sugar levels, which can scorch on the Grill plate when cooked.

- Do not over cook meat; even pork is better served pink and juicy.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs instead.
- When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
- Pre-boiling 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 ingredients and meat thicknesses.

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

Ingredient and Type	Cooking Time
<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>Filet</li> <li>Loin steaks</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 fillet</li> <li>Thigh fillet</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
<b>Panini or Focaccia</b>	3-8 minutes or until golden brown
<b>Vegetables sliced ½" (1.25cm) 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 fillet</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 minutes

# CARE & CLEANING

your Breville Panini Grill



## CARE & CLEANING YOUR BREVILLE PANINI GRILL

- Before cleaning, disconnect the Panini Grill from the power outlet.
- Allow your Panini Grill to cool before cleaning. The unit 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 plastic washing pad or nylon washing brush.

The included Cleaning Spatula can also be used to remove baked-on food residue.

### NOTE:

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

**Do not leave plastic cooking utensils in contact with the Panini Grill while cooking.**

### Cleaning the drip tray

Remove and empty the Drip Tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Do not use metal (or other abrasive) cleansers or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

### Quantanium scratch resistant coating

Your Panini Grill features a special scratch resistant non-stick coating.

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

Do not use sharp objects or cut food inside the Panini 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 Panini Grill and will not affect the cooking performance.

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

## CARE & CLEANING YOUR BREVILLE PANINI GRILL

### Storage

To store your Panini Grill:

1. Disconnect the appliance from the power outlet.
2. Allow the Grill to fully cool.
3. Storage clip. We have referred to this as the Adjustable Grilling Height Control clip.

Slide the Adjustable Grilling Height Control clip towards the front of the 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 unit (see fig 3).
6. Store on a flat, dry level surface.



Fig. 3

# RECIPES



## RECIPES

### CHEESEBURGER

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

- Serve with;
- 6 bacon strips
  - 6 hamburger buns or full grain rolls
  - 2 tomatoes, thinly sliced
  - 6 cheese slices (any kind of cheese)
  - 1/4 iceberg lettuce heart, shredded

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

1. Combine the first 6 ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form into 4 patties and 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 patty. Cook for 4-5 minutes.
3. Cook bacon on grill.
4. Assemble burger with bacon, cheese, lettuce, tomato and any desired condiments.

### TERIYAKI CHICKEN FILETS

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

- To serve:
- Lemon wedges
  - Steamed rice
  - Salad of green leaves

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

1. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Marinate 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 serve with a green salad.

## RECIPES

### OREGANO LAMB KEBABS

- 1lb (500g) boneless lean lamb, cut into 1 inch (2.5cm) cubes
- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon dried oregano leaves
- 1 teaspoon of minced garlic
- freshly ground black pepper

Preheat the Panini 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 with black olives and crumbled feta cheese.

### BABY OCTOPUS WITH CHILI AND GARLIC

- 1lb (500g) baby octopus, cleaned
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon Thai style sweet chili sauce
- Juice and zest of 1 lime
- 1 teaspoon of minced garlic

**To garnish:**  
**Lime wedges**  
**Cilantro sprigs**

**To serve:**  
**Lightly steamed vermicelli thin pasta noodles**

Preheat the Panini 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 the top plate. Allow to cook for 3 minutes.
3. Remove from grill and serve in a bowl on a bed of vermicelli thin pasta noodles, garnish with lime and cilantro.

## RECIPES - SAUCES

### MARINATED NEW YORK CUT STEAK

- 4 New York cut steaks - cut 1 inch (2.5cm) thick
- 1 cup red wine
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon Dijon style mustard
- 1 teaspoon of minced garlic

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

1. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish, not plastic or aluminum, and pour over marinade.
2. Marinate at room temperature for 30 minutes to 1 hour.
3. Grill steaks for 3 minutes for medium rare.
4. Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

### ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

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

**To garnish:**  
**Lime or lemon wedges**

**To serve:**  
**Shoe string fries or steamed baby potatoes**

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

1. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
2. Brush salmon on both sides with mixture and place on grill.
3. Adjust the grilling height control to just touch the top of the fish steak.
4. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and 'rosy' pink on the inside. Cook a little longer if you prefer your fish more cooked.
5. Serve immediately.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

**Toll free phone number:**

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

**Internet email:**

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

\*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

# NOUS VOUS FÉLICITONS

d'avoir fait l'acquisition de votre gril-panini de Breville



## TABLE DES MATIÈRES

- 26** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 28** Faites la connaissance de votre gril-panini de Breville
- 30** Fonctionnement de votre gril-panini de Breville de Breville
- 34** Guide de grillage
- 36** Entretien et nettoyage de votre gril-panini de Breville de Breville
- 40** Recettes
- 45** Garantie limitée d'un an

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, nous sommes fort conscients de la sécurité. 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 de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes:

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Pour éviter les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, ne plongez ni le cordon, ni la fiche, ni l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, laissez suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre la circulation.
- Lorsque les surfaces sont sensibles à la chaleur, il est conseillé d'utiliser un sous-plat.
- 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.
- Ne touchez pas aux surfaces brûlantes. Utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir d'où des enfants pourraient le tirer ou y trébucher par inadvertance, ni 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 ou des personnes handicapées qui utilisent l'appareil pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas avant de le déplacer, de le nettoyer et de le ranger.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de caustiques ni de nettoyants pour four pour nettoyer l'appareil.
- Utilisez l'appareil seulement dans le cadre de l'utilisation recommandée.
- Vérifiez régulièrement le cordon, la fiche et l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés. Communiquez avec le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST



**DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQU'IL NE SERT PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT D'Y INSTALLER OU D'EN RETIRER DES PIÈCES, ET AVANT DE LE NETTOYER**

**L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS PAR LE FABRICANT PRÉSENTE DES RISQUES DE BLESSURES**

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

- L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Pour minimiser les risques de chocs électriques, la fiche n'entre que d'une seule façon dans une prise polarisée. Dans le cas contraire, communiquez avec un électricien certifié et ne modifiez aucunement la fiche.
- L'utilisateur ne doit remplacer aucune pièce de l'appareil.
- Confiez l'entretien de l'appareil à du personnel qualifié.

### NOTE:

**Votre appareil Breville est doté d'une fiche pratique Assist Plugm munie d'une boucle qui laisse passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise SANS vous servir d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.**

## CORDON ÉLECTRIQUE

Votre gril a un court cordon d'alimentation à titre de sécurité afin d'éviter des blessures ou des dommages matériels causés parce que l'on tire, trébuché ou s'étrangle avec le cordon. Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil ou en être proche sans supervision d'un adulte. Si vous devez utiliser une extension électrique, celle-ci doit être arrangée de façon à ce qu'elle ne pende pas d'un comptoir, d'un bord de table ou de toute surface où elle peut être tirée par des enfants ou que ceux-ci y trébuchent. Pour prévenir des secousses électriques, des blessures corporelles ou un feu, le grade de l'extension électrique doit être égale ou supérieure au wattage de l'appareil (le wattage est inscrit sous l'appareil).

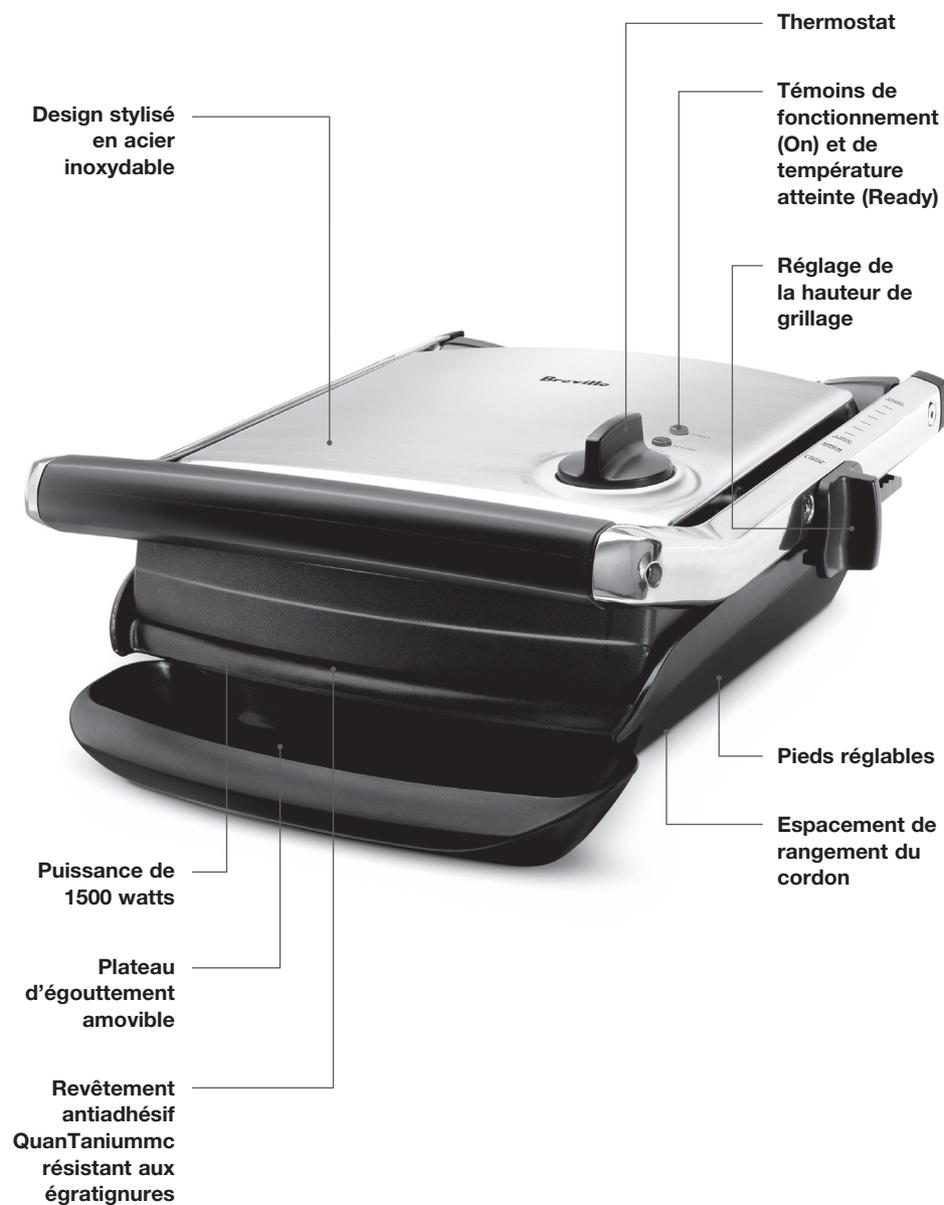
## SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre gril-panini de Breville



## FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE



# FONCTIONNEMENT

de votre gril-panini de Breville



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

Retirez tout matériel de promotion et d'emballage fixé à votre appareil avant de l'utiliser. Vérifiez que les plaques de cuisson soient propres et sans poussière. Au besoin, essuyez-les avec un chiffon humide.

### Utilisation du gril

Déposez le socle du moteur sur une surface plane et sèche, comme le dessus d'un comptoir. Assurez-vous que le socle du moteur soit hors tension (à la position d'arrêt (OFF) au panneau de commande), puis débranchez l'appareil.

1. Branchez la fiche dans une prise de 110/120 V. Le témoin de fonctionnement rouge (On) s'allume.
2. Placez le thermostat au réglage de température élevée (High) pour faire chauffer rapidement le gril.
3. Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant que la température est atteinte (Ready) ne s'allume.
4. 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.

#### NOTE:

**L'appareil peut cuire les aliments en position ouverte ou fermée.**

5. Refermez la plaque de cuisson supérieure. Cette dernière est dotée d'une charnière flottante conçue pour écraser uniformément les aliments. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour laisser des marques de grillage sur les aliments.

6. Lorsque les aliments sont grillés, ouvrez le couvercle. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

#### NOTE:

**Le témoin bleu s'allume et s'éteint pendant le processus de cuisson pour assurer le maintien de la bonne température.**

**L'appareil peut cuire les aliments en position ouverte ou fermée.**

### Utilisation du presse-panini

1. Branchez la fiche dans une prise de 110/120 V. Le témoin de fonctionnement rouge (On) s'allume.
2. Placez le thermostat au réglage de basse température (Low).
3. Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin bleu indiquant que la température est atteinte (Ready) ne s'allume.
4. Entre-temps, préparez le panini et placez-le toujours vers l'arrière de la plaque de cuisson inférieure.
5. Refermez la plaque de cuisson supérieure dotée d'une charnière flottante qui écrases uniformément le panini. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour cuire le panini.
6. Le temps de grillage peut être de 5 à 8 minutes et varie selon les goûts de chacun ou le type de garniture incluse dans le panini.
7. Lorsque le panini est cuit, servez-vous de la poignée pour soulever le couvercle puis retirez le panini à l'aide d'une spatule.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

### NOTE:

Laissez toujours l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin bleu indiquant que la température est atteinte (Ready) ne s'allume.

### Utilisation de la fonction du réglage de la hauteur de grillage

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

Cela vous permet d'utiliser l'appareil pour griller des aliments délicats, comme du poisson et des pains à hamburger sans les écraser.

1. Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant que la température est atteinte (Ready) ne s'allume.
2. Déposez les aliments à griller sur la plaque de cuisson inférieure.
3. Déplacez la pince de réglage de la hauteur qui se trouve du côté droit de l'appareil à la hauteur voulue (voyez la fig. 1).
4. Abaissez doucement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur la pince de réglage de la hauteur.
5. La plaque supérieure procurera la chaleur nécessaire pour griller légèrement les aliments.

### NOTE:

Il est possible de déplacer le dispositif de réglage de la hauteur pour recevoir des aliments minces ou épais en glissant la pince vers l'avant ou vers l'arrière du bras.

### Utilisation des pieds réglables

L'appareil comporte des pieds réglables exclusifs conçus pour régler la position de la plaque inférieure lors de la cuisson d'aliments comme des saucisses.



Fig. 1

Cette fonction permet de vous assurer que les saucisses ne rouleront pas à l'extérieur de l'appareil tout en captant la quantité maximale de gras pendant la cuisson. Les pieds réglables conviennent également au grillage de paninis.

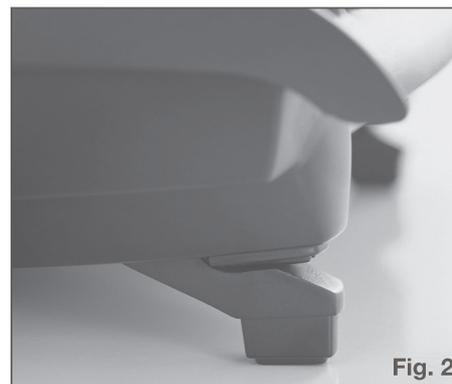


Fig. 2

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

### Thermostat

L'appareil est muni d'un thermostat qui permet de cuire une variété d'aliments.

Lorsque vous réglez l'appareil à la température élevée (High), la température est appropriée au grillage de viande ou d'autres aliments.

Lorsque vous réglez l'appareil à la basse température (Low), la température convient au grillage de paninis. Le thermostat vous permet de choisir la température qui convient le mieux aux aliments à cuire.

### Conseils pour maximiser les résultats de grillage de la 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

<b>Boeuf</b>	Contre-filet, croupe, faux-filet et filet.
<b>Agneau</b>	Tranche de gigot, filet, coquille d'ailou, côtelette et cubes.
<b>Porc</b>	Côtelette papillon, côtes levées, tranche de jambon, filet et cubes.

- Des coupes plus coriaces comme la palette, l'intérieur de ronde, le quartier avant ou la tranche de collet d'agneau peuvent être utilisées. Pour attendre ces coupes, faites-les macérer dans une marinade au vin ou au vinaigre pendant quelques heures ou toute la nuit.
- Ne salez pas la viande avant de la cuire. Le sel en extrait les jus et durcit la viande.
- Lorsque vous utilisez de la viande déjà marinée, enlevez l'excès de marinade et essuyez la viande 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 coupez ni ne percez la viande avec une fourchette pendant la cuisson car les jus qui s'en échapperont rendront la viande 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 pour soutenir les aliments.
- Le fait de cuire les saucisses à l'étuvée avant de les griller compense le besoin de les percer.

## GUIDE DE GRILLAGE

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

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

Alliment et type	Temps de cuisson
<b>Boeuf</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bifteck de surlonge</li> <li>bifteck minute</li> <li>bifteck haché</li> </ul>	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> <ul style="list-style-type: none"> <li>filet</li> <li>carré</li> </ul>	De 4 à 6 minutes
<b>Agneau</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>carré</li> <li>côtelette</li> <li>tranche de gigot</li> </ul>	3 minutes 4 minutes 4 minutes
<b>Poulet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>filet de poitrine</li> <li>filet de cuisse</li> </ul>	6 minutes ou jusqu'à bien cuit De 4 à 5 minutes ou jusqu'à bien cuit
<b>Saucisses</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>minces</li> <li>épaisses</li> </ul>	De 3 à 4 minutes De 6 à 7 minutes
<b>Panini ou foccacia</b>	De 3 à 5 minutes ou jusqu'à doré
<b>Légumes tranchés, épaisseur de ½ po (1,25 cm)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>aubergine</li> <li>zucchini</li> <li>patate sucrée</li> </ul>	De 3 à 5 minutes
<b>Poissons et fruits de mer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>filet de poisson</li> <li>darne de poisson</li> <li>pieuvre (nettoyée)</li> <li>crevette</li> <li>pétoncle</li> </ul>	De 2 à 4 minutes De 3 à 5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minutes

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre gril-panini de Breville



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

- Débranchez l'appareil de la prise avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir légèrement avant de le nettoyer, car il se nettoie plus facilement lorsque tiède.
- Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation d'aliments cuits sur les plaques. Essuyez 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, égouttez de l'eau chaude avec du détergent sur les résidus puis nettoyez à l'aide d'un tampon à récurer en plastique ou d'une brosse en plastique.

### NOTE:

**Les plaques de cuisson ont un revêtement antiadhésif; n'utilisez pas d'abrasifs.**

**Ne laissez pas d'ustensiles en plastique en contact avec l'appareil pendant la cuisson.**

### 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 produits nettoyants métalliques (ou tout autre abrasif) 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 QuanTanium résistant aux égratignures

L'appareil est doté d'un revêtement antiadhésif spécial résistant aux égratignures, ce qui vous permet d'utiliser des ustensiles métalliques en toute sécurité pendant la cuisson.

Cependant, Breville vous recommande d'être vigilants lorsque vous utilisez des ustensiles en métal sur le revêtement antiadhésif.



**NE PLONGEZ AUCUNE COMPOSANTE DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

Ne coupez aucun aliment dans l'appareil en utilisant des objets tranchants. Breville ne sera pas responsable des dommages causés au revêtement antiadhésif en cas de mauvaise utilisation d'ustensiles métalliques.

La cuisson sur une surface à revêtement antiadhésif requiert un minimum de corps gras, empêchent les aliments de coller et facilite le nettoyage.

Si la surface de cuisson arrivait à se décolorer, cela n'affecterait aucunement le rendement de l'appareil et en modifierait uniquement l'apparence.

Lorsque vous nettoyez des revêtements antiadhésifs, 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 en plastique ou d'une brosse en plastique.

## ENTRETIEN ET NETOYAGE DE VOTRE GRIL-PANINI DE BREVILLE

### Rangement

Suivre les directives suivantes pour ranger votre appareil:

1. Débranchez l'appareil de la prise.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Faites glisser la pince de rangement 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 (fig. 3).
6. Rangez l'appareil sur une surface plane, sèche et de niveau.



Fig. 3

# RECETTES



## RECETTES

### HAMBURGER AU FROMAGE

- 1 lb (500 g) de boeuf haché
- 1 t de chapelure fraîche
- 1 petit oignon, pelé et haché finement
- 1 c. à thé d'ail haché fin
- 1 c. à table de persil séché
- 1 oeuf, légèrement battu

Garnissez de :

- 6 tranches de bacon
- 6 pains à hamburger ou petits pains de blé entier
- 2 tomates, tranchées minces
- 6 tranches de fromage (tout type de fromage)
- ¼ de laitue iceberg, déchiquetée

Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant que la température est atteinte (Ready) ne s'allume.

1. Versez les six premiers ingrédients dans un grand bol et mélangez-les bien. Formez 4 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.
4. Préparez votre hamburger avec du bacon, du fromage, de la laitue, des tomates et tout autre condiment.

### 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 que la température est atteinte (Ready) 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.
2. Déposez le poulet sur le gril et abaissez 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.

## RECETTES

### KEBABS D'AGNEAU À L'ORANGE

1 lb (500 g) d'agneau maigre désossé,  
en cubes de 1 po (2,5 cm)

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 que la température est atteinte (Ready) 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 grill.
3. Abaissez la plaque supérieure doucement sur l'agneau. Faites cuire de 4 à 5 minutes.
4. Servez avec du pain croûté et une salade grecque (olives noires et féta émietté).

### JEUNE PIEUVRE AU CHILE ET À L'AIL

1 lb (500 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 fin légèrement cuit à la vapeur**

Laissez l'appareil réchauffer jusqu'à ce que le témoin vert indiquant que la température est atteinte (Ready) ne s'allume.

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

## RECETTES

### BIFTECK DE FAUX-FILET MARINÉ

4 biftecks de faux-filet, d'une épaisseur  
de 1 po (2,5 cm)

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 que la température est atteinte (Ready) ne s'allume.

1. Versez le vin, l'huile, la moutarde et l'ail dans un bocal refermable et agitez bien. Déposez les biftecks dans un plat peu profond (ni plastique ni aluminium), et versez la marinade sur la viande.
2. Laissez mariner à la température ambiante de 30 minutes à 1 heure.
3. Grillez les biftecks pendant 3 minutes pour qu'ils soient mi-saignants.
4. 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 que la température est atteinte (Ready) 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 grill.
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. Servez sans tarder.

## RECETTES

### MÉLANGE À CRÊPES

1½ t. de farine tout-usage

Une pincée de sel

2 œufs

1½ t. (375 ml) de lait

1 c. à table d'huile

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés ensemble (environ 40 secondes).
3. Versez 1/4 t. du mélange dans une poêle réchauffée et légèrement graissée. Faites cuire jusqu'à ce que la crêpe soit légèrement dorée, retournez et faites cuire de l'autre côté. Retirez de la poêle et conservez au chaud. Répétez avec le reste du mélange.
4. Servez chaude, arrosez de jus de citron et saupoudrez de sucre fin.

### PURÉE DE LÉGUMES

1 t. de légumes cuits à la vapeur

1. Placez les légumes dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène (environ 30 secondes).

**NOTE:**

**Vous pouvez ajouter du liquide (comme du lait, du lait maternisé ou de l'eau) au mélange afin de l'éclaircir selon l'âge de l'enfant.**

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueuse pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville décline toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

**TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.**

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénegation qui précède ne s'applique pas à vous.

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

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

**Numéro de téléphone sans frais:**

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

**Courriel:**

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

\*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

# Breville®

## Breville Customer Service Center

### US Customers

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

**Phone:** Customer Service  
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service  
askus@brevilleusa.com

### Canada Customers

**Mail:** Anglo Canadian  
2555, Avenue de l'Aviation  
Pointe-Claire (Montreal)  
Quebec  
H9P 2Z2

**Phone:** Customer Service:  
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service  
askus@breville.ca

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

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
USA: 19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.  
CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2008. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

**Model TG425XL Issue NA-4/08**

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>