

Breville®

Turn **on** your creativity®



VHG026X

UK	the ultimate grill Instructions for Use.....	4
FR	le gril qui s'impose Instructions	9
DE	der ultimative Grill Bedienungsanleitung	15
ES	lo más avanzado en grill Instrucciones de uso.....	21
PT	o grelhador do momento Instruções de Utilização	27
IT	La soluzione definitiva per il grill Istruzioni per l'uso.....	33
NL	de ultieme grill Gebruiksaanwijzing	39
FI	Sähkögrilli Käyttöohjeet.....	45
SE	den ultimata grillen Bruksanvisning	50
DK	den ultimative grill Brugsanvisning	55
NO	den ultimate grillen Bruksanvisning	60
PL	grill doskonały Instrukcja użytkowania	65
CZ	Dokonalý gril Návod k použití.....	71
SK	dokonalý gril Návod na používanie.....	76
HU	a felülmúlhatatlan grillsütő Használati útmutató.....	81
RO	grătarul esențial Instrucțiuni de utilizare.....	87
BG	върховния грил Инструкции за употреба	93
HR	najbolji roštilj Upute za upotrebu	99
GK	η τέλεια σχάρα Οδηγίες χρήσης.....	104

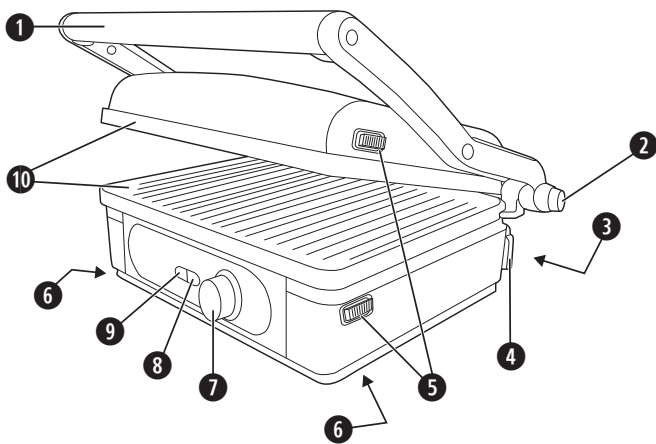


FIG. 1

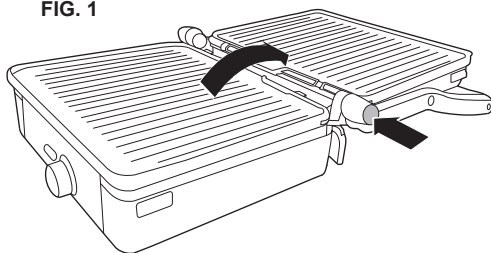
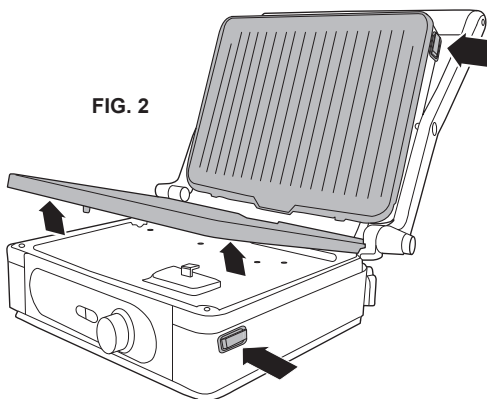


FIG. 2



IMPORTANT SAFETY INFORMATION


Please read these instructions before operating the appliance and retain them for future use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.

Always allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Never use the appliance under cupboards or curtains or other flammable materials.

Never operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

 Do not touch the metal parts of the appliance during use as they may become very hot.

Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- Care is required when using the appliance on surfaces that may be damaged by heat. The use of an insulated pad is recommended.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).

- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Do not immerse the main body, cord set or plug in water or liquid of any kind.
- Never leave the appliance unattended when in use.

PARTS

- 1 Handle
- 2 Hinge release button
- 3 Drip tray (at rear)
- 4 Cord storage (at rear)
- 5 Plate release buttons
- 6 Positioning feet (underneath)
- 7 Temperature control
- 8 Ready light (amber)
- 9 Power light (green)
- 10 Removable cooking plates with DuraCeramic™ coating

BEFORE FIRST USE

Unpack your grill. You may wish to keep the packaging for future use.

- Remove and wash the cooking plates thoroughly to remove any impurities or residues that may be left over from the manufacturing process (follow the directions under Cleaning).
- Wipe the drip tray with a soft damp sponge and dry thoroughly.
- Clean the outside of your grill with a soft damp cloth. The cover can be polished with a soft dry cloth.

Note that the first time you use your grill, you may notice a slight burning smell and a little smoke. This is completely normal and will soon disappear.

FEATURES**DuraCeramic™ coated cooking plates**

The cooking plates feature the exclusive DuraCeramic™ coating. This specialised natural ceramic coating is designed to transfer heat quicker and more efficiently than standard non-stick coatings – meaning faster cooking times for your delicious home-cooked snacks. In addition, the DuraCeramic™ coating is scratch resistant – this is a product built to last. Peace of mind comes from the fact that the DuraCeramic™ coating is PTFE and PFOA free, and this exclusive coating is durable and easy to clean.

DuraCeramic™ coating – designed to handle whatever you throw at it with ease.

USING YOUR GRILL

⚠ Take care around hot surfaces. The hot plates get VERY HOT. DO NOT touch any parts until completely cooled.

Steam will escape from all around the grill during cooking. Never leave your grill unattended while in use.

1. Always fully unwind the power cord from the cord storage area of the grill before use. Check that the cord is not overhanging the work surface.
2. Insert the drip tray into the slot at the rear of the grill. The drip tray collects excess fat. Do not use your grill without the drip tray in place.
3. Close the lid and insert the plug into the mains supply socket and switch the socket on. The green power light will come on.
4. Select the required temperature using the temperature control.
5. Allow the grill to preheat in the closed position until the amber ready light comes on.
6. Lift the lid and place the food onto the bottom plate.
7. Lower the lid. The top cooking plate is a floating plate that is designed to gradually press down on the food during cooking. Grill the food until golden brown and cooked thoroughly. The exact grilling time will be a matter of taste. It will also depend on the type and thickness of your food. Refer to the *Cooking Guidelines* section for more information.
8. When you have finished cooking, use a tea towel or oven glove to carefully lift the lid, being careful of escaping steam.
9. Remove the food using non-metallic utensils. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the DuraCeramic™ coating.
10. Unplug your grill from the mains supply socket. Do not leave the grill plugged in if it is empty or unattended.
11. Slide out the drip tray and discard the contents after each use.

USING YOUR GRILL OPENED OUT

⚠ Allow your grill to cool completely. Open your grill out so that both plates are flat before switching the unit on and pre-heating the cooking plates.

1. Insert the drip tray into the slot at the rear of the grill. When in position, the drip tray will collect the excess fat from both cooking plates.
2. Press the hinge release button, then lift the lid.
3. Continue to lift the lid while gently lowering into a flat, horizontal position (fig. 1).
4. Insert the plug into the mains supply socket and switch the socket on. The green power light will come on.
5. Select the required temperature using the temperature control.
6. Allow the grill to preheat until the amber ready light comes on.

7. Place food on either or both of the cooking plates. Grill the food until golden brown and cooked thoroughly. The grilling time will depend on the type and thickness of your food. Note that cooking food on the open grill may take longer than when the grill lid is closed.

CLEANING

⚠ Unplug and switch off your grill and allow it to fully cool down before cleaning it. Do not immerse the main body, cord set or plug in water or liquid of any kind. Never use steel wool, scouring pads, abrasive cleaners or metallic utensils to clean your grill.

Always ensure that the cooking elements on the underside of the cooking plates are thoroughly dry before re-inserting into position on the grill.

1. Wipe the cooking plates with an absorbent paper or soft damp cloth.
2. Clean the outside of your grill with a soft damp cloth. The cover can be polished with a soft dry cloth.
3. Lift the lid to a 90 degree position. Press the plate release buttons and remove them by gently sliding the plates off the grill (fig. 2).
4. Immerse the cooking plates in warm, soapy water. Rinse with clean water. Wipe dry with a soft cloth.
Note: We recommend that you wash the grill plates by hand only, in order to preserve the DuraCeramic™ coating.
5. Ensure that the cooking plates are correctly re-inserted by aligning the plate guides with the clips, and pushing the plates gently to lock them into position.

STORAGE

1. Allow the grill to cool fully before storing and ensure that the unit is clean.
2. Close the lid, and insert the drip tray into the slot at the rear of the unit.
3. Wrap the cord in the cord storage area at the rear of the unit.
4. Store the unit on a flat, level surface, away from the edge and where it cannot be easily knocked over.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Let the Breville® team help you turn on your creativity with a gateway to a world of food and drinks without limits. You don't have to travel far—just to your computer, tablet or mobile—where you will discover our FREE website with top tips and recipes to inspire your imagination. Join us now at: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

COOKING GUIDELINES

Cooking tips

- We recommend that you cook fish and seafood on the grill in the open position. The top cooking plate is heavy and may crush delicate food when closed.
- For best results, allow all meat and poultry to reach room temperature before cooking.
- All meats benefit from a period of resting before serving. About 5 minutes on a warm plate is sufficient.
- Do not add salt to foods before grilling, this draws out the moisture and can dry out your food. Season with black pepper instead and add salt when your food is cooked.
- We recommend that you lightly oil your food before grilling. Low calorie oil spray can be used instead of regular oil.
- When cooking foods of different thickness, you may like to move the items around the grill to cook evenly.
- When cooking food with a high fat content (e.g. chicken with the skin on) make sure you empty the drip tray regularly.

Meat and poultry

Note: The cooking time for steak will depend on the thickness of the meat and your taste requirements.

Food item	Timings	Temperature
Fillet steak	Medium, 5–6 minutes	High
Sirloin steak	Medium rare, 3–6 minutes	High
Rib eye steak	Medium rare, 3–6 minutes	High
Rump steak	Medium rare, 3–6 minutes	High
T-bone steak	Medium rare, 4–7 minutes	High
Beef burger	4–6 minutes	High
Sausage, thin	4–5 mins, turn for even colour	High
Sausage, thick	5–6 mins, turn for even colour	High
Pork chop	6–8 minutes	High
Pork loin	3–4 minutes	High
Lamb leg steak	3–6 minutes	High
Lamb chop	6–8 minutes, for different thickness, turn for even cooking	High
Kebabs	4–6 minutes	High
Gammon steak	3-4 minutes	High
Turkey breast steak	4-5 minutes	High

Food item	Timings	Temperature
Chicken fillet	5-7 minutes	High
Chicken fillet, flattened	5-6 minutes	High
Chicken thighs (bone in, skin on)	15-20 minutes	Medium

Fish and seafood (use your grill opened out)

Food item	Timings	Temperature
Salmon fillet	3–4 minutes	Medium/High
Tuna steak	3–4 minutes	Medium/High
Raw tiger prawns	1–2 minutes	Medium/High
Swordfish steak	5–6 minutes	Medium/High
Cod loin	4–5 minutes	Medium/High
Sea bass fillet	3–4 minutes	Medium/High
Scallops	3–4 minutes	Medium/High

Vegetables

Food item	Timings	Temperature
Asparagus	2–3 minutes	High
Aubergine, sliced	2–3 minutes	High
Courgette, sliced	2–3 minutes	High
Onions, sliced	2–3 minutes	High
Mushrooms, halved	2–3 minutes	High
Peppers, deseeded and halved	3–4 minutes	High
Corn on the cob	6–8 minutes, turn for even colour	High

Snacks and sandwiches

Food item	Timings	Temperature
Toasties (ham, cheese, etc)	3–4 minutes	High
Paninis	4–5 minutes	High
Quesadillas	3–4 minutes	High
Bread roll warming	2–3 minutes	Medium

Fruit (use your grill opened out)

Food item	Timings	Temperature
Banana, halved lengthways	1-2 minutes	Medium/High
Nectarines, halved	2-3 minutes	Medium/High
Pineapple, sliced	1-2 minutes	Medium/High

RECIPES

Homemade beef burgers serves 4

- Vegetable oil
 - 500g lean minced beef
 - 1 red onion, diced
 - 2 garlic cloves, finely chopped
 - 1 medium egg
 - Salt and pepper
 - 1 tsp Dijon mustard (optional)
 - 1 tbsp chopped fresh oregano (optional)
1. Add a splash of vegetable oil to a frying pan and heat on a medium heat. Add the onion and sauté for a few minutes, without colouring.
 2. Add the garlic and continue cooking over a low heat for a further minute.
 3. Remove from the heat and allow to cool.
 4. Add the beef to a mixing bowl, with the cooled onion mixture and the remaining ingredients. Mix well.
 5. Separate the mixture into 4 portions. Use your hands to start moulding the mixture into burgers (slightly wet hands helps). Place in the fridge to chill and firm up.
 6. Brush the burgers with a little oil and place onto the preheated grill at the high setting. Grill for 6-8 minutes until cooked through.

Serve on crusty ciabatta or Brioche rolls, with fresh watercress or leafy salad and your favourite sauces or toppings.

Prosciutto wrapped chicken serves 4

- 4 skinless chicken fillets, slightly flattened out (about 2cm thick)
 - Olive oil
 - Freshly ground black pepper
 - 4 slices of prosciutto
 - Zest of 2 lemons
 - 3 sprigs of fresh thyme, leaves removed and bruised
1. Lay the slices of prosciutto onto a chopping board. Place a chicken fillet on top of each so that there is sufficient to wrap around the middle part of each fillet (don't wrap the chicken just yet).
 2. Drizzle each of the chicken fillets in olive oil, add some black pepper, zest of lemon and a sprinkle of the thyme leaves.
 3. Wrap the prosciutto around the chicken.
 4. Place the chicken onto the preheated grill at the high setting, with the join of the prosciutto on the underside.
 5. Brush olive oil onto the surface of the chicken, close the lid and grill for 4-5 minutes, until golden and cooked through.

6. Remove from the grill and place onto a warm plate to rest for a few minutes.
7. Slice diagonally and serve with some griddled asparagus and new potatoes, or alternatively a crispy salad.

Spicy chipotle glaze serves 2

- 2 tbsp chilli or olive oil
 - 1 medium clove garlic, finely chopped
 - 2 tsp chipotle paste
 - Grated zest and juice of 1 lime
 - 1 tbsp honey
1. Mix all the ingredients together and marinate the steak at room temperature for about 1 hour.
 2. Remove from the marinade and place onto the preheated grill at the high setting. Grill to your preference.
 3. Allow to rest before serving.

Smoky BBQ rub serves 2

- 1 tbsp fennel seeds
 - 1 tsp smoked paprika
 - 1 tsp brown sugar
 - 1 tsp cumin seeds
 - ½ tsp sea salt
1. Grind all the ingredients with a pestle and mortar or mini food processor until finely ground together.
 2. Rub into meat or poultry and allow to marinate for 1-2 hours, or overnight for greater depth of flavour.
 3. Brush with a little oil before grilling.

Chilli, coriander and lime butter serves 2

- 100g softened butter
 - Zest of 1 lime
 - 1 red chilli (amount depending on the heat you require), deseeded and very finely chopped
 - 1 handful of coriander, chopped
 - Sea salt flakes and freshly ground black pepper
1. Combine the ingredients in a suitable bowl and beat well.
 2. Place the butter onto a square of baking parchment and roll up to form a small log shape.
 3. Refrigerate until required. Slice off a small amount and place on top of your grilled meats allowing the butter to melt slightly before serving.

Halloumi and vegetable skewers serves 4

- 2 medium courgettes
- 1 red pepper, cut into chunks
- 1 large red onion
- 250g halloumi cheese (cut into 16 cubes)
- 16 cherry tomatoes
- 1 tbsp olive oil
- 2 tbsp lemon juice
- 2 tsp freshly-chopped thyme leaves
- 1 tsp Dijon mustard
- Pitta bread to serve

1. Cut the courgettes into rounds and the red onion into chunks. Thread the vegetables and cheese onto 8 small skewers or 4 large ones.
2. Place the olive oil, lemon juice, chopped thyme leaves and mustard into a small bowl and mix well.
3. Brush the skewers with the marinade. Place the skewers onto the preheated grill at the medium setting. Grill until the cheese is golden and the vegetables have softened slightly.
4. Remove the skewers from the grill before adding the pitta bread to the grill to warm through.

Serve the skewers drizzled with the remaining marinade and the warm pitta bread.

Grilled bananas with nutty toffee sauce serves 2

Leave the skin on the bananas to keep the flesh intact and make them easier to move on and off the grill.

- 2 large bananas, skin on and cut in half lengthways
- 220g caster sugar
- 250ml double cream
- 60g flaked toasted almonds
- 50g chopped pistachio nuts
- Vanilla ice cream to serve

1. Add the castor sugar and 2 tbsp water to a heavy based saucepan. Swirl the pan slowly to dissolve the sugar and heat gently until bubbling and a golden caramel colour. This should take about 5 minutes.
2. Remove from the heat and add the cream carefully, this will spit slightly but will harden when added.
3. Return the pan to the heat and gently warm through, stirring to mix the caramel into the cream.
4. Remove from the heat when smooth, add the nuts and set aside.
5. Brush the cut side of the banana with a little melted butter or oil and place onto the preheated grill at the high setting. **Do not close the lid.**
6. Sear for a couple of minutes, turn over and cook for a further 1 minute.
7. Carefully place the banana onto a warmed plate and peel off the skin.

Top with a scoop of vanilla ice cream and a generous serving of the warm sauce.

FITTING OF A PLUG - U.K. AND IRELAND ONLY

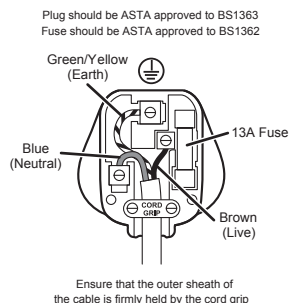
⚠ This appliance must be earthed.

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If any other plug is used, a 13 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the distributor board.



GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or JCS (Europe) of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez avec attention et conservez pour référence.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés par un adulte.

Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil et au-dessus de ce dernier pour permettre à l'air de circuler. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sous un meuble mural ou à proximité de rideaux ou autres matériaux inflammables.

Ne contrôlez pas l'appareil au moyen d'un minuteur externe ou tout autre système de commande à distance.

⚠ Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil en cours d'utilisation, car elles risquent d'être brûlantes.

N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.

- Soyez particulièrement prudent si vous utilisez l'appareil sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. L'utilisation d'un support résistant à la chaleur est recommandée.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.

GUIDE DES PIÈCES

- 1 Poignée
- 2 Bouton de dégagement de charnière
- 3 Ramasse-gouttes (arrière de l'appareil)
- 4 Range-cordon (arrière de l'appareil)
- 5 Boutons d'éjection des plaques
- 6 Pieds de positionnement (sous l'appareil)
- 7 Sélecteur de température
- 8 Voyant Prêt à l'emploi (orange)
- 9 Voyant d'alimentation (vert)
- 10 Plaques de cuisson amovibles à revêtement DuraCeramic™

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Sortez le gril de son emballage. Il peut s'avérer utile de conserver l'emballage afin de pouvoir le réutiliser.

- Retirez les plaques de cuisson et lavez-les soigneusement afin d'éliminer tout résidu ou impureté résultant éventuellement du processus de fabrication (reportez-vous aux instructions de la section *Nettoyage*).
- Essuyez le ramasse-gouttes avec un chiffon doux humide et séchez-le soigneusement.
- Nettoyez l'extérieur du gril avec un chiffon doux humide. Vous pouvez passer un chiffon doux sec sur le couvercle.

Notez que lors de sa première utilisation, une légère odeur de brûlé et un peu de fumée risquent de se dégager du gril. Ce phénomène est parfaitement normal et disparaît rapidement.

CARACTÉRISTIQUES

Plaques de cuisson à revêtement DuraCeramic™

Les plaques de cuisson bénéficient du revêtement exclusif DuraCeramic™. Ce revêtement naturel en céramique spécialisée assure un transfert rapide de chaleur plus efficace que les revêtements antiadhésifs standard. Résultat : vos délicieux snacks faits maison cuisent plus rapidement. Le revêtement DuraCeramic™ résiste également aux rayures : c'est donc un produit conçu pour durer. Le revêtement exclusif DuraCeramic™ ne contient ni PTFE, ni PFOA, ce qui ne peut que vous rassurer. Il est ainsi durable et facile à nettoyer.

Revêtement DuraCeramic™ – des performances à la hauteur de vos ambitions culinaires.

UTILISATION DU GRIL

⚠ Faites attention aux surfaces chaudes. La température des plaques de cuisson est EXTRÊMEMENT ÉLEVÉE. NE LES touchez pas tant qu'elles n'ont pas complètement refroidi.

De la vapeur se dégagera tout autour du gril pendant son fonctionnement. Ne laissez pas le gril sans surveillance en cours de fonctionnement.

1. Veillez à dérouler totalement le cordon d'alimentation du range-cordon avant d'utiliser le gril. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord du plan de travail.
2. Introduisez le ramasse-gouttes dans la fente prévue à cet effet à l'arrière du gril. Le ramasse-gouttes récupère les résidus de graisse. N'utilisez pas le gril sans installer le ramasse-gouttes.
3. Fermez le couvercle et branchez la fiche dans la prise électrique. Le cas échéant, appuyez sur l'interrupteur de prise murale. Le voyant d'alimentation vert s'allume alors.
4. Sélectionnez la température requise à l'aide du sélecteur de température.
5. Laissez préchauffer le gril en position fermée jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi (orange) s'allume.
6. Lift the lid and place the food onto the bottom plate.
7. Soulevez le couvercle et placez les aliments sur la plaque inférieure.
8. Abaissez le couvercle. La plaque de cuisson supérieure est équipée d'une charnière flottante conçue pour exercer une pression graduelle sur les aliments pendant la cuisson. Faites griller les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits. Le temps de cuisson exact varie selon vos préférences. Il dépend également du type et de l'épaisseur des aliments. Pour plus d'informations, consultez la section *Consignes de cuisson*.
9. Une fois la cuisson terminée, soulevez avec précaution le couvercle en utilisant un torchon ou un gant de cuisson et faites attention à la vapeur qui se dégage du gril.
10. Retirez les aliments à l'aide d'un ustensile non métallique. N'utilisez jamais de pinces en métal ou de couteau afin de ne pas endommager le revêtement DuraCeramic™.

- Débranchez le gril de la prise murale. Ne laissez pas le gril branché s'il ne contient pas d'aliments ou s'il est sans surveillance.
- Retirez le ramasse-gouttes et jetez son contenu après chaque utilisation.

UTILISATION DU GRIL EN POSITION OUVERTE

⚠ Laissez complètement refroidir le gril. Ouvrez-le de sorte que les deux plaques soient à plat avant de mettre l'appareil en marche et de préchauffer les plaques de cuisson.

- Introduisez le ramasse-gouttes dans la fente prévue à cet effet à l'arrière du gril. Une fois installé, le ramasse-gouttes récupère les résidus de graisse qui s'écoulent des deux plaques de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de dégagement de la charnière, puis soulevez le couvercle.
- Continuez à soulever le couvercle et placez-le délicatement à plat en position horizontale (fig. 1).
- Branchez la fiche dans la prise électrique. Le cas échéant, appuyez sur l'interrupteur de prise murale. Le voyant d'alimentation vert s'allume alors.
- Sélectionnez la température requise à l'aide du sélecteur de température.
- Laissez préchauffer le gril jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi (orange) s'allume.
- Placez les aliments sur l'une des plaques de cuisson ou sur les deux à la fois. Faites griller les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits. La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur des aliments. Notez que la cuisson des aliments en position ouverte risque de prendre plus longtemps que si le couvercle du gril est fermé.

NETTOYAGE

⚠ Arrêtez et débranchez le gril. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez jamais de paille de fer, d'éponges à récurer, de détergents abrasifs ou d'ustensiles en métal pour nettoyer le gril.

Assurez-vous que les éléments de cuisson fixés sous les plaques de cuisson sont complètement secs avant de les remettre en place dans le gril.

- Essuyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux humide.
- Nettoyez l'extérieur du gril avec un chiffon doux humide. Vous pouvez passer un chiffon doux sec sur le couvercle.
- Placez le couvercle à un angle de 90°. Appuyez sur les boutons d'éjection des plaques et dégagez celles-ci en les faisant délicatement glisser hors du gril (fig. 2).
- Plongez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez-les à l'eau claire.

Essayez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Remarque : nous vous recommandons de laver les plaques du gril à la main uniquement pour éviter d'endommager le revêtement DuraCeramic™.

- Veillez à insérer correctement les plaques de cuisson en alignant les repères sur les loquets. Appuyez ensuite délicatement sur les plaques pour les remettre en place.

RANGEMENT

- Attendez que le gril ait complètement refroidi et nettoyez-le avant de le ranger.
- Fermez le couvercle et introduisez le ramasse-gouttes dans la fente prévue à cet effet à l'arrière du gril.
- Enroulez le cordon d'alimentation dans le range-cordon situé à l'arrière de l'appareil.
- Rangez l'appareil sur une surface plane, éloignée du bord et évitez tout endroit où il risquerait d'être renversé.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Laissez l'équipe Breville® vous aider à donner libre cours à votre créativité et à découvrir un large éventail d'aliments et de boissons. Il n'est pas nécessaire de voyager aux quatre coins du monde. Sur votre ordinateur, votre tablette ou votre portable, vous avez accès à notre site Web GRATUIT, qui propose de délicieuses recettes et astuces. Votre imagination ne connaîtra plus de limites ! Rejoignez-nous dès maintenant sur : www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

CONSIGNES DE CUISSON

Conseils de cuisson

- Nous vous recommandons de cuire poissons et fruits de mer sur le gril en position ouverte. La plaque de cuisson supérieure est lourde et risque d'écraser les aliments délicats lorsqu'elle est fermée.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats si viandes et volaille sont amenées à température ambiante avant de les griller.
- Laissez reposer toutes les viandes avant de les servir. 5 minutes environ sur une assiette chaude est suffisant.
- N'ajoutez pas de sel aux aliments avant de les griller, afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent en extrayant l'humidité qu'ils contiennent. Assaisonnez avec du poivre et ajoutez du sel une fois les aliments cuits.
- Nous vous recommandons de badigeonner les aliments d'un peu d'huile avant de les griller. Le cas échéant, utilisez un vaporisateur d'huile allégée au lieu d'huile normale.
- Si vous cuisez des aliments d'épaisseur différente, déplacez-les sur les plaques de cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
- Si vous cuisez des aliments à forte teneur en graisse (du poulet avec la peau, par exemple), veillez à vider le ramasse-gouttes à fréquence régulière.

Viandes et volailles

Remarque : la durée de cuisson d'un steak varie selon l'épaisseur de la viande et vos préférences.

Aliment	Temps de cuisson	Température
Filet de bœuf	À point, 5 à 6 minutes	Élevée
Steak d'loyau	À point, 3 à 6 minutes	Élevée
Steak de faux-filet	À point, 3 à 6 minutes	Élevée
Steak de rumsteck	À point, 3 à 6 minutes	Élevée
Entrecôte	À point, 4 à 7 minutes	Élevée
Steak haché	4 à 6 minutes	Élevée
Saucisse (fine)	4 à 5 minutes, retourner pour obtenir une couleur uniforme	Élevée
Saucisse (épaisse)	5 à 6 minutes, retourner pour obtenir une couleur uniforme	Élevée
Côte de porc	6 à 8 minutes	Élevée
Filet mignon	3 à 4 minutes	Élevée
Tranche de gigot d'agneau	3 à 6 minutes	Élevée
Côte d'agneau	6 à 8 minutes. Selon l'épaisseur, retourner pour assurer une cuisson uniforme.	Élevée
Brochettes	4 à 6 minutes	Élevée
Épaisse tranche de jambon	3 à 4 minutes	Élevée
Tranche de poitrine de dinde	4 à 5 minutes	Élevée
Blanc de poulet	5 à 7 minutes	Élevée
Blanc de poulet aplati	5 à 6 minutes	Élevée
Cuisses de poulet (non désossées et avec la peau)	15 à 20 minutes	Moyenne

Poissons et fruits de mer (gril en position ouverte)

Aliment	Temps de cuisson	Température
Filet de saumon	3 à 4 minutes	Moyenne/élevée
Darne de thon	3 à 4 minutes	Moyenne/élevée

Crevettes tigrées crues	1 à 2 minutes	Moyenne/élevée
Steak d'espadon	5 à 6 minutes	Moyenne/élevée
Dos de cabillaud	4 à 5 minutes	Moyenne/élevée
Filet de loup de mer	3 à 4 minutes	Moyenne/élevée
Coquilles Saint-Jacques	3 à 4 minutes	Moyenne/élevée

Légumes

Aliment	Temps de cuisson	Température
Asperges	2 à 3 minutes	Élevée
Tranches d'aubergine	2 à 3 minutes	Élevée
Tranches de courgette	2 à 3 minutes	Élevée
Tranches d'oignon	2 à 3 minutes	Élevée
Champignons (coupés en deux)	2 à 3 minutes	Élevée
Poivrons (épépinés et coupés en deux)	3 à 4 minutes	Élevée
Épis de maïs	6 à 8 minutes, retourner pour obtenir une couleur uniforme	Élevée

Snacks et sandwichs

Aliment	Temps de cuisson	Température
Croque-monsieur (jambon, fromage, etc.)	3 à 4 minutes	Élevée
Paninis	4 à 5 minutes	Élevée
Quesadillas	3 à 4 minutes	Élevée
Réchauffer les petits pains	2 à 3 minutes	Moyenne

Fruits (gril en position ouverte)

Aliment	Temps de cuisson	Température
Banane coupée en longueur	1 à 2 minutes	Moyenne/élevée
Nectarine coupée en deux	2 à 3 minutes	Moyenne/élevée
Ananas en tranches	1 à 2 minutes	Moyenne/élevée

RECETTES

Steaks hachés faits maison (pour 4 personnes)

- Huile végétale
 - 500 g de bœuf haché maigre
 - 1 oignon rouge haché
 - 2 gousses d'ail hachées menu
 - 1 œuf de taille moyenne
 - Sel et poivre
 - 1 cuillère à café de moutarde de Dijon (facultatif)
 - 1 cuillère à soupe d'origan frais haché (facultatif)
1. Versez un filet d'huile végétale dans une poêle et faites chauffer à feu moyen. Ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant quelques minutes sans coloration.
 2. Ajoutez l'ail et continuez la cuisson à feu doux pendant une minute.
 3. Retirez du feu et laissez refroidir.
 4. Dans un bol, ajoutez la viande de bœuf au mélange d'oignons et d'ail refroidi, puis les autres ingrédients. Mélangez bien.
 5. Divisez la préparation en 4 portions. Façonnez des steaks hachés dans vos mains (légèrement humides, de préférence). Placez les steaks hachés au réfrigérateur pour les raffermir.
 6. Badigeonnez les steaks hachés d'un peu d'huile et placez-les sur le grill préchauffé à température élevée. Faites-les griller pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

Servez-les sur du pain croustillant ou des petits pains briochés, avec du cresson ou des feuilles de salade et votre sauce ou accompagnement favoris.

Poulet au prosciutto (pour 4 personnes)

- 4 blancs de poulet sans peau, légèrement aplatis (2 cm d'épaisseur environ)
 - Huile d'olive
 - Poivre noir fraîchement concassé
 - 4 tranches de prosciutto
 - Zeste de 2 citrons
 - 3 brins de thym frais (feuilles uniquement, légèrement écrasées)
1. Déposez les tranches de prosciutto sur une planche à découper. Placez un blanc de poulet sur chaque tranche de sorte à pouvoir enrouler le prosciutto autour du centre des morceaux de poulet (mais attendez avant d'envelopper le poulet).
 2. Versez un filet d'huile d'olive sur chaque blanc de poulet, ajoutez du poivre noir, du zeste de citron et saupoudrez de feuilles de thym.
 3. Enroulez le prosciutto autour du poulet.
 4. Déposez le poulet sur le grill préchauffé à température élevée en prenant soin de placer les « soudures » en dessous.
 5. Badigeonnez d'huile d'olive les blancs de poulet, fermez le couvercle et laissez-les cuire pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits.
 6. Retirez les blancs de poulet du grill et laissez-les reposer quelques minutes sur une assiette chaude.

7. Coupez le poulet en diagonale et servez-le accompagné d'asperges grillées et de pommes de terre nouvelles ou d'une salade croquante.

Sauce piquante au chipotle (pour 2 personnes)

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou d'huile au piment
 - 1 gousse d'ail de taille moyenne, hachée menu
 - 2 cuillères à café de purée de chipotle
 - Zeste et jus de 1 citron vert
 - 1 cuillère à soupe de miel
1. Mélangez tous les ingrédients et faites mariner le steak à température ambiante pendant environ 1 heure.
 2. Retirez la viande de la marinade et placez-la sur le grill préchauffé à température élevée. Faites griller le steak à votre goût.
 3. Laissez reposer avant de servir.

Sauce barbecue fumée (pour 2 personnes)

- 1 cuillère à soupe de graines de fenouil
 - 1 cuillère à café de paprika fumé
 - 1 cuillère à café de sucre roux
 - 1 cuillère à soupe de grains de cumin
 - ½ cuillère à café de sel marin
1. Pilez tous les ingrédients dans un mortier ou un mini-mixer pour obtenir un mélange finement broyé.
 2. Frottez la viande ou la volaille avec la préparation et laissez mariner 1 heure ou 2 ou toute la nuit pour intensifier les saveurs.
 3. Badigeonnez la viande ou la volaille d'un peu d'huile avant de la faire griller.

Beurre au piment, à la coriandre et au citron vert (pour 2 personnes)

- 100 g de beurre ramolli
 - Zeste de 1 citron vert
 - 1 piment rouge épépiné et haché menu (ajustez la quantité selon vos goûts, très épicé ou pas)
 - 1 botte de coriandre hachée
 - Sel marin en paillettes et poivre noir fraîchement concassé
1. Mélangez les ingrédients dans un bol et battez-les bien.
 2. Placez le beurre sur un carré de papier sulfurisé et roulez-le pour obtenir une petite bûche.
 3. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Prenez une noix de beurre parfumé et placez-la sur vos viandes grillées. Attendez que le beurre fonde légèrement avant de servir.

Brochettes de fromage halloumi et de légumes (pour 4 personnes)

- 2 courgettes de taille moyenne
- 1 poivron rouge coupé en morceaux
- 1 gros oignon rouge
- 250 g de fromage halloumi (coupé en 16 cubes)
- 16 tomates cerises
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à café de feuilles de thym fraîchement hachées
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- Pains pita pour servir

1. Coupez les courgettes en rondelles et l'oignon rouge en morceaux. Enfilez les légumes et le fromage sur 8 petites piques ou 4 grandes piques à brochette.
2. Placez l'huile d'olive, le jus de citron, les feuilles de thym hachées et la moutarde dans un petit bol et mélangez bien.
3. Badigeonnez les brochettes de marinade. Placez-les sur le gril préchauffé à température moyenne. Faites griller les brochettes jusqu'à ce que le fromage soit doré et que les légumes soient légèrement tendres.
4. Retirez les brochettes du gril avant d'y placer les pains pita pour les réchauffer.

Servez les brochettes accompagnées du reste de marinade et des pains pita chauds.

Bananes grillées et sauce croquante au caramel (pour 2 personnes)

N'enlevez pas la peau des bananes pour ne pas les abîmer. Il sera ainsi plus facile de les placer sur le gril et de les retirer.

- 2 grosses bananes non épluchées, coupées en deux dans le sens de la longueur
- 220 g de sucre semoule
- 250 ml de crème épaisse
- 60 g d'amandes effilées grillées
- 50 g de pistaches hachées
- Glace à la vanille pour servir

1. Placez le sucre semoule et 2 cuillères à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. Agitez délicatement la casserole pour dissoudre le sucre et portez à ébullition à feu doux jusqu'à ce que le caramel ait une couleur dorée. Cela devrait prendre environ 5 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et ajoutez délicatement la crème. Le caramel éblouira un peu, mais s'épaissira au contact de la crème.
3. Remettez la casserole sur le feu et réchauffez à feu doux la préparation en mélangeant le caramel et la crème.
4. Lorsque la préparation est homogène, retirez-la du feu, ajoutez amandes et pistaches et mettez de côté.
5. Badigeonnez la face coupée des bananes d'un peu de beurre fondu et placez-les sur le gril préchauffé à température moyenne/élevée. **Ne fermez pas le couvercle.**

6. Laissez griller pendant deux minutes, retournez les bananes et laissez cuire 1 minute de plus.
7. Placez délicatement les bananes sur une assiette chaude et enlevez la peau.

Garnissez les bananes d'une boule de glace à la vanille et d'une généreuse portion de sauce chaude.

GARANTIE

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen sie diese hinweise sorgfältig durch und verwahren sie sie gut.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.

Lassen Sie oben und an den Seiten ausreichend Platz, damit die Luft zirkulieren kann. Verwenden Sie das Gerät nie unter Schränken oder Vorhängen oder anderen entflammaren Materialien.

Betreiben Sie das Gerät nie mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem.

⚠ Berühren Sie die Metallteile des Geräts während des Gebrauchs nicht, da diese sehr heiß werden.

Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.

- Achten Sie darauf, das Gerät nur auf hitzebeständige Unterlagen zu stellen. Es wird empfohlen, eine isolierende Unterlage zu verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknottet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Beschädigungen sichtbar sind.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.
- Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.

BESTANDTEILE

- 1 Griff
- 2 Schamierentriegelungstaste
- 3 Auffangschale (Rückseite)
- 4 Kabelaufbewahrung (Rückseite)
- 5 Grillplatten-Entriegelungstasten
- 6 Positionierungsfüße (Unterseite)
- 7 Temperaturregler
- 8 Bereitschaftsleuchte (gelb)
- 9 Betriebsleuchte (grün)
- 10 Abnehmbare Grillplatten mit DuraCeramic™-Beschichtung

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie den Grill aus der Verpackung. Verwahren Sie ggf. die Verpackung für die spätere Verwendung.

- Nehmen Sie die Grillplatten ab und spülen Sie sie gründlich, um durch den Fertigungsprozess verursachte Rückstände und Schmutzpartikel zu beseitigen (folgen Sie hierzu den Anweisungen unter *Reinigen*).
- Wischen Sie die Auffangschale mit einem weichen feuchten Schwamm ab und trocknen Sie sie gut.
- Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem weichen feuchten Tuch ab. Die Abdeckung kann mit einem weichen trockenen Tuch poliert werden.

Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, sind möglicherweise ein leichter Brandgeruch und eine geringe Rauchentwicklung festzustellen. Dies ist normal und verschwindet innerhalb kürzester Zeit.

GERÄTEBESCHREIBUNG

DuraCeramic™-beschichtete Grillplatten

Die Grillplatten sind mit einer exklusiven DuraCeramic™-Beschichtung versehen. Diese spezielle natürliche Keramikbeschichtung leitet Hitze schneller und effizienter als herkömmliche Anti-Haftbeschichtungen. Mit anderen Worten, Sie können Ihre köstlichen selbst gekochten Snacks schneller genießen. Die DuraCeramic™-Beschichtung ist zudem kratzfest – dieses Produkt ist also auf Dauer ausgelegt. Das Wissen, dass DuraCeramic™ frei von PTFE und PFOA ist, gibt Ihnen zusätzliche Sicherheit und macht die exklusive Beschichtung haltbar und leicht zu reinigen.

DuraCeramic™-Beschichtung – speziell entwickelt, um es mit allem aufzunehmen, was Sie vorhaben.

VERWENDUNG DES GRILLS

⚠ Gehen Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen um. Die Grillplatten werden SEHR HEISS. Berühren Sie die Bestandteile des Grills NUR, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

Während der Zubereitung entweichen an allen Seiten des Grills heißer Dampf. Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.

1. Wickeln Sie das Stromkabel vor dem Gebrauch immer vollständig aus der Kabelaufwicklung. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hinausragt.
2. Führen Sie die Auffangschale in die Schiene auf der Rückseite des Grills ein. In der Auffangschale wird das überschüssige Fett gesammelt. Verwenden Sie den Grill nur mit korrekt positionierter Auffangschale.
3. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Stecker in eine Netzsteckdose. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet auf.
4. Wählen Sie mithilfe des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur.
5. Lassen Sie den Grill mit geschlossenem Deckel vorheizen, bis die gelbe Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
6. Heben Sie den Deckel an und legen Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte.
7. Senken Sie den Deckel ab. Bei der oberen Grillplatte handelt es sich um eine schwebend befestigte Platte, die während des Grillvorgangs langsam auf das Grillgut drückt. Grillen Sie die Lebensmittel, bis sie goldbraun gegrillt und gut durchgebraten sind. Die genaue Dauer ist geschmacksabhängig. Auch Art und Dicke der Lebensmittel haben Einfluss auf die Grilldauer. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt *Hinweise zum Grillen*.
8. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, heben Sie den Deckel vorsichtig an. Verwenden Sie hierbei einen Topfhandschuh oder ein Geschirrtuch und achten Sie auf austretenden Dampf.

9. Entnehmen Sie das Grillgut mithilfe metallfreier Kochutensilien. Verwenden Sie nie Zangen oder Messer aus Metall, da diese die DuraCeramic™-Beschichtung beschädigen.
10. Trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr. Lassen Sie den Grill nicht an das Netz angeschlossen, wenn er leer oder unbeaufsichtigt ist.
11. Schieben Sie die Auffangschale aus dem Grill und entleeren Sie sie nach jedem Gebrauch.

VERWENDUNG DES GRILLS MIT GEÖFFNETEN PLATTEN

⚠ Lassen Sie den Grill vollständig auskühlen. Öffnen Sie den Grill so, dass beide Grillplatten flach aufliegen und schalten Sie dann den Grill an, um die Platten vorzuheizen.

1. Führen Sie die Auffangschale in die Schiene auf der Rückseite des Grills ein. In der Auffangschale wird das von beiden Seiten ablaufende überschüssige Fett gesammelt.
2. Drücken Sie die Scharnierentriegelungstaste und heben Sie den Deckel an.
3. Haben Sie den Deckel weiter an und bringen Sie ihn dabei gleichzeitig in eine flache, horizontale Position (Abb. 1).
4. Stecken Sie den Stecker in eine Netzsteckdose. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet auf.
5. Wählen Sie mithilfe des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur.
6. Lassen Sie den Grill vorheizen, bis die gelbe Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
7. Legen Sie Lebensmittel auf eine oder beide der Grillplatten. Grillen Sie die Lebensmittel, bis sie goldbraun gegrillt und gut durchgebraten sind. Auch Art und Dicke der Lebensmittel haben Einfluss auf die Grilledauer. Denken Sie daran, dass die Zubereitung von Lebensmitteln auf dem offenen Grill längere Zeit beanspruchen kann als das Grillen im geschlossenen Grill.

REINIGEN

⚠ Trennen Sie den Grill vom Netz und lassen Sie ihn vor der Reinigung vollständig abkühlen. Tauchen Sie das Gerät selbst, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Grill nicht mit Stahlwolle, Scheuerschwämmen, scheuernden Reinigern oder Gegenständen aus Metall.

Vergewissern Sie sich immer, dass die Heizelemente auf der Unterseite der Grillplatten vollständig getrocknet sind, bevor Sie sie wieder in den Grill einführen.

1. Wischen Sie die Grillplatten mit saugfähigem Papier oder einem weichen feuchten Tuch ab.
2. Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem weichen feuchten Tuch ab. Die Abdeckung kann mit einem weichen trockenen Tuch poliert werden.

3. Heben Sie den Deckel auf 90 Grad an. Betätigen Sie die Entriegelungstasten und entnehmen Sie die Grillplatten, indem Sie sie sanft aus dem Grill gleiten lassen (Abb. 2).
4. Tauchen Sie die Platten in warmes Seifenwasser. Spülen Sie die Platten mit klarem Wasser. Trocknen Sie die Platten mit einem weichen Tuch.
Hinweis: Wir empfehlen, die Grillplatten nur von Hand zu reinigen, um die DuraCeramic™-Beschichtung lange zu erhalten.
5. Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Platten darauf, dass die Führungsschienen an den Halterungen ausgerichtet sind und drücken Sie die Platten sanft nach unten, bis sie einrasten.

LAGERUNG

1. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und überprüfen Sie, ob er sauber ist.
2. Schließen Sie den Deckel und führen Sie die Auffangschale in die Schiene auf der Rückseite des Grills ein.
3. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufbewahrung auf der Rückseite des Geräts.
4. Lagern Sie das Gerät auf einer flachen, ebenen Ablage in sicherer Entfernung zum Rand, wo keine Gefahr besteht, dass es umgestoßen wird.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Das Breville®-Team eröffnet Ihnen eine neue Welt, in der Ihrer Phantasie bei der Kreation neuer Speisen und Getränke keine Grenzen gesetzt sind. Der Weg ist nicht weit - nehmen Sie Ihren Computer, Ihr Tablet oder Ihr Smartphone und finden Sie auf unserer KOSTENLOSEN Website einzigartige Tipps und Rezepte, die Ihre Kreativität beflügeln. Besuchen Sie uns jetzt:

www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

HINWEISE ZUM GRILLEN

Tipps für das Grillen

- Es wird empfohlen, Fisch und Meeresfrüchte mit geöffnetem Deckel zu grillen. Die obere Grillplatte ist schwer und könnte empfindliche Lebensmittel zerdrücken.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Fleisch und Geflügel vor dem Grillen Raumtemperatur erreicht hat.
- Alle Fleischsorten profitieren davon, wenn Sie es vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Etwa 5 Minuten auf einem warmen Teller sind hierfür ausreichend.
- Salzen Sie die Lebensmittel nicht vor dem Grillen, da das Salz Feuchtigkeit entzieht und die Lebensmittel austrocknen kann. Würzen Sie die Lebensmittel stattdessen mit Pfeffer und salzen Sie erst, wenn die Lebensmittel gar sind.
- Wir empfehlen, die Lebensmittel vor dem Grillen leicht mit Öl zu bestreichen. Anstelle gewöhnlichen Öls können kalorienarme Ölsprays verwendet werden.

- Wenn Sie Grillgut unterschiedlicher Dicke zubereiten, ist es möglicherweise sinnvoll, das Grillgut während des Grillens zu verschieben, um sicherzustellen, dass es gleichmäßig gegrillt wird.
- Beim Grillen stark fetthaltigen Grillguts (z. B. Hähnchen mit Haut) sollten Sie die Auffangschale regelmäßig leeren.

Fleisch und Geflügel

Hinweis: Die Zubereitungsdauer von Steak ist abhängig von der Dicke des Fleischstücks und Ihren persönlichen Vorlieben.

Grillgut	Zeitangaben	Temperatur
Filetsteak	Medium, 5 – 6 Minuten	Hoch
Sirloin-Steak	Englisch, 3 – 6 Minuten	Hoch
Rib-Eye-Steak	Englisch, 3 – 6 Minuten	Hoch
Rumpsteak	Englisch, 3 – 6 Minuten	Hoch
T-Bone-Steak	Englisch, 4 – 7 Minuten	Hoch
Rindfleischburger	4 – 6 Minuten	Hoch
Würstchen, dünn	4 – 5 Minuten, zur gleichmäßigen Bräunung wenden	Hoch
Würstchen, dick	5 – 6 Minuten, zur gleichmäßigen Bräunung wenden	Hoch
Kotelett	6 – 8 Minuten	Hoch
Schweinelende	3 – 4 Minuten	Hoch
Lammkeulesteak	3 – 6 Minuten	Hoch
Lammkotelett	6 – 8 Minuten, je nach Dicke, zur gleichmäßigen Garung wenden	Hoch
Dönerfleisch	4 – 6 Minuten	Hoch
Kassler	3 – 4 Minuten	Hoch
Putenbrust	4 – 5 Minuten	Hoch
Hühnerfilet	5 – 7 Minuten	Hoch
Hühnerfilet, geklopft	5 – 6 Minuten	Hoch
Hähnchenschenkel (mit Knochen und Haut)	15 – 20 Minuten	Mittel

Fisch und Meeresfrüchte (bei geöffnetem Deckel grillen)

Grillgut	Zeitangaben	Temperatur
Lachsfilet	3 – 4 Minuten	Mittel/Hoch
Thunfischsteak	3 – 4 Minuten	Mittel/Hoch
Rohe Riesengarnelen	1 – 2 Minuten	Mittel/Hoch
Schwertfischsteak	5 – 6 Minuten	Mittel/Hoch
Kabeljaufilet	4 – 5 Minuten	Mittel/Hoch
Wolfsbarschfilet	3 – 4 Minuten	Mittel/Hoch
Jakobsmuscheln	3 – 4 Minuten	Mittel/Hoch

Gemüse

Grillgut	Zeitangaben	Temperatur
Spargel	2 – 3 Minuten	Hoch
Aubergine, in Scheiben	2 – 3 Minuten	Hoch
Zucchini, in Scheiben	2 – 3 Minuten	Hoch
Zwiebel, in Scheiben	2 – 3 Minuten	Hoch
Pilze, halbiert	2 – 3 Minuten	Hoch
Paprika, entkernt und halbiert	3 – 4 Minuten	Hoch
Maiskolben	6 – 8 Minuten, zur gleichmäßigen Bräunung wenden	Hoch

Snacks und Sandwiches

Grillgut	Zeitangaben	Temperatur
Toasties (Schinken, Käse usw.)	3 – 4 Minuten	Hoch
Paninis	4 – 5 Minuten	Hoch
Quesadillas	3 – 4 Minuten	Hoch
Brötchen aufwärmen	2 – 3 Minuten	Mittel

Obst (bei geöffnetem Deckel grillen)

Grillgut	Zeitangaben	Temperatur
Banane, längs halbiert	1 – 2 Minuten	Mittel/Hoch
Nektarinen, halbiert	2 – 3 Minuten	Mittel/Hoch
Ananas, in Scheiben	1 – 2 Minuten	Mittel/Hoch

REZEPTE

Selbstgemachte Hamburger, 4 Personen

- Pflanzenöl
 - 500g mageres Rinderhack
 - 1 rote Zwiebel, gewürfelt
 - 2 Knoblauchzehen, feingehackt
 - 1 mittelgroßes Ei
 - Salz und Pfeffer
 - 1 Teelöffel Dijon-Senf (optional)
 - 1 Esslöffel gehackter frischer Oregano (optional)
1. Gießen Sie ein wenig Pflanzenöl in eine Bratpfanne und erhitzen Sie diese auf mittlerer Stufe. Geben Sie die Zwiebel in die Pfanne und braten Sie diese einige Minuten an, ohne sie zu bräunen.
 2. Geben Sie den Knoblauch hinzu und braten Sie beides bei geringer Hitze eine weitere Minute an.
 3. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und lassen Sie sie abkühlen.
 4. Geben Sie das Hack in eine Schüssel und fügen Sie die abgekühlte Zwiebelmischung und die anderen Zutaten hinzu. Mischen Sie alles gut.
 5. Unterteilen Sie die Masse in 4 gleiche Portionen. Formen Sie mit leicht angefeuchteten Händen 4 Burger. Legen Sie die Burger in den Kühlschrank, damit sie fester werden.
 6. Bestreichen Sie die Burger mit etwas Öl und legen Sie sie auf den auf hoher Stufe vorgeheizten Grill. Grillen Sie die Burger für 6 bis 8 Minuten, bis sie gar sind.

Servieren Sie die Burger in knackigen Ciabatta- oder Brioche-Brötchen mit frischer Wasserkresse oder Blattsalat und ihrer Lieblingssoße und -garnierung.

Mit Prosciutto umhülltes Hühnerfilet, 4 Portionen

- 4 Hühnerfilets ohne Haut, leicht flach geklopft (ca. 2 cm dick)
 - Olivenöl
 - Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - 4 Scheiben Prosciutto
 - Schale von 2 Zitronen
 - 3 kleine Zweige frischer Thymian
1. Legen Sie die Prosciuttoscheiben auf ein Schneidbrett. Legen Sie die Hühnerfilets so auf die Prosciuttoscheiben, dass sie den Schinken um das Mittelteil der Filets wickeln können (noch nicht wickeln).
 2. Sprengeln Sie etwas Öl auf die Filets, fügen Sie etwas schwarzen Pfeffer, Zitronenschale und Thymian hinzu.
 3. Wickeln Sie den Prosciutto um die Hühnerfilets.
 4. Legen Sie die Hühnerfilets mit der Seite, auf der der Prosciutto überlappt, auf den auf hoher Stufe vorgeheizten Grill.
 5. Bestreichen Sie die Oberseite der Hühnerfilets mit Öl, schließen Sie den Deckel und grillen Sie die Filets für 4 bis 5 Minuten, bis die Filets goldbraun und gar sind.
 6. Nehmen Sie die Filets aus dem Grill und lassen Sie sie einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen.

7. Schneiden Sie die Filets diagonal auf und servieren Sie sie mit gegrilltem Spargel und neuen Kartoffeln oder einem knackigen Salat.

Feurige Chipotle-Glasur, 2 Personen

- 2 Esslöffel Chili- oder Olivenöl
- 1 mittlere Knoblauchzehe, feingehackt
- 1 Teelöffel Chipotle-Paste
- Geriebene Schale und Saft einer Limette
- 1 Esslöffel Honig

1. Mischen Sie alle Zutaten und marinieren Sie das Steak damit bei Zimmertemperatur für etwa eine Stunde.
2. Entfernen Sie die Marinade und legen Sie das Steak auf den auf hoher Stufe vorgeheizten Grill. Grillen Sie das Steak nach Geschmack.
3. Lassen Sie es vor dem Servieren kurz ruhen.

Rauchige BBQ-Gewürzmischung, 2 Personen

- 1 Esslöffel Fenchelsamen
- 1 Teelöffel geräucherte Paprika
- 1 Teelöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Kreuzkümmelsamen
- ½ Teelöffel Meersalz

1. Zerstoßen bzw. zerkleinern Sie alle Zutaten im Mörser oder einem Minimixer fein.
2. Reiben Sie das Fleisch oder Geflügel mit der Gewürzmischung ein und lassen Sie es 1 bis 2 Stunden oder sogar über Nacht marinieren.
3. Pinseln Sie vor dem Grillen etwas Öl auf das Fleisch oder Geflügel.

Chili-, Koriander- und Limettenbutter, 2 Personen

- 100 g weiche Butter
- Schale von 1 Limette
- 1 rote Chili (je nachdem, wie scharf die Butter werden soll, auch etwas weniger), entkernt und feingehackt
- 1 Handvoll Koriander, gehackt
- Meersalzflöckchen und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Mischen Sie die Zutaten in einer geeigneten Schüssel gut durch.
2. Verteilen Sie die Butter so auf einem Stück Backpapier, dass Sie sie darin einrollen und eine längliche Rolle formen können.
3. Kühlen Sie die Butter, bis sie verzehrt werden soll. Schneiden Sie eine kleine Scheibe Butter ab und legen Sie diese Scheibe kurz vor dem Servieren auf das Grillgut, damit sie etwas anschmelzen kann.

Halloumi- und Gemüsespieße, 4 Portionen

- 2 mittelgroße Zucchini, in große Stücke geschnitten
- 1 rote Paprika, in große Stücke geschnitten
- 1 große rote Zwiebel
- 250 g Halloumi-Käse (in 16 Würfel geschnitten)
- 16 Kirschtomaten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel frisch gehackte Thymianblätter
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- Pittabrot zum Servieren.

1. Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben und die rote Zwiebel in große Stücke. Reihen Sie das Gemüse und den Käse auf 8 kleinen und 4 großen Spießen auf.
2. Geben Sie das Olivenöl, den Zitronensaft, die gehackten Thymianblätter und den Senf in eine kleine Schüssel und mischen Sie die Zutaten gut.
3. Streichen Sie die Spieße mit der Marinade ein. Legen Sie die Spieße bei mittlerer Hitze auf den vorgeheizten Grill. Grillen Sie die Spieße, bis der Käse eine goldene Farbe annimmt und das Gemüse leicht weich wird.
4. Nehmen Sie die Spieße vom Grill und legen Sie das Pittabrot auf den Grill, um es anzuwärmen.

Träufeln Sie die verbleibende Marinade auf die Spieße und servieren Sie sie mit dem warmen Pittabrot.

Gegrillte Bananen mit Toffee-Nuss-Soße, 2 Portionen

Lassen Sie die Bananen ungeschält, damit das Fruchtfleisch unverletzt bleibt und sich die Bananen besser auf den Grill manipulieren lassen.

- 2 große Bananen, ungeschält, der Länge nach halbiert
- 220 g Zucker
- 250 ml fetthaltige Sahne
- 60 g geröstete Mandelflocken
- 60 g gehackte Pistazien
- Vanilleeis zum Servieren

1. Geben Sie den Zucker und 2 Esslöffel Wasser in einen Topf mit dickem Boden. Schwenken Sie den Topf vorsichtig, damit sich der Zucker auflöst und erhitzen Sie die Zuckerlösung langsam, bis sie Blasen wirft und eine goldene Karamellfarbe entwickelt. Dieser Prozess nimmt etwa 5 Minuten in Anspruch.
2. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und gießen Sie vorsichtig die Sahne dazu. Dies kann etwas zischen und die Lösung kann etwas hart werden.
3. Setzen Sie den Topf zurück auf die Herdplatte und erwärmen Sie sie vorsichtig wieder. Rühren Sie dabei die Zuckerlösung in die Sahne.
4. Wenn die Soße glatt ist, nehmen Sie sie vom Herd und fügen die Nüsse hinzu.
5. Bestreichen Sie die offene Bananenseite mit etwas geschmolzener Butter oder Öl und legen Sie sie auf den auf mittlerer oder hoher Stufe vorgeheizten Grill. **Lassen Sie den Deckel geöffnet.**
6. Braten Sie die Banane einige Minuten scharf an, drehen Sie sie dann um und lassen Sie sie eine Minute weiter garen.
7. Legen Sie die Banane auf einen vorgewärmten Teller und entfernen Sie die Schale.

Garnieren Sie die Banane mit einem Löffel Vanilleeis und einer guten Portion warmer Karamellsoße.

GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Geräteggarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen allen Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Léalas detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños a no ser que tengan 8 años o más y lo hagan con supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Deje siempre espacio suficiente por encima y por todos los lados para permitir la circulación de aire. No utilice nunca el aparato debajo de armarios, cortinas u otros materiales inflamables.

No utilice nunca el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

⚠ No toque las partes metálicas del aparato durante su uso, ya que pueden estar muy calientes.

No utilice nunca el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- Debe tener cuidado al utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor. Se recomienda utilizar una alfombra de material aislante.

- Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o si presenta signos visibles de daños.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- No sumerja el cuerpo, el cable o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje nunca el aparato sin supervisión cuando lo esté utilizando.

PIEZAS

- 1 Asa
- 2 Botón de liberación de la bisagra
- 3 Bandeja antigoteo (en la parte posterior)
- 4 Almacenamiento de cable (en la parte posterior)
- 5 Botones de liberación de las planchas
- 6 Pata de instalación (debajo)
- 7 Control de temperatura
- 8 Luz de preparado (ámbar)
- 9 Luz de encendido (verde)
- 10 Planchas de grill extraíbles con revestimiento DuraCeramic

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Desembale el grill. Puede que le resulte útil conservar el embalaje para utilizarlo en el futuro.

- Retire y lave a conciencia las planchas de grill para quitar cualquier residuo que haya podido quedar del proceso de fabricación (siga las instrucciones que figuran en la sección *Limpieza*).
- Limpie la bandeja antigoteo con una esponja suave y húmeda y séquela a conciencia.
- Limpie la parte exterior del grill con un paño suave y húmedo. La cubierta puede limpiarse con un paño suave y seco.

La primera vez que utilice el grill, puede que note un ligero olor a quemado y un poco de humo. Se trata de algo absolutamente normal que desaparece pronto.

CARACTERÍSTICAS

Planchas de grill con revestimiento DuraCeramic™

Las planchas de grill presentan el exclusivo revestimiento DuraCeramic™. Este revestimiento cerámico natural especializado está diseñado para transferir el calor más rápido y de manera más eficiente que los revestimientos antiadherentes estándar –lo que reduce el tiempo de cocción para obtener deliciosos aperitivos caseros. Asimismo, el revestimiento DuraCeramic™ es resistente a arañazos –se trata de un producto diseñado para que sea duradero. Para mayor tranquilidad, el exclusivo revestimiento DuraCeramic™ carece de PTFE y PFOA, además de ser duradero y fácil de limpiar. Revestimiento DuraCeramic™ –diseñado para soportar lo que le echen.

USO DEL GRILL

⚠️ Tenga cuidado con las superficies calientes. Las planchas de grill alcanzan ELEVADAS TEMPERATURAS. NO toque ninguna pieza hasta que se haya enfriado completamente.

Durante la cocción, saldrá vapor por el contorno del grill. No deje nunca el grill sin supervisión cuando lo esté utilizando.

1. Desenrolle siempre por completo el cable de alimentación sacándolo del recogecables del grill antes de su uso. Compruebe que el cable no queda suelto sobre la superficie de trabajo.
2. Introduzca la bandeja antigoteo en la ranura situada en la parte posterior del grill. La bandeja antigoteo recoge la grasa sobrante. No utilice el grill sin haber instalado la bandeja antigoteo.
3. Cierre la tapa e inserte el enchufe en una toma eléctrica con corriente. Se encenderá la luz verde de encendido.
4. Seleccione la temperatura deseada empleando el control de temperatura.
5. Deje que el grill se precaliente en la posición cerrada hasta que se encienda la luz ámbar de preparado.
6. Levante la tapa y coloque los alimentos en la plancha inferior.
7. Baje la tapa. La plancha superior es una plancha flotante pensada para hacer una presión gradual sobre los alimentos mientras se cocinan. Cocine los alimentos al grill hasta que se doren y estén totalmente hechos. El tiempo de grill exacto es una cuestión de gusto. También depende del tipo y grosor de los alimentos. Consulte la sección *Directrices para cocinar* para obtener más información.
8. Cuando termine la cocción, utilice una servilleta o guantes de horno para levantar la tapa con cuidado y evite quemarse con el vapor.
9. Retire los alimentos empleando utensilios no metálicos. No utilice nunca pinzas metálicas ni cuchillos, ya que podrían provocar daños en el revestimiento DuraCeramic™.
10. Desconecte el grill de la toma eléctrica. No deje el grill enchufado si está vacío o sin supervisión.

11. Deslice hacia fuera la bandeja antigoteo y deseche su contenido después de cada uso.

UTILIZACIÓN DEL GRILL ABIERTO

⚠️ Deje que el grill se enfríe por completo. Abra el grill de forma que ambas planchas queden planas antes de encender la unidad y precalentar las planchas.

1. Introduzca la bandeja antigoteo en la ranura situada en la parte posterior del grill. Una vez instalada, la bandeja antigoteo recogerá la grasa sobrante de ambas planchas de grill.
2. Apriete el botón de liberación de la bisagra y luego levante la tapa.
3. Siga levantando la tapa hasta colocarla en posición horizontal (fig. 1).
4. Inserte el enchufe en una toma eléctrica con corriente. Se encenderá la luz verde de encendido.
5. Seleccione la temperatura deseada empleando el control de temperatura.
6. Deje que el grill se precaliente hasta que se encienda la luz ámbar de preparado para cocinar.
7. Coloque los alimentos en una o en ambas planchas del grill. Cocine los alimentos al grill hasta que se doren y estén totalmente hechos. El tiempo de cocción al grill depende del tipo y grosor de los alimentos. Tenga en cuenta que cocinar alimentos con el grill abierto puede requerir más tiempo que con la tapa del grill cerrada.

LIMPIEZA

⚠️ Desconecte y apague el grill y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo. No sumerja el cuerpo, el cable o el conector en agua ni en ningún otro líquido. No utilice nunca estropajos metálicos, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos para limpiar el grill.

Asegúrese siempre de que los elementos de cocción de la parte inferior de las planchas de grill estén totalmente secos antes de volver a colocarlos en el grill.

1. Pase un papel absorbente o un paño suave y húmedo por las planchas.
2. Limpie la parte exterior del grill con un paño suave y húmedo. La cubierta puede limpiarse con un paño suave y seco.
3. Levante la tapa y sitúela en una posición de 90 grados. Apriete los botones de liberación de las planchas y deslícelas con cuidado para retirélas del grill (fig. 2).
4. Sumerja las planchas de grill en agua caliente y jabonosa. Enjuáguelas con agua limpia. Séquelas con un paño suave.
5. Nota: Recomendamos lavar las planchas del grill a mano exclusivamente para proteger el revestimiento DuraCeramic™.
6. Asegúrese de que las planchas del grill se han introducido correctamente alineando las guías de las planchas con los enganches y empujando las planchas con cuidado para que queden bloqueadas.

ALMACENAMIENTO

1. Deje que el grill se enfríe por completo antes de guardarlo y asegúrese de que esté limpio.
2. Cierre la tapa e introduzca la bandeja antigoteo en la ranura situada en la parte posterior del grill.
3. Recoja el cable en el recogecables situado en la parte posterior de la unidad.
4. Guarde la unidad sobre una superficie plana y horizontal, alejada de los bordes, donde no pueda caer accidentalmente.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Deje que el equipo de Breville® fomente su creatividad abriéndole la puerta al inagotable mundo de los alimentos y las bebidas. No tiene que ir muy lejos —solo a su ordenador, tablet o móvil— para descubrir nuestro sitio web GRATUITO con los mejores consejos y recetas para inspirar su imaginación. Únase ya a nosotros en:

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

DIRECTRICES PARA COCINAR

Consejos de cocina

- Recomendamos cocinar pescados y mariscos sobre el grill en la posición abierta. La plancha de cocción superior pesa y podría aplastar alimentos frágiles al cerrarse.
- Para obtener un resultado óptimo, deje que las carnes rojas y de ave alcancen la temperatura ambiente antes de cocinarlas.
- Todas las carnes están mejor si se dejan reposar un poco antes de servir las. Basta con dejarlas 5 minutos en un plato caliente.
- No añada sal a los alimentos antes de cocinarlos al grill, ya que pierden humedad y pueden quedar muy secos. Sazone con pimienta negra y añada la sal después de cocinar los alimentos.
- Recomendamos aplicar un poco de aceite a los alimentos antes de cocinarlos al grill. Puede utilizarse aceite en spray en lugar de aceite normal para reducir el número de calorías.
- Al cocinar alimentos de diferentes grosores, puede que sea conveniente cambiarlos de sitio en el grill para que se cocinen uniformemente.
- Al cocinar alimentos con un elevado contenido de grasa (por ejemplo, pollo con piel), asegúrese de que vacía la bandeja antigoteo regularmente.

Carne y aves

Nota: El tiempo de cocción de la carne depende del grosor de esta y del gusto personal.

Alimento	Tiempo	Temperatura
Filete	Al punto, 5-6 minutos	Alto
Solomillo	Poco hecho, 3-6 minutos	Alto
Entrecot	Poco hecho, 3-6 minutos	Alto
Cuarto trasero	Poco hecho, 3-6 minutos	Alto
Chuleta	Poco hecho, 4-7 minutos	Alto
Hamburguesa de ternera	4-6 minutos	Alto
Salchicha delgada	4-5 minutos, dele la vuelta para lograr un color uniforme	Alto
Salchicha gruesa	5-6 minutos, dele la vuelta para lograr un color uniforme	Alto
Chuleta de cerdo	6-8 minutos	Alto
Lomo de cerdo	3-4 minutos	Alto
Filete de pierna de cordero	3-6 minutos	Alto
Chuleta de cordero	6-8 minutos, si son de diferentes grosores, deles la vuelta para cocinarlas uniformemente	Alto
Kebabs	4-6 minutos	Alto
Filete de jamón	3-4 minutos	Alto
Pechuga de pavo	4-5 minutos	Alto
Filete de pollo	5-7 minutos	Alto
Filete de pollo aplanado	5-6 minutos	Alto
Contramuslos de pollo (con hueso y piel)	15-20 minutos	Media

Pescados y mariscos (utilice el grill abierto)

Alimento	Tiempo	Temperatura
Filete de salmón	3-4 minutos	Media/Alta
Filete de atún	3-4 minutos	Media/Alta
Langostinos crudos	1-2 minutos	Media/Alta
Filete de pez espada	5-6 minutos	Media/Alta
Lomo de bacalao	4-5 minutos	Media/Alta
Filete de lubina	3-4 minutos	Media/Alta
Vieiras	3-4 minutos	Media/Alta

Verduras

Alimento	Tiempo	Temperatura
Espárragos	2-3 minutos	Alto
Berenjena en rodajas	2-3 minutos	Alto
Calabacín en rodajas	2-3 minutos	Alto
Cebollas en rodajas	2-3 minutos	Alto
Champiñones cortados por la mitad	2-3 minutos	Alto
Pimientos sin semillas y cortados por la mitad	3-4 minutos	Alto
Mazorca de maíz	6-8 minutos, gírela para lograr un color uniforme	Alto

Aperitivos y sándwiches

Alimento	Tiempo	Temperatura
Sándwich mixto (jamón, queso, etc.)	3-4 minutos	Alto
Paninis	4-5 minutos	Alto
Quesadillas	3-4 minutos	Alto
Calentamiento de bollitos de pan	2-3 minutos	Media

Fruta (utilice el grill abierto)

Alimento	Tiempo	Temperatura
Plátano cortado por la mitad a lo largo	1-2 minutos	Media/Alta
Nectarinas cortadas por la mitad	2-3 minutos	Media/Alta
Piña en rodajas	1-2 minutos	Media/Alta

RECETAS

Hamburguesas de ternera caseras para 4 personas

- Aceite vegetal
 - 500 g de ternera magra picada
 - 1 cebolla roja cortada en dados
 - 2 dientes de ajo picados finamente
 - 1 huevo mediano
 - Sal y pimienta
 - 1 cucharadita de mostaza de Dijon (opcional)
 - 1 cucharada de orégano fresco picado (opcional)
1. Ponga un poco de aceite vegetal en una sartén y caliéntela a fuego medio. Añada la cebolla y saltéela unos minutos sin llegar a dorarla.
 2. Añada el ajo y siga cocinando a fuego lento un minuto más.
 3. Retire la sartén del fuego y déjela enfriar.
 4. Ponga la ternera en un cuenco y añada la mezcla de la cebolla, una vez que se haya enfriado un poco, y el resto de ingredientes. Mezcle bien.
 5. Divida la mezcla en cuatro partes. Utilice las manos para dar forma de hamburguesa a la mezcla (le resultará más fácil con las manos ligeramente húmedas). Métalas en el frigorífico para que se enfrien y adquieran firmeza.
 6. Unte con una brocha un poco de aceite a las hamburguesas y colóquelas en el grill precalentado a alta temperatura. Cocínelas al grill durante 6-8 minutos para que se hagan por completo.

Sírvalas en pan ciabatta crujiente o en bollitos de brioche, con berros frescos u hojas de ensalada y sus salsas o ingredientes adicionales favoritos.

Pollo envuelto en jamón para 4 personas

- 4 filetes de pollo sin piel, ligeramente aplanados (de unos 2 cm de grosor)
 - Aceite de oliva
 - Pimienta negra recién molida
 - 4 lonchas de jamón
 - Ralladura de la piel de 2 limones
 - 3 ramitas de tomillo fresco troceadas y sin tronco
1. Coloque las lonchas de jamón sobre una tabla de cortar. Coloque un filete de pollo sobre cada una de ellas, de forma que haya suficiente jamón para envolver cada filete de pollo por su parte central (no envuelva el pollo todavía).
 2. Salpique los filetes de pollo con aceite de oliva, añada pimienta negra, ralladura de limón y hojas de tomillo.
 3. Envuelva el jamón alrededor del pollo.
 4. Coloque el pollo en el grill precalentado a temperatura alta, con el extremo del jamón situado en la parte de abajo.
 5. Unte con una brocha aceite de oliva a la superficie del pollo, cierre la tapa y cocine al grill durante 4-5 minutos para que se dore y se haga por completo.
 6. Sáquelo del grill y déjelo reposar en un plato caliente unos minutos.
 7. Rebánelo diagonalmente y sírvalo con espárragos a la plancha y patatas tempranas, o bien con hojas de ensalada.

Glaseado de chipotle picante para 2 personas

- 2 cucharadas de pimiento chile o aceite de oliva
- 1 diente de ajo mediano picado finamente
- 2 cucharaditas de pasta chipotle
- Ralladura de piel y zumo de 1 lima
- 1 cucharada de miel

1. Mezcle todos los ingredientes y marine la carne a temperatura ambiente durante 1 hora aproximadamente.
2. Saque la carne del marinado y colóquela en el grill precalentado a temperatura alta. Cocine al grill a su gusto.
3. Deje reposar antes de servir.

Salsa barbacoa ahumada para 2 personas

- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- 1 cucharada de semillas de comino
- ½ cucharadita de sal marina

1. Machaque todos los ingredientes en un mortero o con batidora hasta que queden bien molidos.
2. Unte la mezcla a carnes rojas o carne de ave y deje marinar durante 1-2 horas, o bien toda la noche si se desea obtener un sabor más intenso.
3. Unte con una brocha un poco de aceite antes de cocinar al grill.

Mantequilla de pimiento chile, cilantro y lima para 2 personas

- 100 g mantequilla blanda
- Ralladura de la piel de 1 lima
- 1 pimiento chile rojo (la cantidad depende del picante que desee obtener), sin semillas y muy picado
- 1 puñado de cilantro picado
- Escamas de sal marina y pimienta negra molida

1. Mezcle los ingredientes en un cuenco adecuado y bátalos bien.
2. Coloque la mantequilla en un trozo cuadrado de papel de horno y enróllela para formar un pequeño tronco.
3. Refrigérela hasta que vaya a consumirse. Corte una pequeña rodaja y colóquela sobre carnes cocinadas al grill, dejando que la mantequilla se derrita ligeramente antes de servir.

Brochetas de halloumi y verduras para 4 personas

- 2 calabacines medianos
- 1 pimiento rojo cortado en trozos
- 1 cebolla roja grande
- 250 g de queso halloumi (cortado en 16 dados)
- 16 tomates cherry
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharaditas de hojas de tomillo recién picado
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- Pan pita para servir

1. Corte los calabacines en rodajas y las cebollas rojas en trozos. Ensarte las verduras y el queso en 8 brochetas pequeñas o 4 grandes.

2. Coloque aceite de oliva, zumo de limón, hojas de tomillo picado y mostaza en un cuenco pequeño y mézclelos bien.
3. Empleando una brocha, unte el marinado a las brochetas. Coloque las brochetas en el grill precalentado a temperatura media. Cocínelas al grill hasta que el queso se dore y las verduras se hayan ablandado ligeramente.

4. Retire las brochetas del grill antes de colocar en él el pan pita para calentarlo.

Sirva las brochetas salpicadas con el resto del marinado y el pan pita caliente.

Plátanos al grill con salsa toffee de frutos secos para 2 personas

Mantenga los plátanos con piel para que la carne se conserve intacta y para facilitar su colocación y extracción del grill.

- 2 plátanos grandes, con piel y cortados por la mitad a lo largo
- 220 g de azúcar extrafino
- 250 ml de nata espesa
- 60 g de almendras en láminas tostadas
- 50 g de pistachos troceados
- Helado de vainilla para servir

1. Añada el azúcar extrafino y 2 cucharadas de agua a una cacerola de base gruesa. Mueva la cacerola circularmente para disolver el azúcar y caliéntela ligeramente hasta que se formen burbujas y la mezcla adquiera color dorado de caramelo. Este proceso debería tardar alrededor de 5 minutos.
2. Retire del calor y añada la nata con cuidado; esta chisporroteará ligeramente pero se endurecerá al añadirla.
3. Vuelva a colocar la cacerola al fuego y caliéntela suavemente, removiendo para mezclar el caramelo con la nata.
4. Retire del fuego cuando la mezcla sea homogénea, añada los frutos secos y reserve.
5. Unte un poco de mantequilla derretida o aceite por el lado cortado del plátano y colóquelo en el grill precalentado a temperatura alta. No cierre la tapa.
6. Abráselo durante un par de minutos, dele la vuelta y cocínelo durante otro minuto más.
7. Coloque el plátano con cuidado en un plato caliente y retire la piel.

Cúbalo con una bola de helado de vainilla y una cantidad generosa de la salsa caliente.

GARANTÍA

Guarde su recibo de compra, recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tiene derecho a cambiar estos términos.

JCS (Europe) se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a JCS (Europe) del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por JCS (Europe).

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de JCS (Europe), reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por JCS (Europe) o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Reciclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a Iberia@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B
28023 – Aravaca
Madrid, España
Tel: +34 902 515 588



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia com atenção e guarde-as para referência futura.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou receberem instruções relacionadas com a utilização do aparelho numa área segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo seguramente fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Deixe espaço de ar suficiente por cima e nas laterais para circulação de ar. Nunca utilize o aparelho por baixo de armários ou cortinas ou outros materiais inflamáveis.

Nunca opere o aparelho por meios de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

⚠ Não toque nas peças metálicas do aparelho durante a utilização, uma vez que podem ficar bastante quentes.

Nunca utilize este aparelho com outro objetivo que não aquele para o qual foi criado. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho em espaços exteriores.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.

- É necessário cuidado quando usar o aparelho sobre superfícies que possam ser danificadas pelo calor. Recomenda-se a utilização de uma almofada isolante.
- Este utensílio não deve ser colocado sobre ou junto a qualquer potencial fonte de calor (como fornos a gás ou elétricos).
- Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, em contacto com superfícies quentes ou que fique enlaçado, preso ou entalado.
- Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído ou se estiver sinais visíveis de danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha desligada da tomada elétrica antes de o limpar.
- Deixe sempre que o aparelho arrefeça antes de limpar ou arrumar.
- Não coloque o corpo principal, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer espécie de líquido.
- Quando estiver a ser utilizado, nunca deixe o utensílio sem vigilância.

PEÇAS

- 1 Pega
- 2 Botão de libertação de tampa
- 3 Bandeja de gotejamento (na parte de trás)
- 4 Armazenamento do cabo (na parte de trás)
- 5 Botões de libertação de placa
- 6 Pés de posicionamento (por baixo)
- 7 Controlo de temperatura
- 8 Luz de pronta (âmbar)
- 9 Luz de alimentação (verde)
- 10 Placas de preparação amovíveis com revestimento DuraCeramic[®]

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desembale o seu grelhador. Sugerimos que guarde a embalagem para uma utilização futura.

- Remova e lave bem as placas de preparação alimentar para remover quaisquer impurezas ou resíduos que possam ter ficado do processo de fabrico (siga as indicações sob *Limpeza*).
- Limpe a bandeja de gotejamento com uma esponja húmida macia e seque bem.
- Limpe o exterior do grelhador com um pano húmido macio. A tampa pode ser limpa com um pano macio seco.

Da primeira vez que utilizar o grelhador, poderá notar num ligeiro cheiro a queimado e poderá surgir um pouco de fumo. Esta situação é completamente normal e desaparece rapidamente.

CARACTERÍSTICAS

Placas de preparação revestidas com DuraCeramic™

As placas de preparação apresentam o revestimento DuraCeramic™ exclusivo. Este revestimento de cerâmica natural especializado foi pensado para transferir o calor mais rapidamente e de forma mais eficiente do que os revestimentos anti-aderentes padrão - o que significa tempos de cozedura mais rápidos para os seus deliciosos snacks caseiros. Além disso, o revestimento DuraCeramic™ é resistente a riscos - este é um produto feito para durar. A paz de espírito provém do facto do revestimento DuraCeramic™ não conter PTFE e PFOA e este revestimento exclusivo é duradouro e fácil de limpar.

Revestimento DuraCeramic™ – pensado para lidar facilmente com tudo o que lhe puser.

UTILIZAR O SEU GRELHADOR

⚠ Tenha cuidado com as superfícies quentes. As placas de preparação ficam MUITO QUENTES. NÃO toque em qualquer parte até estarem totalmente frias.

Irá sair vapor de toda a volta do grelhador durante a preparação. Nunca deixe o grelhador sem supervisão enquanto estiver a uso.

1. Desenrole totalmente o cabo de alimentação da área de armazenamento de cabo no grelhador antes de utilizar. Verifique que o cabo não está pendurado sobre a superfície de trabalho.
2. Insira a bandeja de gotejamento na ranhura na parte de trás do grelhador. O tabuleiro de gotejamento recolhe a gordura em excesso. Não utilize o grelhador sem a bandeja de gotejamento estar colocada.
3. Feche a tampa e insira a ficha na tomada de parede e mude o interruptor para a posição "on": A luz de alimentação verde irá acender-se.
4. Selecione a temperatura necessária utilizando o controlo de temperatura.
5. Deixe que o grelhador pré-aqueça na posição fechada até a luz âmbar de pronto se acender.
6. Levante a tampa e coloque a comida na placa inferior.
7. Feche a tampa. A placa de preparação superior é uma placa flutuante que está pensada para premir gradualmente a comida durante a preparação. Grelhe os alimentos até ficarem dourados e bem cozinhados. O tempo de grelha exato irá ser uma questão de gosto. Também irá depender do tipo e espessura dos seus alimentos. Consulte a secção de *Orientações de preparação* para mais informação.
8. Quando tiver terminado a preparação, utilize uma toalha ou uma luva para, com cuidado, levantar a tampa, tendo atenção para com o vapor de saída.
9. Retire os alimentos utilizando utensílios não metálicos. Nunca utilize pinças de metal ou uma faca pois estas podem danificar o revestimento DuraCeramic™.

10. Desligue o seu grelhador da tomada de alimentação elétrica. Não deixe o grelhador ligado se este estiver vazio ou sem vigilância.
11. Deslize para fora a bandeja de gotejamento e elimine os conteúdos após cada utilização.

UTILIZAR O SEU GRELHADOR ABERTO

⚠ Deixe que o grelhador arrefeça totalmente. Abra o seu grelhador para que ambas as placas fiquem na horizontal antes de ligar a unidade e de pré-aquecer as placas de preparação.

1. Insira a bandeja de gotejamento na ranhura na parte de trás do grelhador. Quando está em posição, a bandeja de gotejamento irá recolher a gordura em excesso de ambas as placas de preparação.
2. Prima o botão de libertação de tampa, depois levante a tampa.
3. Continue a levantar a tampa enquanto baixa cuidadosamente para uma posição plana, horizontal (fig. 1).
4. Insira a ficha na tomada e mude o interruptor para a posição "on": A luz de alimentação verde irá acender-se.
5. Selecione a temperatura necessária utilizando o controlo de temperatura.
6. Deixe que o grelhador pré-aqueça até a luz âmbar de pronto a cozinhar se acender.
7. Coloque os alimentos numa ou em ambas as placas de preparação. Grelhe os alimentos até ficarem dourados e bem cozinhados. O tempo de preparação irá depender do tipo e espessura dos seus alimentos. Tenha em consideração que preparar alimentos com o grelhador aberto irá fazer com que demore mais tempo do que quando a tampa do grelhador está fechada.

LIMPEZA

⚠ Desligue o grelhador e retire a ficha da tomada e, depois, deixe arrefecer completamente antes de a limpar. Não coloque o corpo principal, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer espécie de líquido. Nunca utilize palha de aço, esfregão, detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para limpar o grelhador.

Certifique-se sempre de que os elementos de preparação na parte inferior das placas de preparação estão totalmente secos antes de os voltar a colocar no grelhador.

1. Limpe as placas com papel absorvente ou com um pano húmido macio.
2. Limpe o exterior do grelhador com um pano húmido macio. A tampa pode ser limpa com um pano macio seco.
3. Levante a tampa para uma posição a 90 graus. Pressione os botões de libertação das placas e retire-as ao deslizar suavemente as placas para fora do grelhador (fig. 2).

- Submerja as placas de preparação em água quente com detergente. Passe por água limpa. Seque bem com um pano macio.
Nota: Recomendamos que lave as placas de grelhador apenas à mão a fim de preservar o revestimento DuraCeramic™.
- Certifique-se de que as placas de preparação estão corretamente colocadas ao alinhar as guias de placa com os clips e empurrando as placas cuidadosamente para as trancar na posição.

ARMAZENAMENTO

- Deixe que o grelhador arrefeça totalmente antes de armazenar e certifique-se de que a unidade está limpa.
- Feche a tampa, e insira a bandeja de gotejamento na ranhura na parte de trás da unidade.
- Enrole o cabo na área de armazenamento do cabo na parte de trás da unidade.
- Guarde a unidade numa superfície plana e nivelada, longe da extremidade e onde não possa ser facilmente derrubada.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Permita que a equipa Breville® o ajude a ativar a sua criatividade com uma possibilidade de entrar num mundo onde a comida e as bebidas não têm limites. Não tem de viajar para muito longe - apenas até ao seu computador, tablet ou telemóvel - onde irá descobrir o nosso website GRATUITO com dicas e receitas de topo que irão inspirar a sua imaginação. Junte-se a nós em:

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

ORIENTAÇÕES DE PREPARAÇÃO

Dicas de preparação

- Recomendamos que cozinhe peixe e marisco no grelhador na posição aberta. A placa de preparação superior é pesada e pode esmagar alimentos delicados quando fechada.
- Para melhores resultados, deixe que a carne e aves alcancem a temperatura ambiente antes da preparação.
- Todas as carnes beneficiam de um período de descanso antes de serem servidas. Cerca de 5 minutos num prato quente é suficiente.
- Não adicione sal aos alimentos antes de grelhar, tal retira a humidade e pode secar a sua comida. Em vez disso, tempere com pimenta preta e adicione sal quando os seus alimentos estiverem preparados.
- Recomendamos que unte ligeiramente os seus alimentos antes de grelhar. Poderá utilizar spray de óleo com baixas calorias em vez de óleo comum.
- Quando prepara alimentos de espessura diferente, poderá movimentar os alimentos ao longo do grelhador para cozinha-los de forma uniforme.

- Quando prepara alimentos com um conteúdo de gordura elevado (ex.: galinha com pele) certifique-se de que esvazia a bandeja de gotejamento regularmente.

Carne e aves

Nota: O tempo de preparação para bifes irá depender da espessura da carne e do seu gosto.

Alimento	Tempos	Temperatura
Bife fillet	Médio, 5-6 minutos	Alta
Filé mignon	Mal passado, 3-6 minutos	Alta
Alcatra	Mal passado, 3-6 minutos	Alta
Bife da alcatra	Mal passado, 3-6 minutos	Alta
Costeletão de novilho	Mal passado, 4-7 minutos	Alta
Hamburguer de vaca	4-6 minutos	Alta
Salsicha, fina	4-5 mins, vire para cor uniforme	Alta
Salsicha, grossa	5-6 mins, vire para cor uniforme	Alta
Costeleta de porco	6-8 minutos	Alta
Lombo de porco	3-4 minutos	Alta
Bife de borrego	3-6 minutos	Alta
Costeleta de borrego	6-8 mins, para diferente espessura, vire para cozedura uniforme	Alta
Kebabs	4-6 minutos	Alta
Bife de fiambre	3-4 minutos	Alta
Bife de peito de peru	4-5 minutos	Alta
Bife de frango	5-7 minutos	Alta
Bife de frango, batido	5-6 minutos	Alta
Coxas de frango (com osso)	15-20 minutos	Médio

Peixe e marisco (utilize o seu grelhador aberto)

Alimento	Tempos	Temperatura
Filete de salmão	3-4 minutos	Médio/Alto
Bife de atum	3-4 minutos	Médio/Alto
Camarões tigre crus	1-2 minutos	Médio/Alto
Posta de peixe espada	5-6 minutos	Médio/Alto
Posta de bacalhau	4-5 minutos	Médio/Alto
Filete de robalo	3-4 minutos	Médio/Alto
Vieiras	3-4 minutos	Médio/Alto

Vegetais

Alimento	Tempos	Temperatura
Espargos	2-3 minutos	Alta
Beringela, fatiada	2-3 minutos	Alta
Courgette, fatiada	2-3 minutos	Alta
Cebola, fatiada	2-3 minutos	Alta
Cogumelos, metades	2-3 minutos	Alta
Pimentos, sem sementes e em metades	3-4 minutos	Alta
Espiga de milho	6-8 mins, vire para cor uniforme	Alta

Petiscos e sandes

Alimento	Tempos	Temperatura
Tostas (fiambre, queijo, etc.)	3-4 minutos	Alta
Paninis	4-5 minutos	Alta
Quesadillas	3-4 minutos	Alta
Aquecer rolos de pão	2-3 minutos	Médio

Frutas (utilize o seu grelhador aberto)

Alimento	Tempos	Temperatura
Banana, cortadas ao meio, ao comprido	1-2 minutos	Médio/Alto
Nectarinas, metades	2-3 minutos	Médio/Alto
Ananás, fatiada	1-2 minutos	Médio/Alto

RECEITAS

Hamburgueses de vaca caseiros 4 doses

- Óleo vegetal
 - 500g de carne magra de vaca picada
 - 1 cebola vermelha, cortada
 - 2 dentes de alho, finamente cortados
 - 1 ovo médio
 - Sal e pimenta
 - 1 colher de sopa de mostarda Dijon (opcional)
 - 1 colher de sopa de oregãos frescos cortados (opcional)
1. Adicione um borrito de óleo vegetal numa frigideira e aqueça a lume médio. Adicione a cebola e salteie durante alguns minutos, sem que ganhe cor.
 2. Adicione o alho e continue a cozinhar a lume baixo por mais um minuto.
 3. Retire do lume e deixe arrefecer.
 4. Adicione a carne numa taça com a mistura de cebola fria e os restantes ingredientes. Misture bem.
 5. Separe a mistura em 4 partes. Utilize as mãos para começar a moldar a mistura em hamburgueses (ter as mãos ligeiramente molhadas ajuda). Coloque no frigorífico para ficarem firmes.
 6. Pincele os hamburgueses com um pouco de óleo e coloque no grelhador pré-aquecido numa temperatura alta. Grelhe durante 6-8 minutos até ficarem bem cozinhados.

Sirva em ciabatta crocante ou rolos de brioche com agriões ou alface fresca e os seus molhos ou toppings preferidos.

Frango enrolado em presunto 4 doses

- 4 bifés de frango sem pele, ligeiramente batidos (cerca de 2cm de espessura)
 - Azeite
 - Pimenta preta moída na hora
 - 4 fatias de presunto
 - Raspa de 2 limões
 - 3 ramos de tomilho fresco, folhas retiradas e moídas
1. Coloque as fatias de presunto numa placa de corte. Coloque os bifés de frango por cima de cada fatia de forma a que seja suficiente para embrulhar a parte central de cada bife (não enrole o frango ainda).
 2. Regue cada bife de frango com azeite, adicione alguma pimenta preta, raspa de limão e polvilhe com as folhas de tomilho.
 3. Enrole o presunto à volta do frango.
 4. Coloque o frango no grelhador pré-aquecido a uma temperatura alta, com a junção do presunto na parte de baixo.
 5. Pincele com azeite sobre a superfície do frango, feche a tampa e grelhe durante 4-5 minutos até ficarem dourados e cozinhados.
 6. Retire do grelhador e coloque num prato quente para repousar durante alguns minutos.
 7. Corte no sentido diagonal e sirva com espargos grelhados e batatas novas, ou alternativamente, uma salada crocante.

Molho de chipotle picante 2 doses

- 2 colheres de sopa de chili ou azeite
- 1 dente de alho médio, finamente cortado
- 2 colheres de sopa de pasta de chipotle
- Raspa e sumo de 1 lima
- 1 colher de sopa de mel

1. Misture todos os ingredientes e deixe marinar o bife a temperatura ambiente durante 1 hora.
2. Retire da marinada e coloque na grelha pré-aquecida na definição alta. Grelhe à sua preferência.
3. Deixe repousar antes de servir.

Costeleta barbeque fumada 2 doses

- 1 colher de sopa de sementes de funcho
- 1 colher de sopa de paprica fumada
- 1 colher de sopa de açúcar amarelo
- 1 colher de sopa de sementes de cominhos
- 1/2 colher de sopa de sal marinho

1. Moa todos os ingredientes com um pilão ou mini-processador alimentar até ficarem finamente misturados.
2. Esfregue na carne, de aves ou outra, e deixe marinar durante 1-2 horas ou durante a noite para maior sabor.
3. Pincele com um pouco de azeite antes de grelhar.

Chili, coentros e manteiga de lima 2 doses

- 100g de manteiga amolecida
- Raspa de 1 lima
- 1 chili vermelho (quantidade depende do picante que desejar), sem sementes e finamente cortado
- 1 mão cheia de coentros, cortados
- Pedras de sal marinho e pimenta preta moída na hora

1. Misture os ingrediente numa taça e bata bem
2. Coloque a manteiga num quadrado de papel vegetal e enrole a fim de formar um pequeno rolo.
3. Coloque no frigorífico até desejado. Corte uma pequena quantidade e coloque por cima das suas carnes grelhadas, deixando que a manteiga derreta ligeiramente antes de servir..

Haloumi e espetadas de vegetais 4 doses

- 2 courgettes médias
- 1 pimento vermelho, cortado em pedaços
- 1 cebola vermelha grande
- 250g de queijo haloumi (cortado em 16 cubos)
- 16 tomates cherry
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 2 colheres de sopa de folhas de tomilho finamente cortadas
- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- Pão pita para servir

1. Corte as courgettes em rodela e a cebola vermelha em pedaços. Espete os vegetais e o queijo em 8 espetadas pequenas ou 4 grandes.

2. Coloque o azeite, o sumo de limão, as folhas de tomilho cortadas e a mostarda numa taça pequena e misture bem.
3. Pincele as espetadas com a marinada. Coloque as espetadas no grelhador pré-aquecido numa temperatura média. Grelhe até o queijo estar dourado e os vegetais terem amolecido ligeiramente.
4. Retire as espetadas do grelhador antes de colocar o pão pita no grelhador para o aquecer.

Sirva as espetadas pinceladas com a marinada restante e o pão pita quente.

Bananas grelhadas com molho toffee com frutos secos 2 doses

Deixe a casca das bananas para manter o interior intacto e ser mais fácil de as mover no grelhador.

- 2 bananas grandes, com casca e cortadas ao meio no sentido do comprimento
- 220g de açúcar fino
- 250ml de natas cremosas
- 60g de amêndoas torradas em flocos
- 50g de pistachio cortado
- Gelado de baunilha para servir

1. Adicione o açúcar fino e 2 colheres de sopa de água numa panela. Mexa a panela ligeiramente para dissolver o açúcar e aqueça ligeiramente até ferver e obter uma cor dourada de caramelo. Deverá demorar cerca de 5 minutos.
2. Retire do calor e adicione as natas com cuidado, tal irá deitar um pouco fora mas irá endurecer quando adicionado.
3. Volte a colocar a panela ao lume e aqueça ligeiramente, mexendo para misturar o caramelo com as natas.
4. Retire do lume quando estiver suave, adicione os frutos secos e ponha de parte.
5. Pincele o lado cortado da banana com um pouco de manteiga derretida ou azeite e coloque no grelhador pré-aquecido numa temperatura alta. Não feche a tampa.
6. Deixe alourar durante alguns minutos, vire e cozinhe por mais 1 minuto.
7. Com cuidado, coloque a banana num prato quente e retire a casca.

Coloque uma colher de gelado por cima e uma dose generosa do molho quente.

GARANTIA

Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrico, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. Apenas a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tem o direito de alterar estes termos.

A JCS (Europe) compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

- Comunique prontamente ao local de compra ou à JCS (Europe) o problema; e
- o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela JCS (Europe).

Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparações ou alterações por alguém não autorizado pela JCS (Europe) ou incumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

Se o seu aparelho incluir uma garantia ou um certificado específico para o país, por favor consulte os termos e as condições dessa garantia ou certificado em vez desta, ou contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

A eliminação de produtos eléctricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas. Envie-nos um email para Iberia@jardencs.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B
28023 – Aravaca
Madrid, España
Tel: +34 902 515 588



IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere queste istruzioni prima di azionare l'apparecchio e conservarle per poterle consultare in futuro.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire la pulizia e la manutenzione a meno che non siano di età superiore agli 8 anni e sotto supervisione.

Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Lasciare sempre uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per permettere la circolazione dell'aria. Non utilizzare mai l'apparecchio sotto armadi o tende oppure altri materiali infiammabili.

Non azionare mai l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un telecomando separato.

⚠ Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante l'utilizzo in quanto esse possono surriscaldarsi.

Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.

- Adottare la debita cautela quando si utilizza l'apparecchio su superfici che potrebbero subire danni provocati dal calore. Si raccomanda l'utilizzo di un tappetino isolante.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Evitare sempre che il cavo di alimentazione penzoli sopra il bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli, resti intrappolato o schiacciato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della conservazione.
- Non immergere il corpo principale, il set di cavi o la spina nell'acqua o in liquidi di qualsiasi tipo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando in uso.

COMPONENTI

- 1 Impugnatura
- 2 Pulsante di rilascio della cerniera
- 3 Vassoio raccogliocce (retro)
- 4 Avvolgicavo (retro)
- 5 Pulsanti di rilascio delle piastre
- 6 Piedini di posizionamento (sotto)
- 7 Comando per regolare la temperatura
- 8 Spia di pronto (arancione)
- 9 Spia di accensione (verde)
- 10 Piastre di cottura rimovibili con rivestimento DuraCeramic™

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Disimballare il grill. Può essere utile conservare i materiali di imballaggio per riutilizzarli in futuro.

- Rimuovere e lavare accuratamente le piastre di cottura al fine di eliminare eventuali impurità o residui lasciati dal processo di fabbricazione (attenersi alle istruzioni della sezione *Pulizia*).
- Pulire il vassoio raccogliocce con una spugna morbida inumidita e asciugare accuratamente.
- Per pulire l'esterno del grill è possibile utilizzare un panno morbido inumidito. Il coperchio può essere pulito con un panno morbido asciutto.

Tenere presente che, in occasione del primo utilizzo del grill, si potrebbe percepire un lieve odore di bruciato e un po' di fumo. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale, destinato a scomparire rapidamente.

CARATTERISTICHE

Piastrre di cottura rivestite in DuraCeramic™

Le piastrre di cottura sono dotate dell'esclusivo rivestimento DuraCeramic™. Questo particolare rivestimento in ceramica naturale è stato progettato per trasferire il calore in modo più rapido ed efficiente rispetto ai rivestimenti antiaderenti standard, il che significa tempi di cottura più veloci per deliziosi spuntini cucinati in casa. Inoltre, il rivestimento DuraCeramic™ è resistente ai graffi: questo è un prodotto costruito per durare nel tempo. La tranquillità deriva dal fatto che DuraCeramic™ è privo di PTFE e PFOA, quindi questo rivestimento esclusivo è durevole e facile da pulire.

Rivestimento DuraCeramic™ – progettato per gestire qualsiasi ingrediente senza problemi.

UTILIZZO DEL GRILL

▲ Procedere con cautela con le superfici calde. Le piastrre di cottura diventano MOLTO CALDE. NON toccare alcuna parte fino a quando non si è raffreddata completamente.

Durante la cottura il vapore fuoriesce da tutti i lati del grill. Non lasciare mai il grill incustodito quando in uso.

1. Prima dell'uso, provvedere sempre a srotolare completamente il cavo di alimentazione estraendolo dall'apposito vano del grill. Verificare che il cavo non sporga dal piano di lavoro.
2. Inserire il vassoio raccogliocce nell'apposita fessura sul retro del grill. Il vassoio raccogliocce raccoglie il grasso in eccesso. Non utilizzare il grill senza aver inserito il vassoio raccogliocce.
3. Chiudere il coperchio e inserire la spina in una presa dell'alimentazione di rete e accendere. La spia di accensione verde si illumina.
4. Selezionare la temperatura desiderata servendosi dell'apposito comando.
5. Attendere che il grill si preriscaldi nella posizione chiusa fino a quando la spia di pronto arancione si accende.
6. Sollevare il coperchio e collocare l'alimento sulla piastra inferiore.
7. Abbassare il coperchio. La piastra di cottura superiore è una piastra mobile progettata per premere in modo graduale sugli alimenti durante la cottura. Grigliare l'alimento fino a quando assume un colore dorato ed è cotto completamente. Il tempo di grigliatura esatto dipende dai gusti personali. Dipende inoltre dal tipo e dallo spessore dell'alimento. Consultare la sezione *Linee guida per la cottura* per maggiori informazioni.
8. Al termine della cottura, utilizzare uno strofinaccio o un guanto da forno per sollevare delicatamente il coperchio, prestando attenzione alla fuoriuscita di vapore.
9. Togliere l'alimento servendosi di utensili non metallici. Non usare mai pinze di metallo o coltelli in quanto possono danneggiare il rivestimento in DuraCeramic™.
10. Scollegare il grill dalla presa dell'alimentazione di rete. Non lasciare il grill collegato all'alimentazione elettrica se è vuoto o incustodito.

11. Dopo ogni utilizzo estrarre il vassoio raccogliocce e gettare il contenuto.

UTILIZZO DEL GRILL APERTO

▲ Lasciare raffreddare completamente il grill. Aprire il grill in modo che entrambe le piastrre siano orizzontali prima di accendere l'unità e preriscaldare le piastrre di cottura.

1. Inserire il vassoio raccogliocce nell'apposita fessura sul retro del grill. Quando è in posizione, il vassoio raccogliocce raccoglie il grasso in eccesso da entrambe le piastrre.
2. Premere il pulsante di rilascio della cerniera, quindi sollevare il coperchio.
3. Continuare a sollevare il coperchio abbassandolo delicatamente in posizione piana e orizzontale (fig. 1).
4. Inserire la spina in una presa dell'alimentazione di rete e accendere. La spia di accensione verde si illumina.
5. Selezionare la temperatura desiderata servendosi dell'apposito comando.
6. Attendere che il grill si preriscaldi fino a quando la spia arancione di pronto per cucinare si accende.
7. Collocare l'alimento su una o entrambe le piastrre di cottura. Grigliare l'alimento fino a quando assume un colore dorato ed è cotto completamente. Il tempo di cottura alla griglia dipende inoltre dal tipo e dallo spessore dell'alimento. Tenere presente che cuocere l'alimento sul grill aperto può richiedere un tempo superiore rispetto a quando il coperchio è chiuso.

PULIZIA

▲ Scollegare e spegnere il grill, quindi lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia. Non immergere il corpo principale, il set di cavi o la spina nell'acqua o in liquidi di qualsiasi tipo. Non utilizzare mai lana d'acciaio, pagliette, detergenti abrasivi o utensili metallici per pulire il grill.

Verificare sempre che gli elementi di cottura sul lato inferiore delle piastrre siano perfettamente asciutti prima del reinserimento in posizione sul grill.

1. Pulire le piastrre di cottura con carta assorbente o con un panno morbido inumidito.
2. Per pulire l'esterno del grill è possibile utilizzare un panno morbido inumidito. Il coperchio può essere pulito con un panno morbido asciutto.
3. Sollevare il coperchio in una posizione a 90 gradi. Premere i pulsanti di rilascio delle griglie e rimuovere queste ultime facendole scorrere delicatamente fuori dal grill (fig. 2).
4. Immergere le piastrre di cottura in acqua tiepida saponata. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare con un panno morbido.

Nota: si raccomanda di lavare le piastrre del grill esclusivamente a mano, al fine di preservare il rivestimento DuraCeramic™.

- Assicurarsi che le piastre di cottura siano reinserite correttamente allineando le apposite guide con i ganci e spingendole delicatamente per bloccarle in posizione.

CONSERVAZIONE

- Attendere che il grill si raffreddi completamente prima di riporla e verificare che l'unità sia pulita.
- Chiudere il coperchio e inserire il vassoio raccogli-gocce nell'apposita fessura sul retro del grill.
- Avvolgere il cavo nell'apposito vano posto sul retro dell'unità.
- Conservare l'unità su una superficie orizzontale, a livello, lontano dal bordo e dove non può essere fatta cadere facilmente.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Lasciate fare al team di Breville®: vi aiuteremo a trasformare la vostra creatività in una via d'accesso a un universo illimitato di cibi e bevande. Non dovete andare lontano: basta un computer, tablet o cellulare per scoprire il nostro sito web GRATUITO con suggerimenti e ricette che stimoleranno la vostra immaginazione. Unitevi a noi all'indirizzo: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

Suggerimenti per la cottura

- Si consiglia di cucinare pesce e frutti di mare sul grill in posizione aperta. La piastra di cottura superiore è pesante potrebbe schiacciare gli alimenti delicati quando è in posizione chiusa.
- Per risultati ottimali, lasciare che carni e pollame raggiungano la temperatura ambiente prima di cucinare.
- Tutte le carni traggono beneficio da un periodo di riposo prima di essere servite. Sono sufficienti circa 5 minuti su una piastra calda.
- Non aggiungere sale agli alimenti prima della grigliatura perché così facendo si toglie umidità e gli alimenti possono asciugarsi troppo. Insaporire invece con pepe verde e aggiungere sale quando l'alimento è cotto.
- Si consiglia di ungere leggermente di olio l'alimento prima della grigliatura. Al posto dell'olio normale è possibile utilizzare olio a basso contenuto calorico.
- Quando si cucinano alimenti di diverso spessore, è consigliabile spostare i vari elementi sul grill per ottenere una cottura uniforme.
- Quando si cucina un alimento ad alto contenuto di grassi (per es. il pollo con la pelle), assicurarsi di svuotare periodicamente il vassoio raccogli-gocce.

Carni e pollame

Nota: il tempo di cottura per le bistecche dipende dallo spessore della carne e dai gusti personali.

Alimento	Tempi	Temperatura
Filetto	Media cottura, 5-6 minuti	Alta
Lombata	Media cottura - al sangue, 3-6 minuti	Alta
Entrecote	Media cottura - al sangue, 3-6 minuti	Alta
Girello	Media cottura - al sangue, 3-6 minuti	Alta
Bistecca con l'osso	Media cottura - al sangue, 4-7 minuti	Alta
Hamburger di manzo	4-6 minuti	Alta
Salsiccia sottile	4-5 minuti, girare per ottenere un colore uniforme	Alta
Salsiccia grossa	5-6 minuti, girare per ottenere un colore uniforme	Alta
Braciola di maiale	6-8 minuti	Alta
Costata di maiale	3-4 minuti	Alta
Cosciotto di agnello	3-6 minuti	Alta
Costoletta di agnello	6-8 minuti, a seconda del diverso spessore, girare per ottenere una cottura uniforme	Alta
Kebab	4-6 minuti	Alta
Bistecca di prosciutto	3-4 minuti	Alta
Bistecca di petto di tacchino	4-5 minuti	Alta
Filetto di pollo	5-7 minuti	Alta
Filetto di pollo a fettine sottili	5-6 minuti	Alta
Cosce di pollo (con osso e pelle)	15-20 minuti	Media

Pesce e frutti di mare (utilizzare il grill aperto)

Alimento	Tempi	Temperatura
Filetto di salmone	3-4 minuti	Medio-alta
Bistecca di tonno	3-4 minuti	Medio-alta
Mazzancolle	1-2 minuti	Medio-alta
Bistecca di pesce spada	5-6 minuti	Medio-alta
Merluzzo	4-5 minuti	Medio-alta
Filetto di spigola	3-4 minuti	Medio-alta
Capesante	3-4 minuti	Medio-alta

Verdure

Alimento	Tempi	Temperatura
Asparagi	2-3 minuti	Alta
Melanzane tagliate a fette	2-3 minuti	Alta
Zucchine tagliate a fette	2-3 minuti	Alta
Cipolle tagliate a fette	2-3 minuti	Alta
Funghi tagliati in due	2-3 minuti	Alta
Peperoni senza semi e tagliati in due	3-4 minuti	Alta
Pannocchie di granturco	6-8 minuti, girare per ottenere un colore uniforme	Alta

Spuntini e sandwich

Alimento	Tempi	Temperatura
Toast (al prosciutto, formaggio ecc.)	3-4 minuti	Alta
Tramezzini	4-5 minuti	Alta
Quesadillas	3-4 minuti	Alta
Panini riscaldati	2-3 minuti	Media

Frutta (utilizzare il grill aperto)

Alimento	Tempi	Temperatura
Banana tagliata longitudinalmente	1-2 minuti	Medio-alta
Pesche noci tagliate a metà	2-3 minuti	Medio-alta
Ananas tagliato a metà	1-2 minuti	Medio-alta

RICETTE

Hamburger fatti in casa, 4 porzioni

- Olio vegetale
 - 500 g di carne bovina macinata magra
 - 1 cipolla rossa tritata
 - 2 spicchi d'aglio tagliati sottili
 - 1 uovo di grandezza media
 - Sale e pepe
 - 1 cucchiaino di senape di Digione (facoltativo)
 - 1 cucchiaino di origano fresco tritato (facoltativo)
1. Aggiungere un po' di olio vegetale in una padella per friggere e scaldare a fuoco medio. Aggiungere la cipolla e rosolare per alcuni minuti, senza imbrunire.
 2. Aggiungere l'aglio e continuare a cucinare a fuoco lento per un altro minuto.
 3. Togliere dal fuoco e lasciare riscaldare.
 4. Aggiungere la carne in una ciotola di miscelatura, con il trito di cipolla fatto raffreddare e i restanti ingredienti. Mescolare bene.
 5. Suddividere la miscela in 4 porzioni. Con le mani modellare la miscela in hamburger (inumidire leggermente le mani può essere d'aiuto). Mettere in frigorifero per raffreddare e compattare.
 6. Spruzzare un po' d'olio sugli hamburger e collocare nel grill preriscaldato scegliendo una temperatura elevata. Grigliare per 6-8 minuti fino alla cottura completa.

Servire su ciabatta croccante o pane morbido, con crescione o insalata a foglie e salse e guarnizioni a scelta.

Involtini di pollo e prosciutto, 4 porzioni

- 4 filetti di pollo senza pelle, leggermente appiattiti (spessore di 2 cm circa)
 - Olio d'oliva
 - Pepe nero macinato fresco
 - 4 fette di prosciutto
 - Buccia di 2 limoni
 - 3 ramoscelli di timo fresco, foglie staccate e abbrustolite
1. Disporre le fette di prosciutto su un tagliere. Mettere un filetto di pollo sopra l'altro in modo che vi sia spazio sufficiente per avvolgere intorno alla parte centrale di ciascun filetto (non avvolgere ancora il pollo).
 2. Spruzzare ciascuno dei filetti di pollo con olio d'oliva, aggiungere un po' di pepe nero, buccia di limone e una manciata di foglie di timo.
 3. Avvolgere il prosciutto attorno al pollo.
 4. Mettere il pollo sul grill preriscaldato impostando una temperatura elevata, con il prosciutto sotto.
 5. Spalmare olio d'oliva sulla superficie del pollo, chiudere il coperchio e grigliare per 4-5 minuti, fino alla doratura e cottura completa.
 6. Togliere dal grill e mettere su un piatto tiepido a riposare per alcuni minuti.
 7. Tagliare a fette diagonalmente e servire con asparagi alla piastra e patate novelle, oppure con un'insalata croccante.

Glassa di peperoncino chipotle piccante, 2 porzioni

- 2 cucchiaini di salsa chili o olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio di grandezza media, tritato finemente
- 2 cucchiaini di pasta di peperoncino chipotle
- Buccia grattugiata e succo di 1 lime
- 1 cucchiaino di miele

1. Mescolare tutti gli ingredienti e marinare la bistecca a temperatura ambiente per circa 1 ora.
2. Togliere dalla marinata e collocare sul grill preriscaldato a una temperatura elevata. Grigliare a piacere.
3. Lasciare riposare prima di servire.

Salsa barbecue affumicata, 2 porzioni

- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 cucchiaino di paprika affumicata
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- ½ cucchiaino di sale marino

1. Macinare tutti gli ingredienti con pestello e mortaio oppure con un tritatutto fino ad amalgamarli perfettamente.
2. Sfregare sulla carne o sul pollame e far marinare per 1-2 ore, oppure per tutta la notte per esaltare il sapore.
3. Spalmare con un po' d'olio prima della grigliatura.

Salsa chili, coriandolo e burro di lime, 2 porzioni

- 100 g di burro di lime
- Buccia di 1 lime
- 1 peperoncino (la quantità dipende dai gusti personali), senza semi e tritato finemente
- 1 manciata di coriandoli tritati
- Sale marino e pepe nero macinato fresco

1. Unire gli ingredienti in una ciotola adatta e mescolare bene.
2. Mettere il burro su un quadrato di carta da forno e arrotolare fino a formare un piccolo tronco.
3. Refrigerare per il tempo necessario. Tagliare una piccola quantità e metterla sopra le carni grigliate, lasciando sciogliere leggermente il burro prima di servire.

Spiedini di halloumi e verdure, 4 porzioni

- 2 zucchine di grandezza media
- 1 peperoncino tagliato a pezzetti
- 1 cipolla rossa di grandi dimensioni
- 250 g di formaggio halloumi (tagliato in 16 cubetti)
- 16 pomodori ciliegini
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di foglie di timo tagliate fresche
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- Pane tipo pita per servire

1. Tagliare le zucchine a rondelle e la cipolla rossa a pezzetti. Infilare verdure e formaggio su 8 spiedini piccoli e 4 grandi.
2. Mettere l'olio d'oliva, il succo di limone, le foglie di timo tritate e la senape in una piccola ciotola e mescolare bene.

3. Spalmare gli spiedini con la marinata. Mettere gli spiedini sul grill preriscaldato a una temperatura media. Grigliare fino a dorare il formaggio e ad ammorbidire leggermente le verdure.
4. Togliere gli spiedini dal grill prima di aggiungere il pane tipo pita sul grill per riscaldarlo all'interno.

Servire gli spiedini dopo averli spalmati con la marinata residua, insieme al pane tipo pita caldo.

Banane grigliate con crema mou alle nocciole, 2 porzioni

Lasciare la buccia sulle banane per mantenere intatta la polpa e agevolare gli spostamenti da e verso il grill.

- 2 banane grandi, con la buccia e tagliate a metà longitudinalmente
- 220 g di zucchero semolato
- 250 ml di panna per dolci
- 60 g di fiocchi di mandorle tostate
- 50 g di pistacchi tritati
- Gelato alla vaniglia per servire

1. Aggiungere lo zucchero semolato e 2 cucchiaini d'acqua in una casseruola pesante. Agitare lentamente la casseruola per sciogliere lo zucchero e riscaldare delicatamente fino a ottenere un color caramello dorato e ribollente. Questa operazione dovrebbe richiedere 5 minuti.
2. Togliere dal fuoco e aggiungere la panna, che si addenserà quando aggiunta.
3. Rimettere la casseruola sul fuoco e riscaldare delicatamente, mescolando per miscelare il caramello con la panna.
4. Togliere dal fuoco quando amalgamato, aggiungere le nocciole e mettere da parte.
5. Spruzzare il lato tagliato della banana con un po' di burro sciolto oppure olio e collocare nel grill preriscaldato scegliendo una temperatura elevata. Non chiudere il coperchio.
6. Cuocere a fuoco vivo per un paio di minuti, girare e cuocere per 1 altro minuto.
7. Mettere delicatamente la banana su un piatto caldo e togliere la buccia.

Guarnire con una pallina di gelato e una generosa porzione di salsa calda.

GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia. Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento. Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a enquiriesEurope@jardencs.com per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES**Zorgvuldig lezen en bewaren voor toekomstig gebruik.**

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door kinderen is alleen toegestaan indien zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene.

Het apparaat en stroomsnoer veilig uit de buurt van kinderen tot 8 jaar.

Laat voldoende ruimte vrij boven en om het apparaat voor luchtcirculatie. Gebruik het apparaat nooit onder keukenkastjes, gordijnen of andere brandbare materialen.

Het apparaat niet gebruiken in combinatie met een tijdschakelaar of een afstandsbediening.

⚠ Tijdens gebruik de metalen delen van het apparaat niet aanraken; deze kunnen erg heet worden.

Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.

Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

- Altijd zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- Wees voorzichtig wanneer het apparaat wordt gebruikt op een hittegevoelig oppervlak. U wordt aanbevolen een warmtebestendige onderzetter te gebruiken.

- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten wanneer dit in werking is.

ONDERDELEN

- 1 Handgreep
- 2 Ontgrendelknop voor de klep
- 3 Lekbakje (aan achterkant)
- 4 Opbergruimte voor het snoer (aan achterkant)
- 5 Ontgrendelknoppen voor bakplaten
- 6 Voetjes (aan de onderkant)
- 7 Temperatuurregeling
- 8 Gereed-lampje (oranje)
- 9 Aan/uit-lampje (groen)
- 10 Verwijderbare bakplaten met DuraCeramic™ anti-aanbaklaag

ALVORENS HET EERSTE GEBRUIK

Neem uw grill uit de verpakking. U kunt de doos eventueel bewaren voor toekomstig gebruik.

- Verwijder en was de bakplaten grondig af om eventuele verontreiniging of resten te verwijderen die na de productie zijn achtergebleven (volg de aanwijzingen in het gedeelte *Reinigen*).
- Neem het lekbakje af met een vochtige spons en droog dit vervolgens goed.
- Maak de buitenkant van uw grill schoon met een vochtige doek. De klep kan met een zachte droge doek worden opgepoetst.

De eerste keer dat de grill wordt gebruikt, kan er een vage brandlucht en een weinig rook worden waargenomen. Dit is normaal en is slechts van korte duur.

FUNCTIES

Bakplaten met DuraCeramic™ anti-aanbaklaag

De bakplaten zijn voorzien van de exclusieve DuraCeramic™ anti-aanbaklaag. Deze speciale, natuurlijke ceramische coating brengt warmte sneller en efficiënter over dan standaard anti-aanbaklagen, zodat u in minder tijd verrukkelijke snacks kunt bereiden. De DuraCeramic™ anti-aanbaklaag is bovendien krasbestendig: dit product is ontwikkeld met het oog op duurzaamheid! Voor extra gemoedsrust is DuraCeramic™ vrij van PTFE en PFOA. Deze exclusieve anti-aanbaklaag gaat lang mee en is makkelijk te reinigen.

DuraCeramic™ anti-aanbaklaag: bereid heerlijke snacks met het grootste gemak.

UW GRILL GEBRUIKEN

⚠ Wees voorzichtig als u in de buurt van hete oppervlakken werkt. De grillplaten worden ERG HEET. RAAK GEEN onderdelen aan totdat het apparaat volledig is afgekoeld.

Tijdens gebruik komt er rondom de grill stoom vrij. Laat de grill tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.

1. Rol altijd eerst het opgerolde stroomsnoer helemaal uit voordat u het apparaat gaat gebruiken. Zorg dat het snoer niet over de rand van het werkblad hangt.
2. Schuif het lekbakje in de sleuf aan de achterkant van de grill. Het lekbakje vangt braadvocht, olie en vet op. Gebruik de grill nooit zonder het lekbakje.
3. Sluit de klep en steek de stekker in het stopcontact. Het groene aan/uit-lampje gaat branden.
4. Zet de temperatuurstelling op de gewenste temperatuur.
5. Laat de grill voorverwarmen met de klep gesloten totdat het oranje Gereed-lampje gaat branden.
6. Zet de klep omhoog en leg het voedsel op de onderste bakplaat.
7. Sluit de klep. De bovenste grillplaat is een zwevende plaat, die is ontworpen om geleidelijk tijdens het grillen druk uit te oefenen op het voedsel. Grill het voedsel tot het goudbruin en volledig gaar is. De exacte baktijd is een kwestie van smaak. Dit is ook afhankelijk van het soort en de dikte van het voedsel. Raadpleeg het gedeelte *Baktijden* voor meer informatie.
8. Gebruik een theedoek of ovenwant om de klep te openen als het gerecht klaar is, en pas op voor de hete stoom.
9. Verwijder het voedsel van de grillplaat met een niet-metalen keukengerei. Gebruik geen metalen voorwerpen, aangezien deze de DuraCeramic™ anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
10. Verwijder de stekker van de grill uit het stopcontact. Laat de stekker van de grill niet in het stopcontact zitten als deze leeg is of onbeheerd wordt achtergelaten.
11. Verwijder en leeg het lekbakje na elk gebruik.

DE GRILL IN GEOPENDE STAND GEBRUIKEN

⚠ Laat de grill volledig afkoelen. Open de grill zodat beide grillplaten plat liggen en schakel de grill dan in om de grillplaten voor te verwarmen.

1. Schuif het lekbakje in de sleuf aan de achterkant van de grill. Het lekbakje vangt nu het braadvocht en vet van beide grillplaten op.
2. Druk de klepontgrendeling in en til de klep omhoog.
3. Draai de klep voorzichtig verder totdat deze in een platte, horizontale stand komt te staan (figuur 1).
4. Steek de stekker in een stopcontact. Het groene aan/uit-lampje gaat branden.
5. Zet de temperatuurstelling op de gewenste temperatuur.
6. Laat de grill voorverwarmen tot het oranje Gereed-lampje gaat branden.
7. Nu kunt u beide grillplaten gebruiken om te grillen. Grill het voedsel tot het goudbruin en volledig gaar is. De kooktijd is afhankelijk van het soort en de dikte van het voedsel. Bij gebruik van de open grill is de kooktijd vaak langer dan wanneer de grill in gesloten stand wordt gebruikt.

REINIGEN

⚠ Schakel de grill uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat dit wordt gereinigd. Dompel het apparaat, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistof. Gebruik geen staalwol, schuurponsjes, schuurmiddelen of metalen voorwerpen om uw grill te reinigen.

Controleer altijd of de grillelementen aan de onderkant van de grillplaten helemaal droog zijn voordat u ze weer in de grill aanbrengt.

1. Neem de grillplaten af met absorberend papier of met een zachte, vochtige doek.
2. Maak de buitenkant van uw grill schoon met een vochtige doek. De klep kan met een zachte, droge doek worden opgepoetst.
3. Zet de klep 90 graden omhoog. Druk op de ontgrendelknoppen voor de grillplaten en schuif de platen dan voorzichtig van de grill (figuur 2).
4. Dompel de platen onder in warm water met afwasmiddel. Spoel ze goed af met schoon water. Droog de platen af met een zachte doek.
5. Opmerking: U wordt aanbevolen de grillplaten uitsluitend met de hand af te wassen om de DuraCeramic™ anti-aanbaklaag te beschermen.
6. Breng de grillplaten weer correct aan door de geleiders op de grillplaten in de klemmen te zetten. Duw de platen vervolgens voorzichtig in positie vast.

OPBERGEN

1. Laat het apparaat volledig afkoelen en maak het schoon voordat het wordt opgeborgen.
2. Sluit de klep en schuif het lekbakje in de sleuf aan de achterkant van de grill.
3. Rol het stroomsnoer op aan de achterkant van het apparaat.
4. Zet het apparaat weg op een platte, vlakke ondergrond, uit de buurt van de rand van het werkblad op een plek waar het apparaat niet kan vallen.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Het team van Breville® geeft uw culinaire creativiteit een helpend handje en opent de deur naar een wereld van gerechten en dranken zonder grenzen. U hoeft er niet ver voor te reizen: ga gewoon via uw computer, tablet of mobiele telefoon naar onze GRATIS website en laat u inspireren door onze beste tips en recepten. Meld u meteen aan op: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

BAKTIJDEN

Kooktips

- U wordt aanbevolen om bij het grillen van vis en zeevruchten de klep geopend te houden. De klep is vrij zwaar en kan delicate voedingswaren te veel pletten.
- Voor vlees geldt dat u dit het beste even kunt laten rusten voordat u het serveert. Ongeveer vijf minuten op een verwarmde schaal is voldoende.
- Strooi geen zout over het chicken voedsel alvorens te grillen; zout onttrekt vocht, waardoor het gerecht te droog kan worden. Besprenkel het gerecht indien gewenst met zwarte peper, en voeg pas na het grillen zout toe.
- U wordt aanbevolen het voedsel vóór het grillen licht in te smeren met olie. In plaats van gewone olie kunt u ook een calorie-arme oliespray gebruiken.
- Als u vlees, kip of andere gerechten van verschillende diktes grilt, kunt u ze het beste zo nu en dan verplaatsen zodat alles gelijk gaar is.
- Wanneer voedsel met een hoog vetgehalte wordt bereid (bijv. kip met vel), moet het lekbakje regelmatig worden geleegd.

Vlees en gevogelte

Opmerking: De kooktijd voor biefstuk is afhankelijk van de dikte van het vlees en van uw eigen smaak.

Etenswaar	Kooktijd	Temperatuur
Ossenhaas	Medium, 5-6 minuten	Hoog
Entrecote	Medium rare, 3-6 minuten	Hoog

Etenswaar	Kooktijd	Temperatuur
Rib eye steak	Medium rare, 3-6 minuten	Hoog
Biefstuk	Medium rare, 3-6 minuten	Hoog
T-bone	Medium rare, 4-7 minuten	Hoog
Beefburger	4-6 minuten	Hoog
Worstje, dun	4-5 minuten, omdraaien voor gelijke kleur	Hoog
Worstje, dik	5-6 minuten, omdraaien voor gelijke kleur	Hoog
Varkenskarbonade	6-8 minuten	Hoog
Varkensfilet	3-4 minuten	Hoog
Lamsbout steak	3-6 minuten	Hoog
Lamskotelet	6-8 minuten, voor verschillende diktes, draaien om gelijkmatig gaar te krijgen	Hoog
Kebabs	4-6 minuten	Hoog
Gammon steak	3-4 minuten	Hoog
Kalkoen steak	4-5 minuten	Hoog
Kipfilet	5-7 minuten	Hoog
Kipfilet, geplat	5-6 minuten	Hoog
Kipdijen (met bot en vel)	15-20 minuten	Middelmatig

Vis en zeevruchten (gebruik de grill in geopende, platte stand)

Etenswaar	Kooktijd	Temperatuur
Zalmfilet	3-4 minuten	Middelmatig/ hoog
Tonijn steak	3-4 minuten	Middelmatig/ hoog
Rauwe grote garnalen	1-2 minuten	Middelmatig/ hoog
Zwaardvis steak	5-6 minuten	Middelmatig/ hoog
Kabeljauwfilet	4-5 minuten	Middelmatig/ hoog
Zeebaarsfilet	3-4 minuten	Middelmatig/ hoog
Kamschelpen	3-4 minuten	Middelmatig/ hoog

Groenten

Etenswaar	Kooktijd	Temperatuur
Asperges	2-3 minuten	Hoog
Aubergine, in plakken gesneden	2-3 minuten	Hoog
Courgette, in plakken gesneden	2-3 minuten	Hoog
Uien, in plakken gesneden	2-3 minuten	Hoog
Champignons, doormidden gesneden	2-3 minuten	Hoog
Paprika's, schoongemaakt en doormidden gesneden	3-4 minuten	Hoog
Maïskolf	6-8 minuten, draaien om gelijkmatig te kleuren	Hoog

Snacks en tosti's

Etenswaar	Kooktijd	Temperatuur
Tosti's (ham, kaas, etc)	3-4 minuten	Hoog
Panini's	4-5 minuten	Hoog
Quesadillas	3-4 minuten	Hoog
Broodjes opwarmen	2-3 minuten	Middelmatig

Fruit (gebruik de grill in geopende, platte stand)

Etenswaar	Kooktijd	Temperatuur
Banaan, in de lengte doormidden gesneden	1-2 minuten	Middelmatig/ hoog
Nectarines, doormidden gesneden	2-3 minuten	Middelmatig/ hoog
Ananas, in plakken gesneden	1-2 minuten	Middelmatig/ hoog

RECEPTEN

Zelfgemaakte beefburgers, voor 4 personen

- Plantaardige olie
 - 500 gram mager rundergehakt
 - 1 rode ui, gesnipperd
 - 2 teentjes knoflook, fijngehakt
 - 1 middelmatig groot ei
 - Zout en peper
 - 1 theelepel Dijon mosterd (optioneel)
 - 1 eetlepel fijngehakte verse oregano (optioneel)
1. Verhit een scheutje plantaardige olie in een braadpan op een matig vuur. Sauteer de ui een paar minuten zonder deze te laten kleuren.
 2. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak het mengsel nog een minuut.
 3. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
 4. Neem een geschikte mengkom en voeg het gehakt, het afgekoelde uienmengsel en de overige ingrediënten toe. Kneed en vermeng alle ingrediënten goed.
 5. Verdeel het vlees in vier gelijke porties. Vorm met de hand beefburgers uit het gehakt (met vochtige handen gaat dit iets makkelijker). Leg de beefburgers in de koelkast om ze steviger te laten worden.
 6. Beborstel de burgers met een beetje olie en leg ze op de grill, die op de hoge stand is voorverwarmd. Gril de burgers gedurende 6-8 minuten gaar.

Serveer de burgers op knapperige ciabatta- of brioche-broodjes, met verse waterkers of blaadjes sla en uw favoriete sauzen of toppings.

Kip in prosciutto, voor 4 personen

- 4 kipfilets (zonder vel), iets geplat (ongeveer 2 cm dik)
 - Olijfolie
 - Versgemalen zwarte peper
 - 4 plakjes prosciutto
 - 2 geraspte citroenschillen
 - De blaadjes van 3 takjes verse tijm, gekneusd
1. Leg de plakken prosciutto op een snijplank. Leg op elke plak een kipfilet zodat de prosciutto om het midden van de kip kan worden gerold (wikkel de kip nog niet in de prosciutto).
 2. Besprenkel de kipfilets met olijfolie, iets zwarte peper, citroenschil en de blaadjes tijm.
 3. Wikkel de prosciutto nu om de filets.
 4. Leg de kipfilets op de grill, die op de hoge stand is voorverwarmd. Zorg dat de naad van de prosciutto aan de onderkant ligt.
 5. Beborstel de bovenkant van de kipfilets met olijfolie en sluit de klep van de grill gedurende 4-5 minuten, tot de kip goudbruin en gaar is.
 6. Leg de kipfilets op een warme schaal en laat ze een paar minuten rusten.
 7. Snijd de filets diagonaal en serveer het gerecht met gegrilde asperges en nieuwe aardappels of met knapperige, verse sla.

Pikant chipotle-glazuur, voor 2 personen

- 2 eetlepels chili- of olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2 theelepels chipotle-pasta
- Geraspte schil en sap van 1 limoen
- 1 eetlepel honing

1. Meng alle ingrediënten goed door en marineer het vlees gedurende ongeveer een uur op kamertemperatuur.
2. Neem het vlees uit de marinade en leg dit op de grill, die op hoge stand is voorverwarmd. Gril het vlees naar smaak.
3. Laat het vlees even rusten voordat u het gerecht serveert.

Rokerige BBQ-kruidentmarinade, voor 2 personen

- 1 eetlepel venkelzaad
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- 1 theelepel basterdsuiker
- 1 eetlepel kummelzaad
- ½ theelepel zeezout

1. Maak alle ingrediënten fijn met een stamper of in een minikeukenmachine tot er een fijngemalen mengsel ontstaat.
2. Wrijf het mengsel stevig in vlees of gevogelte en laat dit 1-2 uur marinieren, of de hele nacht voor een diepere smaak.
3. Beborstel het vlees of gevogelte met een beetje olie voordat het wordt gegrild.

Boter met chili, koriander en limoen, voor 2 personen

- 100 gram zachte boter
- 1 geraspte limoenschil
- 1 rode chilipeper (hoeveelheid hangt af van hoe pikant u de boter wilt maken), schoongemaakt en fijngehakt
- Een handje koriander, fijngesneden
- Zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

1. Meng alle ingrediënten goed door.
2. Leg de boter op een stuk bakpapier en rol het op in de vorm van een kleine, ronde staaf.
3. Leg de staaf in de koelkast totdat u de boter gaat gebruiken. Snijd een kleine hoeveelheid van de staaf en leg dit op het gegrilde vlees. Laat de boter iets smelten voordat u het vlees serveert.

Spiesjes met halloumi en groenten, voor 4 personen

- 2 middelgrote courgettes
- 1 rode paprika, in stukken gesneden
- 1 grote rode ui
- 250 gram halloumi-kaas, in 16 blokken gesneden
- 16 kerstomaatjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- 2 theelepels verse tijmblaadjes, gesneden
- 1 theelepel Dijon mosterd
- Serveren met pitabrood

1. Snijd de courgettes in plakken en de rode ui in stukken. Verdeel de groenten en kaas over 8 kleine spiesjes of 4 grote.
2. Meng de olijfolie, het citroensap, de fijngehakte tijmblaadjes en mosterd in een kleine schaal.
3. Beborstel de spiesjes met de marinade. Leg ze vervolgens op de grill, die op middelmatige hitte is voorverwarmd. Gril de spiesjes tot de kaas goudbruin is en de groenten iets zacht zijn.
4. Neem de spiesjes van de grill en verwarm nu het pitabrood op de grill.

Besprenkel de spiesjes met de rest van de marinade en serveer ze met warm pitabrood.

Gegrilde banaan in caramelsaus met nootjes, voor 2 personen

Laat de schil om de banaan zitten; zo blijft het vruchtvlees heel en kunt u de bananen makkelijker van de grill nemen.

- 2 grote bananen, niet gepeld, in de lengte doormidden gesneden
- 220 gram poedersuiker
- 250 ml dikke room
- 60 gram gegrilde amandelsnippers
- 50 gram fijngehakte pistachenoten
- Serveren met vanille-ijs

1. Voeg de poedersuiker en 2 eetlepels water toe aan een pan met een dikke bodem. Laat het water langzaam ronddraaien in de pan om de suiker op te lossen, en laat het op een laag vuur koken tot er een goudkleurig caramelmengsel ontstaat. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
2. Neem de pan van het vuur en voeg nu voorzichtig de room toe; in het begin spettert dit een beetje, maar het wordt snel dikker.
3. Zet de pan weer op een laag vuur en verwarm het mengsel. Roer het mengsel goed door.
4. Als het caramelmengsel glad en egaal is, neemt u de pan van het vuur en voegt u de noten toe.
5. Beborstel de gesneden kant van de bananen met een beetje gesmolten boter of olie en leg ze op de grill, die op de middelmatige/hoge stand is voorverwarmd. **Laat de klep geopend.**
6. Schroei de bananen een paar minuten, keer ze om en gril ze nog een minuut.
7. Leg de bananen voorzichtig op een verwarmd bord en verwijder de schil.

Leg er een bolletje vanille-ijs op en giet er een flinke scheut van de warme saus over.

GARANTIE

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen JCS (Europe) Products (Europa) Ltd. ("JCS (Europe)") is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij JCS (Europe), en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd.

Storingen die optreden als gevolg van onjuist gebruik, schade, misbruik, gebruik met het verkeerde voltage, natuurrampen, gebeurtenissen die buiten de macht van JCS (Europe) vallen, reparatie door een persoon die daartoe niet is gemachtigd door JCS (Europe) of het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, vallen niet onder deze garantie. Bovendien valt normale slijtage, inclusief maar niet beperkt tot lichte verkleuring en krassen, niet onder deze garantie.

De rechten onder deze garantie zijn alleen van toepassing op de oorspronkelijke koper en kunnen niet worden uitgebreid naar commercieel of algemeen gebruik.

Als uw apparaat onder een landspecifieke garantie valt, raadpleegt u de voorwaarden van die garantie in plaats van deze garantie, of neemt u contact op met uw lokale erkende dealer voor meer informatie.

Afgedankte elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Maak indien mogelijk gebruik van recyclemogelijkheden. E-mail ons op enquiriesEurope@jardencs.com voor meer recycling- en WEEE-informatie

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA.

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävästä kokemuksesta tai tietämyksestä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli kahdeksanvuotiaita ja aikuisen valvonnassa.

Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Jätä laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille aina riittävästi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään. Älä koskaan käytä laitetta kaappien, verhojen äläkä muiden syttyvien materiaalien alla.

Älä koskaan käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän välityksellä.

⚠ Älä koske laitteen metalliosiin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia.

Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Käytä laitetta varovasti pinnoilla, jotka eivät kestä lämpöä. Lämmöltä suojaavan alustan käyttöä suositellaan.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasus- tai sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.

- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan tai jos siinä näkyy vaurioita.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Älä upota varsinaista laitetta, johtoja tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.

OSAT

- 1 Kahva
- 2 Saranavapautuspainike
- 3 Keruustasia (takana)
- 4 Virtajohdon säilytyspaikka (takana)
- 5 Levynvapautuspainike
- 6 Jalat (alla)
- 7 Lämpötilansäädin
- 8 Valmiusmerkkivalo (keltainen)
- 9 Virran merkkivalo (vihreä)
- 10 Irrotettavissa paistolevyissä on DuraCeramic™-pinnoite

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista grilli pakkauksesta. Voit säilyttää pakkauksen mahdollista tulevaa tarvetta varten.

- Irrota ja pese paistolevyt huolellisesti, jotta laite puhdistuu mahdollisista valmistusprosessin epäpuhtauksista ja ainejäämistä (katso *Puhdistus*-kohdan ohjeet).
- Pyyhi keruustasia pehmeällä kostealla pesusienellä ja kuivaa huolellisesti.
- Puhdista grilli ulkopuolelta pehmeällä kostealla rätillä. Kannen kiillottamiseen voi käyttää pehmeää kuivaa rättiä.

Huomaa, että kun grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, ilmassa voi tuntua hienoista palaneen hajua ja savua. Tämä on aivan normaalia, ja hajua ja savua hälvenevät pian.

OMINAISUUDET

DuraCeramic™-pinnoitetut paistolevyt

Paistolevyissä on ainutlaatuinen DuraCeramic™-pinnoite. Luonnonkeraaminen erikoispinnoite on suunniteltu siirtämään lämpöä nopeammin ja tehokkaammin kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet, mikä nopeuttaa herkullisten välipalojen ja pikkupurtavien valmistusta kotona. Lisäksi DuraCeramic™-pinnoite on vaikeastinaarmuuntuva, joten tuote on pitkäikäinen. DuraCeramic™-pinnoite ei sisällä PTFE- eikä PFOA-kemikaaleja, joten sen käyttö on turvallista. Ainutlaatuinen pinnoite on kestävä ja helppo puhdistaa.

DuraCeramic™-pinnoite on suunniteltu selviämään kaikista ruoanlaittoon liittyvistä haasteista.

GRILLIN KÄYTTÖ

▲ Ole varovainen, kun työskentelet kuumien paistopintojen läheisyydessä. Paistolevyt ovat ERITTÄIN KUUMAT. ÄLÄ KOSKE mihinkään osiin, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.

Grillistä nousee höyryä ruoanlaiton aikana. Älä koskaan jätä grilliä valvomatta, kun se on käytössä.

1. Vedä virtajohto aina kokonaan ulos grillissä olevasta virtajohdon säilytyspaikasta ennen grillin käyttöä. Varmista, ettei johto roiku työskentelypinnan päällä.
2. Aseta keruustasia grillin takana olevaan keruustasian koloon. Ylimääräinen rasva kerääntyy keruustasiaan. Älä käytä grilliä, jos keruustasia ei ole asetettu paikalleen.
3. Sulje kansi ja kytke verkkovirtajohto pistorasiaan. Vihreä virran merkkivalo syttyy.
4. Valitse sopiva lämpötila lämpötilansäätimellä.
5. Esilämmitä grilli kansi suljettuna, kunnes keltainen valmiusmerkkivalo syttyy.
6. Avaa kansi ja pane ruoka alapaistolevylle.
7. Laske kansi alas. Yläpaistolevy litistää ruokaa vähitellen. Grillaa ruokaa, kunnes se on kultaisen ruskeaa ja kypsynyt tasaisesti. Tarkka paisto aika on makuasia. Paisto aika riippuu myös ruoasta ja sen paksuudesta. Lisä tietoa on kohdassa *Ruoanlaitto-ohjeita*.
8. Kun paisto on valmis, nosta kantta käyttäen käsipyyhettä tai patalappua ja varoen vapautuvaa höyryä.
9. Poista ruoka ei-metallisilla ottimilla. Älä käytä metallisia pihtejä tai veistä, sillä ne voivat vahingoittaa DuraCeramic™-pinnoitetta.
10. Irrota virtajohto pistorasiasta. Älä jätä grilliä kytkettyksi pistorasiaan, jos se on tyhjä tai sitä ei valvota.
11. Irrota ja tyhjennä keruustasia jokaisen käyttökerran jälkeen.

GRILLIN KÄYTTÖ KANSI AUKI

▲ Anna grillin jäähtyä täysin. Avaa grilli siten, että molemmat paistolevyt ovat vaakatasossa, ennen kuin kytket laitteeseen virran ja esilämmität paistolevyt.

1. Aseta keruustasia grillin takana olevaan keruustasian koloon. Ylimääräinen rasva kerääntyy molemmilta paistolevyltä keruustasiaan.
2. Paina sarananvapautuspainiketta ja nosta kantta.
3. Nosta kantta ja käännä se varovasti kokonaan auki vaakasuuntaan (kuva 1).
4. Kytke verkkovirtajohto pistorasiaan. Vihreä virran merkkivalo syttyy.
5. Valitse sopiva lämpötila lämpötilansäätimellä.
6. Esilämmitä grilliä, kunnes keltainen valmiusmerkkivalo syttyy.
7. Pane ruokaa jommallekummalle tai kummallekin paistolevylle. Grillaa ruokaa, kunnes se on kultaisen ruskeaa ja kypsynyt tasaisesti. Grillausaika riippuu ruoasta ja sen paksuudesta. Huomaa, että kansi auki grillaaminen voi viedä enemmän aikaa kuin kansi kiinni grillaaminen.

PUHDISTAMINEN

▲ Irrota virtajohto, sammuta grilli ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta. Älä upota laitteen runkoa, johtosarjaa äläkä pistoketta minkäänlaiseen veteen tai nesteeseen. Älä koskaan puhdista grilliä teräsvillalla, hankaustyynyillä, syövyttävillä puhdistusaineilla äläkä metallisilla keittiövälineillä.

Varmista aina, että paistolevyjen alapuolella olevat ruoanlaittoelementit ovat täysin kuivat ennen grilliin panemista.

1. Pyyhi paistolevyt imukyisellä paperilla tai pehmeällä kostealla rätillä.
2. Puhdista grilli ulkopuolelta pehmeällä kostealla rätillä. Kannen kiillottamiseen voi käyttää pehmeää kuivaa rättiä.
3. Nosta kansi pystyyn 90 asteen asentoon. Paine levynvapautuspainikkeita ja irrota levyt liu'uttamalla levyjä varovasti pois grillistä (kuva 2).
4. Upota paistolevyt lämpimään saippuveteen. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Kuivaa pehmeällä rätillä.
5. Huomaa: Suosittelemme, että paistolevyt pestään aina käsin DuraCeramic™-pinnoitteen säilyttämiseksi.
6. Varmista, että paistolevyt on pantu uudelleen paikoilleen oikein kohdistamalla levyjen ohjaimet kiinnikkeiden kanssa ja painamalla levyjä varovasti, niin että ne lukittuvat paikoilleen.

SÄILYTYS

1. Anna grillin jäähtyä täysin ja puhdista se, ennen säilytykseen siirtämistä.
2. Sulje kansi ja aseta keruustasia grillin takana olevaan keruustasian koloon.
3. Kääri virtajohto laitteen takana olevaan virtajohdonsäilytystilaan.
4. Säilytä laitetta tasaisella pinnalla pois pöytäton reunan vierestä, jottei se pääse putoamaan.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Breville®-ammattilaisten avulla pääset käyttämään luovuuttasi ja nauttimaan uusien ruokien ja juomien rajattomista mahdollisuuksista. Apu on aina lähellä: maksuton verkkosivustomme sisältää huippuvinkkejä ja mielikuvitusta inspiroivia reseptejä, jotka ovat saatavilla tietokoneiden, kosketustietokoneiden ja mobiililaitteiden käyttäjille. Liity mukaan osoitteessa: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

RUOANLAITTO-OHJEITA

Ruoanlaittovinkkejä

- Jos valmistat kalaa tai äyriäisiä, suosittelemme pitämään grillin kannen auki. Ylempi paistolevy on painava ja saattaa murskata heikkorakenteisen ruoan.

- Lihaa tai siipikarjaa grillatessa saavutat parhaan tuloksen, kun annat niiden lämmetä ennen grillaamista huoneenlämpöiseksi.
- Kaikkien liharuokien kannattaa antaa vetäytyä hetken aikaa ennen tarjoilua. Noin 5 minuuttia lämpimällä lautasella riittää.
- Älä lisää ruokaan suolaa ennen grillausta, koska se sitoo kosteutta ja voi kuivattaa ruokaa. Mausta mieluummin mustapippurilla ja lisää suolaa, vasta kun ruoka on kypsä.
- Suosittelemme öljyämään ruoan kevyesti ennen grillausta. Tavallisen öljyn sijasta voit käyttää vähäkalorista öljysuihketta.
- Jos valmistat ruokia, joiden paksuudet vaihtelevat, voit halutessasi vaihdella niiden paikkoja grillissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
- Jos valmistat rasvaista ruokaa (esim. kana nahkoineen), varmista, että tyhjennät keruastian säännöllisesti.

Liha ja siipikarja

Huomaa: Pihvin valmistusaika riippuu lihan paksuudesta ja makutottumuksista.

Ruoka	Aika	Lämpötila
Sisäfileepihvi	Puolikypsä, 5–6 minuuttia	Korkea
Ulkofileepihvi	Puoliraaka, 3–6 minuuttia	Korkea
Etuselkäpihvi	Puoliraaka, 3–6 minuuttia	Korkea
Paahtopaisti	Puoliraaka, 3–6 minuuttia	Korkea
T-luupihvi	Puoliraaka, 4–7 minuuttia	Korkea
Naudanlihahampurilainen	4–6 minuuttia	Korkea
Makkara, ohut	4–5 min, käännä	Korkea
Makkara, paksu	5–6 min, käännä	Korkea
Porsaankylyys	6–8 minuuttia	Korkea
Porsaankylypaisti	3–4 minuuttia	Korkea
Lampaanpotkapihvi	3–6 minuuttia	Korkea
Lampaankylyys	6–8 minuuttia, käännä	Korkea
Kebabit	4–6 minuuttia	Korkea
Savulihapaisti	3–4 minuuttia	Korkea
Kalkkunanrintapihvi	4–5 minuuttia	Korkea
Kanafilee	5–7 minuuttia	Korkea
Kanafilee, nuijittu	5–6 minuuttia	Korkea
Kanankoipi (luullinen, nahallinen)	15–20 minuuttia	Keskilämpö

Kala ja äyriäiset (kansi auki)

Ruoka	Aika	Lämpötila
Lohifilee	3–4 minuuttia	Keskilämpö tai korkea
Tonnikalapihvi	3–4 minuuttia	Keskilämpö tai korkea
Raa'at tiikerikatkaravut	1–2 minuuttia	Keskilämpö tai korkea
Miekkakalapihvi	5–6 minuuttia	Keskilämpö tai korkea
Turskafilee	4–5 minuuttia	Keskilämpö tai korkea
Meriahvenfilee	3–4 minuuttia	Keskilämpö tai korkea
Kampasimpukat	3–4 minuuttia	Keskilämpö tai korkea

Kasvikset

Ruoka	Aika	Lämpötila
Parsa	2–3 minuuttia	Korkea
Munakoiso, viipaloitu	2–3 minuuttia	Korkea
Kesäkurpitsa, viipaloitu	2–3 minuuttia	Korkea
Sipuli, viipaloitu	2–3 minuuttia	Korkea
Sienet, halkaistu	2–3 minuuttia	Korkea
Paprikat, koverrettu ja halkaistu	3–4 minuuttia	Korkea
Maissintähkä	6–8 minuuttia, käännä	Korkea

Välipalat ja voileivät

Ruoka	Aika	Lämpötila
Lämpimät voileivät (kinkku, juusto tms.)	3–4 minuuttia	Korkea
Paninit	4–5 minuuttia	Korkea
Quesadillat	3–4 minuuttia	Korkea
Sämpylän lämmitys	2–3 minuuttia	Keskilämpö

Hedelmät (kansi auki)

Ruoka	Aika	Lämpötila
Banaani, halkaistu pitkittäin	1–2 minuuttia	Keskilämpö tai korkea
Nektariini, halkaistu	2–3 minuuttia	Keskilämpö tai korkea
Ananas, viipaloitu	1–2 minuuttia	Keskilämpö tai korkea

RESEPTIT

Kotitekoiset nautanlihahampurilaiset neljälle

- Kasviöljyä
 - 500 g nautanjauhelihaa
 - 1 punasipuli, kuutioitu
 - 2 valkosipulinkynttä, hienoksi silputtua
 - 1 keskikokoinen kananmuna
 - Suolaa ja pippuria.
 - 1 tl djjonsinappia (halutessasi)
 - 1 rkl tuoretta oreganoa silputtuna
1. Lorauta paistinpannulle vähän kasviöljyä ja kuumenna keskilämmöllä. Pane sipuli ja kuullota muutama minuutti.
 2. Lisää valkosipuli ja jatka kypsentämistä matalalla lämmöllä vielä minuutin ajan.
 3. Poista pannu levyltä ja anna jäähtyä.
 4. Sekoita kulhossa nautanjauhelihaa, jäähtynyt sipuliseos ja pihvien loput ainekset. Sekoita huolellisesti.
 5. Jaa pihvitaikina 4 annokseksi. Muovaa taikinasta kostutetuin käsin pihvejä. Pane pihvit jääkaappiin jäähtymään ja vetäytymään.
 6. Sipaise pihveihin vähän öljyä ja pane kuumaan grilliin. Grillaa 6–8 minuuttia kypsiksi.

Tarjoile rapeiden ciabatta- tai briossisämpylöiden, salaatin ja haluamiesi kastikkeiden ja täytteiden kera.

Prosciuttoon kääriäistä kanaa neljälle

- Neljä nahatonta kanafileetä, kevyesti nuijittuina (noin 2 cm paksuja)
 - Oliiviöljyä
 - Tuoretta mustapippurirouhetta
 - 4 prosciuttokinkkuviipaletta
 - 2 sitruunan kuori
 - 3 versoa tuoretta timjamaa, lehdet irrotettuna ja kevyesti hierottuna
1. Pane prosciuttoviipaleet leikkuulaudalle. Pane jokaisen päälle kanafilee siten, että voit kääriäistä viipaleiden päät fileen keskikohdan päälle (älä kääri vielä).
 2. Pirskota fileille oliiviöljyä ja mausta mustapippurilla, sitruunankuorella ja timjamilla.
 3. Kääri prosciuttokinkkuviipaleet kanafileiden ympärille.
 4. Pane fileet kuumaan grilliin kinkkukääreen päät alapäin.
 5. Sivele fileisiin oliiviöljyä, sulje kansi ja grillaa 4–5 minuuttia, kullannruskeiksi ja kypsiksi.

6. Poista fileet grillistä ja pane lämpimälle lautaselle vetäytymään muutamaksi minuutiksi.
7. Leikkaa fileet viistosti ja tarjoile paahdetun parsan ja uusien perunoiden kanssa tai rapean salaatin kera.

Tymäkkä chipotlemarinadi

- 2 rkl chiliä tai oliiviöljyä
 - 1 keskikokoinen valkosipuli, hienonnettuna
 - 2 tl chipotle-tahnaa
 - 1 limen mehu ja kuorta raastettuna
 - 1 rkl hunajaa
1. Sekoita kaikki ainekset ja marinoi pihviä marinadissa noin 1 tunnin ajan.
 2. Ota pihvi marinadista ja grillaa kuumassa grillissä. Voit valita kypsyyssasteen itse.
 3. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.

Savugrillimausteseos

- 1 rkl fenkolinsiemeniä
 - 1 tl savustettua paprikaa
 - 1 tl ruskeaa sokeria
 - 1 rkl jeeransiemeniä
 - ½ tl merisuolaa
1. Hienonna aineksia huhmareessa tai tehosekoittimessa.
 2. Hiero punaiseen tai siipikarjan lihaan ja anna maustua 1–2 tuntia tai yön yli.
 3. Sivele tilkalla öljyä ennen grillausta.

Chili-korianteri-limevoi

- 100 g huoneenlämpöistä voita
 - 1 limen kuori raastettuna
 - 1 punainen chili (määrä riippuu haluamastasi tulisuusasteesta), koverrettu ja hienonnettu
 - 1 kourallinen korianteria silputtuna
 - Merisuolahtialeita ja tuoretta mustapippurirouhetta
1. Yhdistä ainekset kulhossa ja sekoita huolellisesti.
 2. Pane voi leivinpaperiarkille ja kääri pieneksi pölkiksi.
 3. Säilytä viileässä käyttöhetkeen saakka. Leikkaa pieni viipale ja pane grillatun lihan päälle, jossa se sulaa hieman ennen tarjoilua.

Halloumi-kasvisvartaat neljälle

- 2 keskikokoista kesäkurpitsaa
- 1 punainen paprika, paloitteltuna
- 1 suuri punainen sipuli
- 250 g halloumijuustoa (leikattuna 16 kuutioksi)
- 16 kirsikkatomaattia
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl sitruunamehua
- 2 tl tuoretta timjamisippua
- 1 tl dijonsinappia
- Pitaleipää lisukkeena

1. Viipaloi kesäkurpitsat poikittain ja punasipuli lohkoiksi. Kokoa kasviksista ja juustosta 8 pientä varrasta tai 4 isoa.
2. Pane oliiviöljy, sitruunamehu, timjami ja sinappi pieneen kulhoon ja sekoita hyvin.
3. Sivele marinadia vartaille. Pane vartaat keskilämpimään grilliin. Grillaa, kunnes juusto on kullankeltaista ja kasvikset ovat hieman pehmenneet.
4. Ota vartaat grillistä ja pane pitaleipä lämpiämään grilliin.

Valuta jäljelle jäänyt marinadi vartaille ja tarjoa pitaleivän kera.

Grillatut banaanit pähkinäisellä toffeekastikkeella kahdelle

Jätä kuori banaanineihin suojaamaan hedelmälihaa ja helpottamaan niiden siirtelyä.

- 2 suurta banaania, kuorineen pitkittäin halkaistuna
- 220 g hienosokeria
- 250 ml vispikermaa
- 60 g paahdettuja mantelilastuja
- 50 g hienonnettuja pistaasipähkinöitä
- Vaniljajäätelöä lisukkeeksi

1. Pane hienosokeri ja 2 rkl vettä tukevapohjaiseen kasariin. Kallistele pannua varovasti, jotta sokeri liukenee, ja kuumenna varoen kuplivaksi ja kultaisen karamellin väiseksi. Tähän pitäisi kulua noin 5 minuuttia.
2. Poista kasari levyiltä ja lisää joukkoon kerma hitaasti. Seos voi räiskyä mutta kovettuu pian.
3. Pane kasari uudelleen levyille ja kuumenna miedolla lämmöllä sekoittaen karamelli ja kerma.
4. Ota kasari levyiltä, kun seos on tasaista, lisää pähkinät ja siirrä sivuun.
5. Sipaise banaanin leikkauspintaan tilkka öljyä tai sulatettua voita ja grillaa kuumassa grillissä. Älä sulje kantta.
6. Ruskista muutaman minuutin ajan, käännä ja kypsennä vielä 1 minuutin ajan.
7. Pane banaani lämpimälle lautaselle ja kuori.

Tarjoile jäätelön ja runsaan kastikeannoksen kera.

TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuvaateita varten.

Tuotteella on 2 vuoden takuu. Takuuajan lasketaan alkavan ostohetkellä.

Jos laite ei tämän takuuajan jälkeen enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen johdosta, palauta se ostopaikkaan kuitenkin ja takuudistuksen kopion kanssa.

Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut myönnetään lakisääteisten oikeuksiesi lisäksi, eikä takuu vaikuta kyseisiin lakisääteisiin oikeuksiin. Vain Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") -yrityksellä on oikeus muuttaa näitä takuehtoja.

JCS (Europe) sitoutuu määritettynä takuuajanjaksona korjaamaan tai vaihtamaan uuteen laitteeseen veloituksetta minkä tahansa viallisen laitteen osan seuraavien ehtojen täytyessä:

- Ostopaikalle tai JCS (Europe)ille ilmoitetaan ongelmasta heti; ja
- Laitetta ei ole muutettu mitenkään tai kohdeltu kaltoin tai vahingoitettu eikä sen korjaukseen tai muutostöihin ole osallistunut muita kuin JCS (Europe)in valtuuttamia henkilöitä.

Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin JCS (Europe)illa ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin JCS (Europe)in valtuuttaman henkilön tekemistä korjaus- tai muutostöistä tai ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia ongelmia. Lisäksi takuu ei kata tavallista kulumista, muun muassa pieniä värin muutoksia tai naarmuja.

Tässä takuussa myönnetty oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yhteisölliseen käyttöön.

Jos laitteella on maakohtainen takuu, käytä kyseisen takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai pyydä lisätietoja paikalliselta valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme enquiriesEurope@jardens.com saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR**LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER
LÄSA DEM IGEN.**

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och det sker med handledning.

Förvara apparaten och dess sladd säkert, utom räckhåll för barn under 8 år.

Lämna alltid tillräckligt med utrymme för luftcirkulation på ovansidan och alla sidor. Använd aldrig apparaten under skåp eller gardiner eller andra brandfarliga material.

Apparaten får aldrig sättas på/stängas av med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

⚠ Vidrör inte apparatens metalledar under användning eftersom de kan bli mycket varma.

Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Var försiktig när du använder produkten på ytor som kan skadas av värme. Vi rekommenderar att du använder ett kastrullunderlägg.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. håll/platta på en gas- eller elspis).

- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad eller om det finns synliga tecken på skador.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Doppa inte huvudenheten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i bruk.

DELAR

- 1 Handtag
- 2 Frigöringsknapp för gångjärn
- 3 Dropptråg (på baksidan)
- 4 Sladdförvaring (på baksidan)
- 5 Frigöringsknapp för platta
- 6 Positioneringsfötter (på undersidan)
- 7 Temperaturreglage
- 8 Klarlampa (orange)
- 9 Strömlampa (grön)
- 10 Löstagbara tillagningsplattor med DuraCeramic™-beläggning

**INNAN APPARATEN ANVÄNDS FÖR
FÖRSTA GÅNGEN**

Packa upp grillen. Det kan vara bra att behålla förpackningen för framtida bruk.

- Lossa tillagningsplattorna och rengör dem noggrant för att avlägsna eventuell smuts eller rester från tillverkningsprocessen (följ anvisningarna under *Rengöring*).
- Torka dropptråget med en mjuk fuktig svamp och torka ordentligt.
- Rengör utsidan på grillen med en mjuk fuktig duk. Locket kan poleras med en mjuk torr duk.

Observera att första gången du använder grillen kanske du lägger märke till en svagt bränd lukt och lite rök. Detta är helt normalt och försvinner snabbt.

FUNKTIONER**DuraCeramic™-belagda tillagningsplattor**

Tillagningsplattorna har försetts med en exklusiv DuraCeramic™-beläggning. Vår keramiska specialbeläggning är gjord på naturmaterial och leder värme snabbare och mer effektivt än vanliga non-stick-beläggningar. Det betyder kortare tillagningstid för dina utsökta hemlagade snacks. Dessutom är DuraCeramic™-beläggningen reptålig. Det här är med andra ord en produkt som håller länge. DuraCeramic™ är fri från PTFE och PFOA, och den exklusiva beläggningen är både hållbar och lätt att göra ren.

DuraCeramic™-beläggningen klarar det mesta utan problem.

ANVÄNDA GRILLEN

⚠ Var försiktig med de varma ytorna. Tillagningsplattorna blir MYCKET VARMA. RÖR INTE delarna förrän de svalnat helt.

Det kommer ut ånga runt hela grillen under tillagning. Lämna aldrig grillen obevakad när den används.

1. Vira alltid ut nätsladden helt och hållet från grillens sladdförvaring innan den används. Kontrollera att sladden inte ligger över arbetsytan.
2. För in dropptråget i skåran på baksidan av grillen. Dropptråget samlar upp överskottsfett. Använd inte grillen utan dropptråget.
3. Stäng locket och sätt in kontakten i ett eluttag. Den gröna strömlampan tänds.
4. Välj den önskade temperaturen med temperaturreglaget.
5. Låt grillen värmas upp med locket stängt till den orangea klarlampan tänds.
6. Lyft på luckan och lägg livsmedlet på den undre plattan.
7. Sänk ned locket. Den övre tillagningsplattan är en flexibel platta som är utformad för att gradvis trycka ned på livsmedlet under tillagningen. Grilla livsmedlet till det är gyllenbrunt och helt genomstekt. Den exakta grilltiden är en fråga om smak. Den beror även på livsmedlets typ och tjocklek. Mer information finns i avsnittet *Tillagningsanvisningar*.
8. När tillagningen är färdig ska du använda en kökshandduk eller en ugnshandske för att försiktigt lyfta på locket. Undvik ångan som kommer ut.
9. Ta ut livsmedlet med redskap som inte är metall. Använd aldrig metalltång eller kniv eftersom det kan göra att DuraCeramic™-beläggningen skadas.
10. Dra ut grillens kontakt ur eluttaget. Låt inte grillens kontakt sitta i om den är tom eller obevakad.
11. Dra ut dropptråget och kassera innehållet efter varje användning.

ANVÄNDA GRILLEN I ÖPPET LÅGE

⚠ Låt grillen svalna helt. Öppna grillen så att båda plattorna ligger plant innan du sätter på grillen och plattorna värms upp.

1. För in dropptråget i skåran på baksidan av grillen. När dropptråget sitter på plats samlar det upp överskottsfett från båda tillagningsplattorna.
2. Tryck på frigöringsknappen för gångjärnet och lyft sedan på locket.
3. Fortsätt att lyfta locket medan du försiktigt sänker det till en plan, horisontell position (fig. 1).
4. Sätt in kontakten i ett eluttag. Den gröna strömlampan tänds.
5. Välj den önskade temperaturen med temperaturreglaget.
6. Låt grillen värmas upp till den orangea klarlampan tänds.

7. Placera livsmedlet på en platta eller på båda tillagningsplattorna. Grilla livsmedlet till det är gyllenbrunt och helt genomstekt. Grilltiden beror på livsmedlets typ och tjocklek. Observera att när livsmedel tillagas på den öppna grillen kan det ta längre tid än när grillens lock är stängt.

RENGÖRING

⚠ Dra ur kontakten och stäng av grillen och låt den svalna helt innan du rengör den. Sänk inte ned huvuddelen, sladddelen eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Använd aldrig stålull, skrubbsvampar, repande rengöringsmedel eller metallredskap för att rengöra grillen.

Se alltid till att tillagningselementen på undersidan av tillagningsplattorna är helt torra innan du sätter tillbaka dem i grillen.

1. Torka av tillagningsplattorna med absorberande papper eller en mjuk fuktig duk.
2. Rengör utsidan på grillen med en mjuk fuktig duk. Locket kan poleras med en mjuk torr duk.
3. Lyft locket till ett 90 graders läge. Tryck på frigöringsknapparna för plattor och ta bort plattorna genom att försiktigt dra av plattorna från grillen (fig. 2).
4. Sänk ned tillagningsplattorna i varmt vatten med diskmedel. Skölj med rent vatten. Torka dem med en mjuk trasa.
5. Obs! Vi rekommenderar att du endast rengör grillplattorna för hand för att bevara DuraCeramic™-beläggningen.
6. Se till att tillagningsplattorna sätts tillbaka korrekt genom att rikta in plattledarna med klämmorna och tryck försiktigt på plattorna för att låsa dem på plats.

FÖRVARING

1. Låt grillen svalna helt innan du ställer undan den och se till att den är ren.
2. Stäng locket och för in dropptråget i skåran på baksidan av grillen.
3. Vira nätsladden runt sladdförvaringen på grillens baksida.
4. Förvara grillen på en plan, jämn yta en bit in från kanten så att den inte ramlar ned.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Låt Breville®-teamet ta dig med in i en kreativ värld av mat och dryck utan gränser. Du behöver inte resa långt – bara till datorn, surfplattan eller mobilen – där du kan upptäcka vår kostnadsfria webbplats som innehåller fantastiska och inspirerande tips och recept. Gå med idag på: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

TILLAGNINGSANVISNINGAR

Tillagningstips

- Vi rekommenderar att du tillagar fisk och skaldjur på grillen i det öppna läget. Den övre tillagningsplattan är tung och kan mosa ömtåliga livsmedel när locket stängs.
- För att uppnå bästa resultat ska du låta rött kött och fågel bli rumstempererade innan tillagning.
- Allt kött bör ligga en liten stund innan servering. Ungefär 5 minuter på en varm tallrik räcker.
- Salta inte livsmedlet innan du grillar det, det drar ut vätskan och kan göra maten torr. Krydda med svartpeppar i stället och salta först när livsmedlet är färdiglagat.
- Vi rekommenderar att du har på lite olja på livsmedlet innan du grillar det. Du kan använda en oljespray med färre kalorier i stället för vanlig olja.
- Om du tillagar bitar med olika tjocklek kan det vara bra att flytta runt dem på grillen så att de tillagas jämnt.
- När du tillagar livsmedel med mycket fett (t.ex. kyckling med skinn på) ska du se till att tömma droppträget regelbundet.

Kött och fågel

Obs! Tillagningstiden för en stek beror på köttets tjocklek och hur du vill ha den.

Livsmedel	Tidsåtgång	Temperatur
Filé	Medium, 5–6 minuter	Hög
Sirloin-stek	Medium blodig, 3–6 minuter	Hög
Entrecôte	Medium blodig, 3–6 minuter	Hög
Rumpstek	Medium blodig, 3–6 minuter	Hög
T-benstek	Medium blodig, 4–7 minuter	Hög
Nötburgare	4–6 minuter	Hög
Korv, smal	4–5 min, vänd för jämn färg	Hög
Korv, tjock	5–6 min, vänd för jämn färg	Hög
Fläskkotlett	6–8 minuter	Hög
Fläskkotletråd	3–4 minuter	Hög
Lammstek	3–6 minuter	Hög
Lammkotlett	6–8 minuter, vänd för jämn färg vid olika tjocklek	Hög
Kebab	4–6 minuter	Hög
Skinka	3–4 minuter	Hög

Livsmedel	Tidsåtgång	Temperatur
Kalkonbröst	4–5 minuter	Hög
Kycklingfilé	5–7 minuter	Hög
Kycklingfilé, tillplattad	5–6 minuter	Hög
Kycklinglår, med ben och skinn	15–20 minuter	Medel

Fisk och skaldjur (använd grillen i öppet läge)

Livsmedel	Tidsåtgång	Temperatur
Laxfilé	3–4 minuter	Medel/hög
Tonfiskstek	3–4 minuter	Medel/hög
Råa tigreräkor	1–2 minuter	Medel/hög
Svärdfiskstek	5–6 minuter	Medel/hög
Torskrygg	4–5 minuter	Medel/hög
Havsborrfile	3–4 minuter	Medel/hög
Kammusslor	3–4 minuter	Medel/hög

Grönsaker

Livsmedel	Tidsåtgång	Temperatur
Sparris	2–3 minuter	Hög
Aubergine, skivad	2–3 minuter	Hög
Zucchini, skivad	2–3 minuter	Hög
Lök, skivad	2–3 minuter	Hög
Svamp, halv	2–3 minuter	Hög
Paprika, halv utan kärnor	3–4 minuter	Hög
Majskolv	6–8 minuter, vänd för jämn färg	Hög

Snacks och smörgåsar

Livsmedel	Tidsåtgång	Temperatur
Varma smörgåsar (skinka, ost osv.)	3–4 minuter	Hög
Panini	4–5 minuter	Hög
Quesadillas	3–4 minuter	Hög
Värma runda bröd	2–3 minuter	Medium

Frukt (använd grillen i öppet läge)

Livsmedel	Tidsåtgång	Temperatur
Banan, halverad på längden	1–2 minuter	Medel/hög
Nektarin, halverad	2–3 minuter	Medel/hög
Ananas, skivad	1–2 minuter	Medel/hög

RECEPT

Hemmagjorda nötburgare för 4 personer

- Vegetabilisk olja
- 500 g mager nötfärs
- 1 röd lök, hackad
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 medelstort ägg
- Salt och peppar
- 1 tsk dijonsenap (valfritt)
- 1 msk hackad färsk oregano (valfritt)

1. Häll lite vegetabilisk olja i en stekpanna och värm på medelhög värme. Lägg i löken och fräs i ett par minuter, utan att den får färg.
2. Lägg i vitlöken och fortsätt tillaga på låg värme under ytterligare en minut.
3. Ta stekpannan från värmen och låt svalna.
4. Lägg nötfärsen i en skål tillsammans med den svalnade lökblandningen och resten av ingredienserna. Blanda ordentligt.
5. Dela blandningen i 4 delar. Använd händerna för att forma blandningen till burgare (blöt händerna lite så går det lättare). Placera burgarna i kylan så att de blir fastare.
6. Borsta burgarna med lite olja och lägg dem på den varma grillen på hög värme. Grilla i 6–8 minuter till de är genomstekta.

Servera på ciabatta med knaprig skorpa eller Brioche-bröd, med vattenkrasse eller bladsallad och dina favoritsåser och -fyllningar.

Prosciuttolindad kyckling för 4 personer

- 4 kycklingfiléer utan skinn, något tillplattade (ca 2 cm tjocka)
- Olivolja
- Nymald svartpeppar
- 4 skivor prosciutto
- Rivet skal från 2 citroner
- Färsk timjan (endast bladen) från 3 kvistar, mald

1. Lägg prosciuttoskivorna på en skärbräda. Lägg en kycklingfilé på varje skiva så att det finns tillräckligt för att linda in mitten på varje filé (linda inte in kycklingen än).
2. Ringla över olivolja på kycklingen, krydda med svartpeppar, citronskal och timjanbladen.
3. Linda prosciutton runt kycklingen.
4. Lägg kycklingen på den varma grillen på hög värme, med prosciuttos skarv på undersidan.
5. Borsta olivolja på kycklingen, stäng locket och grilla i 4–5 minuter till kycklingen är gyllene och helt genomstekt.

6. Ta bort kycklingen från grillen och lägg den på en varm tallrik och låt den ligga ett par minuter.
7. Skiva den diagonalt och servera med grillad sparris och färskpotatis eller med en krispig sallad.

Kryddig chipotleglaze för 4 personer

- 2 msk chili- eller olivolja
- 1 medelstor vitlöksklyfta, finhackad
- 2 tsk chipotlepasta
- 1 lime (skal och saft)
- 1 msk honung

1. Blanda alla ingredienser och marinera steken i rumstemperatur i ungefär 1 timme.
2. Ta ur steken ur marinaden och lägg på den varma grillen på hög värme. Grilla den så som du vill ha den.
3. Låt den ligga innan servering.

Rökig BBQ-rub för 4 personer

- 1 msk fänkålsfrön
- 1 tsk rökt paprika
- 1 tsk farinsocker
- 1 msk kumminfrön
- ½ tsk havssalt

1. Mal alla ingredienser med en mortelstöt och mortel eller minimatberedare till de blir en finmald blandning.
2. Gnid in i kött eller fågel och låt marinera under 1–2 timmar, eller över natten om du vill ha en djupare smak.
3. Pensla köttet med lite olja innan du grillar det.

Smör med chili, koriander och lime för 4 personer

- 100 g mjukt smör
- Rivet skal från 1 lime
- 1 röd chili (anpassa mängden efter hur starkt du vill ha det), utan kärnor och finhackad
- 1 näve koriander, hackad
- Havssalt och nymald svartpeppar

1. Blanda ingredienserna i en lämplig skål och vispa ordentligt.
2. Lägg smöret på ett bakplåtspapper och rulla ihop det till en liten rulle.
3. Förvara i kylan. Skär av en liten bit och lägg ovanpå ditt grillade kött så att smöret smälter lite innan servering.

Grillspett med halloumi och grönsaker för 4 personer

- 2 mellanstora zucchini
 - 1 röd paprika, skuren i bitar
 - 1 stor rödlök
 - 250 g halloumiost (skuren i 16 tärningar)
 - 16 körsbärstomater
 - 1 msk olivolja
 - 2 msk citronsaft
 - 2 tsk hackade färska timjanblad
 - 1 tsk dijonsenap
 - Pitabröd till servering
1. Skär zucchini i runda skivor och rödlöken i bitar. Trä på grönsakerna och osten på 8 små grillspett och 4 stora grillspett.
 2. Lägg olivoljan, citronsaften, hackad timjan och senap i en liten skål och blanda väl.
 3. Pensla spetten med marinaden. Lägg spetten på den varma grillen på medelhög värme. Grilla till osten är gyllene och grönsakerna har blivit lite mjuka.
 4. Ta bort spetten från grillen och lägg sedan pitabröden på grillen för att värma dem.

Ringla över resten av marinaden på spetten och servera dem med varma pitabröd.

Grillade bananer med nötig kolasås för 2 personer

Låt skalet vara kvar på bananerna för att hålla fruktköttet helt och för att göra det enklare att lägga dem på grillen och ta bort dem.

- 2 stora bananer med skal, skurna i halvor på längden
 - 220 g strösocker
 - 250 ml visprädde
 - 60 g rostade mandelspån
 - 50 g hackade pistagenötter
 - Vaniljglass till servering
1. Häll strösocker och 2 msk vatten i en tjockbottnad kastrull. Rör på kastrullen långsamt för att lösa upp sockret och värmt till det bubblar och får en gyllene kolafärg. Det bör ta ungefär 5 minuter.
 2. Ta bort kastrullen från plattan och häll i grädden försiktigt. Det kan stänka lite, men den stelnar när grädden hälls i.
 3. Ställ tillbaka kastrullen på plattan och värmt försiktigt och rör för att blanda kolan med grädden.
 4. Ta bort kastrullen från plattan när blandningen är slät, häll i nöterna och ställ den åt sidan.
 5. Pensla den skurna sidan av bananen med lite smält smör eller olja och lägg den på den varma grillen på hög värme. Stäng inte locket.
 6. Bryn under ett par minuter, vänd på den och tillaga den i ytterligare 1 minut.
 7. Placera bananen försiktigt på en varm tallrik och ta bort skalet. Lägg på en sked vaniljglass och en generös mängd varm sås.

GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 2 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätt att ändra villkoren.

JCS (Europe) åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller JCS (Europe) om problemet.
- Apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe).

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som JCS (Europe) inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe) eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor. Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat innefattar en landsspecifik garanti eller garantibilaga, ska du läsa villkoren i den garantin i stället för den här garantin eller kontakta din lokala auktoriserade försäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på enquiriesEurope@jardencs.com för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs denne brugsanvisning, inden du tager apparatet i brug, og gem den til fremtidig reference.

Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farene i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og under opsyn.

Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Sørg altid for tilstrækkelig plads til luftcirkulation over og rundt om til alle sider. Brug aldrig apparatet under skabe eller gardiner eller andre brandbare materialer.

Brug aldrig apparatet sammen med en separat timer eller et fjernbetjeningssystem.

⚠ Undlad at røre ved apparatets metaldele under brug, da de kan blive meget varme.

Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.

Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, inden du rører ved stikket eller tænder for apparatet.
- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- Vær forsigtig, hvis apparatet bruges på overflader, der kan beskadiges af varme. Det anbefales at bruge en isolerende bordskåner.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af potentielt varme overflader (f.eks. kogeplader).
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader.

- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Lad altid apparatet køle ned inden rengøring eller opbevaring.
- Nedsænk ikke hovedlegemet, ledning eller stik i vand eller nogen form for væske.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.

DELE

- 1 Håndtag
- 2 Knap til løsning af håndtag
- 3 Drypbakke (bagsiden)
- 4 Ledningsopbevaring (bagsiden)
- 5 Knapper til udløsning af plader
- 6 Fødder (undersiden)
- 7 Temperaturregulator
- 8 Klarindikator (gul)
- 9 Strømindikator (grøn)
- 10 Stegeplader, der kan tages ud, med DuraCeramic™-belægning

FØR APPARATET BRUGES FØRSTE GANG

Pak grillen ud. Du kan gemme emballagen til evt. senere brug.

- Tag stegepladerne ud, og vask dem grundigt for at fjerne alle urenheder eller eventuelle rester fra fremstillingsprocessen (følg vejledningen under *Rengøring*).
- Tør drypbakken af med en blød og fugtig svamp, og lad den tørre helt.
- Rengør ydersiden af grillen med en blød og fugtig klud. Låget kan poleres med en blød og tør klud.

Bemærk, at første gang du bruger grillen, kan det lugte en smule brændt, og der kan komme en smule røg. Det er helt normalt og forsvinder hurtigt.

FEATURES

DuraCeramic™-belagte stegeplader

Stegepladerne har den eksklusive DuraCeramic™-belægning. Denne særlige, naturlige keramiske belægning er designet til at overføre varme hurtigere og mere effektivt end almindelige non-stick-belægninger. Det betyder kortere tilberedningstid for dine lækre hjemmelavede måltider. Desuden er DuraCeramic™-belægningen ridsefast – dette er et produkt, der er fremstillet, så det holder. Det giver ro i sindet, at DuraCeramic™-belægningen er fri for PTFE og PFOA, og den eksklusive belægning er både holdbar og nem at rengøre.

DuraCeramic™-belægning – designet til nemt at håndtere alt, hvad du smider på den.

SÅDAN ANVENDES GRILLEN

▲ Vær forsigtig med varme overflader. Stegepladerne bliver MEGET VARME. Rør IKKE ved nogen dele, før de er helt kølet af.

Der kommer damp ud fra alle sider af grillen under stegning. Grillen skal være under konstant opsyn, når den er i brug.

1. Rul altid ledningen helt ud af området til ledningsopbevaring, inden grillen bruges. Kontroller, at ledningen ikke hænger ind over arbejdsområdet.
2. Sæt drypbakken fast i åbningen bag på grillen. Drypbakken opsamler overskydende fedtstof. Grillen må ikke bruges, hvis drypbakken ikke er fastgjort.
3. Luk låget, sæt strømstikket i en stikkontakt, og tænd for kontakten. Den grønne strømindikator lyser.
4. Vælg den ønskede temperatur ved hjælp af temperaturregulatoren.
5. Lad grillen forvarme, imens låget er lukket, indtil den gule klarindikator lyser.
6. Løft låget, og læg madvarerne på den nederste plade.
7. Sænk låget. Den øverste stegeplade er en svævende plade, der er designet til gradvist at trykke ned på maden under stegningen. Grill maden, indtil den er gyldenbrun og helt gennemstegt. Den nøjagtige tilberedningstid varierer efter smag og behag. Den afhænger også af madens type og tykkelse. Se afsnittet *Retningslinjer for madlavning* for nærmere oplysninger.
8. Når du er færdig med at tilberede, skal du bruge et viskestykke eller en grillhandske til forsigtigt at løfte låget. Pas på eventuel damp, der kommer ud.
9. Tag maden op ved hjælp af ikke-metalliske redskaber. Brug aldrig metalænger eller metalknive, da de kan beskadige DuraCeramic™-belægningen.
10. Træk stikket fra grillen ud af stikkontakten. Grillen må ikke være tilsluttet stikkontakten, når den er tom eller uden opsyn.
11. Træk drypbakken ud, og bortskaf indholdet efter hver brug.

SÅDAN ANVENDES GRILLEN I ÅBEN POSITION

▲ Lad grillen køle helt af. Åbn grillen helt, så begge plader ligger fladt ned, før du tænder for enheden og forvarmer stegepladerne.

1. Sæt drypbakken fast i åbningen bag på grillen. Når drypbakken sidder fast, opsamler den overskydende fedtstof fra begge stegeplader.
2. Tryk på knappen til løsning af håndtag, og løft derefter låget.
3. Løft låget helt op, og sænk det så forsigtigt ned i en flad, vandret position (fig. 1).
4. Sæt strømstikket i en stikkontakt, og tænd for kontakten. Den grønne strømindikator lyser.
5. Vælg den ønskede temperatur ved hjælp af temperaturregulatoren.

6. Lad grillen forvarme, indtil den gule klarindikator lyser.
7. Læg madvarerne på den ene eller begge stegeplader. Grill maden, indtil den er gyldenbrun og helt gennemstegt. Tilberedningstiden afhænger af madens type og tykkelse. Bemærk, at tilberedning af mad på en åben grill kan tage længere tid, end når grillens låg er lukket.

RENGØRING

▲ Sluk grillen, træk stikket ud af stikkontakten, og lad den køle helt af, før du rengør den. Nedsænk ikke hovedlegemet, ledning eller stik i vand eller nogen form for væske. Brug ikke ståluld, skureborster, slibende rengøringsmidler eller metalredskaber til at rengøre grillen med.

Sørg altid for, at stegeelementerne på undersiden af stegepladerne er helt tørre, før du fastgør stegepladerne på grillen igen.

1. Aftør stegepladerne med en smule køkkenrulle eller en blød og fugtig klud.
2. Rengør ydersiden af grillen med en blød og fugtig klud. Låget kan poleres med en blød og tør klud.
3. Løft låget op i en 90 graders position. Tryk på knapperne til udløsning af plader, og tag pladerne ud ved forsigtigt at trække dem af grillen (fig. 2).
4. Læg stegepladerne i blød i varmt sæbevand. Skyl med rent vand. Tør af med en blød klud.
5. Bemærk: Vi anbefaler, at du kun vasker grillpladerne i hånden, for at bevare DuraCeramic™-belægningen.
6. Sørg for, at stegepladerne isættes på korrekt vis ved at rette pladestyrene ind efter klemmerne og forsigtigt skubbe pladerne ned i fastlåst position.

OPBEVARING

1. Lad grillen køle ned, inden du sætter den til opbevaring, og sørg for, at den er ren.
2. Luk låget, og sæt drypbakken fast i åbningen bag på enheden.
3. Rul ledningen op i området til ledningsopbevaring bag på enheden.
4. Opbevar enheden på en flad, jævn overflade på afstand af en kant, hvor den ikke nemt kan vælte.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Breville®-teamet giver liv til din kreativitet og lader dig sammensætte retter og drikke uden grænser. Du skal ikke gå langt – bare til din computer, tablet eller mobil, hvor du kan gå til vores GRATIS webside med fantastiske tip og opskrifter, der kan sætte fantasien i gang. Besøg os på: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

RETNINGSLINJER FOR MADLAVNING

Tip til madlavning

- Vi anbefaler, at fisk og skaldyr tilberedes på grillen i den åbne position. Den øverste stegeplade er tung og kan knuse sarte madvarer, når den lukkes.
- Det bedste resultat opnås ved at lade kød og fjerkræ opnå stuetemperatur før tilberedning.
- Alt kød har godt af at stå og hvile før servering. Cirka 5 minutter på en varm tallerken er tilstrækkeligt.
- Tilsæt ikke salt, før du griller maden, da det trækker væden ud og kan udtørre din mad. Krydr i stedet med sort peber, og tilføj salt, når maden er tilberedt.
- Vi anbefaler, at du tilsætter lidt olie, før du griller maden. Du kan evt. bruge en oliespray med lavt kalorieindhold i stedet for almindelig olie.
- Når du tilbereder madvarer med forskellige tykkelser, er det en god ide at flytte dem rundt på grillen, så de bliver stegt ensartet.
- Når du tilbereder madvarer med højt fedtindhold (f.eks. kylling med skind på), skal du sørge for at tømme drypbakken med jævne mellemrum.

Kød og fjerkræ

Bemærk: Tilberedningstiden for bøffer afhænger af kødets tykkelse samt smag og behag.

Madvare	Tid	Temperatur
Tournedos	Mellemstegt, 5-6 minutter	
Oksesteak	Mellemstegt, 3-6 minutter	Høj
Højreb	Mellemstegt, 3-6 minutter	Høj
Bøf af tyksteg	Mellemstegt, 3-6 minutter	Høj
T-bone-steak	Mellemstegt, 4-7 minutter	Høj
Burgerbøf af hakket oksekød	4-6 minutter	Høj
Pølse, tynd	4-5 min., vend for ensartet farve	Høj
Pølse, tyk	5-6 min., vend for ensartet farve	Høj
Svinekotelet	6-8 minutter	Høj
Stegeflæsk	3-4 minutter	Høj
Lammelår	3-6 minutter	Høj
Lammekotelet	6-8 minutter, afhængigt af tykkelse, vend for ensartet tilberedning	Høj
Kebab	4-6 minutter	Høj
Røget skinkebøf	3-4 minutter	Høj
Kalkunbryst	4-5 minutter	Høj

Madvare	Tid	Temperatur
Kyllingefilet	5-7 minutter	Høj
Kyllingefilet, flad	5-6 minutter	Høj
Kyllingelår (med ben og skind)	15-20 minutter	Middel

Fisk og skaldyr (brug grillen i den åbne position)

Madvare	Tid	Temperatur
Laksefilet	3-4 minutter	Middel/høj
Tunbøf	3-4 minutter	Middel/høj
Rå tigerrejer	1-2 minutter	Middel/høj
Sværdfiskebøf	5-6 minutter	Middel/høj
Torskeloin	4-5 minutter	Middel/høj
Havaborrefilet	3-4 minutter	Middel/høj
Kammuslinger	3-4 minutter	Middel/høj

Grøntsager

Madvare	Tid	Temperatur
Asparges	2-3 minutter	Høj
Aubergine, skiveskåret	2-3 minutter	Høj
Courgette, skiveskåret	2-3 minutter	Høj
Løg, skiveskåret	2-3 minutter	Høj
Svampe, halveret	2-3 minutter	Høj
Peberfrugt, uden frø og halveret	3-4 minutter	Høj
Majskolbe	6-8 minutter, vend for ensartet farve	Høj

Snacks og sandwich

Madvare	Tid	Temperatur
Toast (skinke, ost osv.)	3-4 minutter	Høj
Panini	4-5 minutter	Høj
Quesadillas	3-4 minutter	Høj
Lune boller	2-3 minutter	Middel

Frugt (brug grillen i den åbne position)

Madvare	Tid	Temperatur
Banan, halveret på langs	1-2 minutter	Middel/høj
Nektariner, halveret	2-3 minutter	Middel/høj
Ananas, skiveskåret	1-2 minutter	Middel/høj

OPSKRIFTER

Hjemmelavede burgerbøffer af hakket oksekød til 4 pers.

- Vegetabilsk olie
 - 500 g magert hakket oksekød
 - 1 rødløg, hakket
 - 2 fed hvidløg, finthakket
 - 1 mellemstort æg
 - Salt og peber
 - 1 tsk. Dijon-sennep (valgfrit)
 - 1 spsk. hakket frisk oregano (valgfrit)
1. Hæld en smule vegetabilsk olie i en stegepande, og opvarm ved middelvarme Tilsæt løg, og sautéer i et par minutter, uden at de får farve.
 2. Tilsæt hvidløg, og tilbered fortsat ved lav varme i yderligere et minut.
 3. Tag panden af kogepladen, og lad blandingen køle af.
 4. Hæld hakkekødet op i en skål sammen med den afkølede løgblanding og de resterende ingredienser. Bland ingredienserne grundigt sammen.
 5. Del blandingen op i fire portioner. Form til burgerbøffer med fingrene (lettest med fugtede hænder). Sæt på køl, så bøfferne bliver kolde og faste.
 6. Pensl burgerbøfferne med lidt olie, og læg dem på den forvarmede grill ved høj indstilling. Grill dem i 6-8 minutter, indtil de er gennemstegte.

Serveres på sprøde ciabattabrød eller brioche-boller med frisk brøndkarse eller salatblade sammen med dine foretrukne saucer og fyld.

Kylling svøbt i prosciutto til 4 pers.

- 4 kyllingefileter uden skind, flade (ca. 2 cm tykke)
 - Olivenolie
 - Friskkværnet sort peber
 - 4 skiver prosciutto
 - Revet skal fra 2 citroner
 - 3 kviste frisk stødt timian
1. Læg prosciuttoskiverne på et skærebræt. Placer et stykke kyllingefilet oven på hver skive, så der er nok til at svøbe rundt om midten af fileten (vent lidt med at svøbe kyllingen ind).
 2. Stænk olivenolie, sort peber, revet citronskal og lidt timianblade ud over hver kyllingefilet.
 3. Svøb kyllingen i prosciutto.

4. Læg kyllingefileterne på den forvarmede grill ved høj indstilling, så den side, hvor prosciuttoen er foldet sammen, vender nedad.
5. Pensl overfladen med olivenolie, luk låget, og grill i 4-5 minutter, indtil kyllingefileterne er gyldne og gennemstegte.
6. Tag af grillen, og lad hvile på en varm tallerken i et par minutter.

Skær op diagonalt, og server med pandestegte asparges og nye kartofler, eller alternativt med en sprød salat.

Krydret chipotle-glasering

- 2 spsk. chili eller olivenolie
 - 1 mellemstort fed hvidløg, finthakket
 - 2 tsk. chipotle-pasta
 - Revet skal og saft fra 1 limefrugt
 - 1 spsk. honning
1. Bland alle ingredienserne sammen, og marinér bøffen ved stuetemperatur i ca. 1 time.
 2. Tag bøffen op af marinaden, og læg den på den forvarmede grill ved høj indstilling. Grill efter smag og behag.
 3. Lad hvile før servering.

Smokey BBQ-blanding

- 1 spsk. fennikelfrø
 - 1 tsk. røget paprika
 - 1 tsk. farin
 - 1 spsk. spidskommenfrø
 - ½ tsk. havsalt
1. Knus alle ingredienserne med en støder i en morter eller i en foodprocessor, indtil det hele er knust helt fint.
 2. Gnid ind i kød eller fjerkræ, og lad det marinere i 1-2 timer eller natten over, hvis der ønskes en kraftigere smag.
 3. Pensl med lidt olie, før kødet lægges på grillen.

Smør med chili, koriander og lime

- 100 g blødt smør
 - Revet skal af 1 limefrugt
 - 1 rød chili (mængden bestemmes af, hvor stærkt smørret skal være), uden frø og meget finthakket
 - 1 håndfuld koriander, hakket
 - Havsaltflager og friskkværnet sort peber
1. Hæld ingredienserne op i en passende skål, og bland grundigt.
 2. Placer smørret på et stykke bagepapir, og rul det sammen til en lille bjælke.
 3. Lad stå i køleskabet indtil brug. Skær et lille stykke af, og læg det oven på det grillede kød, så smørret smelter lidt før servering.

Spyd med halloumi og grøntsager til 4 pers.

- 2 mellemstore courgetter
 - 1 rød peberfrugt, skåret i stykker
 - 1 stort rødløg
 - 250 g halloumi-ost (skåret i 16 terninger)
 - 16 cherrytomater
 - 1 spsk. olivenolie
 - 2 spsk. citronsaft
 - 2 spsk. friskhakkede timianblade
 - 1 tsk. Dijon-sennep
 - Serveres med pitabrød
1. Skær courgetterne i runde skiver og rødløgene i stykker. Spid grøntsagerne og osten på 8 små spyd og 4 store spyd.
 2. Hæld olivenolie, citronsaft, hakkede timianblade og sennep op i en lille skål, og bland grundigt sammen.
 3. Pensl spyddene med marinaden. Læg spyddene på den forvarmede grill ved middelhøj indstilling. Grill, indtil osten er gylden, og grøntsagerne er blevet let bløde.
 4. Tag spyddene af grillen, og læg derefter pitabrødene på grillen, for at varme dem igennem.

Server spyddene stænket med den resterende marinade og de varme pitabrød.

Grillede bananer med nøddetofee til 2 pers.

Lad skrællen sidde på bananerne, så frugtkødet beskyttes, og de er nemmere at lægge på og tage af grillen.

- 2 store bananer med skræl, halveret på langs
 - 220 g strøsukker
 - 250 ml piskefløde
 - 60 g ristede mandelflager
 - 50 g hakkede pistacienødder
 - Serveres med vaniljeis
1. Hæld strøsukker og 2 spsk. vand i en tykbundet kasserolle. Hvirvl kasserollen rundt for at opløse sukkeret, og opvarm ved lav temperatur, indtil det bobler og får en gylden karamelfarve. Det tager ca. 5 minutter.
 2. Tag kasserollen af kogepladen, og tilsæt forsigtigt fløden. Det giver et let tilbagesprøjt, men vil hærde, når fløden tilsættes.
 3. Sæt kasserollen tilbage på kogepladen, og varm langsomt igennem under omrøring for at blande karamelblandingen med fløden.
 4. Tag kasserollen af kogepladen, når blandingen er jævn, tilsæt nødderne, og sæt retten til side.
 5. Pensl den skårne side af bananen med lidt smeltet smør eller olie, og læg den på den forvarmede grill ved høj indstilling. Luk ikke låget.
 6. Svits et par minutter, vend, og tilbered i yderligere 1 minut.
 7. Læg forsigtigt bananen på en opvarmet tallerken, og fjern skrællen.

Anret med en kugle vaniljeis og masser af varm sauce.

GARANTI

Gem venligst din kvittering, da den skal fremvises ved fremsættelse af eventuelle krav i forbindelse med garantien. Dette udstyr er omfattet af garantien i to år efter købet, sådan som det er beskrevet i dette dokument. Hvis udstyret i løbet af denne garantiperiode mod forventning skulle holde op med at fungere på grund af design- eller produktionsfejl, skal du returnere det til købsstedet sammen med købskvitteringen og en kopi af dette garantibevis. Rettighederne og fordelene ifølge denne garanti er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke bliver påvirket af denne garanti. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") har ret til at ændre disse betingelser. I garantiperioden varetager JCS (Europe) at reparere eller udskifte udstyret eller enhver del af udstyret, som ikke fungerer korrekt, uden krav om betaling, forudsat at:

- du straks underretter købsstedet eller JCS (Europe) om problemet og
- udstyret ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe).

Fejl, der opstår på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, anvendelse af forkert spænding, naturfænomener, hændelser uden for JCS (Europe)s kontrol, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningerne er ikke dækket af garantien.

Derudover dækkes normalt slid, herunder men ikke begrænset til mindre misfarvning eller ridser, ikke af denne garanti. Rettighederne ifølge denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller kommunal anvendelse.

Hvis dit udstyr er omfattet af en garanti eller et garantibevis, der kun gælder for det pågældende land, skal du referere til vilkårene og betingelserne for en sådan garanti/et sådant garantibevis i stedet for denne garanti eller kontakte din lokale forhandler for at få flere oplysninger.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på enquiries@jardencs.com for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les disse instruksjonene før du bruker apparatet, og oppbevar dem for senere bruk.

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn som er under 8 år eller uten tilsyn.

Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Sørg alltid for tilstrekkelig med luftrom over og omkring apparatet for luftsirkulasjon. Bruk aldri apparatet under skap eller gardiner eller andre brennbare materialer.

Ikke bruk apparatet ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Ikke berør metalldelene på apparatet under bruk ettersom de kan bli svært varme.

Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

Hvis tilførselsslangen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

- Sørg alltid for at hendene er tørre før du tar i strømkontakten eller slår på apparatet.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- Vær varsom når du bruker apparatet på overflater som kan skades av varme. Bruk av isolasjonsplaten anbefales.
- Dette apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet eller hvis det har synlige tegn på skader.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.

- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- Du må ikke senke hele apparatet, ledningen eller pluggen ned i vann eller andre former for væske.
- Ikke la apparatet være uten oppsyn når det er i bruk.

DELER

- 1 Håndtak
- 2 Utløserknapp på hengsel
- 3 Dryppebrett (bak)
- 4 Ledningsoppbevaring (bak)
- 5 Plateutløserknapper
- 6 Plasseringsføtter (under)
- 7 Temperaturstyring
- 8 Klar-lys (gul)
- 9 Strømlampe (grønn)
- 10 Avtakbare varmeplater med DuraCeramic™-belegg

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Pakk opp grillen. Du vil kanskje beholde emballasjen for fremtidig bruk.

- Fjern og vask varmeplatene grundig for å fjerne urenheter eller rester som kan henge igjen fra produksjonsprosessen (følg instruksjonene under *Rengjøring*).
- Tørk grundig over dryppebrettet med en myk og fuktig svamp, og tørk grundig.
- Utsiden av grillen rengjøres med en myk og fuktig klut. Deksløt kan pusses med en myk og tørr klut.

Vær oppmerksom på at du kan merke litt brent lukt og røyk første gang du bruker grillen. Dette er helt normalt og forsvinner raskt.

FUNKSJONER

Varmeplater med DuraCeramic™-belegg

Varmeplatene er belagt med eksklusivt DuraCeramic™-belegg. Dette spesialiserte, naturlige keramikkebelegget er designet for å overføre varme raskere og mer effektivt enn standard klebefrie belegg – noe som betyr raskere tilberedningstid for dine velsmakende hjemmelagede mellommåltider. I tillegg er DuraCeramic™-belegget ripebestandig. Dette er et produkt som er laget for å vare lenge. DuraCeramic™-belegget er fritt for PTFE og PFOA, og dette eksklusive belegget er robust og enkelt å rengjøre.

DuraCeramic™-belegg – utformet for å håndtere det meste uten problemer.

SLIK BRUKER DU GRILLEN

⚠ Vær forsiktig med varme overflater. Varmeplatene blir SVERT VARME. IKKE rør noen deler før de er helt nedkjølt.

Det kommer damp fra grillen ved steking. Ikke la grillen være uten oppsyn når den er i bruk.

1. Vikle alltid strømledningen helt ut av ledningsoppbevaringsrommet på grillen før bruk. Kontroller at ledningen ikke henger over kanten på arbeidsflaten.

2. Sett dryppebrettet inn i sporet bak på grillen. Dryppebrettet samler opp overflødig fett. Ikke bruk grillen uten at dryppebrett er på plass.
3. Lukk lokket, og koble strømkontakten til et uttak. Den grønne strømlampen tennes.
4. Velg ønsket temperatur med temperaturstyringen.
5. Varm opp grillen i lukket stilling helt til det gule klar-lyset tennes.
6. Løft lokket, og sett maten på bunnplaten.
7. Senk lokket. Den øverste stekeplaten er en bevegelig plate som er utformet til å gradvis trykke ned på maten under tilberedning. Grill maten til den er gyllen brun og gjennomstekt. Nøyaktig grilletid er en smakssak. Det avhenger også av typen og tykkelsen på maten. Se avsnittet *Retningslinjer for matlaging* for mer informasjon.
8. Når du er ferdig med matlagingen, bruk et kjøkkenhåndkle eller ovensvott til å forsiktig løfte lokket. Vær obs på damp.
9. Ta av maten med redskaper som ikke er lagd av metall. Bruk aldri metallutstyr eller kniv fordi dette kan skade DuraCeramic™-belegget.
10. Koble grillen fra strømmettet. Ikke la grillen være koblet til hvis den er tom eller uten oppsyn.
11. Skyv ut dryppebrett og tøm innholdet etter hver bruk.

SLIK BRUKER DU GRILLEN ÅPEN

⚠ Vent til grillen er helt kjølt ned. Åpne grillen slik at begge platene er flate, og slå enheten på slik at varmeplatene varmes opp.

1. Sett dryppebrettet inn i sporet bak på grillen. Når dryppebrettet er på plass, samler det opp overflødig fett fra begge dryppebrettene.
2. Trykk på utløserknapp på hengsel og løft lokket.
3. Åpne lokket helt opp, og legg det forsiktig ned i en flatt, horisontal posisjon (fig. 1).
4. Koble strømkontakten til et uttak. Den grønne strømlampen tennes.
5. Velg ønsket temperatur med temperaturstyringen.
6. Varm grillen helt til det gule klar-lyset tennes.
7. Legg mat på én eller begge varmeplatene. Grill maten til den er gyllen brun og gjennomstekt. Grilltiden avhenger av typen og tykkelsen på maten. Merk at tilberedningstiden på åpen grill kan være lengre enn med lukket grill.

RENGJØRING

⚠ Koble fra og slå av grillen, og la den kjøle seg helt ned før du rengjør den. Du må ikke senke hele apparatet, ledningen eller pluggen ned i vann eller andre former for væske. Du må aldri bruke stålull, skuresvamp, skuremidler eller metalliske redskaper til å rengjøre grillen.

Du må alltid sørge for at matlagingselementene på undersiden av varmeplatene er helt tørre før de settes på plass igjen på grillen.

1. Tørk av varmeplatene med absorberende papir eller en myk, fuktig klut.
2. Utsiden av grillen rengjøres med en myk og fuktig klut. Deksløst kan pusses med en myk og tørr klut.
3. Løft opp lokket til en 90-graders stilling. Trykk på plateutløserknappene og fjern platene ved å forsiktig skyve platene av grillen (fig. 2).
4. Senk varmeplatene ned i varmt såpevann. Skyll med rent vann. Tørk av med en myk klut.
Merk: Vi anbefaler at du bare vasker grillplatene for hånd, for å bevare DuraCeramic™-belegget.
5. Påse at varmeplatene settes korrekt inn ved å innrette platesporene med klipsene og skyve platene forsiktig til de låses på plass.

OPPBEVARING

1. La grillen avkjøles helt før oppbevaring, og sørg for at den er ren.
2. Lukk lokket, og sett dryppebrettet inn i sporet bak på enheten.
3. Vikle ledningen rundt ledningsoppbevaringsområdet bak på enheten.
4. Oppbevar enheten på et flatt, jevnt underlag unna kanten slik at den ikke kan velte.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

La teamet fra Breville® inspirere deg med en verden av muligheter for mat og drikke. Du trenger ikke å reise langt – bare slå på datamaskinen, nettbrettet eller mobiltelefonen og sjekk ut vårt gratisnettsted med populære tips og oppskrifter du kan la deg inspirere av. Sjekk ut nettstedet på:

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

Matlagingstips

- Vi anbefaler at du tilbereder fisk og sjømat på grillen i åpen stilling. Den øverste varmeplaten er tung og kan knuse skjøre matvarer når den lukkes.
- For å få de beste resultatene skal kjøtt og fjærkre ha romtemperatur før matlagingen begynner.
- Alt kjøtt kan med fordel hvile før servering. Ca. 5 minutter på en varm tallerken er nok.
- Ikke salt maten før grilling, da dette trekker ut fuktigheten og kan gjøre maten tørr. Krydre heller med pepper, og påfør salt når maten er ferdig tilberedt.

- Vi anbefaler at du oljer maten lett før grilling. Oljespray med lavt kaloriinnhold kan brukes i stedet for vanlig olje.
- Når du tilbereder matvarer med ulik tykkelse, kan det være lurt å flytte matvarene rundt på grillen slik at de blir jevnt stekt.
- Når du tilbereder mat med høyt fettinnhold (f.eks. kylling med skinnen på), må du tømme dryppebrettet ofte.

Kjøtt og fjækre

Merk: Tilberedningstiden for stek er avhengig av tykkelsen på kjøttet og egne smakspreferanser.

Matvarer	Steketid	Temperatur
Filet av storfe	Medium, 5–6 minutter	Høy
Mørbradstek	Medium lettstekt, 3–6 minutter	Høy
Entrecôte	Medium lettstekt, 3–6 minutter	Høy
Rundstek	Medium lettstekt, 3–6 minutter	Høy
T-benstek	Medium lettstekt, 4–7 minutter	Høy
Hamburger	4–6 minutter	Høy
Pølse, tynn	4–5 min, snu for jevn farge	Høy
Pølse, tykk	5–6 min, snu for jevn farge	Høy
Svinekotelett	6–8 minutter	Høy
Nakkekotelett	3–4 minutter	Høy
Lammelårstek	3–6 minutter	Høy
Lammekotelett	6–8 minutter, for ulike tykkelser, snu for jevn steking	Høy
Kebab	4–6 minutter	Høy
Skinkestek	3–4 minutter	Høy
Kalkunbryststek	4–5 minutter	Høy
Kyllingfilet	5–7 minutter	Høy
Kyllingfilet, flattrykt	5–6 minutter	Høy
Kyllinglår (med ben og skinn)	15–20 minutter	Middels

Fisk og sjømat (åpne opp grillen)

Matvarer	Steketid	Temperatur
Laksefilet	3–4 minutter	Middels/høy
Tunfiskstek	3–4 minutter	Middels/høy
Rå tigerreker	1–2 minutter	Middels/høy
Sverdfiskstek	5–6 minutter	Middels/høy
Torskefilet	4–5 minutter	Middels/høy
Havabborfilet	3–4 minutter	Middels/høy
Kamskjell	3–4 minutter	Middels/høy

Grønnsaker

Matvarer	Steketid	Temperatur
Asparges	2–3 minutter	Høy
Aubergine i skiver	2–3 minutter	Høy
Squash i skiver	2–3 minutter	Høy
Løk i skiver	2–3 minutter	Høy
Sopp, delt i to	2–3 minutter	Høy
Paprika, delt i to og uten frø	3–4 minutter	Høy
Maiskolbe	6–8 minutter, snu for jevn farge	Høy

Snacks og sandwicher

Matvarer	Steketid	Temperatur
Ristet smørbrød (skinke, ost osv.)	3–4 minutter	Høy
Panini	4–5 minutter	Høy
Quesadilla	3–4 minutter	Høy
Varme rundstykker	2–3 minutter	Middels

Frukt (åpne opp grillen)

Matvarer	Steketid	Temperatur
Banan, delt på langs	1–2 minutter	Middels/høy
Nektarin, delt i to	2–3 minutter	Middels/høy
Ananas i skiver	1–2 minutter	Middels/høy

OPPSKRIFTER

Hjemmelagde hamburgere for 4 personer

- Vegetabilsk olje
 - 500 g mager kjøttdeig av storfe
 - 1 rødløk i terninger
 - 2 fedd hvitløk, finhakket
 - 1 mellomstort egg
 - Salt og pepper
 - 1 ts dijonsennep (valgfritt)
 - 1 ss fersk, hakket oregano (valgfritt)
1. Ha litt vegetabilsk olje i en stekepanne, og varm opp på middels varme. Legg i løken og sautere i noen minutter uten at den skifter farge.
 2. Legg i hvitløk, og stek videre på lav varme i et par minutter.
 3. Ta av varmen og avkjøl.
 4. Legg kjøttdeigen i en blandebolle sammen med den nedkjølte løkblanding og resten av ingrediensene. Bland godt.
 5. Del deigen i 4 emner. Bruk hendene til å forme emnene til hamburgere (det hjelper med litt vann på hendene). Legg i kjøleskapet for å bli avkjølt og fast.
 6. Pensle burgerne med litt olje, og sett dem på forvarmet grill på høy varme. Grill i 6–8 minutter til de er gjennomstekte.

Server på sprø ciabatta eller brioche med fersk engelskarse eller bladsalat og den sausen eller dressingen du ønsker.

Kylling i prosciutto for 4 personer

- 4 skinnfrie kyllingfileter, litt flatet ut (ca. 2 cm tykke)
 - Olivenolje
 - Nykværnet sort pepper
 - 4 skiver prosciutto
 - Skall fra 2 sitroner
 - 3 kvister fersk timian, bladene fjernet og grovmalt
1. Legg skivene med prosciutto på en skjærefjøl. Legg en kyllingfilet midt oppå hver skive på en slik måte at prosciuttoen kan pakkes rundt midtdelen av hver filet (men ikke pakk inn kyllingen ennå).
 2. Skvett litt olivenolje på kyllingfiletene, krydre med litt sort pepper, sitronskall og et lett dryss av timianblad.
 3. Pakk prosciuttoen rundt kyllingen.
 4. Legg kyllingen, med prosciutto-skjøten ned, på forvarmet grill på høy varme.
 5. Pensle olivenolje på kyllingen, lukk lokket, og grill i 4–5 minutter til kyllingen er gyllen og gjennomstekt.
 6. Ta maten av grillen og legg den på en varm tallerken hvor den kan hvile et par minutter.
 7. Skjær diagonalt, og server med grillet asparges og nypoteter eller en sprø salat.

Krydret chipotleglasur for 2 personer

- 2 ss chili eller olivenolje
 - 1 mellomstort fedd med hvitløk, finhakket
 - 2 ts chipotlesaus
 - Revet skall og saft fra 1 lime
 - 1 ss honning
1. Bland alle ingrediensene sammen, og mariner steken i romtemperatur i ca. 1 time.
 2. Fjern fra marinaden og legg på forvarmet grill på høy varme. Stek etter egen preferanse.
 3. La den hvile før servering.

Røykaktig grillkrydderblending for 2 personer

- 1 ss fenikkelfrø
 - 1 ts røkt paprika
 - 1 ts brunt sukker
 - 1 ss spisskummenfrø
 - ½ ts havsalt
1. Mal alle ingrediensene med en støter og morter, eller en liten kjøkkenmaskin, til de er finmalt og blandet sammen.
 2. Gni inn i kjøttet eller fjærkreet, og la det marinere i 1–2 timer. Kan også marinere over natten for enda dypere smak.
 3. Pensle med litt olje før grilling.

Chili, koriander og limesmør for 2 personer

- 100 g mykt smør
 - Skall fra 1 lime
 - 1 rød chili (mengden avhenger av hvor sterkt du vil ha det) uten frø og svært finhakket
 - 1 håndfull koriander, hakket
 - Havsaltflak og nykværnet sort pepper
1. Ha ingrediensene i en egnet bolle og bland godt.
 2. Legg smøret på et bakeark og rull det ut til en pølse.
 3. Sett det i kjøleskapet til du skal bruke det. Skjær av en liten del og legg den på toppen av det grillede kjøttet slik at smøret smelter litt før servering.

Halloumi- og grønnsaksspyd for 4 personer

- 2 mellomstore squash
- 1 rød pepper, skjært i biter
- 1 stor rød løk
- 250 g halloumiost (delt i 16 terninger)
- 16 cherrytomater
- 1 ss olivenolje
- 2 ss sitronsaft
- 2 ts nyhakket timianblader
- 1 ts dijonsennep
- Pitabrød serveres ved siden av

1. Skjær squashene i rundinger og rødløken i biter. Spidd grønnsakene og osten på 8 små eller 4 store spyd.
2. Ha olivenolje, sitronsaft, hakket timianblad og sennep i en liten bolle og bland godt.
3. Pensle spydene med marinaden. Sett spydene på forvarmet grill på middels varme. Grill til osten er gyllen og grønnsakene er litt myke.
4. Ta spydene av grillen, og legg deretter pitabrødet på grillen for gjenomvarming.

Ha resten av marinaden på spydene, og server spydene sammen med varmt pitabrød.

Grillet banan med nøtteaktig karamellsaus for 2 personer

La skallet på bananene være på for å holde fruktkjøttet intakt, og slik at de er lettere å ta bananene på og av grillen.

- 2 store bananer, skallet på og delt i to på langs
 - 220 g strøsuksker
 - 250 ml kremfløte
 - 60 g røstede og skådede mandler
 - 50 g hakket pistasjnøtter
 - Vanilleiskrem serveres ved siden av
1. Legg strøsukskeret og 2 ss vann i en kasserolle med tung bunn. Snurr sakte på kasserollen for å løse opp sukskeret, og varm det sakte opp til det bobler og får en gyllen karamelfarge. Dette tar ca. 5 minutter.
 2. Fjern fra varmen, og hell kremfløten forsiktig oppi. Dette vil frese litt, men vil stivne når det er oppi.
 3. Sett kasserollen tilbake på varmen, og varm forsiktig opp samtidig som du rører slik at karamellen og kremfløten blandes sammen.
 4. Ta av varmen når den er jevn, tilfør nøtter og sett til sides.
 5. Pensle den skårne siden av bananen med litt smeltet smør eller olje, og legg den på forvarmet grill på middels/høy varme. **Ikke lukk lokket.**
 6. Brun et par minutter, snu og stek videre i 1 minutt.
 7. Legg bananen forsiktig på en varm tallerken og skrell av skallet.

Legg en kule vanilleiskrem på toppen, og hell på rikelig med varm saus.

GARANTI

Ta vare på kvitteringen da den kreves ved eventuelle garantikrav.

Dette apparatet har en garanti på to år etter kjøpsdato, som beskrevet i dette dokumentet.

Om apparatet slutter å fungere i løpet av garantiperioden på grunn av en design- eller produksjonsfeil, ta apparatet tilbake til kjøpsstedet sammen med kvitteringen og en kopi av denne garantien.

Rettighetene og fordelene under denne garantien er i tillegg til dine lovfestede rettigheter, som ikke påvirkes av denne garantien. Det er bare Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. (JCS (Europe)) som har rett til å endre disse vilkårene. JCS (Europe) påtar seg, i garantiperioden, å reparere eller erstatte apparatet eller noen del av apparatet som ikke fungerer som det skal, kostnadsfritt, gitt at:

- du raskt gir beskjed til kjøpsstedet eller JCS (Europe) om problemet, og
- apparatet ikke har blitt endret på noen måte eller utsatt for skade, feil bruk, misbruk, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av JCS (Europe).

Feil som inntreffer på grunn av feil bruk, skade, misbruk, bruk med feil spenning, naturulykker, hendelser utenfor JCS (Europe) sin kontroll, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av JCS (Europe) eller unnlattelse å følge bruksinstruksjonene, dekkes ikke av denne garantien.

I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og skraper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien skal kun gjelde for den opprinnelige kjøperen, og skal ikke utvides til kommersielt eller offentlig bruk.

Hvis apparatet ditt inkluderer et landsspesifikt garantiark, se vilkårene i en slik garanti i stedet for denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for mer informasjon.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter ved egnede anlegg. Send oss en e-post på enquiriesEurope@jardencs.com for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.**

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

Urządzenie i jego przewód z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Zawsze pozostaw odpowiednio dużo miejsca nad urządzeniem i po bokach, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza. Nigdy nie używaj urządzenia pod szafkami lub zasłonami albo innymi materiałami łatwopalnymi.

Nigdy nie obsługuj urządzenia za pomocą osobnego wyłącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

⚠ Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego metalowych części, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Należy zachować ostrożność, gdy urządzenie jest używane na powierzchniach, które może uszkodzić wysoka temperatura. W takiej sytuacji zaleca się użycie podkładki izolacyjnej.

- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub posiada widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Nie zanurzaj w wodzie (ani innym płynie) obudowy, przewodu zasilającego ani wtyczki.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

CZĘŚCI

- 1 Uchwyt
- 2 Przycisk zwalniania zawiasów
- 3 Taca ociekowa (z tyłu)
- 4 Schowek na przewód (z tyłu)
- 5 Przyciski zwalniania płyty
- 6 Regulowane nóżki (pod spodem)
- 7 Pokrętko temperatury
- 8 Kontrolka gotowości (pomarańczowa)
- 9 Kontrolka zasilania (zielona)
- 10 Wymijomane płyty grzejne z powłoką DuraCeramic™

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakuj grill. Opakowanie może się przydać w przyszłości.

- Wymij i dokładnie umyj płyty grzejne, aby usunąć wszystkie zanieczyszczenia i pozostałości z procesu produkcyjnego (postępuj zgodnie ze wskazówkami w części *Czyszczenie*).
- Wytrzyj tacę ociekową wilgotną, miękką szmatką i starannie wysusz.
- Wyczyść zewnętrzną stronę grilla przy użyciu wilgotnej, miękkiej szmatki. Pokrywek można wytrzeć suchą, miękką szmatką.

Podczas pierwszego użycia grilla może być wyczuwalny śwąd i może się pojawić dym. To normalne objawy, które po chwili ustępują.

FUNKCJE**Płyty grzejne z powłoką DuraCeramic™**

Płyty grzejne są pokryte wyjątkową powłoką DuraCeramic™. Ta specjalna naturalna powłoka ceramiczna przekazuje ciepło szybko i wydajnie niż zwykle powłoki zapobiegające przywieraniu, dzięki czemu pyszne domowe przekąski można przygotować szybko. Ponadto powłoka DuraCeramic™ jest odporna na zarysowania, co zwiększa trwałość produktu. Powłoka DuraCeramic™ nie zawiera PTFE ani PFOA, jest więc nie tylko trwała i łatwa do czyszczenia, ale też bezpieczna.

Powłoka DuraCeramic™ — sprawdź się w każdej sytuacji.

KORZYSTANIE Z GRILLA

▲ Zachowaj ostrożność w pobliżu gorących powierzchni. Płyty grzejne nagrzewają się do BARDZO WYSOKIEJ TEMPERATURY. NIE DOTYKAJ żadnych części urządzenia, dopóki całkiem nie ostygną.

Podczas gotowania z grilla ze wszystkich stron wydobywa się para. Nigdy nie pozostawiaj działającego grilla bez nadzoru.

1. Przed użyciem grilla zawsze odwinąć cały przewód zasilający z uchwytów mocujących. Sprawdź, czy przewód nie wisi nad blatem roboczym.
2. Wsuń tacę ociekową w otwór z tyłu grilla. Na tacy ociekowej gromadzi się nadmiar tłuszczu. Nie używaj grilla bez zamontowanej tacy ociekowej.
3. Zamknij pokrywę i podłącz wtyczkę do gniazdka. Zapali się zielona kontrolka zasilania.
4. Wybierz żądaną temperaturę przy użyciu ustawienia temperatury.
5. Nagrzej zamknięty grill, aż zaświeci się pomarańczowa kontrolka gotowości.
6. Podnieś pokrywę i umieść żywność na dolnej płycie.
7. Opuść pokrywę. Górna płyta grzejna jest ruchoma i ma równo docisnąć produkty podczas gotowania. Grilluj potrawę, aż będzie zarumieniona i całkowicie ugotowana. Czas grillowania zależy od indywidualnych preferencji. Wpływ ma także rodzaj i grubość produktów. Więcej informacji można uzyskać w rozdziale *Wskazówki dotyczące gotowania*.
8. Po zakończeniu gotowania delikatnie podnieś pokrywę przy użyciu ściereczki lub rękawicy kuchennej, uważając na wydobywającą się parę.
9. Zdejmij żywność, posługując się niemetalowymi sztućcami. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani noża, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™.
10. Odłącz grill od zasilania. Nie pozostawiaj włączonego grilla, jeśli jest pusty i bez nadzoru.
11. Po każdym użyciu wysuń tacę ociekową i wylej zawartość.

UŻYWANIE GRILLA W POZYCJI OTWARTEJ

▲ Pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia. Otwórz grill, aby obie płyty były płaskie, a następnie włącz urządzenie i nagrzej wstępnie płyty grzejne.

1. Wsuń tacę ociekową w otwór z tyłu grilla. Po umieszczeniu na miejscu tacy ociekowej będzie się na niej gromadzić nadmiar tłuszczu z obu płyt grzejnych.
2. Naciśnij przycisk zwalniania zawiasu, a następnie podnieś pokrywę.
3. Dalej podnoś pokrywę, delikatnie obniżając do płaskiej, poziomej pozycji (rys. 1).
4. Podłącz wtyczkę do gniazdka. Zapali się zielona kontrolka zasilania.

5. Wybierz żądaną temperaturę przy użyciu ustawienia temperatury.
6. Nagrzej grill, aż zaświeci się pomarańczowa kontrolka gotowości.
7. Umieść produkty na jednej lub obu płytach grzejnych. Grilluj potrawę, aż będzie zarumieniona i całkowicie ugotowana. Czas grillowania zależy od rodzaju i grubości produktów. Gotowanie na otwartym grillu może trwać dłużej niż w przypadku, gdy pokrywa grilla jest zamknięta.

CZYSZCZENIE

▲ Przed czyszczeniem grilla wyłącz go, wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkiem ostygnie. Nie zanurzaj w wodzie (ani innym płynie) obudowy, przewodu zasilającego ani wtyczki. Do czyszczenia grilla nie używaj stałych zmywaków, myjek z twardej wełny, środków czyszczących o właściwościach ściernych ani metalowych narzędzi.

Przed ponownym zamontowaniem płyt grzejnych zawsze upewnij się, że znajdujące się pod nimi elementy grzejne są całkowicie suche.

1. Przetrzyj płyty grzejne bibułą lub wilgotną, miękką szmatką.
2. Wyczyść zewnętrzną stronę grilla przy użyciu wilgotnej, miękkiej szmatki. Pokrywę można wytrzeć suchą, miękką szmatką.
3. Podnieś pokrywę pod kątem 90 stopni. Naciśnij przyciski zwalniania płyt i zdejmij płyty, delikatnie wysuwając je z grilla (rys. 2).
4. Umyj płyty grzejne ciepłą wodą z mydłem. Oplucz czystą wodą. Wytrzyj do sucha miękką szmatką.
Uwaga: Aby chronić powłokę DuraCeramic™, zalecamy myć płyty grzejne wyłącznie ręcznie.
5. Sprawdź, czy płyty grzejne są prawidłowo założone, wyrównując prowadnice płyt z klipsami i wciskając delikatnie płyty do momentu zablokowania.

PRZECHOWYWANIE

1. Przed odłożeniem grilla na miejsce przechowywania poczekaj, aż zupełnie ostygnie, i sprawdź, czy jest czysty.
2. Zamknij pokrywę i wsuń tacę ociekową w otwór z tyłu grilla.
3. Zwiń przewód zasilający w schowku z tyłu urządzenia.
4. Przechowuj grill na płaskiej, poziomej powierzchni, z dala od krawędzi blatu, tak aby nie można go było łatwo przewrócić.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Zespół firmy Breville® zaprasza Cię do świata potraw i napojów, gdzie możesz puścić wodze swojej fantazji. Nie musisz udawać się daleko: aby odkryć naszą BEZPŁATNĄ witrynę internetową ze wspaniałymi, pobudzającymi wyobraźnię pomysłami i przepisami, wystarczy sięgnąć po komputer, tablet lub smartfon. Dołącz do nas: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Podpowiedzi na temat gotowania

- Zalecamy przyrządzanie ryb i owoców morza na grillu w pozycji otwartej. Górna płyta grzejna jest ciężka i po zamknięciu może zgnieść delikatne produkty.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed grillowaniem wyjmij mięso i drób z lodówki i odstaw do osiągnięcia temperatury pokojowej.
- Wszystkie rodzaje mięsa powinny „odpocząć” przed podaniem. Wystarczy około 5 minut na podgrzonym talerzu.
- Nie przyprawiaj żywności solą przed grillowaniem, ponieważ wyciąga to wilgoć i może powodować nadmierne wysychanie. Zamiast tego przypraw danie pieprzem i dodaj sól dopiero po ugotowaniu.
- Zalecamy posmarowanie produktów przed grillowaniem niewielką ilością oleju. Zamiast zwykłego oleju można użyć spreju o obniżonej zawartości tłuszczu.
- Podczas przyrządzania produktów o różnej grubości warto zmieniać ich miejsce na grillu, aby równomiernie się ugotowały.
- Podczas przyrządzania produktów o wysokiej zawartości tłuszczu (np. kurczaka ze skórą) pamiętaj o częstym opróżnianiu tacy ociekowej.

Mięso i drób

Uwaga: Czas gotowania steków zależy od grubości mięsa i upodobań smakowych.

Typ produktu	Czas przyrządzania	Temperatura
Stek z polędwicy wołowej	Medium, 5–6 minut	Wysoka
Stek sirloin	Medium rare, 3–6 minut	Wysoka
Stek z antrykotu	Medium rare, 3–6 minut	Wysoka
Rumsztyk wołowy	Medium rare, 3–6 minut	Wysoka
Stek z kością	Medium rare, 4–7 minut	Wysoka
Burger wołowy	4–6 minut	Wysoka
Kielbasa, cienka	4–5 minut, przewracać, aby uzyskać równomierny kolor	Wysoka

Typ produktu	Czas przyrządzania	Temperatura
Kielbasa, gruba	5–6 minut, przewracać, aby uzyskać równomierny kolor	Wysoka
Kotlet schabowy	6–8 minut	Wysoka
Polędwiczka wieprzowa	3–4 minuty	Wysoka
Stek z udźca jagnięcego	3–6 minut	Wysoka
Kotlet jagnięcy	6–8 minut przy różnej grubości, przewracać, aby zapewnić równomierne ugotowanie	Wysoka
Kebab	4–6 minut	Wysoka
Karkówka	3–4 minuty	Wysoka
Stek z piersi indyka	4–5 minut	Wysoka
Filet z kurczaka	5–7 minut	Wysoka
Filet z kurczaka, rozbity	5–6 minut	Wysoka
Udka z kurczaka (z kością i ze skórą)	15–20 minut	Średnia

Ryby i owoce morza (użyj grilla w pozycji otwartej)

Typ produktu	Czas przyrządzania	Temperatura
Filet z lososia	3–4 minuty	Średnia/wysoka
Stek z tuńczyka	3–4 minuty	Średnia/wysoka
Surowe krewetki tygrysie	1–2 minuty	Średnia/wysoka
Stek z miecznika	5–6 minut	Średnia/wysoka
Polędwica z dorsza	4–5 minut	Średnia/wysoka
Filet z labraksy	3–4 minuty	Średnia/wysoka
Przegrzebki	3–4 minuty	Średnia/wysoka

Warzywa

Typ produktu	Czas przyrządzenia	Temperatura
Szparagi	2–3 minuty	Wysoka
Bakłażan, plastry	2–3 minuty	Wysoka
Cukinia, plastry	2–3 minuty	Wysoka
Cebula, plastry	2–3 minuty	Wysoka
Pieczarki, połówki	2–3 minuty	Wysoka
Papryka, połówki oczyszczone	3–4 minuty	Wysoka
Kukurydza w kolbie	6–8 minut, przewracać, aby uzyskać równomierny kolor	Wysoka

Przekąski i tosty

Typ produktu	Czas przyrządzenia	Temperatura
Tosty (z szynką, serem itp.)	3–4 minuty	Wysoka
Panini	4–5 minut	Wysoka
Quesadille	3–4 minuty	Wysoka
Podgrzewanie bułeczek	2–3 minuty	Średnia

Owoce morza (użyj grilla w pozycji otwartej)

Typ produktu	Czas przyrządzenia	Temperatura
Banany, przekrojone wzdłuż	1–2 minuty	Średnia/wysoka
Nektarynki, połówki	2–3 minuty	Średnia/wysoka
Ananas, plastry	1–2 minuty	Średnia/wysoka

PRZEPISY

Domowe burgery (4 porcje)

- olej roślinny
 - 500 g chudej mielonej wołowiny
 - 1 czerwona cebula, pokrojona w kostkę
 - 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
 - 1 średnie jajko
 - sól i pieprz
 - 1 łyżeczka musztardy dijon (opcjonalnie)
 - 1 łyżka posiekanego świeżego oregano (opcjonalnie)
- Na patelnię wlej odrobinę oleju, rozgrzej na średnim ogniu. Dodaj cebulę, duś przez kilka minut, bez rumienienia.
 - Dodaj czosnek i duś na wolnym ogniu przez kolejną minutę.
 - Zdejmij z ognia i odstaw do wystudzenia.
 - Wołowinę włóż do miski, dodaj ostudzoną cebulę i pozostałe składniki. Dobrze wymieszaj.
 - Podziel masę na 4 porcje. Dłońmi uformuj burgery (warto lekko zwilżyć ręce). Włóż burgery do lodówki, aby schłodziły się i lekko stwardniały.
 - Lekko posmaruj burgery olejem i umieść na rozgrzanym grillu ustawionym na wysoką temperaturę. Grilluj przez 6–8 minut, aż będą całkowicie ugotowane.
- Podawaj w chrupiących ciabattach lub bułkach, z dodatkiem sałaty oraz ulubionymi sosami i dodatkami.

Kurczak w prosciutto (4 porcje)

- 4 filety z kurczaka bez skóry, delikatnie rozbite (grubości około 2 cm)
 - oliwa
 - świeżo zmielony czarny pieprz
 - 4 plasterki prosciutto
 - skórka z 2 cytryn
 - 3 gałązki świeżego tymianku (oberwać listki i lekko zmiażdżyć)
- Rozłóż plasterki prosciutto na desce. Na każdym plasterku umieść filet z kurczaka, aby można było zawinąć jego środkową część (jeszcze tego nie rób).
 - Skrop filety oliwą, oprósź pieprzem, posyp skórką z cytryny i listkami tymianku.
 - Zawiń kurczaka w prosciutto.
 - Umieść kurczaka na rozgrzanym grillu ustawionym na wysoką temperaturę, tak aby złączenie prosciutto znajdowało się na spodniej stronie.
 - Posmaruj kurczaka oliwą, zamknij pokrywę i grilluj przez 4–5 minut, aż się zarumieni i całkowicie upieczce.
 - Zdejmij filety z grilla i połóż na podgrzany talerz, aby „odpoczęły” przez kilka minut.
 - Pokrój w ukośne kawałki, podawaj z grillowanymi szparagami i młodymi ziemniakami lub chrupiącą sałatą.

Pikantna marynata paprykowa (2 porcje)

- 2 łyżki chili lub oliwy
 - 1 średni ząbek czosnku, drobno posiekany
 - 2 łyżeczki pasty paprykowej
 - starta skórka i sok z 1 limonki
 - 1 łyżka miodu
1. Wymieszaj wszystkie składniki, używaj do marynowania steków (w temperaturze pokojowej, przez około 1 godzinę).
 2. Wyjmij mięso z marynaty, połóż na rozgrzanym grillu ustawionym na wysoką temperaturę. Grilluj zgodnie z preferencjami.
 3. Przed podaniem odłóż steki, aby „odpoczęły”.

Wędzona przyprawa do grilla (2 porcje)

- 1 łyżka nasion kopru włoskiego
 - 1 łyżeczka wędzonej papryki
 - 1 łyżeczka brązowego cukru
 - 1 łyżka nasion kuminu
 - ½ łyżeczki soli morskiej
1. Wszystkie składniki starannie rozdrobnij w młynku lub małym blenderze.
 2. Natrzyj mięso lub drób, odstaw na 1–2 godziny lub na noc, aby uzyskać bardziej intensywny smak.
 3. Przed grillowaniem lekko posmaruj olejem.

Masło z chili, kolendrą i limetką (2 porcje)

- 100 g miękkiego masła
 - skórka z 1 cytryny
 - 1 czerwona papryczka chili (ilość zależy od pożądanego stopnia ostrości), bez nasion, bardzo drobno pokrojona
 - 1 garść kolendry, posiekanej
 - sól morską w płatkach i świeżo zmielony czarny pieprz
1. Połącz składniki w odpowiedniej misce, starannie wymieszaj.
 2. Wylóż masło na papier z zwiń, aby uzyskać wysłużony kształt.
 3. Przed użyciem przechowuj w lodówce. Odkrój mały kawałek i połóż na grillowanym mięsie. Odczekaj chwilę, aby roztopiło się przed podaniem.

Szaszłyki z sera halloumi i warzyw (4 porcje)

- 2 średnie cukinie
 - 1 czerwona papryka, pokrojona na kawałki
 - 1 duża czerwona cebula
 - 250 g sera halloumi (pokrojonego na 16 kawałków)
 - 16 pomidorków koktajlowych
 - 1 łyżka oliwy
 - 2 łyżki soku z cytryny
 - 2 łyżeczki świeżo posiekanych listków tymianku
 - 1 łyżeczka musztardy dijon
 - chlebki pita do podania
1. Pokrój cukinię na plasterki, a cebulę na kawałki. Nadziej warzywa i ser na 8 małych lub 4 duże szpadki do szaszłyków.
 2. W małej miseczce wymieszaj oliwę, sok z cytryny, posiekane listki tymianku i musztardę.
 3. Posmaruj szaszłyki marynatą. Połóż na rozgrzanym grillu ustawionym na średnią temperaturę. Grilluj, aż ser się zrumieni, a warzywa lekko zmiękną.
 4. Zdejmij szaszłyki z grilla, a następnie podgrzej na nim chlebki pita.
- Podawaj szaszłyki skropione resztą marynaty, z ciepłymi chlebkami pita.

Grillowane banany z orzechowym sosem toffi (2 porcje)

- Pozostaw na bananach skórkę, aby nie naruszyć miąższu. Ułatwi to także grillowanie.
- 2 duże banany, w skórce, przecięte wzdłuż na pół
 - 220 g cukru pudru
 - 250 ml śmietany 30%
 - 60 g migdałów w płatkach, uprażonych
 - 50 g pistacji, posiekanych
 - lody waniliowe do podania
1. Do żeliwnego rondelka wspan cukier puder i dodaj 2 łyżki wody. Zamieszaj, aby rozpuścić cukier i delikatnie podgrzewaj do zagotowania i uzyskania złotego karmelowego koloru. Powinno to zająć około 5 minut.
 2. Zdejmij rondelk z kuchenki, delikatnie dodaj śmietanę, która może lekko pryskać, ale zgęstnieje po dodaniu
 3. Ponownie postaw rondelk na kuchence i delikatnie podgrzewaj, mieszając, aby połączyć karmel ze śmietanką.
 4. Po uzyskaniu gładkiej masy zdejmij z kuchenki, dodaj orzechy i odstaw.
 5. Przeciętą stronę bananów lekko posmaruj roztopionym masłem lub olejem i umieść na rozgrzanym grillu ustawionym na wysoką/średnią temperaturę. **Nie zamykaj pokrywy.**
 6. Grilluj przez kilka minut, odwróć i grilluj jeszcze przez 1 minutę.
 7. Delikatnie przelóż banany na podgrzany talerz i zdejmij skórkę. Udekoruj porcją lodów waniliowych, polej obficie gorącym sosem.

GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”). Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

- Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz
- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego użytkowania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcy produktu i nie obejmują użytkowania o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerm w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu zařízení smí provádět pouze děti starší 8 let, a to pouze pod dohledem.

Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Vždy ponechte dostatek volného prostoru seshora i po stranách, aby vzduch mohl volně cirkulovat. Nikdy nepoužívejte toto zařízení pod kredencí, poličkami, záclonami či jiným hořlavým materiálem.

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

⚠ Během provozu topinkovače se nedotýkejte kovových částí zařízení. Mohou být velmi horké.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití.

Nepoužívejte toto zařízení venku.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Při používání zařízení na površích citlivých vůči teple je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Doporučujeme použít izolační podložku.
- Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.

- Pokud na zařízení v důsledku pádu upozorujete poškození, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechte zařízení vychladnout.
- Těleso sendvičovače, přívodní šňůru ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny.
- Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.

SOUČÁSTI

- 1 Rukojeť
- 2 Tlačítko pro uvolnění pantů
- 3 Odkapávací vanička (vzadu)
- 4 Prostor pro uložení kabelu (vzadu)
- 5 Tlačítko pro uvolnění plotýnky
- 6 Polohovací nožka (zespodu)
- 7 Regulátor teploty
- 8 Kontrolka připravenosti (oranžová)
- 9 Kontrolka napájení (zelená)
- 10 Odnímatelné plotýnky s povrchovou vrstvou DuraCeramic™

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vybalte gril. Obal případně uchovejte pro pozdější použití.

- Chcete-li odstranit jakékoli nečistoty nebo případné pozůstatky z výrobního procesu, vyjměte plotýnky a umyjte je (dodržujte pokyny v části *Čištění*).
- Odkapávací vaničku vytřete navlhčenou měkkou houbičkou a důkladně ji osušte.
- Vnější části grilu můžete očistit vlhkým měkkým hadříkem. Krypt můžete přeleštit jemným suchým hadříkem.

Při prvním použití grilu je možné, že ucítíte mírný zápach spáleniny a upozorujete trochu dýmu. Tyto jevy jsou zcela běžné a brzy zmizí.

FUNKCE

Plotýnky s povrchovou vrstvou DuraCeramic™

Plotýnky jsou opatřeny exkluzivní povrchovou vrstvou DuraCeramic™. Tato speciální povrchová vrstva z přírodní keramiky je navržena tak, aby přenášela teplo rychleji a efektivněji než standardní nepřílnavé vrstvy. Díky tomu své delikátní domácí svačinky připravíte rychleji. Povrchová vrstva DuraCeramic™ je navíc odolná proti poškrábání. Tento produkt zkrátka vydrží. Exkluzivní povrchová vrstva DuraCeramic™ neobsahuje škodlivé látky PTFE ani PFOA. Navíc je vysoce odolná a snadno se čistí. Povrchová vrstva DuraCeramic™ – poradí si se vším.

JAK POUŽÍVAT TENTO GRIL

▲ V blízkosti horkých povrchů buďte opatrní. Plotýnky budou během používání VELMI HORKÉ. NEDOTÝKJTE SE žádných součástí, dokud nevychladnou.

Během přípravy jídla bude ze všech stran grilu vycházet pára. Gril během používání nikdy nenechávejte bez dozoru.

1. Před použitím vždy zcela odviňte napájecí kabel z úložného prostoru grilu. Zkontrolujte, zda kabel nevisí z pracovního povrchu.
2. Zasuňte odkapávací vaničku do otvoru v zadní části grilu. V odkapávací vaničce se shromažďuje přebytečný tuk. Nepoužívejte gril, jestliže odkapávací vanička není na svém místě.
3. Zavřete víko, zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte ji. Rozsvítí se zelená kontrolka napájení.
4. Pomocí regulátoru teploty nastavte požadovanou teplotu.
5. Nechte gril předehřát v zavřené poloze, dokud se nerozsvítí oranžová kontrolka připravenosti k použití.
6. Zvedněte víko a položte jídlo na spodní plotýnku.
7. Zavřete víko. Horní plotýnka je vybavena pohyblivým pantem, který je navržen tak, aby plotýnka během přípravy pokrm stlačovala rovnoměrně. Grilujte pokrm dozlatova až dohněda, dokud nebude důkladně propečený. Přesný čas grilování závisí na chuti. Bude také záležet na tloušťce a typu připravovaného pokrmu. Další informace najdete v části *Pokyny k vaření*.
8. Jakmile přípravu pokrmu dokončíte, použijte látkovou utěrku nebo rukavici do trouby a opatrně nadzvedněte víko. Dejte pozor, aby vás unikající pára nepopálila.
9. Pomocí nekovových pomůcek pokrm odstraňte. Nikdy nepoužívejte kovové kleště nebo nůž, protože by mohly poškodit vrstvu DuraCeramic™.
10. Odpojte gril ze zásuvky. Nikdy nenechávejte gril připojený, jestliže je prázdný nebo ponechán bez dozoru.
11. Po každém použití vysuňte odkapávací nádobu a vylijte její obsah.

POUŽÍVÁNÍ OTEVŘENÉHO GRILU

▲ Nechte gril zcela vychladnout. Ještě před zapnutím grilu a předehřátím plotýnek otevřete gril tak, aby obě plotýnky byly ve vodorovné poloze.

1. Zasuňte odkapávací vaničku do otvoru v zadní části grilu. Při správném zasunutí bude odkapávací vanička zachytávat přebytečný tuk z obou plotýnek.
2. Stiskněte tlačítko pro uvolnění pantu a poté nadzvedněte víko.
3. Postupně zvedejte víko a jemně jej dostaňte do vodorovné polohy (Obr. 1).
4. Zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte ji. Rozsvítí se zelená kontrolka napájení.

5. Pomocí regulátoru teploty nastavte požadovanou teplotu.
6. Nechte gril předehřát, dokud se nerozsvítí oranžová kontrolka připravenosti k použití.
7. Položte jídlo na jednu nebo obě plotýnky. Grilujte pokrm dozlatova až dohněda, dokud nebude důkladně propečený. Doba grilování bude také záležet na tloušťce a typu připravovaného pokrmu. Nezapomeňte, že příprava jídla na otevřeném grilu může trvat déle než při zavřeném víku.

ČIŠTĚNÍ

▲ Gril vypněte, odpojte ze sítě a před čištěním ho nechte zcela vychladnout. Tělo grilu, přírodní šňůru ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny. K čištění grilu nikdy nepoužívejte drátěnku, houbičky na mytí nádobí, pískové čisticí prostředky či kovové pomůcky.

Předtím, než plotýnky umístíte zpět na gril, vždy se ujistěte, že topné prvky na jejich spodní straně jsou zcela suché.

1. Plotýnky otřete dobře sajícím papírem nebo jemným navlhčeným hadříkem.
2. Vnější části grilu můžete očistit vlhkým měkkým hadříkem. Kryt můžete přeleštit jemným suchým hadříkem.
3. Zvedněte víko do polohy 90°. Stiskněte tlačítko pro uvolnění plotýnek a jemným pohybem vysuňte plotýnky z grilu (obr. 2).
4. Plotýnky omyjte v teplé vodě s trochou saponátu. Opláchněte je čistou vodou. Pomocí měkké utěrky je otřete dosucha. Poznámka: Plotýnky doporučujeme mýt pouze v ruce, aby zůstala zachována povrchová vrstva DuraCeramic™.
5. Ujistěte se, že plotýnky jsou správně vloženy a že vodičí kolejničky jsou zarovnané se svorkami. Poté plotýnky jemně zatlačte, aby zapadly na místo.

SKLADOVÁNÍ

1. Před uskladněním nechte gril zcela vychladnout a zkontrolujte, že je čistý.
2. Zavřete víko a zasuňte odkapávací vaničku do otvoru v zadní části grilu.
3. Kabel navíňte do úložného prostoru v zadní části zařízení.
4. Zařízení uchovávejte na plochem a rovném povrchu dostatečně daleko od hran a míst, kde by se mohlo snadno převrátit.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Tým Breville® vám pomůže objevit vaši kreativitu a otevře vám bránu do neomezeného světa jídla a nápojů. Nemusíte cestovat daleko – pouze ke svému počítači, tabletu nebo mobilu – na našich webových stránkách ZDARMA najdete nejlepší tipy a recepty, které mohou být inspirací pro vaši představivost. Připojte se k nám na: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

POKYNY K VAŘENÍ

Tipy k vaření

- Doporučujeme připravovat ryby a mořské plody na otevřeném grilu. Horní plotýnka je těžká a při zavření by mohla jemné pokrmky rozdrtit.
- Aby výsledný pokrm byl co nejlepší, nechte veškeré maso před přípravou zahřát na pokojovou teplotu.
- Každému masu prospěje, když ho před servírováním necháte odpočinout. 5 minut na teplém talíři může být tak akorát.
- Pokrmky před grilováním nesolte – sůl odvádí vlhkost a může vaše jídlo vysušit. Místo toho pokrmky ochutíte černým pepřem a sůl přidejte až poté, co bude jídlo hotové.
- Jídlo doporučujeme před grilováním trochu pokapat nebo potřít olejem. Namísto běžného oleje můžete použít nízkokalorický olej ve spreji.
- Pokud připravujete pokrmky různých tlouštěk, můžete jednotlivé kousky na grilu přesouvat tak, aby se rovnoměrně propekly.
- Jestliže připravujete pokrmky s vysokým obsahem tuku (např. kuře s kůží), nezapomeňte pravidelně vyprazdňovat odkapávací vaničku.

Maso a drůbež

Poznámka: Doba přípravy steaku bude záviset na tloušťce masa a na vašich požadavcích.

Pokrm	Doba vaření	Teplota
Fillet steak	Medium, 5 až 6 minut	Vysoká
Sirloin steak	Medium rare, 3 až 6 minut	Vysoká
Rib eye steak	Medium rare, 3 až 6 minut	Vysoká
Rump steak	Medium rare, 3 až 6 minut	Vysoká
T-bone steak	Medium rare, 4 až 7 minut	Vysoká
Hovězí burger	4 až 6 minut	Vysoká
Klobása, tenká	4 až 5 minut; otáčejte, abyste získali stejnou barvu	Vysoká
Klobása, tlustá	5 až 6 minut; otáčejte, abyste získali stejnou barvu	Vysoká
Vepřová kotletka	6 až 8 minut	Vysoká
Vepřová pečeně	3 až 4 minut	Vysoká
Steak z hovězí kýty	3 až 6 minut	Vysoká
Jehněčí kotleta	6 až 8 minut; při různé tloušťce otáčejte, aby se maso rovnoměrně propeklo	Vysoká
Kebab	4 až 6 minut	Vysoká
Gammon steak	3 až 4 minut	Vysoká
Steak z krůtích prsíček	4 až 5 minut	Vysoká

Pokrm	Doba vaření	Teplota
Kuřecí plátek	5 až 7 minut	Vysoká
Kuřecí plátek, naklepaný	5 až 6 minut	Vysoká
Kuřecí stehýnka (s kostí a kůží)	15 až 20 minut	Střední

Ryby a mořské plody (používejte otevřený gril)

Pokrm	Doba vaření	Teplota
Filet z lososa	3 až 4 minuty	Střední/Vysoká
Steak z tuňáka	3 až 4 minuty	Střední/Vysoká
Tygrí krevety	1 až 2 minuty	Střední/Vysoká
Steak z mečouna	5 až 6 minut	Střední/Vysoká
Svíčková z tresky	4 až 5 minut	Střední/Vysoká
Filety z mořského vlka	3 až 4 minuty	Střední/Vysoká
Mušle	3 až 4 minuty	Střední/Vysoká

Zelenina

Pokrm	Doba vaření	Teplota
Chřest	2 až 3 minuty	Vysoká
Lilek, nakrájený	2 až 3 minuty	Vysoká
Cuketa, nakrájená	2 až 3 minuty	Vysoká
Cibule, nakrájená	2 až 3 minuty	Vysoká
Hřiby, rozpůlené	2 až 3 minuty	Vysoká
Papriky, rozpůlené a zbavené semen	3 až 4 minuty	Vysoká
Kukuřičný klas	6 až 8 minut; otáčejte, abyste získali stejnou barvu	Vysoká

Svačinky a sendviče

Pokrm	Doba vaření	Teplota
Toasty (se šunkou, sýrem apod.)	3 až 4 minuty	Vysoká
Panini	4 až 5 minut	Vysoká
Quesadillas	3 až 4 minuty	Vysoká
Rozpékání plátků chleba	2 až 3 minuty	Střední

Ovoce (používejte otevřený gril)

Pokrm	Doba vaření	Teplota
Banán, podélně rozpůlený	1 až 2 minuty	Střední/Vysoká
Nektarinky, rozpůlené	2 až 3 minuty	Střední/Vysoká
Ananas, nakrájený	1 až 2 minuty	Střední/Vysoká

RECEPTY

Domácí hovězí burgery – 4 porce

- Rostlinný olej
 - 500 g libového mletého hovězího
 - 1 červená cibule, nakrájená na kostičky
 - 2 stroužky česneku, nejmenno nakrájené
 - 1 středně velké vejce
 - Sůl a pepř
 - 1 čajová lžička hořčice (dle chuti)
 - 1 polévková lžice čerstvého oregana (dle chuti)
1. Na smažící pánve nalijte trochu rostlinného oleje a zahřejte na střední stupeň. Přidejte cibuli a několik minut ji restujte, aniž by chytila barvu.
 2. Přidejte česnek a pokračujte ve vaření na nízký stupeň přibližně minutu.
 3. Odstavte z plotny a nechte vychladnout.
 4. Do mísič nádoby vložte maso, vychladlou směs cibule a zbývající suroviny. Vše dobře promíchejte.
 5. Připravenou směs rozdělte na 4 porce. Rukama vytvarujte směs do burgerů (vlhkýma rukama to jde lépe). Připravené porce nechte vychladit a ztuhnout v lednici.
 6. Potřete burgery trochou oleje a položte je na předehřátý gril nastavený na vysoký stupeň. Grilujte 6 až 8 minut, dokud nebude maso důkladně propečené.

Podávejte s křupavou ciabattou nebo brióškami, s čerstvou ředíčkou nebo listovým salátem a se svou oblíbenou omáčkou nebo dresinkem.

Kuře v prosciutto – 4 porce

- 4 kuřecí filety bez kůže, mírně naklepané (asi 2 centimetry silně)
 - Olivový olej
 - Čerstvě nadrcený černý pepř
 - 4 plátky prosciutta
 - Kůra ze 2 citronů
 - 3 snítky čerstvého tymiánu, stáhněte lístky a roztlučte je v hmoždíři
1. Položte plátky prosciutta na kuchyňské prkýnko. Na každý z nich položte kuřecí filet tak, abyste prostřední část filetu následně mohli zabalit do prosciutta (zatím ji nebalte).
 2. Pokapejte kuřecí filety olivovým olejem, přidejte trochu černého pepře, citronovou kůru a posypte rozdrčenými lístky tymiánu.
 3. Nyní obalte kuřecí filety prosciuttem.
 4. Položte kuře na předehřátý gril nastavený na vysoký stupeň spojem prosciutta směrem dolů.

5. Povrch kuřete potřete olivovým olejem, zavřete víko a grilujte 4 až 5 minut, dokud maso nezíská zlatou barvu a nebude důkladně propečené.
6. Přendejte maso z grilu na předehřátý talíř a nechte několik minut odpočinout.

Porci zešikma přefizněte a podávejte s opečeným chřestem a novými bramborami, případně s křupavým salátem.

Pikantní steak glazovaný papričkami chipotle – 2 porce

- 2 polévkové lžice chilli nebo olivového oleje
 - 1 středně velký stroužek česneku, nejmenno nakrájený
 - 2 čajové lžičky pasty chipotle
 - Nastrouhaná kůra a šťáva z 1 limetky
 - 1 polévková lžice medu
1. Smíchejte všechny suroviny dohromady a marinujte steak při pokojové teplotě asi 1 hodinu.
 2. Vyjměte maso z marinády a položte na předehřátý gril nastavený na vysoký stupeň. Grilujte dle svých představ.
 3. Před podáváním nechte odpočinout.

Uzená BBQ marináda – 2 porce

- 1 polévková lžice fenyklových semínek
 - 1 čajová lžička uzené papriky
 - 1 čajová lžička hnědého cukru
 - 1 polévková lžice celého kmínu
 - ½ čajové lžičky mořské soli
1. Všechny suroviny nejmenno rozdrťte v hmoždíři nebo malém kuchyňském robotu.
 2. Většete do masa a nechte marinovat 1 až 2 hodiny nebo přes noc, pokud chcete získat intenzivnější chuť.
 3. Před grilováním potřete trochou olivového oleje.

Chilli, koriandrové a limetkové máslo – 2 porce

- 100 g povoleného másla
 - Kůra z 1 citronu
 - 1 červená chilli paprička (množství zvolte podle požadované pálivosti), zbavená semínek a velmi nejmenno nakrájená
 - 1 hrst koriandru, nakrájeného
 - Hoblinky mořské soli a čerstvě nadrcený černý pepř
1. Smíchejte všechny suroviny ve vhodné nádobě a dobře utlučte.
 2. Položte máslo na kousek pečícího papíru a zabalte ho tak, abyste vytvořili malý váleček.
 3. Vzniklý váleček dejte do mrazničky, dokud jej nebudete potřebovat. Ukrojte menší kousek válečku a položte ho navrch grilovaného masa, aby se máslo mohlo před podáváním pomalu rozpustit.

Zeleninové špižy se sýrem halloumi – 4 porce

- 2 středně velké cukety
 - 1 červená paprika, nakrájená na špalíčky
 - 1 velká červená cibule
 - 250 g sýra halloumi (nakrájeného na 16 kostiček)
 - 16 cherry rajčátek
 - 1 polévková lžice olivového oleje
 - 2 polévkové lžice citronové šťávy
 - 2 čajové lžičky čerstvě nakrájených lístků tymiánu
 - 1 čajová lžička dijonské hořčice
 - Podávejte s bagetkou
1. Nakrájete cukety na kolečka a červenou cibuli na špalíčky. Napíchejte zeleninu a sýr na 8 menších špejli nebo 4 větší.
 2. Do malé nádoby nalijte olivový olej a citronovou šťávu, přidejte hořčici a lístky tymiánu a dobře promíchejte.
 3. Potřete špižy marinádou a poté je položte na předehřátý gril nastavený na střední stupeň. Grilujte, dokud sýr nezíská zlatavou barvu a zelenina mírně nezměkne.
 4. Sundejte špižy z grilu a opečte na něm bagetku.
- Špižy podávejte potřené zbytkem marinády a s teplou bagetkou.

Grilované banány s ořískovo-karamelovým přelivem – 2 porce

Nechte banány ve slupce, aby se vám lépe dávaly na gril a z grilu u abyste zachovali dužinu nedotčenou.

- 2 velké banány ve slupce, podélně rozkrojené
 - 220 g třtinového cukru
 - 250 ml smetany ke šlehání
 - 60 g plátků pražených mandlí
 - 50 g nakrájených pistáciových oříšků
 - Podávejte s vanilkovou zmrzlinou
1. Do pánve se silným dnem nasype třtinový cukr a přidejte 2 polévkové lžice vody. Za pomalého míchání nechte cukr rozpustit a pozvolna zahřívajte, dokud nezačne bublat a nezíská karamelovou barvu. To by mělo trvat přibližně 5 minut.
 2. Odstavte z plotýnky a opatrně přidejte smetanu. Zpočátku bude trochu prskat, ale po přidání přestane.
 3. Vraťte pánev na plotnu a během prohřívání smetanu a karamel vypracujte do krémové konzistence.
 4. Jakmile bude směs hladká, sundejte ji z plotny, přidejte oříšky a nechte směs chvíli odpočinout.
 5. Potřete rozřiznutou stranu banánu trochou rozpuštěného másla nebo oleje a položte ji směrem dolů na předehřátý gril nastavený na střední/vysoký stupeň. **Nezavírejte víko.**
 6. Několik minut restujte, poté otočte a restujte další 1 minutu.
 7. Opatrně přeneste banán na předehřátý talíř a odstraňte slupku.

Navrch dejte kopeček vanilkové zmrzliny a pořádnou porci teplého ořískového karamelu.

ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2 leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (dále jen „JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

JCS (Europe) se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo JCS (Europe), a
- na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší moci či událostmi, nad nimiž JCS (Europe) nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění JCS (Europe), nebo kvůli jiným postupům než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení včetně – ale bez omezení jen na ně – menších barevných změn a poškrábání povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnicích WEEE, napište nám na enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PREČÍTAJTE SI ICH POZORNE A ODOĽTE SI ICH, AK BY STE ICH V BUDÚCNOSTI POTREBOVALI.

Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Nenechávajú deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a bez dohľadu.

Udržujte prístroj a prírodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Okolo spotrebiča a nad ním by vždy mal byť dostatok voľného priestoru na zaistenie správnej cirkulácie vzduchu. Spotrebič nepoužívajte pod skrinkami, závesmi alebo inými horľavými materiálmi.

Spotrebič nikdy neovládate pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

⚠ Nedotýkajte sa kovových častí prístroja počas používania, môžu byť veľmi horúce.

Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný, než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

Ak je napájaci kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.

- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- Pri používaní spotrebiča na povrchoch, ktoré nie sú odolné voči pôsobeniu tepla, buďte opatrní. Odporúča sa použitie izolačnej podložky.
- Spotrebič nikdy nekladte na horúce povrchy (napríklad plynový alebo elektrický sporák) ani vedľa nich.

- Napájaci kábel nikdy nenechajte visieť cez hranu pracovnej dosky a zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi, zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Prístroj nepoužívajte, ak spadol na zem alebo sú na ňom viditeľné znaky poškodenia.
- Po použití a pred čistením spotrebiča sa presvedčte, že spotrebič je vypnutý a odpojený od sieťového napájania.
- Pred čistením alebo odložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Hlavnú konštrukciu, sieťovú šnúru ani zástrčku nikdy neponárajte pod vodu ani do inej kvapaliny.
- Výrobok pri používaní nenechávajte bez dozoru.

DIELY

- 1 Rukoväť
- 2 Tlačidlo uvoľnenia pántu
- 3 Odkvapkávací podnos (vzadu)
- 4 Priestor na uloženie kábla (vzadu)
- 5 Tlačidlo uvoľnenia platní
- 6 Polohovacie nožičky (zospodu)
- 7 Regulátor teploty
- 8 Kontrolka „Gril pripravený“ (žltá)
- 9 Kontrolka napájania (zelená)
- 10 Vyberateľné ohrevné platne s povrchovou úpravou DuraCeramic™

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Gril rozbalte. Obal si môžete nechať, ak by ste ho v budúcnosti potrebovali.

- Vyberte ohrevné platne a dôkladne ich umyte, aby ste odstránili prípadné nečistoty alebo zvyšky z výrobného procesu (postupujte podľa pokynov v časti *Čistenie*).
- Odkvapkávací podnos utrite mäkkou vlhkou špongiou a dôkladne ho osušte.
- Vonkajšie časti grilu utrite mäkkou vlhkou handričkou. Kryt môžete vyleštiť mäkkou suchou handričkou.

Pri prvom použití môžete zaznamenať mierny zápach a malé množstvo dymu. Je to bežný jav, ktorý sa zakrátko stratí.

VLASTNOST'**Ohrevné platne s povrchovou úpravou DuraCeramic™**

Ohrevné platne sú vybavené exkluzívnou povrchovou úpravou DuraCeramic™. Tento špecializovaný prirodzený keramický povrch sa vyznačuje rýchlejšim a účinnejším prenosom tepla než štandardné nepriľnavé povrchy – to znamená kratší čas tepelnej prípravy vašich chutných domácich pochúťok. Povrchová vrstva DuraCeramic™ je navyše odolná voči poškrabaniu – tento produkt vám vydrží. Povrchová vrstva DuraCeramic™ neobsahuje PTFE ani PFOA, preto je táto exkluzívna povrchová vrstva odolná, ľahko sa čistí a vy môžete byť pokojní.

Povrchová vrstva DuraCeramic™ – vyrobená tak, aby s ľahkosťou odolala všetkému, čo na ňu hodíte.

POUŽITIE GRILU

▲ Pri používaní spotrebiča dávajte pozor na horúce povrchy. Ohrevné platne sa rozpália na HORÚCO. NEDOTÝKAJTE SA žiadnych častí, kým úplne nevychladnú.

Počas prípravy jedla bude z grilu vychádzať para. Keď gril používate, nenechávajte ho bez dozoru.

1. Pred použitím vyberte z ukladacieho priestoru celý napájací kábel. Kábel nesmie prejsť cez pracovnú dosku.
2. Odkvapkávaci podnos zasuňte do priestoru v zadnej časti grilu. V odkvapkávacom podnose sa zhromažďuje nadbytočný tuk. Gril nepoužívajte bez odkvapkávacieho podnosu.
3. Zatvorte veko, koncovku napájacieho kábla zapojte do zásuvky a zásuvku zapnite. Rozsvieti sa zelená kontrolka napájania.
4. Pomocou regulátora teploty vyberte požadovanú teplotu.
5. Gril nechajte predhriať so zatvoreným vekom, kým sa nerozsvieti žltá kontrolka.
6. Otvorte veko a na spodnú platňu umiestnite potraviny, ktoré chcete pripraviť.
7. Veko znova zatvorte. Horná ohrevná platňa bude počas prípravy postupne tlačiť na potraviny. Jedlo grilujte do zlatohneda, kým nebude hotové. Presný čas grilovania závisí od chuti. Zároveň bude závisieť od druhu a hrúbky použitých potravín. Viac informácií nájdete v časti *Pokyny na prípravu jedla*.
8. Po dokončení prípravy pomocou chňapky alebo rukavice veko opatrne zdvihnite. Dajte pritom pozor na unikajúcu paru.
9. Jedlo vyberte nekovovým kuchynským náčiním. Nepoužívajte kovové kliešte alebo nože, pretože by mohli povrchovú vrstvu DuraCeramic™ poškodiť.
10. Gril odpojte od elektrickej siete. Pokiaľ je gril prázdny alebo bez dozoru, nenechávajte ho zapojený.
11. Po každom použití vysuňte odkvapkávaci podnos a vylejte jeho obsah.

POUŽÍVANIE GRILU V OTVORENEJ POLOHE

▲ Gril nechajte úplne vychladnúť. Gril otvorte tak, aby boli obe platne vo vodorovnej polohe. Následne spotrebič zapnite a platne nechajte predhriať.

1. Odkvapkávaci podnos zasuňte do priestoru v zadnej časti grilu. Keď bude odkvapkávaci podnos na svojom mieste, bude zachytávať nadbytočný tuk z oboch ohrevných platiní.
2. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie pántu a otvorte veko.
3. Veko opatrne spustíte do vodorovnej polohy (obr. 1).
4. Koncovku napájacieho kábla zapojte do zásuvky a zásuvku zapnite. Rozsvieti sa zelená kontrolka napájania.
5. Pomocou regulátora teploty vyberte požadovanú teplotu.
6. Gril nechajte predhriať, kým sa nerozsvieti žltá kontrolka.

7. Potraviny umiestnite na jednu alebo na obe ohrevné platne. Jedlo grilujte do zlatohneda, kým nebude hotové. Čas grilovania bude závisieť od druhu a hrúbky použitých potravín. Príprava jedla na otvorenom grile môže trvať dlhšie než pri zatvorenom.

ČISTENIE

▲ Pred čistením gril odpojte, vypnite a nechajte ho vychladnúť. Hlavnú časť, kábel a jeho koncovku neponárajte do vody ani žiadnej inej kvapaliny. Na čistenie grilu nepoužívajte drôtenky, drsné špongie, abrazívne čističe alebo kovové kuchynské náčinie.

Ohrevné telesá na spodnej strane platní musia byť pred opätovným vložením do grilu úplne suché.

1. Ohrevné platne utrite savým papierom alebo mäkkou vlhkou handričkou.
2. Vonkajšie časti grilu utrite mäkkou vlhkou handričkou. Kryt môžete vyleštiť mäkkou suchou handričkou.
3. Veko zdvihnite do kolmej polohy. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie platní a platne vyberte ich opatrným vysunutím z grilu (obr. 2).
4. Ohrevné platne ponorte do teplej mydlovej vody. Opláchnite ich čistou vodou. Osušte ich mäkkou handričkou. Poznámka: Grilovacie platne odporúčame umývať iba ručne, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej vrstvy DuraCeramic™.
5. Je dôležité, aby sa ohrevné platne správne vložili späť. Drážky na platniach zarovnajete so zádržkami a platne opatrne zatlačte, aby zapadli na miesto.

USKLADNENIE

1. Pred uskladnením je gril potrebné nechať úplne vychladnúť a vyčistiť.
2. Zatvorte veko a odkvapkávaci podnos zasuňte do priestoru v zadnej časti spotrebiča.
3. Napájací kábel stočte a odložte do priestoru v zadnej časti spotrebiča.
4. Spotrebič skladujte na rovnom povrchu na mieste, z ktorého ho nemožno ľahko zhodiť.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Umožnite tímu Breville®, aby rozprúdil vašu kreativitu otvorením brány do sveta jedla a nápojov, ktoré nepoznajú hranice. Nemusíte nikam cestovať – stačí vám počítač, tablet alebo mobilné zariadenie, na ktorých môžete navštíviť ZDARMA webovú stránku s najlepšimi tipmi a receptami, ktoré vám poslúžia ako inšpirácia. Pripojte sa k nám na stránke: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

POKYNY NA PRÍPRAVU JEDLA

Rady na prípravu jedla

- Ryby a plody mora odporúčame pripravovať na otvorenom grile. Vrchná ohrevná platňa je ťažká a pri zatvorení by mohla krehké prísady rozdrviť.
- Aby ste pri príprave mäsa a hydiny dosiahli čo najlepšie výsledky, nechajte ich pred prípravou posťáť, aby dosiahli izbovú teplotu.
- Mäso je vhodné nechať pred podávaním chvíľu odpočívať. Približne 5 minút na teplom tanieri postačí.
- Pred grilovaním potraviny nesoľte, vyťahne to vlhkosť a jedlo môže ostať suché. Namiesto toho dochuťte čiernym korením a jedlo osolte, keď bude hotové.
- Pred grilovaním odporúčame potraviny potrieť troškou oleja. Namiesto bežného oleja možno použiť nízkokalorický olejový sprej.
- Pri príprave potravín s rôznou hrúbkou odporúčame jednotlivé kusy na grile presúvať, aby sa pripravovali rovnomerne.
- Pri príprave potravín s vysokým obsahom tuku (napr. kuracie mäso s kožou) pravidelne vyprázdňujte odkvapkávaci podnos.

Mäso a hydina

Poznámka: Čas prípravy steakov bude závisieť od hrúbky mäsa a od vašej chuti.

Jedlo	Čas prípravy	Teplota
Filetový steak	Medium, 5 – 6 minút	Vysoká
Steak zo sviečkovice	Medium rare, 3 – 6 minút	Vysoká
Steak z rebrovej časti	Medium rare, 3 – 6 minút	Vysoká
Steak zo stehna	Medium rare, 3 – 6 minút	Vysoká
T-bone steak	Medium rare, 4 – 7 minút	Vysoká
Hovädzí burger	4 – 6 minút	Vysoká
Klobása, tenká	4 – 5 minút, na dosiahnutie rovnomerného zafarbenia otočte	Vysoká
Klobása, hrubá	5 – 6 minút, na dosiahnutie rovnomerného zafarbenia otočte	Vysoká
Bravčová kotleta	6 – 8 minút	Vysoká
Bravčová panenka	3 – 4 minúty	Vysoká
Steak z jahňacieho stehna	3 – 6 minút	Vysoká

Jedlo	Čas prípravy	Teplota
Jahňacia kotleta	6 – 8 minút, na rôznu hrúbku; na dosiahnutie rovnomernej prípravy otočte	Vysoká
Kebaby	4 – 6 minút	Vysoká
Steak z údenej šunky	3 – 4 minúty	Vysoká
Steak z morčacích pŕs	4 – 5 minút	Vysoká
Kurací rezeň	5 – 7 minút	Vysoká
Kurací rezeň, vykľepaný	5 – 6 minút	Vysoká
Kuracie stehná (s kosťou a kožou)	15 – 20 minút	Stredná

Ryby a plody mora (na otvorenom grile)

Jedlo	Čas prípravy	Teplota
Filé z lososa	3 – 4 minúty	Stredne vysoká
Steak z tuniaka	3 – 4 minúty	Stredne vysoká
Surové tigrie krevety	1 – 2 minúty	Stredne vysoká
Steak z mečúňa	5 – 6 minút	Stredne vysoká
Panenka z tresky	4 – 5 minút	Stredne vysoká
Filé z morského ostrieža	3 – 4 minúty	Stredne vysoká
Hrebanatky	3 – 4 minúty	Stredne vysoká

Zelenina

Jedlo	Čas prípravy	Teplota
Špargľa	2 – 3 minúty	Vysoká
Baklažán, nakrájaný	2 – 3 minúty	Vysoká
Cuketa, nakrájaná	2 – 3 minúty	Vysoká
Cibuľa, nakrájaná	2 – 3 minúty	Vysoká
Huby, nakrájané na polovice	2 – 3 minúty	Vysoká
Paprika, zbavená semienok a nakrájaná na polovice	3 – 4 minúty	Vysoká
Varená kukurica	6 – 8 minút, na dosiahnutie rovnomerného zafarbenia otáčajte	Vysoká

Pochútky a sendviče

Jedlo	Čas prípravy	Teplota
Zapečený sendvič (šunka, syr atď.)	3 – 4 minúty	Vysoká
Pannini	4 – 5 minút	Vysoká
Quesadillas	3 – 4 minúty	Vysoká
Nahrievanie rožkov	2 – 3 minúty	Stredná

Ovocie (na otvorenom grile)

Jedlo	Čas prípravy	Teplota
Banány, prekrojené pozdĺžne na polovice	1 – 2 minúty	Stredne vysoká
Nektárinky, rozpolené	2 – 3 minúty	Stredne vysoká
Ananás, nakrájaný	1 – 2 minúty	Stredne vysoká

RECEPTY

Domáci hovädzi burger (4 porcie)

- Rastlinný olej
 - 500 g chudého mletého mäsa
 - 1 červená cibuľka
 - 2 strúčiky cesnaku, nasekané najemno
 - 1 stredne veľké vajce
 - soľ a korenie
 - 1 čajová lyžička dijonskej horčice (voliteľne)
 - 1 polievková lyžica nasekaného čerstvého oregana (voliteľne)
1. Do panvice pridajte trochu rastlinného oleja a zahrejte na miernom ohni. Pridajte cibuľu a nechajte pár minút restovať, ale nenechajte zhnednúť.
 2. Pridajte cesnak a restujte ďalšiu minútu na miernom ohni.
 3. Stiahnite z ohňa a nechajte vychladnúť.
 4. Do misky pridajte hovädzie mäso, vychladnutú cibuľovú zmes a zvyšné prísady. Dobre zamiešajte.
 5. Zmes rozdeľte na 4 porcie. Rukami vyformujte burgery (mierne vlhkými rukami to pôjde lepšie). Odložte do chladničky a nechajte stuhnúť.
 6. Burgery potrite trochu oleja a položte ich na gril predhriaty na vysokú teplotu. Grilujte 6 – 8 minút, kým sa neprepečú.

Podávajte na chrumkavej ciabatte alebo brioške s čerstvou potočnicou alebo listovým šalátom a obľúbenou omáčkou alebo toppingom.

Kura zabalené v prosciutte (4 porcie)

- 4 kuracie rezne bez kože, mierne vyklepané (s hrúbkou asi 2 cm)
- olivový olej
- čerstvo pomleté čierne korenie
- 4 plátky prosciutta
- kôra z 2 citrónov
- 3 vetvičky čerstvého tymianu, listy odstránené a roztláčené

1. Plátky prosciutta uložte na dosku na krájanie. Na každý plátok položte jeden kurací rezeň tak, aby ostalo dostatok miesta na zabalenie prostrednej časti každého rezňa (ešte ich nebalte).
2. Kuracie rezne pokvapkajte olivovým olejom, pridajte čierne korenie, kôru z citróna a lístky tymianu.
3. Kuracie mäso zabaľte do prosciutta.
4. Mäso položte na gril rozohriaty na vysokú teplotu tak, aby boli spojené konce prosciutta na spodnej strane.
5. Mäso potrite olivovým olejom, gril zatvorte a nechajte grilovať 4 – 5 minút, kým nebude mäso zlatohnedé a prepečené.
6. Vyberte z grilu, položte na zahriaty tanier a nechajte pár minút odpočívať.
7. Nakrájajte šikmým rezom a podávajte s opečenou špargľou a novými zemiakmi, prípadne s chrumkavým šalátom.

Korenistá marináda z chipotle (2 porcie)

- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 stredne veľký strúčik cesnaku, nasekaný najemno
- 2 čajové lyžičky pasty z chipotle
- strúhaná kôra a šťava z 1 limetky
- 1 polievková lyžica medu

1. Všetky prísady zmiešajte a steak v nich nechajte marinovať pri izbovej teplote približne 1 hodinu.
2. Steak vyberte z marinády a položte na gril predhriaty na vysokú teplotu. Grilujte podľa chuti.
3. Pred podávaním nechajte odpočinúť.

Údené BBQ (2 porcie)

- 1 polievková lyžica feniklových semienok
- 1 čajová lyžička údenej papriky
- 1 čajová lyžička hnedého cukru
- 1 polievková lyžica celej rasce
- ½ čajovej lyžičky morskej soli

1. Všetky prísady roztlčte v mžiari alebo rozomelte v malom kuchynskom robote, kým sa nespoja.
2. Vzniknutú zmes votrite do mäsa alebo hydiny a nechajte marinovať 1 až 2 hodiny, na dosiahnutie intenzívnejšej chuti prípadne aj cez noc.
3. Pred grilovaním mäso potrite trochu oleja.

Maslo s čili, koriandrom a limetkou (2 porcie)

- 100 g zmäknutého masla
- kôra z 1 limetky
- 1 červená čili paprička (množstvo závisí od požadovanej páľivosti), zbavená semienok a nasekaná na veľmi jemno
- 1 hrst koriandru, nasekaného
- morská soľ a čerstvo namleté čierne korenie

1. Prísady zmiešajte vo vhodnej miske a dôkladne vyšľahajte.
2. Maslo položte na kúsok papiera na pečenie, ktorý stočte do tvaru valca.
3. Schladte podľa potreby. Odrežte malé množstvo, položte ho na grilované mäso a pred podávaním nechajte maslo mierne roztopiť.

Halloumi so zeleninovým špízom (4 porcie)

- 2 stredne veľké cukety
 - 1 červená paprika, nakrájaná na kúsky
 - 1 veľká červená cibuľa
 - 250 g syra halloumi (nakrájaného na 16 kociek)
 - 16 cherry paradajok
 - 1 polievková lyžica olivového oleja
 - 2 polievkové lyžice citrónovej šťavy
 - 2 čajové lyžičky čerstvo nasekaných lístkov tymianu
 - 1 čajová lyžička dijonskej horčice
 - Chlieb pitta na podávanie
1. Cukety pokrájajte na kolieska a červenú cibuľu na kúsky. Zeleninu a syr napichajte na 8 malých ražňov alebo na 4 väčšie.
 2. Olivový olej, citrónovú šťavu, nasekané lístky tymianu a horčicu dôkladne zmiešajte v malej miske.
 3. Špízy potrite marinádou. Položte ich na gril predhriaty na stredne vysokú teplotu. Grilujte, kým syr nezíska zlatistú farbu a zelenina mierne nezmäkne.
 4. Špízy zložte z grilu a nechajte na ňom zohriať chlieb pitta.
- Špízy podávajte pokvapkané zvyškom marinády a ohriatym chlebom pitta.

Grilované banány s orieškovým karamelom (2 porcie)

- Banány nešúpte, aby ostali vcelku a ľahšie sa prenášali na gril a z grilu.
 - 2 veľké banány so šupkou, prekrojené pozdĺžne na polovice
 - 220 g práškového cukru
 - 250 ml šľahačky
 - 60 g opekaných mandľových lupienkov
 - 50 g nasekaných pistácií
 - vanilková zmrzlina na podávanie
1. Do hrnca s hrubým dnom nasypete práškový cukor a pridajte 2 polievkové lyžice vody. Hrncom pomaly otáčajte, aby sa cukor rozpustil a pomaly zohrial, kým sa neobjavia bubliny a zmes nezíska zlatohnedú karamelovú farbu. Malo by to trvať približne 5 minút.
 2. Hrnec zložte z ohňa a opatrne pridajte šľahačku. Karamel bude trochu prskať, ale po pridaní šľahačky stvrdne.
 3. Hrnec vráťte na oheň a nechajte zohriať, pričom karamel vmiešavajte do šľahačky.
 4. Keď je zmes hladká, zložte ju z ohňa, pridajte oriešky a odložte nabok.
 5. Rozrezanú stranu banánu potrite trochu roztopeného masla alebo oleja a položte ho na gril predhriaty na stredne vysokú teplotu. **Veko nezatvárajte.**
 6. Nechajte pár minút opekať, obráťte a nechajte na grile ešte ďalšiu minútu.
 7. Banán opatrne položte na predhriaty tanier a ošúpte ho.

Podávajte s kopčekom vanilkovej zmrzliny a štedrou porciou teplej karamelovej omáčky.

ZÁRUKA

Doklad o nákupe si uschovajte, bude ho potrebné predložiť v prípade reklamácie podľa tejto záruky.

Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka 2 roky od zakúpenia podľa popisu v tomto dokumente.

Ak počas tejto záručnej lehoty spotrebič prestane fungovať kvôli chybe v konštrukcii alebo výrobe, zaneste ho do predajne, kde ste ho zakúpili, spolu s dokladom o nákupe a kópiou tejto záruky.

Práva a výhody vyplývajúce z tejto záruky sú rozšírením vašich zákonných práv, ktoré touto zárukou nie sú dotknuté. Iba spoločnosť Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)“) má právo tieto podmienky meniť.

Spoločnosť JCS (Europe) sa zaväzuje v rámci záručnej lehoty bezplatne opraviť alebo vymeniť spotrebič alebo ktorúkoľvek jeho časť, ktorá nefunguje správne, pod podmienkou, že:

- o probléme promptne upovedomíte predajňu, kde ste výrobok zakúpili, alebo spoločnosť JCS (Europe) a
- spotrebič nebol nijako pozmenený ani vystavený poškodeniu, nesprávne používaniu, zlému zaobchádzaniu, oprávam ani zmenám vykonaným osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe).

Táto záruka nepokrýva chyby v dôsledku nesprávneho používania, poškodenia, zlého zaobchádzania, používania s nesprávnym napätím, prírodných živlov, udalostí mimo kontroly spoločnosti JCS (Europe), opráv ani zmien vykonaných osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe), ani nedodržania pokynov na používanie. Okrem toho táto záruka nepokrýva ani bežné opotrebovanie vrátane (okrem iného) drobnej zmeny farby a škrabancov.

Práva vyplývajúce z tejto záruky platia iba pre pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné ani komunálne používanie.

Ak spotrebič obsahuje záruku špecifickú pre danú krajinu alebo vložený záručný list, smerodajné sú podmienky takejto záruky. Viac informácií získate od svojho miestneho autorizovaného predajcu.

Elektrické spotrebiče by sa nemali likvidovať spolu s bežným domácim odpadom. Ak na to existujú príslušné zariadenia, prístroj recyklujte. Ďalšie informácie o recyklovaní a smernici o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) získate na e-mailovej adrese enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ÓRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használattal járó veszélyeket. Gyermek a készülékkel nem játszhatnak. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezheti gyermek, kivéve, ha legalább 8 éves és a tevékenységet felügyelet mellett végzi.

Tartsa a készüléket és annak tápvezetékét 8 évnél fiatalabb gyermekek által el nem érhető helyen.

A berendezést mindig úgy helyezze el, hogy fölötte és körülötte elegendő hely maradjon a megfelelő szellőzésre. Soha ne használja a készüléket konyhaszekrény, függöny vagy más gyúlékony anyag alatt.

A készüléket soha ne működtesse külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.

⚠ Használat közben ne érintse meg a fémből készült alkatrészeket, mivel azok rendkívül felforrósodhatnak.

A készüléket soha ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. A készülék kizárólag háztartási célra használható. A szabadban ne használja a készüléket.

Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszerviz vagy képesített szakember végezze el.

- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.

- Különösen óvatosan járjon el, ha a berendezést olyan felületen használja, amelyben kárt tehet a közvetlen hőhatás. Ilyen esetben helyezzen a berendezés alá valamilyen hőszigetelő lapot.
- A készüléket ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villanással működő főzőlap).
- A vezeték soha ne lógjon munkafelület széle fölé, ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne hagyja azt összebogozódni, beakadni vagy beszorulni.
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, vagy ha az láthatóan megsérült.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- Ne merítse vízbe vagy bármilyen folyadékba a készülék fő egységét, a tápkábel vagy a csatlakozódugót.
- A működő készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.

ALKATRÉSZEK

- 1 Fogantyú
- 2 Csuklopánt kioldó gombja
- 3 Csepegtetőtálca (hátsó)
- 4 Kábeltartó (hátsó)
- 5 Sütőlap-kioldó gombok
- 6 Magasságállító lábak (alul)
- 7 Hőfokszabályozó
- 8 Sütésre kész állapotot jelző lámpa (sárga)
- 9 Bekapcsolást jelző lámpa (zöld)
- 10 DuraCeramic™ bevonatú kivethető sütőlapok

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

Vegye ki a grillsütőt a csomagolásból. A csomagolást megőrizheti, hátha később szükség lesz rá.

- A gyártási folyamatból esetlegesen visszamaradt szennyeződések vagy maradványok eltávolítása érdekében vegye ki és mossa el alaposan a sütőlapokat (lásd a *Tisztítás* részben leírt utasításokat).
- Törölje át a csepegtetőtálcát puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
- Tisztítsa meg a grillsütő külső felületét puha, nedves ruhával. A fedelet puha, száraz ruhával fényszerítheti.

Amikor első alkalommal használja a grillsütőt, enyhé égett szagot érezhet és egy kevés füstöt is tapasztalhat. Ez teljesen normális jelenség és hamar elmúlik.

JELLEMZŐK

DuraCeramic™ bevonatú sütőlapok

A sütőlapok exkluzív DuraCeramic™ bevonattal vannak ellátva. Ez a speciális természetes kerámia bevonat a hagyományos tapadásmentes bevonatokhoz képest gyorsabb és hatékonyabb hőátadásra képes, ami lerövidíti az izletes házi készítésű ételek főzési idejét. Mindemellett a DuraCeramic™ bevonat még karcolásálló is – ez a termék valóban tartós használatra készült. Ön teljes nyugalommal használhatja a grillsütőt, hiszen a DuraCeramic™ bevonat PTFE- és PFOA-mentes; ez az exkluzív bevonat tartós és könnyen tisztítható.

A DuraCeramic™ bevonat könnyedén megbirkózik minden feladattal.

A GRILLSÜTŐ HASZNÁLATA

▲ Ügyeljen a forró felületekre. A sütőlapok NAGYON FELFORRÓSODHATNAK. NE ÉRINTSE meg a készülék egyik alkatrészét sem, amíg teljesen le nem hűlt.

Sütés közben a grillsütőből gőz szabadul fel. A működő grillsütőt soha ne hagyja felügyelet nélkül.

1. Használat előtt mindig teljesen tekerje le a kábelt a grillsütő kábeltartójáról. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon a munkafelület fölé.
2. Helyezze bele a csepegtetőtálcát a grillsütő hátoldalán található nyílásba. A felesleges zsír a csepegtetőtálcában gyűlik össze. Ne használja a grillsütőt, ha a csepegtetőtálca nincs a helyén.
3. Csjukja le a grillsütő fedelét, dugja be a dugót a konnektorba, és kapcsolja be a konnektort. A bekapcsolt állapotot jelző zöld fény kigyullad.
4. Válassza ki a kívánt hőfokot a hőfokszabályozó segítségével.
5. Hagyja a grillsütőt lecsukott fedéllel előmelegedni a sárga lámpa kigyulladásáig.
6. Emelje fel a fedelet, és helyezze rá az ételt az alsó sütőlapra.
7. Hajtsa le a fedelet. A felső sütőlap szabadon mozog, így sütés közben fokozatosan lenyomja az ételt. Süsse az ételt mindaddig, amíg aranybarna színt kap és alaposan átsül. A sütés pontos időtartama ízlésfüggő. Emellett az étel típusától és vastagságától is függ. Bővebb információért lásd a *Sütési útmutató* részt.
8. Miután befejezte a sütést, konyharuha vagy edényfogó kesztyű segítségével óvatosan emelje fel a fedelet. Ügyeljen a kiáramló gőzre.
9. Vegye ki az ételt a készülékből; ehhez nem fémből készült konyhai eszközt használjon. Soha ne használjon erre a célra fémeszközt vagy kést, mivel ezek felsérthetik a DuraCeramic™ bevonatot.
10. Húzza ki a grillsütőt a konnektorból. Ne hagyja a grillsütőt bedugva, ha az üres vagy senki sem felügyeli.
11. Minden használat után csúsztassa ki és ürítse ki a csepegtetőtálcát.

A GRILLSÜTŐ HASZNÁLATA NYITOTT ÁLLAPOTBAN

▲ Hagyja a grillsütőt teljesen lehűlni. Nyissa ki a készüléket úgy, hogy mindkét sütőlap vízszintes helyzetben legyen. Ezt követően kapcsolja be a grillsütőt és melegítse elő a sütőlapokat.

1. Helyezze bele a csepegtetőtálcát a grillsütő hátoldalán található nyílásba. A helyére csúsztatott csepegtetőtálca mindkét sütőlapról összegyűjti a felesleges zsírt.
2. Nyomja meg a csuklópánt kioldó gombját, majd hajtsa fel a fedelet.
3. Hajtsa tovább a fedelet mindaddig, amíg vízszintes pozícióba nem kerül (1. ábra).
4. Dugja be a dugót a konnektorba, és kapcsolja be a konnektort. A bekapcsolt állapotot jelző zöld fény kigyullad.
5. Válassza ki a kívánt hőfokot a hőfokszabályozó segítségével.
6. Hagyja a grillsütőt lecsukott fedéllel előmelegedni a sárga „sütésre kész” lámpa kigyulladásáig.
7. Helyezze rá az ételt az egyik vagy mindkét sütőlapra. Süsse az ételt mindaddig, amíg aranybarna színt kap és alaposan átsül. A sütési idő az étel típusától és vastagságától függ. Vegye figyelembe, hogy a nyitott sütőlapos sütés több időt vehet igénybe, mint a lezárt fedéllel való sütés.

TISZTÍTÁS

▲ Tisztítás előtt húzza ki a konnektorból és kapcsolja ki a grillsütőt, majd hagyja teljesen lehűlni. Ne merítse vízbe vagy bármilyen folyadékba a készülék fő egységét, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót. A grillsütő tisztítása során ne használjon fémsürolót, durva felületű szivacsot, dörzsölő hatású tisztítószerket és fém eszközöket.

Mindig ügyeljen arra, hogy a sütőlapok alsó felén található sütőelemek teljesen szárazak legyenek, mielőtt visszahelyezi a lapokat a grillsütőre.

1. Nedvszívó papírral vagy puha, nedves ruhával törölje át a sütőlapokat.
2. Tisztítsa meg a grillsütő külső felületét puha, nedves ruhával. A fedelet puha, száraz ruhával fenyésítheti.
3. Emelje a fedelet 90 fokos szögbe. Nyomja meg a sütőlapkioldó gombokat, majd a sütőlapokat a grillsütőről finoman lecsúsztatva vegye ki azokat (2. ábra).
4. Merítse a sütőlapokat meleg, mosószeres vízbe. Tiszta vízzel öblítse le. Puha ruhával törölje szárazra. Figyelem: Javasoljuk, hogy DuraCeramic™ bevonat megóvása érdekében a grillsütő-lapokat kizárólag kézzel mosogassa.
5. Ügyeljen a sütőlapok megfelelő visszahelyezésére: a sütőlapok vezetőősinjeit igazítsa a rögzítőkapcsokhoz, majd nyomja finoman a helyére a sütőlapokat.

TÁROLÁS

1. Tárolás előtt várja meg, míg a grillsütő teljesen lehűl és tisztítsa meg a berendezést.
2. Csatolja le a fedelet, majd helyezze bele a csepegtetőtálca a készülék hátoldalán található nyílásba.
3. Hajtogassa be a kábelt a készülék hátulján található kábeltartóba.
4. A készüléket sík, vízszintes felületen tárolja, a szélektől távol olyan helyen, ahonnan nem lehet könnyen levern.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Engedje, hogy a Breville® csapata segítsen Önnek kreativitása kibontakoztatásában azáltal, hogy korlátlan hozzáférést biztosít a kaput nyit az ételek és italok világára. Nem kell messzire utaznia – elég, ha csak a számítógépéig, táblagépéig vagy mobiltelefonjáig megy –, és máris felfedezheti INGYENES weboldalunkat, ahol remek tippeket és recepteket találhat képzeletének beindításához. Csatlakozzon hozzánk most: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Sütési tippek

- Javasoljuk, hogy a halak és a tengeri ételek grillezése közben a grillsütőt nyitott állapotban használja. A felső sütőlap nehéz, ezért a lezárásakor összenyomhatja a törékenyebb ételeket.
- A legjobb eredmény érdekében sütés előtt hagyja a szárnyasokat és más húsféléket szobahőmérsékletűre felmelegedni.
- Minden húsfélének jót tesz, ha tálalás előtt egy kicsit pihenteti. Mintegy 5 percnyi pihentetés egy felmelegített tányéron már elegendő.
- Ne sózza meg az ételt grillezés előtt, mert az elszívja a nedvességet és az étel kiszáradhat. Helyette inkább feketeborssal fűszerezzen, és csak a sütés végén sózza meg az ételt.
- Javasoljuk, hogy grillezés előtt kenje be az ételt vékonyan olajjal. Hagyományos olaj helyett alacsony kalóriatartalmú olajspray-t is használhat.
- Különféle vastagságú ételek sütésénél tanácsos azokat forgatni a grillsütőn, hogy egyenletesen átsüljenek.
- Magas zsirtartalmú étel (például bőrös csirke) sütésénél ügyeljen a csepegtetőtálca rendszeres kiürítésére.

Szárnyasok és más húsfélék

Figyelem: A hússzelet sütési ideje a szelet vastagságától és az Ön ízlésétől függ.

Éteلفajta	Sütési idő	Hőfok
Marhabélszín steak	Közepesen átsütve, 5–6 perc	Magas
Marha keresztfartó steak	Félig átsütve, 3–6 perc	Magas
Marharostélyos steak	Félig átsütve, 3–6 perc	Magas
Marhafartó steak	Félig átsütve, 3–6 perc	Magas
T-bone steak	Félig átsütve, 4–7 perc	Magas
Marhaburger	4–6 perc	Magas
Kolbász, vékony	4–5 perc, forgassa az egyenletes szín eléréséhez	Magas
Kolbász, vastag	5–6 perc, forgassa az egyenletes szín eléréséhez	Magas
Sertésborda	6–8 perc	Magas
Sertéskaraj	3–4 perc	Magas
Steak báránylábszárból	3–6 perc	Magas
Bárányborda	6–8 perc, különböző vastagsághoz, forgassa az egyenletes sütéshez	Magas
Kebab	4–6 perc	Magas
Füstölt sonka steak	3–4 perc	Magas
Pulykamell steak	4–5 perc	Magas
Filézett csirkemell	5–7 perc	Magas
Filézett csirkemell, klopfolva	5–6 perc	Magas
Csirkecomb (csontozatlan, bőrös)	15–20 perc	Közepes

Halak és tengeri ételek (nyitott állapotban használja a grillsütőt)

Ételfajta	Sütési idő	Hőfok
Lazacfilé	3–4 perc	Közepes/magas
Tonhal steak	3–4 perc	Közepes/magas
Nyers tigrisrák	1–2 perc	Közepes/magas
Kardhal steak	5–6 perc	Közepes/magas
Tőkehal szelet	4–5 perc	Közepes/magas
Tengeri sügér filé	3–4 perc	Közepes/magas
Kagyló	3–4 perc	Közepes/magas

Zöldségek

Ételfajta	Sütési idő	Hőfok
Spárga	2–3 perc	Magas
Padlizsán, szeletelve	2–3 perc	Magas
Cukkini, szeletelve	2–3 perc	Magas
Hagyma, szeletelve	2–3 perc	Magas
Gomba, félbe vágva	2–3 perc	Magas
Paprika, kimagozva és félbevágva	3–4 perc	Magas
Csöves kukorica	6–8 perc, forgassa az egyenletes szín eléréséhez	Magas

Falatkák és szendvicsek

Ételfajta	Sütési idő	Hőfok
Pirítós (sonkás, sajtos stb.)	3–4 perc	Magas
Panini	4–5 perc	Magas
Quesadillas	3–4 perc	Magas
Zsömlé melegítése	2–3 perc	Közepes

Gyümölcsök (nyitott állapotban használja a grillsütőt)

Ételfajta	Sütési idő	Hőfok
Banán, hosszában félbevágva	1–2 perc	Közepes/magas
Nektarin, félbevágva	2–3 perc	Közepes/magas
Ananász, felkarikázva	1–2 perc	Közepes/magas

RECEPTEK

Házi készítésű marhaburger 4 személyre

- Növényi olaj
 - 500 g sovány darált marhahús
 - 1 fej kockákra aprított vörshagyma
 - 2 gerezd finomra aprított fokhagyma
 - 1 közepes méretű tojás
 - Só és bors
 - 1 teáskanál dijoni mustár (opcionális)
 - 1 evőkanál aprított friss oregánó (opcionális)
1. Tegyen a serpenyőbe egy kevés növényi olajat, majd közepes lángon melegítse fel. Tegye bele a hagymát és párolja néhány perccig, de ne hagyja elszíneződni.
 2. Adja hozzá a fokhagymát, és párolja tovább kis lángon még néhány perccig.
 3. Vegye le a serpenyőt a tűzhelyről és hagyja hűlni.
 4. Tegye bele a marhahúst egy keverőtábla, adja hozzá a kihűlt hagymás keveréket és a többi hozzávalót. Alaposan keverje össze.
 5. Ossa szét a keveréket 4 adagra. Kézzel formázzon lapos pogácsákat a keverékből (érdemes a kezet egy kicsit bevezetni a művelethez). Tegye hűtőbe a pogácsákat, hogy lehűljenek és megszilárduljanak.
 6. Kenje be a pogácsákat egy kis olajjal, majd tegye a magas hőfokra állított, előmelegített grillsütőre. Grillezze 6–8 perccig, amíg a hús átsül.

Tálalja ropogós ciabattán vagy brióson, friss vízitorma- vagy leveles salátával, kedvenc szószával vagy öntetével.

Sonkába tekert csirke 4 személyre

- 4 db bőr nélküli, filézett csirkemell szelet, enyhén kiklopfolva (kb. 2 cm vastagságúra)
 - Olívaolaj
 - Frissen őrölt feketebors
 - 4 szelet sonka
 - 2 citrom héja
 - 3 ág friss kakukkfű leszedett levele összezúzva
1. Fektesse a sonkaszeleteket egy vágódeszkára. Tegyen rá mindegyikre egy csirkemell szeletet úgy, hogy elegendő hely maradjon a szelet középső részének betekerésére (még ne tekerje rá a sonkát a csirkére).
 2. Spriccelje be olívaolajjal a mellfilétet, borsozza meg, szórja meg citromhéjjal és kakukkfű-levével.
 3. Tekerje a sonkát a csirkeszelet köré.
 4. Tegye a csirkét a magas hőfokra beállított, előmelegített grillsütőre úgy, hogy alulra kerüljön az a rész, ahol a sonka összeér.
 5. Kenje meg olívaolajjal a csirkét, csukja le a fedelet, és grillezze a húst 4–5 perccig, amíg aranybarna színt nem kap és át nem sül.
 6. Vegye le a húst grillsütőről, tegye egy felmelegített tányérra és pihentesse néhány perccig.
 7. Vágja fel átlósan, és tálalja sült spárgával vagy újborgonyával, vagy ropogós friss salátával.

Fűszeres chipotle máz 2 személyre

- 2 evőkanál chili- vagy olívaolaj
 - 1 közepes gerezd finomra aprított fokhagyma
 - 2 teáskanál chipotle paszta
 - 1 lime reszelt héja és leve
 - 1 evőkanál méz
1. Keverje össze a hozzávalókat, és pácolja benne a steaket szobahőmérsékleten körülbelül 1 órán át.
 2. Vegye ki a húst a pácból, és helyezze rá a magas hőfokra állított, előmelegített grillstűtőre. Grillezze tetszés szerint.
 3. Tálalás előtt hagyja pihenni.

Füstös barbecue bedörzsölő fűszerkeverék 2 személyre

- 1 evőkanál ánizsmag
 - 1 teáskanál füstölt paprika
 - 1 teáskanál barnacukor
 - 1 evőkanál köménymag
 - ½ teáskanál tengeri só
1. Zúzza össze és vegyítse jól össze a hozzávalókat mozsárban vagy mini robotgépből.
 2. Dörzsölje be a szárnyas- vagy egyéb húst a fűszerkeverékkel, és hagyja pácolódni 1–2 órán át, vagy a mélyebb ízek elérése érdekében egy egész éjszakán át.
 3. Grillezés előtt kenje be egy kevés olajjal a húst.

Chilivel, korianderrel és lime-mal ízesített vaj 2 személyre

- 100 g puha vaj
 - 1 lime héja
 - 1 piros chili paprika (a mennyiség a kívánt csípősségtől függ), kimagozva és nagyon finomra vágva
 - 1 marék aprított koriander
 - Tengerisó-pehely és frissen őrölt feketebors
1. Vegyítse össze a hozzávalókat egy megfelelő edényben, majd verje fel alaposan a keveréket.
 2. Tegye a vajat egy négyzet alakú sütőpapír-darabra, és tekerje fel úgy, hogy egy kis henger formát kapjon.
 3. Tegye hűtőbe, és hűtse a szükséges ideig. Vágjon le egy kis darabkát a vajból, és tálalás előtt tegye a grillezett hús tetejére, hogy enyhén megolvadhasson rajta.

Halloumi sajtos, zöldséges grillnyársak 4 személyre

- 2 közepes méretű cukkini
 - 1 piros paprika, nagyobb darabokra vágva
 - 1 nagy vöröshagyma
 - 250 g halloumi sajt (16 kockára vágva)
 - 16 kocképaradicsom
 - 1 evőkanál olívaolaj
 - 2 evőkanál citromlé
 - 2 teáskanál aprított friss kakukkfűlevél
 - 1 teáskanál dijoni mustár
 - Pita a tálaláshoz
1. Karikázza fel a cukkiniket, a vöröshagymát pedig vágja nagyobb darabokra. Tűzze fel a zöldségeket és a sajtdarabkákat 8 kicsi vagy 4 nagy nyársra.

2. Tegye az olívaolajat, a citromlevet, az aprított kakukkfűvet és a mustárt egy kis tálba, és keverje őket alaposan össze.
3. Kenje be a nyársakat a páccal. Tegye a nyársakat a közepes hőfokra állított, előmelegített grillstűtőre. Grillezze őket addig, amíg a sajt aranybarna nem lesz és a zöldségek meg nem puhulnak egy kissé.
4. Vegye le a nyársakat a grillstűtőről, és tegye a helyükre a pitát, hogy átmelegedjen.

A nyársakat a maradék páccal megspiccelve, a felmelegített pitával tálalja.

Grillezett banán mandulás-pisztáciás karamellszósszal, 2 személyre

- Ne hámozza meg a banánokat, hogy a húruk sértetlen maradjon és könnyebben lehessen őket mozgatni a grillstűtőn.
 - 2 nagy hámozatlan banán hosszabban félbevágva
 - 220 g finomszemcséjű kristálycukor
 - 250 ml magas zsírtartalmú tejszín
 - 60 g szeletelt, pirított mandula
 - 50 g aprított pistácia
 - Vaníliafagylalt a tálaláshoz
1. Tegye a cukrot két evőkanál vízzel egy vastag aljú serpenyőbe. Forgassa lassan a serpenyőt, hogy a cukor feloldódjon, majd melegítse kis lángon mindaddig, amíg a massa bugyborékolni kezd és aranyló karamellszínűvé válik. Ez körülbelül 5 percet vesz igénybe.
 2. Vegye le a serpenyőt a tűzről, és keverje bele óvatosan a tejszínt a masszába: ez némi fröcsögéssel jár, de később megszilárdul.
 3. Tegye vissza a serpenyőt a tűzre és melegítse át kis lángon folyamatos keverés közben, hogy a tejszín jól elkeveredjen a karamellel.
 4. Amikor már sima a keverék állaga, vegye le a tűzről, tegye bele a mandulát és a pistáciát, majd tegye félre.
 5. Kenje be a banán felvágott oldalát egy kis olvasztott vajjal vagy olajjal, majd tegye a magas hőfokra állított, előmelegített grillstűtőre. Ne csukja le a grillstűtő fedelét.
 6. Pirítsa a banánt pár percig, majd fordítsa meg, és süsse tovább még 1 percig.
 7. Óvatosan tegye a banánt egy felmelegített tányérra és hűzza le a héját.

Tegyen a tetejére egy kanál vaníliafagylaltot, és locsolja meg bőségesen a meleg szósszal.

GARANCIA

Kérjük, őrizze meg nyugtáját, mivel a jelen jótállás érvényesítéséhez szüksége lesz rá.

A termékre a jelen dokumentumban leírtak szerint a vásárlás dátumától számított 2 évre jótállást nyújtunk.

Amennyiben a jótállási időszak alatt készüléke esetleg konstrukciós vagy gyártási hiba miatt meghibásodna, kérjük, hogy a pénztári nyugtával és a jelen jótállással együtt vigye vissza az üzletbe, ahol vásárolta.

A jelen jótállás szerinti jogok és előnyök kiegészítik az Ön törvény szerinti jogait, és azokat a jelen jótállás nem befolyásolja. A jelen feltételek változtatására kizárólag a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”) jogosult.

A JCS (Europe) vállalja, hogy a jótállási időszak alatt a készüléket vagy annak bármely helytelen működésű részét megjavítja vagy kicseréli, feltéve, hogy:

- Ön azonnal értesíti a problémáról a vásárlás helyét vagy a JCS (Europe)-t, és
- a készüléket a JCS (Europe) által meghatalmazott személyen kívül senki semmilyen módon nem változtatta meg, nem használta rendellenes vagy nem üzemszerű módon, nem javította és nem módosította.

A jelen jótállás nem vonatkozik olyan hibákra, amelyek oka helytelen vagy nem üzemszerű használat, sérülés, helytelen tápfeszültség, természeti ok, a JCS (Europe) hatókörén kívüli esemény, nem a JCS (Europe) meghatalmazottja általi javítás vagy módosítás, vagy a használati utasítások be nem tartása. Ezenfelül a jelen jótállás nem vonatkozik a szokásos elhasználódásra, többek között a kismértékű elszíneződésre és karcolásokra sem.

A jelen jótállás szerinti jogok kizárólag az eredeti vásárlót illetik meg, és nem terjednek ki a kereskedelmi célú vagy közösségi használatra.

Ha készülékéhez országspecifikus garancia- vagy szavatossági dokumentum van mellékelve, akkor annak feltételeit tekintse érvényesnek a jelen garancia feltételei helyett, vagy kérjen további tájékoztatást a meghatalmazott helyi kereskedőtől.

A kiselejtezett elektromos termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ezeket újra kell hasznosítani, ha van rá lehetőség. Ha bővebb információt szeretne az újrahasznosítással és a WEEE direktívával kapcsolatban, írjon nekünk az enquiriesEurope@jardencs.com címre.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultare viitoare.

Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

Lăsați întotdeauna spațiu adecvat deasupra și pe toate laturile pentru circulația aerului. Nu utilizați niciodată aparatul sub dulapuri, perdele sau alte materiale inflamabile.

Nu utilizați niciodată aparatul prin intermediul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi.

⚠ Nu atingeți piesele metalice ale aparatului în timpul utilizării deoarece acestea se pot înfierbânta foarte tare.

Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de destinația de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- Este necesară o atenție deosebită la utilizarea aparatului pe suprafețe care pot fi deteriorate de căldură. Se recomandă folosirea unei plăci izolate.

- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau strivit.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

COMPONENTE

- 1 Mâner
- 2 Buton de eliberare a balamalei
- 3 Tavă pentru picurare (în spate)
- 4 Spațiu de depozitare pentru cablu (în spate)
- 5 Butoane de eliberare a plăcilor
- 6 Piciorușe de poziționare (sub aparat)
- 7 Buton de control al temperaturii
- 8 Indicator luminos de disponibilitate (portocaliu)
- 9 Indicator luminos de alimentare (verde)
- 10 Plăci de preparare detașabile cu strat DuraCeramic™

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Despachetați grătarul. Puteți păstra ambalajul pentru utilizare ulterioară.

- Scoateți și spălați bine plăcile de preparare, pentru a îndepărta impuritățile și reziduurile care pot rămâne după fabricație (urmați indicațiile din secțiunea *Curățarea*).
- Ștergeți tava pentru picurare cu un burete moale și umed și uscați-o temeinic.
- Curățați exteriorul grătarului cu o lavetă moale și umedă. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.

Vă atragem atenția că la prima utilizare a grătarului este posibil să simțiți un miros ușor de ars și puțin fum. Acest lucru este perfect normal și va dispărea în scurt timp.

CARACTERISTICI

Plăci de preparare cu strat DuraCeramic™

Plăcile de preparare sunt acoperite cu stratul unic DuraCeramic™. Acest strat ceramic natural special este conceput în așa fel încât să transfere căldura mai rapid și mai eficient decât straturile neaderente standard, ceea ce înseamnă că gustările delicioase preparate acasă sunt gata mai repede. În plus, stratul DuraCeramic™ este rezistent la zgâriere – acest produs are o durată de viață îndelungată. Liniștea este asigurată de faptul că stratul DuraCeramic™ nu conține PTFE (politetrafluoretilenă) și PFOA (acid perfluoro-octanoic) și că acest strat exclusiv este rezistent și ușor de curățat.

DuraCeramic™ – un strat de acoperire conceput pentru a rezista la orice provocare.

UTILIZAREA GRĂTARULUI

▲ Nu atingeți suprafețele fierbinți. Plăcile de preparare ating temperaturi FOARTE ÎNALTE. NU atingeți nicio componentă înainte de răcirea completă a acestora.

Pe întreaga circumferință a grătarului va ieși abur în timpul preparării alimentelor. Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.

1. Desfășurați complet cablul de alimentare din spațiul de depozitare a acestuia înainte de utilizare. Verificați cablul de alimentare pentru a vă asigura că nu iese în afara suprafeței de lucru.
2. Introduceți tava pentru picurare în locașul din spatele grătarului. Tava pentru picurare colectează excesul de grăsime. Nu utilizați grătarul fără a avea montată tava pentru picurare.
3. Încideți capacul, introduceți ștecherul într-o priză electrică și porniți priza. Se aprinde indicatorul luminos verde de alimentare.
4. Selectați temperatura necesară utilizând butonul de control al temperaturii.
5. Lăsați grătarul să se încălzească în poziția închisă până când se aprinde indicatorul luminos portocaliu de disponibilitate.
6. Ridicați capacul și puneți alimentele pe placa inferioară.
7. Coborâți capacul. Placa de preparare superioară este mobilă, fiind concepută pentru a asigura presarea treptată a alimentelor în timpul preparării. Frigeți alimentele până când sunt rumenite și pătrunse. Durata exactă de frigere depinde de gust. De asemenea, depinde de tipul și de grosimea alimentelor. Consultați secțiunea *Instrucțiuni de preparare* pentru mai multe informații.
8. Când ați terminat de gătit, ridicați cu atenție capacul, cu un șervet sau o mânășă pentru cuptor, având grijă la aburul care iese.
9. Scoateți alimentele cu ustensile nemetalice. Nu utilizați niciodată clești metalici sau cuțite, deoarece acestea pot deteriora stratul DuraCeramic™.

10. Deconectați grătarul de la priza electrică. Nu lăsați grătarul în priză dacă este gol sau nesupravegheat.
11. Scoateți tava pentru picurare glisând-o în afară și aruncați conținutul după fiecare utilizare.

UTILIZAREA GRĂTARULUI DESCHIS

▲ Lăsați grătarul să se răcească complet. Deschideți grătarul la maxim, astfel încât ambele plăci să fie plate înainte de a porni unitatea și de a încălzi plăcile de preparare.

1. Introduceți tava pentru picurare în locașul din spatele grătarului. Când este montată, tava pentru picurare colectează excesul de grăsime de la ambele plăci de preparare.
2. Apăsăți butonul de eliberare a balamalei, apoi ridicați capacul.
3. Continuați să ridicați capacul și coborâți-l cu grijă în poziție plată, orizontală (fig. 1).
4. Introduceți ștecherul într-o priză electrică și porniți priza. Se aprinde indicatorul luminos verde de alimentare.
5. Selectați temperatura necesară utilizând butonul de control al temperaturii.
6. Lăsați grătarul să se încălzească până când se aprinde indicatorul luminos portocaliu de disponibilitate.
7. Puneți alimentele pe oricare din plăcile de preparare sau pe ambele. Frigeți alimentele până când sunt rumenite și pătrunse. Durata de frigere depinde de tipul și de grosimea alimentelor. Vă atragem atenția că prepararea alimentelor pe grătarul deschis poate dura mai mult decât atunci când capacul grătarului este închis.

CURĂȚAREA

▲ Scoateți grătarul din priză, opriți-l și lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța. Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid. Nu utilizați niciodată bureți din sârmă, lavete abrazive, substanțe de curățare abrazive sau ustensile metalice pentru a curăța grătarul.

Asigurați-vă întotdeauna că elementii de pe partea inferioară a plăcilor de preparare sunt complet uscați înainte de a-i introduce la loc în poziția corespunzătoare pe grătar.

1. Ștergeți plăcile de preparare cu hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale și umedă.
 2. Curățați exteriorul grătarului cu o lavetă moale și umedă. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.
 3. Ridicați capacul la 90 de grade. Apăsăți butoanele de eliberare a plăcilor și scoateți plăcile glisându-le cu grijă de pe grătar (fig. 2).
 4. Scufundați plăcile de preparare în apă caldută cu săpun. Clățiți cu apă curată. Uscați prin ștergere cu o lavetă moale.
- Notă: vă recomandăm să spălați plăcile grătarului doar manual, pentru a proteja stratul DuraCeramic™.

5. Asigurați-vă că plăcile de preparare sunt introduse la loc în mod corect, aliniind ghidajele plăcilor cu clemele și împingând plăcile cu grijă pentru a le bloca în poziția corespunzătoare.

DEPOZITAREA

1. Lăsați grătarul să se răcească complet și asigurați-vă că este curat înainte de a-l depozita.
2. Închideți capacul și introduceți tava pentru picurare în locașul din spatele unității.
3. Înfășurați cablul de alimentare în spațiul de depozitare din spatele unității.
4. Depozitați unitatea pe o suprafață plată și orizontală, la distanță de margine, într-o poziție din care nu poate fi răsturnată cu ușurință.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Lăsați echipa Breville® să vă ajute să vă activați creativitatea, deschizându-vă o poartă către o lume a alimentelor și băuturilor fără limite. Nu trebuie să vă deplasați departe – doar până la computer, tabletă sau mobil – unde veți descoperi site-ul nostru web GRATUIT cu recomandări și rețete de top care să vă stimuleze imaginația. Veniți cu noi acum la: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

INSTRUCȚIUNI DE PREPARARE

Recomandări pentru preparare

- Vă recomandăm să gătiți peștele și fructele de mare pe grătarul în poziția deschisă. Placa de preparare superioară este grea și poate strivi alimentele fragile când este închisă.
- Pentru cele mai bune rezultate, lăsați carnea roșie și de pasăre să ajungă la temperatura camerei înainte de preparare.
- Pentru orice tip de carne, se recomandă să stea o perioadă înainte de servire. Circa 5 minute pe o farfurie caldă sunt suficiente.
- Nu puneți sare pe alimente înainte de frigere, deoarece aceasta extrage umezeala și vă poate usca alimentele. Condimentați în schimb cu piper negru și puneți sare când alimentele sunt gătite.
- Vă recomandăm să ungeți alimentele cu puțin ulei înainte de frigere. Se poate folosi un spray cu ulei cu nivel redus de calorii în loc de ulei obișnuit.
- La prepararea alimentelor de grosimi diferite, se recomandă să le deplasați pe grătar pentru a le găti uniform.
- La prepararea alimentelor cu conținut ridicat de grăsimi (de ex., pui cu piele), asigurați-vă că goliți tava pentru picurare în mod regulat.

Carne roșie și de pasăre

Notă: durata de gătire pentru friptură depinde de grosimea cărnii și de gust.

Aliment	Durată	Temperatură
File de vită	Mediu, 5–6 minute	Ridicată
Mușchi de vită	Mediu-în sânge, 3–6 minute	Ridicată
Antricot de vită	Mediu-în sânge, 3–6 minute	Ridicată
Pulpă de vită	Mediu-în sânge, 3–6 minute	Ridicată
Mușchi de vită cu os	Mediu-în sânge, 4–7 minute	Ridicată
Hamburger de vită	4–6 minute	Ridicată
Cârnat, subțire	4–5 minute, întoarceți pentru rumenire uniformă	Ridicată
Cârnat, gros	5–6 minute, întoarceți pentru rumenire uniformă	Ridicată
Cotlet de porc	6–8 minute	Ridicată
File de porc	3–4 minute	Ridicată
Pulpă de miel	3–6 minute	Ridicată
Antricot de miel	6–8 minute, pentru grosimi diferite, întoarceți pentru gătire uniformă	Ridicată
Chebab	4–6 minute	Ridicată
Jambon	3–4 minute	Ridicată
Piept de curcan	4–5 minute	Ridicată
Piept de pui	5–7 minute	Ridicată
Piept de pui, bățut	5–6 minute	Ridicată
Pulpe de pui (cu os, cu piele)	15–20 minute	Medie

Pește și fructe de mare (utilizați grătarul deschis)

Aliment	Durată	Temperatură
File de somon	3–4 minute	Medie/ridicată
Cotlet de ton	3–4 minute	Medie/ridicată
Creveți tigrați cruzi	1–2 minute	Medie/ridicată
Cotlet de pește spadă	5–6 minute	Medie/ridicată
File de cod	4–5 minute	Medie/ridicată
File de biban de mare	3–4 minute	Medie/ridicată
Scoici	3–4 minute	Medie/ridicată

Legume

Aliment	Durată	Temperatură
Sparanghel	2–3 minute	Ridicată
Vânătă, feliată	2–3 minute	Ridicată
Dovlecel, feliat	2–3 minute	Ridicată
Cepe, feliate	2–3 minute	Ridicată
Ciuperci, tăiate în jumătate	2–3 minute	Ridicată
Ardei, curățați de semințe și tăiați în jumătate	3–4 minute	Ridicată
Porumb pe știulete	6–8 minute, întorcând pentru rumenire uniformă	Ridicată

Gustări și sanșușuri

Aliment	Durată	Temperatură
Sanșușuri prăjite (șuncă, brânză etc.)	3–4 minute	Ridicată
Panini	4–5 minute	Ridicată
Quesadilla	3–4 minute	Ridicată
Încălzire chifle	2–3 minute	Medie

Fructe (utilizați grătarul deschis)

Aliment	Durată	Temperatură
Banană, tăiată în jumătate pe lungime	1–2 minute	Medie/ridicată
Nectarine, tăiate în jumătate	2–3 minute	Medie/ridicată
Ananas, feliat	1–2 minute	Medie/ridicată

REȚETE

Hamburgeri de vită de casă, 4 porții

- Ulei vegetal
 - 500 g carne de vită tocată slabă
 - 1 ceapă roșie, tăiată cubulețe
 - 2 căței de usturoi, tocați mărunț
 - 1 ou mediu
 - Sare și piper
 - 1 linguriță muștar de Dijon (opțional)
 - 1 lingură oregano proaspăt tocat (opțional)
1. Puneți puțin ulei vegetal într-o tigaie și încălziți-o la foc mediu. Adăugați ceapa și sotați-o câteva minute, fără a o rumeni.
 2. Adăugați usturoiul și continuați gătitul câteva minute la foc mic.
 3. Luați tigaia de pe foc și lăsați conținutul acesteia la răcit.
 4. Puneți carnea de vită într-un vas pentru amestecare, împreună cu amestecul de ceapă răcit și restul ingredientelor. Amestecați bine.
 5. Împărțiți amestecul în 4 porții. Formați hamburgeri din amestec cu mâinile (poate ajuta dacă vă udați puțin pe mâini). Puneți-i în frigider să se răcească și să se întărească.
 6. Ungeți hamburgerii cu puțin ulei și puneți-i pe grătarul încălzit la setarea ridicată. Frigeți-i 6–8 minute, până când sunt pătrunși.
- Serviți cu ciabatta cu coajă tare sau chifle brioșă, salată proaspătă de năsturel sau alte frunze și sosurile sau garniturile preferate.

Pui înfășurat în șuncă, 4 porții

- 4 piepturi de pui fără piele, bătute ușor (circa 2 cm grosime)
 - Ulei de măsline
 - Piper negru proaspăt măcinat
 - 4 felii de șuncă
 - Coaja de la 2 lămâi
 - 3 crenguțe de cimbru proaspăt, frunzele culese și strivite
1. Puneți feliile de șuncă pe un fund de tocat. Puneți câte un piept de pui peste fiecare felie, astfel încât să poată fi înfășurată peste partea de mijloc a fiecărui piept (încă nu înfășurați puilul).
 2. Stropiți fiecare piept de pui cu ulei de măsline, puneți puțin piper negru, coajă de lămâie și câteva frunze de cimbru.
 3. Înfășurați șunca în jurul puilului.
 4. Puneți puilul pe grătarul încălzit la setarea ridicată, cu partea de îmbinare a șuncii în jos.
 5. Ungeți suprafața bucăților de pui cu ulei de măsline, închideți capacul și frigeți-le 4–5 minute, până când se rumenesc și se pătrund.
 6. Luați-le de pe grătar și puneți-le pe o farfurie caldă, lăsându-le să stea câteva minute.
 7. Feliati-le pe diagonală și serviți cu asparagus la grătar și cartofi noi sau cu o salată crocantă.

Glazură picantă cu chipotle, 2 porții

- 2 linguri ulei de ardei iute sau de măsline
 - 1 cățel de usturoi mediu, tocat mărunt
 - 2 lingurițe pastă de ardei iute chipotle
 - Coaja dată pe răzătoare și zeama de la 1 lămâie verde
 - 1 lingură de miere
1. Amestecați toate ingredientele și marinați carnea la temperatura camerei circa 1 oră.
 2. Scoateți carnea din marinată și puneți-o pe grătarul încălzit la setarea ridicată. Frigeți după gust.
 3. Lăsați-o să stea înainte de servire.

Condimente afumate pentru grătar, 2 porții

- 1 lingură semințe de fenicul
 - 1 linguriță paprica afumată
 - 1 linguriță zahăr brun
 - 1 lingură semințe de chimion
 - ½ linguriță sare de mare
1. Pisați toate ingredientele într-un mojar cu pistil sau într-un mini-robot de bucătărie până când amestecul este omogen și fin.
 2. Frecați carnea roșie sau de pasăre cu amestecul pisat și lăsați-o să se marineze 1–2 ore sau peste noapte pentru o mai mare intensitate a aromei.
 3. Ungeți carnea cu puțin ulei înainte de frigare.

Unt de ardei iute, coriandru și lămâie verde, 2 porții

- 100 g unt tartinabil
 - Coaja de la 1 lămâie verde
 - 1 ardei iute roșu (după cât de condimentat doriți să fie), curățat de semințe și tocat foarte mărunt
 - 1 mână de coriandru, tocat
 - Fulgi din sare de mare și piper negru proaspăt măcinat
1. Combinați ingredientele într-un vas potrivit și bateți-le bine.
 2. Puneți untul pe o bucată de hârtie de copt și rulați-l formând un cilindru mic.
 3. Păstrați-l la frigider până la servire. Tăiați o felie mică și puneți-o peste carnea preparată la grătar, lăsând untul să se topească puțin înainte de servire.

Frigărui de halloumi și legume, 4 porții

- 2 dovlecei medii
 - 1 ardei roșu, tocat în bucăți mari
 - 1 ceapă roșie mare
 - 250 g brânză halloumi (tăiată în 16 cuburi)
 - 16 roșii cireșă
 - 1 lingură ulei de măsline
 - 2 linguri zeamă de lămâie
 - 2 lingurițe frunze de cimbru proaspăt tocate
 - 1 linguriță muștar de Dijon
 - Pita grecească pentru servire
1. Tăiați dovleceii în rondele și ceapa roșie în bucăți mari. Înfingeți legumele și brânza pe 8 frigări mici sau 4 mari.
 2. Puneți uleiul de măsline, zeama de lămâie, frunzele de cimbru tocate și muștarul într-un bol mic și amestecați-le bine.
 3. Ungeți frigăruiile cu marinata. Puneți frigăruiile pe grătarul încălzit la setarea medie. Frigeți-le până când brânza s-a rumenit și legumele s-au muiat puțin.
 4. Luați frigăruiile de pe grătar, apoi puneți pita grecească pe grătar și încălziți-o.
- Serviți frigăruiile stropite cu restul de marinată și cu pita grecească încălzită.

Banane la grătar cu sos caramel cu migdale și fistic, 2 porții

- Nu decojiți bananele, pentru a păstra pulpa intactă și a fi mai ușor de pus și de luat de pe grătar.
 - 2 banane mari, cu coajă și tăiate în jumătate pe lungime
 - 220 g zahăr pudră
 - 250 ml smântână grasă
 - 60 g fulgi de migdale prăjiți
 - 50 g fistic tocat
 - Înghețată de vanilie pentru servire
1. Puneți zahărul pudră și 2 linguri de apă într-o cratiță cu fund gros. Rotiți încet cratița pentru a dizolva zahărul și încălziți ușor până când fierbe și capătă o culoare caramel aurie. Acest pas durează circa 5 minute.
 2. Luați cratița de pe foc și adăugați smântâna cu grijă, vor sări stropi la început, dar amestecul se va întări adăugând smântâna.
 3. Puneți cratița înapoi pe foc și încălziți ușor, amestecând caramelul cu smântâna.
 4. Luați cratița de pe foc când amestecul este uniform, adăugați migdalele și fisticul și puneți-o deoparte.
 5. Ungeți partea tăiată a bananelor cu puțin unt topit sau ulei și puneți-le pe grătarul încălzit la setarea medie/ridicăta. **Nu închideți capacul.**
 6. Frigeți bananele câteva minute, întoarceți-le și lăsați-le încă 1 minut.
 7. Puneți bananele cu grijă pe o farfurie caldă și decojiți-le.
- Puneți deasupra o cupă de înghețată de vanilie și o porție generoasă de sos cald.

GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiati-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ОПАСНОСТТА

Прочетете тези инструкции, преди да пристъпите към работа с уреда, и ги запазете за бъдещо ползване.

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатацията. Децата не трябва да си играят с уреда. На деца на възраст над 8 години е разрешено да почистват и поддържат уреда само под наблюдение. Пазете уреда и хранящия кабел далече от достъп на деца под 8 години.

Винаги оставяйте достатъчно празно място отгоре и от всички страни за циркулация на въздуха. Никога не използвайте уреда под шкафове, завеси или други леснозапалими материали.

Никога не работете с уреда посредством външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

⚠ Не докосвайте металните части на уреда по време на употреба, тъй като те могат да са силно нагорещени.

Никога не използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.

Ако хранящия кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от подобни квалифицирани лица, за да няма заплаха за безопасността.

- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със запушалката или да превключвате уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.

- Необходимо е внимание при използването на уреда върху повърхности, които могат да се повредят от топлина. Препоръчително е използването на топлоизолираща подложка.
- Този уред не трябва да се поставя върху или в близост до потенциално горещи повърхности (като например газова или електрическа подставка (плот)).
- Никога не оставяйте хранящия кабел да виси над ръба на работещ уред, да се докосва до горещи повърхности или да се навързва на възли, да се приклепва или заципва.
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан или ако има видими следи от повреда.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че уредът е изключен и че щепселът е изваден от мрежовия контакт след употреба.
- Винаги оставяйте уреда да се охлади преди почистване или съхранение.
- Не потапяйте основното тяло, кабела или щепсела във вода или каквато и да било течност.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение при употреба.

ЧАСТИ

- 1 Дръжка
- 2 Бутон за освобождаване на пантата
- 3 Тавичка за оттичане (в задната част)
- 4 Отделение за съхранение на кабела (в задната част)
- 5 Бутони за освобождаване на плочата
- 6 Опорни крачета (под уреда)
- 7 Регулатор на температурата
- 8 Светлинен индикатор за готовност (оранжев)
- 9 Светлинен индикатор за храняването (зелен)
- 10 Подвижни плочи за готвене с DuraCeramic™ покритие

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Разпаковайте грила. Можете да запазите опаковката за бъдещо ползване.

- Свалете и почистете плочите за готвене старателно, за да премахнете всички нечистотии или остатъци при процеса на производство (следвайте указанията от *Почистване*).
- Избършете тавичката за оттичане с мека влажна гъба и я подсушете старателно.
- Почистете външните части на грила с мека влажна кърпа. Капакът може да се полира с мека суха кърпа.

Обърнете внимание, че при първото ползване на грила е възможно да усетите лек мирис на изгоряло и да видите слаб дим. Това явление е напълно нормално и скоро ще изчезне.

ФУНКЦИИ

Плочи за готвене с покритие DuraCeramic™

Плочите за готвене са с изключителното DuraCeramic™ покритие. Специалното керамично покритие от естествен материал е предназначено да затопля по-бързо и по-ефективно от стандартните незалепващи покрития – което означава по-малко време за приготвяне на вашите вкусни домашно приготвени леки закуски. Освен това DuraCeramic™ покритието е устойчиво на надраскване – този продукт е създаден, за да бъде използван дълго време. Успокоението идва от факта, че DuraCeramic™ покритието не съдържа PTFE и PFOA, а и това изключително покритие е издръжливо и лесно за почистване.

DuraCeramic™ покритие – създадено да приготвя с лекота каквото и да сложите върху него.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ ГРИЛ

▲ Внимавайте с горещите повърхности. Плочите за готвене стават МНОГО ГОРЕЩИ. НЕ пипайте никакви части, докато не изстинат напълно.

По време на готвене от всички страни на грила излиза пара. Никога не оставяйте грила без наблюдение по време на употреба.

1. Винаги развивайте напълно захранващия кабел от отделението за съхранение на кабела в грила преди употреба. Проверете дали кабелът не виси над работната повърхност.
2. Вкарайте тавичката за оттичане в канала в задната част на грила. Излишната мазнина се събира в тавичката за оттичане. Не използвайте грила без да сте поставили тавичката за оттичане.
3. Затворете капака, пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт и включете уреда. Зеленият индикатор за захранването ще светне.
4. Изберете желаната температура чрез регулатора за температурата.
5. Изчакайте грила да загрее в затворено положение, докато светне оранжевият светлинен индикатор за готовност.
6. Повдигнете капака и поставете храната върху долната плоча.
7. Затворете капака. Горната плоча за готвене е подвижна плоча, която е проектирана така, че да притиска постепенно храната по време на готвенето. Печете храната до златисто кафяво и докато се опече напълно. Точното време за печене е въпрос на вкус. То зависи също от вида и дебелината на храната. Прочетете раздела *Указания за готвене* или повече информация.
8. Когато готвенето приключи, използвайте кърпа или готварска ръкавица, за да повдигнете внимателно капака, като внимавате за изпусканата пара.

9. Извадете храната с помощта на неметални прибори. Никога не използвайте метални щипки или нож, тъй като това може да повреди DuraCeramic™ покритието.
10. Изключете грила от електрическия контакт. Не оставяйте грила включен в контакта, ако е празен или е оставен без надзор.
11. След всяка употреба изваждайте тавичката за оттичане и я изправайте.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА В ОТВОРЕНО ПОЛОЖЕНИЕ

▲ Изчакайте грилът да изстине напълно. Отворете грила, тъй че и двете плочи да бъдат наравно, преди да включите уреда и да загрейте плочите за готвене.

1. Вкарайте тавичката за оттичане в канала в задната част на грила. Когато е на мястото си, тавичката за оттичане събира излишната мазнина и от двете плочи за готвене.
2. Натиснете бутона за освобождаване на пантата и повдигнете капака.
3. Продължете да повдигате капака, докато го спускате бавно в равно, хоризонтално положение (фиг. 1).
4. Пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт и включете уреда. Зеленият индикатор за захранването ще светне.
5. Изберете желаната температура чрез регулатора за температурата.
6. Изчакайте грила да загрее, докато светне оранжевият светлинен индикатор за готовност.
7. Поставете храната върху едната или двете плочи за готвене. Печете храната до златисто кафяво и докато се опече напълно. Времето за печене зависи от вида и дебелината на храната. Имайте предвид, че готвенето с отворен грил може да отнеме повече време, отколкото ако той е затворен.

ПОЧИСТВАНЕ

▲ Изключете грила, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта и изчакайте да изстине напълно, преди да го почиствате. Не потапяйте основното тяло, кабела или щепсела във вода или каквато и да било течност. Никога не използвайте телени гъби, стъргалки, абразивни почистващи препарати или метални прибори за почистване на грила.

Винаги проверявайте дали нагревателите от долната страна на плочите са изсъхнали напълно, преди да ги поставите на мястото им в грила.

1. Избършете плочите с домакинска хартия или с мека суха кърпа.
2. Почистете външните части на грила с мека влажна кърпа. Капакът може да се полира с мека суха кърпа.

3. Вдигнете капака в изправено положение на 90 градуса. Натиснете бутоните за освобождаване на плочите и извадете плочите, като ги плъзнете внимателно навън от грила (фиг. 2).
4. Накиснете плочите за готвене в топла сапунена вода. Изплакнете с чиста вода. Подсушете с мека кърпа. Забележка: Препоръчваме ви да миете плочите за печене само на ръка, за да запазите DuraCeramic™ покритието.
5. Уверете се, че плочите за готвене са поставени правилно като изравните водачите на плочите със скобите и избутайте плочите внимателно, докато ги застопорите на местата им.

СЪХРАНЕНИЕ

1. Изчакайте грила да се охлади напълно, преди да го приберете за съхранение и се уверете, че е чист.
2. Затворете капака и вкарайте тавичката за оттичане в канала в задната част на уреда.
3. Навийте кабела в отделението за съхранение на кабела в задната част на уреда.
4. Съхранявайте уреда на твърда, равна повърхност далеч от ръба, където не може лесно да се обърне.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Позволете на екипа на Breville® да ви помогне да развихрите въображението си, като отвори за вас входа към един свят на храна и напитки без граници. Не е нужно да пътувате надалеч – само до компютъра, таблета или мобилния телефон, където ще намерите нашия БЕЗПЛАТЕН уебсайт с невероятни съвети и рецепти, които ще вдъхновят въображението ви. Присъединете се към нас на: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ

Съвети за готвене

- Препоръчваме да готвите риба и морска грана върху грила в отворено положение. Горната плоча за готвене е тежка и може да смачка деликатни храни, когато се затвори.
- За да постигнете най-добри резултати, изчакайте всички меса и птици да достигнат стайна температура, преди да ги готвите.
- Всички меса са по-добри, ако се оставят да отпочинат преди сервиране. Около 5 минути върху топла плоча са достатъчни.
- Не посоялявайте храната преди печене, за да не извлечете влагата и храната ви да стане суха. Вместо това поръсете с черен пипер, а солта добавете, когато храната е сготвена.
- Препоръчваме ви да намажете храната с малко мазнина преди печене. Вместо обикновено олио може да се използва напръскване с нискокалорично олио.

- Когато готвите хранителни продукти с различна дебелина, е добре да ги местите върху грила, за да се сготвят равномерно.
- Когато готвите продукти с много мазнина (например пилешко с кожа), периодично изправайте тавичката за оттичане.

Меса и птици

Забележка: Времето за готвене на стека зависи от дебелината на месото и от вашите вкусови предпочитания.

Хранителен продукт	Време	Температура
Филе	Средно, 5–6 минути	Висока
Контрафиле	Средно алангле, 3–6 минути	Висока
Антрекот	Средно алангле, 3–6 минути	Висока
Бут	Средно алангле, 3–6 минути	Висока
Котлет	Средно алангле, 4–7 минути	Висока
Говежди бургер	4–6 минути	Висока
Наденица, тънка	4–5 минути, да се обръща за равномерен цвят	Висока
Наденица, дебела	5–6 минути, да се обръща за равномерен цвят	Висока
Свинска пържола	6–8 минути	Висока
Свинско филе	3–4 минути	Висока
Агнешки бут	3–6 минути	Висока
Агнешка пържола	6–8 минути за различна дебелина, да се обръща за равномерно готвене	Висока
Кебап	4–6 минути	Висока
Пушена шунка	3–4 минути	Висока
Пуешки гърди	4–5 минути	Висока
Пилешки гърди	5–7 минути	Висока
Пилешки гърди, начукани	5–6 минути	Висока
Пилешки бутчета (с кост и кожа)	15–20 минути	Средна

Риба и морска грана (използване на грила в отворено положение)

Хранителен продукт	Време	Температура
Филе от сьомга	3–4 минути	Средна/висока
Стек от риба тон	3–4 минути	Средна/висока
Сурови тигрови скариди	1–2 минути	Средна/висока
Стек от риба меч	5–6 минути	Средна/висока
Филе от треска	4–5 минути	Средна/висока
Филе от лаврак	3–4 минути	Средна/висока
Миди Сен Жак	3–4 минути	Средна/висока

Зеленчуци

Хранителен продукт	Време	Температура
Аспержи	2–3 минути	Висока
Патладжан, нарязан	2–3 минути	Висока
Тиквичка, нарязана	2–3 минути	Висока
Лук, нарязан	2–3 минути	Висока
Гъби, срязани наполовина	2–3 минути	Висока
Чушки, без семки и срязани наполовина	3–4 минути	Висока
Кочан царевица	6–8 минути, като се въртят за равномерен цвят	Висока

Закуски и сандвичи

Хранителен продукт	Време	Температура
Тостери (шунка, сирене и т.н.)	3–4 минути	Висока
Джоб сандвич	4–5 минути	Висока
Кесадия (сандвич със сирене)	3–4 минути	Висока
Затопляне на хлебчета	2–3 минути	Средна

Плодове (използване на грила в отворено положение)

Хранителен продукт	Време	Температура
Банан, срязан наполовина по дължина	1–2 минути	Средна/висока
Нектарини, срязани на половина	2–3 минути	Средна/висока
Ананас, нарязан	1–2 минути	Средна/висока

РЕЦЕПТИ

Домашно приготвени телешки бургери за 4 порции

- Растителна мазнина
 - 500 г кълцано крехко телешко
 - 1 глава червен лук, на кубчета
 - 2 скилидки чесън, фино нарязани
 - 1 средно голямо яйце
 - Сол и черен пипер
 - 1 ч.л. дижонска горчица (по желание)
 - 1 с.л. пресен риган, накълцан (по желание)
1. Сложете малко растително олио в тиган и загрейте на средно силно. Добавете лука и го задушете за няколко минути, без да го запърхвате.
 2. Добавете чесъна и продължете да готвите на тих огън още една минута.
 3. Махнете от котлона и оставете да се охлади.
 4. Сложете телешкото в купа за смесване, заедно с охладената лучена смес и останалите съставки. Смесете добре.
 5. Разделете сместа на 4 порции. От сместа оформете бургери с ръце (добре е ръцете да са леко навлажнени). Поставете в хладилника да се охладят и втвърдят.
 6. Намажете бургерите с малко олио и ги сложете върху предварително загретия грил на висока температура. Печете 6–8 минути, докато се опекаат в средата.
- Сервирайте върху хрупкави хлебчета чабата или бриош, с пресен кресон или листна салата и вашите любими сосове.

Пилешко роле с прошуто за 4 порции

- 4 пилешки филета без кожа, леко начукани (дебелина около 2 см)
- Зехтин
- Прясно смлян черен пипер
- 4 резена прошуто
- Настърганата кора от 2 лимона
- 3 стръка прясна мащерка, без листа и стрити

1. Разстелете резените прошуто на дъска за рязане. Поставете пилешко филе върху всеки от тях, така че да има достатъчно, за да се обвие около средната част (за момента не обвивайте изцяло пилешкото).
2. Поръсете всяко пилешко филе със зехтин, добавете малко черен пипер, лимонова кора и поръсете с листа от мащерка.
3. Обвийте прошутото около пилешкото.
4. Поставете пилешкото върху предварително загретия грил на висока температура, с мястото на завиване на прошутото надолу.
5. С четка намажете повърхността на пилешкото със зехтин, затворете капака и печете 4–5 минути, докато стане златисто и се опече в средата.
6. Свалете от грила, нарежете в затоплена чиния и оставете да отпочине няколко минути.

Нарежете по диагонал и сервирайте с печени на тиган аспержи и пресни картофи, или пък с хрупкава салата.

Пикантна глазура от чипотле

- 2 с.л. чили или зехтин
 - 1 средно голяма скилидка чесън, фино нарязана
 - 2 ч.л. паста чипотле
 - Настърганата кора и сокът на 1 лайм
 - 1 с.л. мед
1. Смесете всички съставки и маринирайте стека при стайна температура в продължение на около 1 час.
 2. Извадете от маринатата и поставете върху предварително загретия грил на висока температура. Опечете, както желаете.
 3. Оставете да отпочине, преди да сервирате.

Опушена суха смес за барбекю

- 1 с.л. семена фенел
 - 1 ч.л. пушен червен пипер
 - 1 ч.л. кафява захар
 - 1 с.л. семена кимон
 - ½ ч.л. морска сол
1. Стрийте всички съставки в хапан или чопър, докато се смесят добре.
 2. Натрийте месото или пилешкото и оставете да се маринова 1–2 часа или цяла нощ за по-дълбок вкус.
 3. Намажете с малко олио преди печене.

Масло от чили, кориандър и лайм

- 100 г меко масло
 - Настърганата кора от 1 лайм
 - 1 червена чили чушка (количеството зависи от това, колко люто го искате), без семки и много фино нарязана
 - 1 шепа кориандър, нарязан
1. Кристали морска сол и прясно смлян черен пипер
 2. Смесете съставките в подходяща купа и разбийте добре.
 3. Поставете маслото върху хартия за печене и навийте, за да се оформи малка пръчка.
 4. Охладете в хладилника, колкото е необходимо. Отрежете малко и го сложете върху печено на грил месо, като оставите маслото да се разтопи леко преди да сервирате.

Шишчета от сирене халуми и зеленчуци за 4 порции

- 2 средно големи тиквички
 - 1 червена чушка, нарязана на парчета
 - 1 голяма глава червен лук
 - 250 г сирене халуми (нарязано на 16 кубчета)
 - 16 чери домата
 - 1 с.л. зехтин
 - 2 с.л. сок от лимон
 - 2 ч.л. прясно нарязани листа от мащерка
 - 1 ч.л. дижонска горчица
 - Питка за сервиране
1. Нарежете тиквичките на кръгчета, а червения лук на парчета. Нанижете зеленчуците и сиренето на 8 малки или на 4 големи шишчета.
 2. Сложете зехтина, лимония сок, нарязаните листа от мащерка и горчицата в малка купа и ги смесете добре.
 3. Намажете шишчетата с маринатата. Сложете шишчетата на предварително загретия грил на средна температура. Печете, докато сиренето стане златисто, а зеленчуците омекнат малко.
 4. Свалете шишчетата от грила, преди да сложите питката върху него, за да се стопли.

Сервирайте шишчетата поръсени с останалата марината и топлата питка.

Печени банани с карамелен сос с ядки за 2 порции

- Оставете бананите с кората, за да се запазят и по-лесно да се слагат и свалят от грила.
- 2 големи банана, с кората и разполовени по дължина
- 220 g пудра захар
- 250 ml бита сметана
- 60 g филирани печени бадеми
- 50 g накълцан шамфъстък
- Ванилов сладолед за сервиране

1. Сложете пудрата захар и 2 с.л. вода в тиган с дебело дъно. Въртете тигана бавно, за да се разтопи захарта и нагрейте леко, докато се появят мехурчета и златист цвят на карамел. Това би трябвало да отнеме около 5 минути.
2. Сваляте от огъня и добавете сметаната внимателно; ще пръска малко, но ще се ствърди, след като се добави.
3. Върнете тигана на огъня и нагрейте бавно всичко, като разбърквате, за да се смесят карамелът и сметаната.
4. Сваляте от огъня, когато се получи гладка смес, добавете ядките и оставете настрана.
5. Намажете отрязаната страна на банана с малко разтопено масло или с олио и го сложете върху предварително загретия грил на средна/висока температура. **Не затваряйте капака.**
6. Печете няколко минути, обърнете и оставете да се запече още 1 минута.
7. Внимателно поставете банана в затоплена чиния и обелете кората.

Добавете топка ванилов сладолед и полейте обилно с топлия сос.

ГАРАНЦИЯ

Моля, пазете касовата бележка, тъй като ще ви бъде необходима за каквито и да е рекламации по настоящата гаранция.

Този уред има гаранция от 2 години, след като го закупите, както е описано в настоящия документ.

По време на този гаранционен срок, ако в малко вероятния случай уредът спре да функционира поради неизправност в конструкцията или в изработката, моля, върнете го обратно на мястото, откъдето сте го закупили, с вашата касова бележка и копие на настоящата гаранция.

Правата и ползите по настоящата гаранция са в допълнение към вашите установени със закон права, които не са засегнати от настоящата гаранция. Единствено Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) има правото да променя тези условия.

JCS (Europe) поема задължението в рамките на гаранционния срок да ремонтира безплатно или да замени уреда, или каквото и да е част от уреда, ако се установи, че не работи правилно, при условие че:

- надлежно уведомите мястото на закупуване или JCS (Europe) за проблема; и
- уредът не е бил модифициран по какъвто и да е начин или не е бил предмет на неправилна употреба, злоупотреба, ремонт или изменение от лице, което не е оторизираното от JCS (Europe).

Неизправности, появили се в резултат от неправилна употреба, повреда, злоупотреба, използване с неправилно напрежение, природни бедствия, събития извън контрола на JCS (Europe), ремонт или модификация от лице, различно от оторизираното от JCS (Europe) лице, или в резултат от неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от настоящата гаранция. Освен това нормалното износване на уреда, включително, но не само, леко обезцветяване и драскотини, не се покриват от настоящата гаранция.

Правата по настоящата гаранция се прилагат само за първоначалния купувач и не продължават действието и валидността си при търговска или обща употреба.

Ако вашият уред включва притурка със специфична за страната гаранция, моля, вижте сроковете и условията на тази гаранция вместо настоящата гаранция, или се обърнете към вашия местен оторизиран дилър за повече информация.

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: enquiriesEurope@jardencs.com за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно WEEE (директивата за отпадъците от електрически и електронно оборудване (OEEO)).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

Pročitajte ove upute prije korištenja uređaja i čuvajte ih radi budućih potreba.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, ako im je pružen nadzor ili upute o sigurnom korištenju uređaja i ako razumiju postojeće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju izvoditi djeca mlađa od 8 godina i bez roditeljskog nadzora.

Uređaj i njegov kabel držite izvan dosega djece mlađe od 8 godina.

Uvijek ostavite dovoljno prostora iznad uređaja i sa svih njegovih strana radi prozračivanja. Uređaj nikad ne upotrebljavajte ispod kuhinjskih elemenata, zavjesa ili drugih zapaljivih materijala.

Nikad ne upravljajte uređajem korištenjem vanjskog vremenskog mjerača ili odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.

⚠ Nemojte tijekom upotrebe dodirivati metalne dijelove uređaja jer bi oni mogli postati jako vrući.

Uređaj upotrebljavajte isključivo u svrhu za koju je namijenjen. Ovaj je uređaj predviđen isključivo za upotrebu u kućanstvu. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom prostoru.

Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, njegov ovlašten i servisni predstavnik ili podjednako kvalificirana osoba zamijeni radi izbjegavanja opasnosti.

- Uvijek se pobrinite da su vam ruke suhe prije rukovanja utikačem ili prekidačem uređaja.
- Uređaj uvijek koristite na stabilnoj, sigurnoj, suhoj i vodoravnoj površini.
- Potrebno je obratiti pažnji prilikom korištenja uređaja na površinama koje vrućina može oštetiti. Preporučuje se upotreba izolacijske podloge.
- Ovaj se uređaj ne smije postavljati na ili u blizini potencijalno vrućih površina (poput plinske ili električne peći).

- Nemojte dopustiti da kabel napajanja visi preko ruba radne površine, da dodiruje vruće površine ili da se zaplete, zaglavi ili prignječi.
- Nemojte koristiti uređaj ako ja pao na pod ili ako postoje bilo kakvi vidljivi znakovi oštećenja.
- Pobrinite se da je uređaj isključen i odvojen od utičnice napajanja nakon korištenja i prije čišćenja.
- Uvijek pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Nemojte uranjati u vodu ili bilo kakvu tekućinu glavno tijelo uređaja, komplet kabela ili utikač.
- Uređaj nikad ne ostavljajte da radi bez nadzora.

DIJELOVI

- 1 Rukohvat
- 2 Tipka za oslobađanje preklopa
- 3 Pladanj za masnoće (stražnja strana)
- 4 Spremanje kabela (stražnja strana)
- 5 Tipke za oslobađanje ploče
- 6 Stopica za namještanje (donja strana)
- 7 Kontrola temperature
- 8 Svjetlo pripravnosti (žuto)
- 9 Svjetlo napajanja (zeleno)
- 10 Odvojive ploče za kuhanje sa slojem DuraCeramic™

PRIJE PRVE UPOTREBE

Raspakirajte roštilj. Pakiranje biste mogli sačuvati radi budućih potreba.

- Uklonite i temeljito operite ploče za kuhanje da biste uklonili sve nečistoće ili ostatke iz proizvodnog postupka (pogledajte upute u odjeljku *Čišćenje*).
- Pladanj za masnoće obrišite mekanom i vlažnom spužvom i temeljito osušite.
- Vanjsku površinu roštilja očistite mekanom i vlažnom krpom. Poklopac se može dotjerati mekom i suhom krpom.

Napominjemo da biste prilikom prve upotrebe roštilja mogli uočiti lagani miris paljenja i malo dima. Ovo je potpuno uobičajeno i ubrzo će prestati.

ZNAČAJKE

Ploče za kuhanje sa slojem DuraCeramic™

Ploče za kuhanje sadrže ekskluzivni sloj DuraCeramic™. Ovaj specijalizirani prirodni keramički sloj dizajniran je za brži prijenos topline i učinkovitiji je od standardnih ne-ljepljivih slojeva - što podrazumijeva kraća vremena kuhanja vaših ukusnih kućnih objeda. Dodano, DuraCeramic™ sloj otporan je na ogrebotine - izrađen je da traje. Umirujuća je i činjenica da DuraCeramic™ sloj ne sadrži PTFE i PFOA, pa je ovaj ekskluzivni sloj izdržljiv i jednostavan za čišćenje. DuraCeramic™ sloj - dizajniran da s jednostavnošću izdrži sve što na njega stavite.

UPOTREBA ROŠTILJA

▲ Budite oprezni u blizini vrućih površina. Ploče za kuhanje postaju JAKO VRUĆE. NEMOJTE dodirivati nijedan dio dok se u potpunosti ne ohladi.

Tijekom kuhanja iz svih strana roštilja izlazit će para. Roštilj nikad ne ostavljajte bez nadzora dok je u upotrebi.

1. Prije upotrebe uvijek u potpunosti razmotajte kabel napajanja iz područja za spremanje kabela na roštilju. Pobrinite se da kabel ne visi s radne površine.
2. Umetnite pladanj za masnoće u utor na stražnjoj strani roštilja. Pladanj za masnoće prikuplja višak masnoća. Roštilj nemojte upotrebljavati bez postavljenog pladnja za masnoće.
3. Očistite poklopac, utaknite utikač u električnu utičnicu i uključite utičnicu. Uključit će se zeleni pokazivač napajanja.
4. Potrebnu temperaturu podesite upotrebom kontrole temperature.
5. Pustite da se roštilj zagrije u zatvorenom položaju, dok se ne uključi žuto svjetlo pripravnosti.
6. Podignite poklopac i hranu postavite na donju ploču.
7. Spustite poklopac. Gornja ploču za kuhanje ima slobodno preklapanje, koje je dizajnirano za postepeno pritiskanje na hranu tijekom kuhanja. Pecite hranu dok ne postane zlatno smeđe boje i temeljito se skuha. Točno vrijeme kuhanja ovisi o vašem ukusu. Također će ovisiti o vrsti i debljini hrane. Za dodatne informacije pogledajte odjeljak *Smjernice za kuhanje*.
8. Kada završite s kuhanjem, upotrijebite kuhinjsku krpu ili rukavice za pečenje da biste pažljivo podigli poklopac, pazeći pritom na nastala isparenja.
9. Hranu uklonite ne-metalnim priborom. Nemojte nikad upotrebljavati metalnu žlicu ili nož jer oni mogu oštetiti sloj DuraCeramic™.
10. Roštilj odvojite od utičnice električnog napajanja. Nemojte roštilj ostavljati priključenim ako je prazan ili bez nadzora.
11. Nakon svake upotrebe izvucite pladanj za masnoće i odbacite sadržaj.

UPOTREBA OTVORENOG ROŠTILJA

▲ Pustite da se roštilj u potpunosti ohladi. Prije uključivanja uređaja i zagrijavanja ploča za kuhanje otvorite roštilj tako da su obje ploče poravnate.

1. Umetnite pladanj za masnoće u utor na stražnjoj strani roštilja. Kada je postavljen, pladanj za masnoće prikupljat će višak masnoća s obje ploče za kuhanje.
2. Pritisnite tipku za oslobađanje preklopa i zatim podignite poklopac.
3. Nastavite s podizanjem poklopca dok ga pažljivo spuštate u poravnat i vodoravan položaj (Crtež 1).
4. Utaknite utikač u električnu utičnicu i uključite utičnicu. Uključit će se zeleni pokazivač napajanja.

5. Potrebnu temperaturu podesite upotrebom kontrole temperature.
6. Pustite da se roštilj zagrije dok se ne uključi žuto svjetlo pripravnosti.
7. Hranu postavite na bilo koju ili obje ploče za kuhanje. Pecite hranu dok ne postane zlatno smeđe boje i temeljito se skuha. Vrijeme pečenja ovisit će o vrsti i debljini hrane. Napominjemo da kuhanje hrane na otvorenom roštilju može potrajati dulje u odnosu na kuhanje sa zatvorenim poklopcem.

ČIŠĆENJE

▲ Odvojite od utičnice i isključite roštilj, te pustite da se potpuno ohladi prije čišćenja. Nemojte uranjati u vodu ili bilo kakvu tekućinu glavno tijelo uređaja, komplet kabela ili utikač. Nikad nemojte za čišćenje roštilja upotrebljavati čeličnu vunu, strugalice, abrazivna sredstva za čišćenje ili metalni jedaći pribor.

Uvijek se pobrinite da su kuhaći elementi s donje strane ploča za kuhanje temeljito osušeni prije ponovnog umetanja u roštilj.

1. Ploče za kuhanje obrišite upijajućim papirom ili mekom i vlažnom krpom.
2. Vanjsku površinu roštilja očistite mekanom i vlažnom krpom. Poklopac se može dotjerati mekom i suhom krpom.
3. Podignite poklopac u položaj od približno 90 stupnjeva. Pritisnite tipke za oslobađanje ploča i kliznim ih pokretom pažljivo uklonite s roštilja (Crtež 2).
4. Uronite ploče za kuhanje u toplu i sapunastu vodu. Isperite čistom vodom. Obrišite i osušite mekanom krpom. Napomena: Preporučujemo da ploče roštilja perete samo ručno, kako biste očuvali DuraCeramic™ sloj.
5. Pobrinite se da su ploče za kuhanje pravilno vraćene tako da vodilice ploče poravnate s kopcama i ploče pažljivo potisnete dok se ne blokiraju u mjestu.

SKLADIŠTENJE

1. Pustite da se roštilj u potpunosti ohladi prije skladištenja i pobrinite se da je čist.
2. Zatvorite poklopac i umetnite pladanj za masnoće u utor na stražnjoj strani roštilja.
3. Namotajte kabel u prostor za spremanje na stražnjoj strani uređaja.
4. Uređaj spremite na pravilnoj i vodoravnoj površini, podalje od ruba i na mjestu gdje se ne može jednostavno prevnuti.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Dopustite da vam Breville® tim pomogne da pokrenete svoju kreativnost otvarajući vrata u svijet hrane i pića, bez ograničenja. Ne morate prijeći veliki put – dovoljno je samo do vašeg računala, tableta ili mobitela – gdje možete otkriti našu BESPLATNU web-lokaciju s najboljim savjetima i receptima za poticanje vaše mašte. Pridružite nam se: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

SMJERNICE ZA KUHANJE

Savjeti za kuhanje

- Preporučujemo da ribu i morske plodove kuhate na roštilju u otvorenom položaju. Gornja ploča za kuhanje je teška i može zgncijeliti osjetljivu hranu kada se zatvori.
- Za najbolje rezultate pustite da cijelo meso dođe na sobnu temperaturu prije kuhanja.
- Za sve je vrste mesa korisno da odstoje prije posluživanja. Dovoljno je približno 5 minuta na toplom tanjuru.
- Nemojte dodavati sol u hranu prije kuhanja jer ona izvlači vlagu i može isušiti hranu. Umjesto toga začinite crnim paprom, a sol dodajte nakon kuhanja hrane.
- Preporučujemo da hranu lagano nauljite prije kuhanja. Poprskajte niskokaloričnim uljem umjesto korištenja običnog ulja.
- Kada kuhate hranu različitih debljina, možda će biti potrebno pomicati dijelove hrane na roštilju radi ujednačenog kuhanja.
- Kada kuhate hranu s visokim udjelom masnoća (npr. pilećina s kožicom) pobrinite se da redovno praznite pladanj za masnoće.

Meso i pilećina

Napomena: Vrijeme kuhanja odreska ovisit će o debljini mesa i vašem ukusu.

Hrana	Vremena	Temperatura
File odrezak	Srednje, 5 – 6 minuta	Visoko
Odrezak od leđa	Srednje sirovo, 3 – 6 minuta	Visoko
Odrezak od porebrice	Srednje sirovo, 3 – 6 minuta	Visoko
Ramstek	Srednje sirovo, 3 – 6 minuta	Visoko
Odrezak od slabine	Srednje sirovo, 4 – 7 minuta	Visoko
Govedi hamburger	4 – 6 minuta	Visoko
Kobasica, tanka	4 – 5 minuta, okrenite radi ujednačene boje	Visoko
Kobasica, debela	5 – 6 minuta, okrenite radi ujednačene boje	Visoko

Hrana	Vremena	Temperatura
Svinjski kotlet	6 – 8 minuta	Visoko
Svinjska slabine	3 – 4 minuta	Visoko
Odrezak od janječeg buta	3 – 6 minuta	Visoko
Odrezak od janjetine	6 – 8 minuta, kod različitih debljina okrenite radi ujednačenog kuhanja	Visoko
Kebab	4 – 6 minuta	Visoko
Pečenica	3 – 4 minuta	Visoko
Odrezak od purećih prsa	4 – 5 minuta	Visoko
Pileći file	5 – 7 minuta	Visoko
Pileći file, stanjen	5 – 6 minuta	Visoko
Pileći bataci (sadrži kost i kožicu)	15 – 20 minuta	Srednje

Riba i morski plodovi (koristite roštilj u otvorenom položaju)

Hrana	Vremena	Temperatura
File od lososa	3 – 4 minuta	Srednje/visoko
File od tune	3 – 4 minuta	Srednje/visoko
Sirovi tigrasti škampi	1 – 2 minuta	Srednje/visoko
Odrezak od sabljarke	5 – 6 minuta	Srednje/visoko
Bakalar	4 – 5 minuta	Srednje/visoko
File od brancina	3 – 4 minuta	Srednje/visoko
Lepeze svetoga Jakova	3 – 4 minuta	Srednje/visoko

Povrće

Hrana	Vremena	Temperatura
Šparoge	2 – 3 minuta	Visoko
Plavi patlidžan, narezan	2 – 3 minuta	Visoko
Tikvica, narezana	2 – 3 minuta	Visoko
Luk, narezan	2 – 3 minuta	Visoko
Gljive, prerezane na pola	2 – 3 minuta	Visoko
Paprika, bez sjemenki i prerezana na pola	3 – 4 minuta	Visoko
Kukuruz na klip	6 – 8 minuta, ujednačeno dobiva boju	Visoko

Grickalice i sendviči

Hrana	Vremena	Temperatura
Tost (šunka, sir itd.)	3 – 4 minuta	Visoko
Peciva	4 – 5 minuta	Visoko
Kesadilja	3 – 4 minuta	Visoko
Zagrijavanje žemlje	2 – 3 minuta	Srednje

Voće (koristite roštilj u otvorenom položaju)

Hrana	Vremena	Temperatura
Banana, uzdužno prerezana na pola	1 – 2 minuta	Srednje/visoko
Nektarine, prerezane na pola	2 – 3 minuta	Srednje/visoko
Ananas, narezan	1 – 2 minuta	Srednje/visoko

RECEPTI

Domaci svinjski hamburgeri za 4 porcije

- Biljno ulje
- 500 g mljevenog mesa bez masnoća
- 1 crveni luk, sitno nasjeckan
- 2 režanj češnjaka, fino usitnjen
- 1 jaje srednje veličine
- Sol i papar
- 1 žličica Dijon gorčice (opcionally)
- 1 žlica usitnjenog svježeg origana (opcionally)

1. Na tavu poprskajte biljno ulje i zagrijavajte na srednjoj toplini. Dodajte luk i pirjajte nekoliko minuta, bez da poprimi boju.
2. Dodajte češnjak i nastavite kuhati na slabijoj toplini nekoliko minuta.
3. Uklonite s izvora topline i pustite da se ohladi.
4. U posudu za miješanje dodajte svinjetinu i ohlađenu mješavinu luka, te ostale sastojke. Dobro promiješajte.
5. Mješavinu podijelite na 4 porcije. Rukama početno oblikujte mješavinu u hamburgere (pomaže ako lagano namočite ruke). Stavite u hladnjak da se ohladi i očvrstne.
6. Četkom nanesite malo ulja na hamburgere i postavite na zagrijani roštilj pri visokoj postavci. Pecite 6 – 8 minuta dok se ne temeljito ne ispeče.

Poslužite na hruskavoj Ciabatti ili puter-kruhu sa svježim potočarkama ili lisnatom salatom, te svojim omiljenim umakom ili preljevom.

Piletina omotana pršutom za 4 porcije

- 4 pileća fileta bez kože, lagano izravnanata (debljine približno 2 cm)
 - Maslinovo ulje
 - Svježe smljeven crni papar
 - 4 kriške pršuta
 - Naribana kora 2 limuna
 - 3 mladice svježeg timijana, listovi uklonjeni i zgnječeni
1. Položite kriške pršuta na ploču za rezanje. Na svaku postavite pileć file, tako da ima dovoljno za omatanje oko sredine svakog fileta (nemojte još omatati piletinu).
 2. Maslinovim uljem poprskajte svaki pileći file, dodajte malo crno papra, naribanu koru limuna i prstohvat listova timijana.
 3. Omotajte pršut oko piletine.
 4. Postavite piletinu na zagrijani roštilj pri visokoj postavci, tako da je spoj omotanog pršuta s donje strane.
 5. Četkom nanesite maslinovo ulje na površinu piletine, zatvorite poklopac i pecite 4 – 5 minuta dok ne postane zlatne boje i temeljito se skuha.
 6. Uklonite s roštilja i stavite na topli tanjur da odstoji nekoliko minuta.
 7. Zarežite dijagonalno i poslužite s malo pečenih šparoga i mladim krumpira ili uz hruskavu salatu.

Zapečeni Chipotle za 2 porcije

- 2 žlice čilija ili maslinovog ulja
- 1 režanj češnjaka srednje veličine, fino nasjeckan
- 2 žličice Chipotle umaka
- Naribana kora i sok 1 limuna
- 1 žlica meda

1. Umiješajte sve sastojke i marinirajte odrezak pri sobnoj temperaturi približno 1 sat.
2. Uklonite iz marinade i postavite na zagrijani roštilj pri visokoj postavci. Peci prema svojim željama.
3. Pustite da odstoji prije posluživanja.

Roštiljski začinjeno za 2 porcije

- 1 žlica sjemenki komorače
 - 1 žličica dimljene paprike
 - 1 žličica smeđeg šećera
 - 1 žlica sjemenki kima
 - ½ žličica morske soli
1. Sameljite sve sastojke ručnim gnječilom ili u malom uređaju za obradu hrane dok se sve zajedno fino ne samelje.
 2. Utrjajte u meso ili perad i pustite da marinira 1 – 2 sata ili preko noći, radi bolje dubine okusa.
 3. Četkom nanesite malo ulja prije pečenja.

Čili, korijander i maslac o limuna za 2 porcije

- 100 g omekšalog maslaca
- Naribana kora 1 limuna
- 1 crvena čili paprika (količina ovisi o potrebnoj toplini), bez sjemenki i jako fino nasjeckana
- 1 prstohvat korijandera, nasjeckan
- Ljuskice morske soli i svježe smljeveni crni papar

1. Sastojke stavite u pogodnu posudu i dobro utucite.
2. Postavite maslac na četvrtasti komad papira za pečenje i namotajte tako da dobijete valjak.
3. Stavite u hladnjak dok ne zatreba. Odrežite manju količinu i postavite na vrh mesa koje se peče, kako bi se maslac polako topio prije posluživanja.

Ražnjići od Halloumi sira i povrća za 4 porcije

- 2 tikvice srednje veličine
 - 1 crvena paprika, narezana na komade
 - 1 veliki crveni luk
 - 250 g Halloumi sira (narezan na 16 kockica)
 - 16 Cherry rajčica
 - 1 žlica maslinovog ulja
 - 2 žlice limunovog soka
 - 2 žličice svježe nasjeckanih listova timijana
 - 1 žličica Dijon gorčice
 - Somun za posluživanje
1. Izrežite tikvice na kriške i crveni luk na komade. Navucite povrće i sir na 8 malih ražnjića i 4 velika.
 2. Stavite maslinovo ulje, limunov sok, nasjeckane listove timijana i gorčicu u malu posudu i dobro promiješajte.
 3. Četkom nanesite marinadu na ražnjiće. Ražnjiće stavite na zagrijani roštilj pri srednjoj postavci. Pecite dok sir ne poprimi zlatnu boju i dok povrće malo ne omekša.
 4. Uklonite ražnjiće s roštilja prije dodavanja somuna na roštilj, kako bi se dobro zagrijao.

Ražnjiće poslužite tako da ih poprskate ostatkom marinade i uz tople somune.

Pržene banane s umakom os orašaste karamele za 2 porcije

- Ostavite koru na banani kako bi bila svježja i jednostavnije za uklanjanje s roštilja.
- 2 velike banane, s korom i uzdužno prerezane na pola
 - 220 g finog šećera
 - 250 ml slatkog vrhnja
 - 60 g ljuskastih prženih badema
 - 50 g nasjeckanih pistacija
 - Sladoled od vanilije za posluživanje
1. Dodajte fini šećer i 2 žlice vode u težu tavu. Polako miješajte tavom da biste rastopili šećer i pažljivo zagrijavajte dok se ne pojave mjehurići i poprimi zlatna boja karamele. Za ovo bi trebalo približno 5 minuta.
 2. Uklonite s izvora topline i pažljivo dodajte slatko vrhnje. Ono će lagano ispadati, ali će se očvrstnuti nakon dodavanja.
 3. Vratite tavu na izvor topline i pažljivo temeljito zagrijte i umiješajte karamelu u vrhnje.
 4. Uklonite s izvora topline kada je ujednačeno, dodajte orašaste plodove i ostavite na stranu.
 5. Četkom nanesite malo otopljenog maslaca ili ulja na izrezanu stranu banane i postavite na zagrijani roštilj pri srednjoj/visokoj postavci. **Nemojte zatvarati poklopac.**

6. Pržite nekoliko minuta, prevrnite i kuhajte dodatnih 1 minutu.
7. Pažljivo stavite bananu na ugrijani tanjur i ogulite koru.

Na vrh stavite žlicu sladoleda od vanilije i obilnom količinom ugrijanog umaka.

JAMSTVO

Čuvajte svoje račune jer će oni biti potrebni za bilo kakva potraživanja prema ovom jamstvu.

Ovaj uređaj ima jamstvo od 2 godine nakon vaše kupnje, kako je opisano u ovom dokumentu.

Tijekom ovog jamstvenog razdoblja, u slučaju da uređaj više ne funkcionira uslijed neispravnosti u dizajnu ili proizvodnji, odnesite ga na mjesto kupnje s vašim računom i kopijom ovog jamstva.

Prava i koristi prema ovom jamstvu su dodatak vašim zakonskim pravima, na koja ovo jamstvo ne utječe. Isključivo tvrtka Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) ima pravo promijeniti ove odredbe.

JCS (Europe) obvezuje se da će unutar jamstvenog razdoblja besplatno popraviti ili zamijeniti uređaj ili bilo koji dio uređaja za koji se utvrdi da ne funkcionira pravilno, pod uvjetom da:

- smijeta obavijestiti mjesto kupnje ili tvrtku JCS (Europe) o problemu, i
- uređaj nije bio ni na koji način izmijenjen ili izložen oštećenju, nepravilnoj upotrebi, zloupotrebi, popravcima ili izmjenama od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe).

Neispravnosti koje su nastale uslijed nepravilne upotrebe, oštećivanja, zloupotrebe, upotrebe uz nepravilan napon, prirodnih pojava, događaja izvan kontrole tvrtke JCS (Europe), popravaka ili izmjena od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe) ili nepridržavanja uputa za korištenje, nisu pokrivena ovim jamstvom. Dodatno, uobičajeno habanje i trošenje uključujući, ali se ne ograničavajući na, manje promjene u boji ili ogrebotine, nije pokriveno ovim jamstvom.

Prava prema ovom jamstvu primjenjiva su isključivo za izvornog kupca i neće se prenositi na komercijalnu ili komunalnu upotrebu.

Ako vaš uređaj sadrži jamstvo specifično za državu, pogledajte odredbe i uvjete takvog jamstva umjesto ovog jamstva ili kontaktirajte svog ovlaštenog lokalnog prodavača radi dodatnih informacija.

Otpadni električni proizvodi ne smiju se odbacivati kao uobičajeni otpad iz kućanstva. Reciklirajte na mjestima postojećih ustanova. Za dodatne informacije o recikliranju i WEEE informacijama pošaljite nam e-poštu na enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες για ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που ενέχονται. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιτηρούνται.

Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Αφήνετε πάντα επαρκή χώρο για την κυκλοφορία του αέρα πάνω και σε όλες τις πλευρές. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια ή κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειριστηρίου.

⚠ Μην ακουμπάτε τα μεταλλικά τμήματα της συσκευής κατά τη διάρκεια της χρήσης καθώς μπορεί να καίνε πολύ.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή για οτιδήποτε άλλο εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της. Η συσκευή αυτή είναι μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

Αν το καλώδιο παροχής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια καταρτισμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.

- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα χέρια είναι στεγνά πριν πιάσετε το βύσμα ή βάλετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή, ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.

- Χρειάζεται προσοχή όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επιφάνειες στις οποίες μπορεί να προκληθεί βλάβη από τη ζέση. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μονωτικό πατάκι.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω ή κοντά σε οποιαδήποτε δυνητικά ζεστή επιφάνεια (όπως για παράδειγμα ένα μάτι γκαζιού ή ηλεκτρικό μάτι).
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη πάγκου εργασίας, να ακουμπάει ζεστές επιφάνειες ή να έχει κόμπους, να μαγκώνεται ή να πιέζεται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει ή αν υπάρχουν εμφανή σημάδια φθοράς.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι το βύσμα έχει αφαιρεθεί από την πρίζα μετά τη χρήση, πριν τον καθαρισμό.
- Αφήνετε πάντα τη συσκευή να παγώνει πριν τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή τη πρίζα σε νερό ή άλλου είδους υγρό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όσο βρίσκεται σε χρήση.

Μέρη

- 1 Λαβή
- 2 Κουμπί απελευθέρωσης υποδοχής
- 3 Δίσκος συλλογής υγρών (στο πίσω μέρος)
- 4 Αποθήκευση καλωδίου (στο πίσω μέρος)
- 5 Κουμπιά απελευθέρωσης πλακών
- 6 Ποδαράκια (από κάτω)
- 7 Έλεγχος θερμοκρασίας
- 8 Φως ετοιμότητας (πορτοκαλί)
- 9 Φως λειτουργίας (πράσινο)
- 10 Αφαιρούμενες πλάκες με επίστρωση DuraCeramic™

Πριν την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε τη συσκευασία της σχάρας σας. Μπορεί να θέλετε να φυλάξετε τη συσκευασία για μελλοντική χρήση.

- Αφαιρέστε και πλύνετε καλά τις πλάκες για να απομακρύνετε τυχόν ρύπους ή υπόλοιπα που μπορεί να έμειναν από τη διαδικασία κατασκευής (ακολουθήστε τις οδηγίες κάτω από τον τίτλο *Καθάρισμα*).
- Σκουπίστε το δίσκο συλλογής υγρών με ένα μαλακό νωπό σφουγγάρι και στεγνώστε καλά.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της σχάρας σας με ένα μαλακό νωπό πανί. Το κάλυμμα μπορεί να γυαλιστεί με ένα μαλακό στεγνό πανί.

Σημειώστε ότι την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη σχάρα σας, μπορεί να προσέξετε μια ελαφρά μυρωδιά καμένου και λίγο καπνό. Αυτό είναι εντελώς φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί σύντομα.

Χαρακτηριστικά

Πλάκες με επίστρωση DuraCeramic™

Οι πλάκες διαθέτουν την αποκλειστική επίστρωση DuraCeramic™. Αυτή η ειδική φυσική κεραμική επίστρωση έχει σχεδιαστεί για να μεταφέρει τη θερμότητα πιο γρήγορα και πιο αποτελεσματικά από ό,τι οι τυπικές αντικολλητικές επιστρώσεις - πράγμα που σημαίνει ταχύτερους χρόνους μαγειρέματος για τα πεντανόστιμα σπιτικά-σας σνακ. Επιπλέον η επίστρωση DuraCeramic™ είναι ανθεκτική στις γρατσουνιές – αυτό το προϊόν είναι φτιαγμένο για να διαρκέσει. Η ψυχική ηρεμία προέρχεται από το γεγονός ότι η επίστρωση DuraCeramic™ είναι ελεύθερη από πολυτετραφθοροαιθυλένιο και υπερφθοροοκτανοϊκό οξύ και αυτή η αποκλειστική επίστρωση είναι ανθεκτική και εύκολη στον καθαρισμό.

Επίστρωση DuraCeramic™ – σχεδιασμένη να χειριστεί οτιδήποτε της αναθέσετε με ευκολία.

Χρήση της σχάρας σας

▲ Προσέξτε γύρω από ζεστές επιφάνειες. Οι ζεστές πλάκες γίνονται ΚΑΥΤΕΣ. ΜΗΝ αγγίζετε κανένα τμήμα μέχρι να κρυώσει εντελώς.

Ατμός θα διαφύγει γύρω από τη σχάρα κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μην αφήνετε ποτέ τη σχάρα σας χωρίς επιτήρηση όσο βρίσκεται σε χρήση.

1. Ξετυλίγετε πάντα πλήρως το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης του καλωδίου της σχάρας πριν τη χρήση. Ελέγξτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας.
2. Βάλτε τον δίσκο συλλογής υγρών στην υποδοχή στο πίσω μέρος της σχάρας. Ο δίσκος συλλογής υγρών μαζεύει το περιττό λίπος. Μη χρησιμοποιείτε τη σχάρα σας χωρίς τον δίσκο συλλογής υγρών στη θέση του.
3. Κλείστε το καπάκι και βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και ανάψτε την πρίζα. Το πράσινο φως λειτουργίας θα ανάψει.
4. Επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον έλεγχο θερμοκρασίας.
5. Αφήστε τη σχάρα να προθερμανθεί στην κλειστή θέση μέχρι να ανάψει το πορτοκαλί φως ετοιμότητας.
6. Σηκώστε το καπάκι και τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα.
7. Χαμηλώστε το καπάκι. Η επάνω πλάκα είναι μια πλάκα με αυτορυθμιζόμενο ύψος που είναι σχεδιασμένη να πιέζει σταδιακά το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ψήστε το φαγητό μέχρι να ροδίσει και να καλοψηθεί. Ο ακριβής χρόνος ψησίματος είναι θέμα γούστου. Θα εξαρτηθεί επίσης από το είδος και το πάχος του φαγητού σας. Αναφερθείτε στο *τμήμα Οδηγίες ψησίματος* για περισσότερες πληροφορίες.
8. Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε μια πετσέτα της κουζίνας ή ένα γάντι φούρνου για να σηκώσετε προσεκτικά το καπάκι, προσέχοντας τη διαφυγή ατμού.

9. Αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας μη-μεταλλικά σκεύη. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές λαβίδες ή μαχαίρια διότι μπορεί να κάνουν ζημιά στην επίστρωση DuraCeramic™.
10. Βγάλετε τη σχάρα σας από την κεντρική παροχή ρεύματος. Μην αφήνετε τη σχάρα στην πρίζα αν είναι άδεια ή χωρίς επιτήρηση.
11. Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής υγρών και απορρίψτε το περιεχόμενό του μετά από κάθε χρήση.

Χρήση της σχάρας σας ανοικτής

▲ Αφήστε τη σχάρα σας να κρυώσει εντελώς. Ανοίξτε τη σχάρα σας έτσι ώστε και οι δύο πλάκες να είναι επίπεδες πριν ανάψετε τη μονάδα και προθερμάνετε τις πλάκες.

1. Βάλτε τον δίσκο συλλογής υγρών στην υποδοχή στο πίσω μέρος της σχάρας. Όταν είναι στη θέση του ο δίσκος συλλογής υγρών θα συλλέγει το περιττό λίπος και από τις δύο πλάκες.
2. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης υποδοχής κι έπειτα σηκώστε το καπάκι.
3. Συνεχίστε να σηκώνετε το καπάκι ενώ συγχρόνως το χαμηλώνετε σε επίπεδη οριζόντια θέση (εικ. 1).
4. Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και ανάψτε την πρίζα. Το πράσινο φως λειτουργίας θα ανάψει.
5. Επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον έλεγχο θερμοκρασίας.
6. Αφήστε τη σχάρα να προθερμανθεί μέχρι να ανάψει το πορτοκαλί φως ετοιμότητας.
7. Τοποθετήστε το φαγητό σε μια ή και στις δύο πλάκες. Ψήστε το φαγητό μέχρι να ροδίσει και να καλοψηθεί. Ο χρόνος ψησίματος θα εξαρτηθεί από το είδος και το πάχος του φαγητού σας. Σημειώστε ότι το ψήσιμο σε ανοικτή σχάρα μπορεί να πάρει περισσότερο χρόνο από όταν το καπάκι της σχάρας είναι κλειστό.

Καθαρισμός

▲ Βγάλετε τη σχάρα σας από την πρίζα, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε. Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή τη πρίζα σε νερό ή άλλου είδους υγρό. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού, σφραμίνα σφουγγαράκια, διαβρωτικά καθαριστικά ή μεταλλικά σκεύη για να καθαρίσετε τη σχάρα σας.

Διασφαλίζετε πάντα ότι τα στοιχεία κάτω από τις πλάκες είναι εντελώς στεγνά πριν τα ξαναβάλετε στη θέση τους στη σχάρα.

1. Σκουπίστε τις πλάκες με απορροφητικό χαρτί ή με μαλακό υγρό πανί.
2. Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της σχάρας σας με ένα μαλακό υγρό πανί. Το κάλυμμα μπορεί να γυαλιστεί με ένα μαλακό στεγνό πανί.
3. Σηκώστε το καπάκι σε θέση 90 μοιρών. Πατήστε τα κουμπιά απελευθέρωσης των πλάκων και αφαιρέστε τις τραβώντας τις ελαφρά από τη σχάρα (εικ. 2).

- Βυθίστε τις πλάκες σε ζεστό νερό με σαπουνάδα. Ξεπλύνετε τις καλά με καθαρό νερό. Στεγνώστε τις με μαλακό πανί. Σημείωση: Σας συνιστούμε να πλένετε τις πλάκες της σχάρας μόνο με το χέρι, για να διαφυλάξετε την επίστρωση DuraCeramic™.
- Διασφαλίστε ότι οι πλάκες επαναποθετούνται σωστά, ευθυγραμμίζοντας τους οδηγούς των πλακών με τα κλιπ κι πιέζοντας τις πλάκες απαλά για να τις ασφαλίσετε στη θέση τους.

Αποθήκευση

- Αφήστε τη σχάρα να κρυώσει εντελώς πριν την αποθηκεύσετε και βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι καθαρή.
- Κλείστε το καπάκι και βάλτε τον δίσκο συλλογής υγρών στην υποδοχή στο πίσω μέρος της σχάρας.
- Τυλίξτε το καλώδιο στην περιοχή αποθήκευσης του καλωδίου στο πίσω μέρος της μονάδας.
- Αποθηκεύστε τη μονάδα σε μια επίπεδη επιφάνεια μακριά από την άκρη και σε θέσει από την οποία δεν μπορεί να πέσει εύκολα κάτω.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Αφήστε την ομάδα Breville® να σας βοηθήσει να εξάψετε τη δημιουργικότητά σας μέσω της διαφυγής σε έναν κόσμο φαγητού και ποτού δίχως όρια. Δεν χρειάζεται να ταξιδέψετε μακριά—απλά μέχρι τον υπολογιστή, το tablet ή το κινητό σας—όπου θα ανακαλύψετε το ΔΩΡΕΑΝ δικτυακό μας τόπο με κορυφαίες συμβουλές και συνταγές που θα τροφοδοτήσουν τη φαντασία σας. Ελάτε στην κοινότητά μας τώρα στη διεύθυνση:

www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

Οδηγίες ψησίματος

Συμβουλές ψησίματος

- Συνιστούμε να μαγειρεύετε ψάρια και θαλασσινά στη σχάρα στην ανοικτή θέση. Η επάνω πλάκα είναι βαριά και μπορεί να συνθλίψει ευαίσθητα τρόφιμα όταν είναι κλειστή.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε το κρέας και τα πουλερικά να φτάσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα ψήσετε.
- Όλα τα κρεατικά επωφελούνται από το να μείνουν για λίγο στις πλάκες πριν σερβιριστούν. Περίπου 5 λεπτά σε ένα ζεστό πιάτο αρκούν.
- Μην προσθέτετε αλάτι στα φαγητά πριν το ψήσιμο, αυτό αφαιρεί την υγρασία και μπορεί να στεγνώσει το φαγητό σας. Αντίθετα, βάλτε μαύρο πιπέρι και προσθέστε το αλάτι όταν το φαγητό σας ψηθεί.
- Συνιστούμε να λαδώσετε ελαφρά το φαγητό σας πριν το ψήσιμο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σπρέι λαδιού με χαμηλές θερμίδες αντί κανονικού λαδιού.

- Όταν ψήνετε φαγητά διαφορετικού πάχους, μπορεί να θέλετε να τα μετακινήτε στη σχάρα για να ψηθούν ομοιόμορφα.
- Όταν ψήνετε φαγητό με υψηλή περιεκτικότητα λίπους (π.χ. κοτόπουλο με την πέτσα του) βεβαιωθείτε ότι αδειάζετε το δίσκο συλλογής υγρών τακτικά

Κρέας και πουλερικά

Σημείωση: Ο χρόνος ψησίματος της μπριζόλας θα εξαρτηθεί από το πάχος του κρέατος και από τα γούστα σας.

Είδος τροφίμου	Χρόνοι	Θερμοκρασία
Φιλέτο	Μέτριο, 5-6 λεπτά	Υψηλή
Κόντρα φιλέτο	Μισοψημένο, 3-6 λεπτά	Υψηλή
Μπριζόλα Rib eye	Μισοψημένο, 3-6 λεπτά	Υψηλή
Κιλότο	Μισοψημένο, 3-6 λεπτά	Υψηλή
T-bone steak	Μισοψημένο, 4-7 λεπτά	Υψηλή
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο	4-6 λεπτά	Υψηλή
Λουκάνικο, λεπτό	4-5 λεπτά, γυρίστε για ομοιόμορφο χρώμα	Υψηλή
Λουκάνικο, μεγάλο	5-6 λεπτά, γυρίστε για ομοιόμορφο χρώμα	Υψηλή
Χοιρινή μπριζόλα	6-8 λεπτά	Υψηλή
Φιλέτο χοιρινό	3-4 λεπτά	Υψηλή
Μπούτι αρνίσιο	3-6 λεπτά	Υψηλή
Παιδάκι	6-8 λεπτά, για διαφορετικά πάχη, γυρίστε για ομοιόμορφο μαγείρεμα	Υψηλή
Κεμπάπ	4-6 λεπτά	Υψηλή
Καπνιστό χοιρομέρι	3-4 λεπτά	Υψηλή
Φιλέτο στήθος γαλοπούλας	4-5 λεπτά	Υψηλή
Κοτόπουλο φιλέτο	5-7 λεπτά	Υψηλή
Κοτόπουλο φιλέτο, επίπεδο	5-6 λεπτά	Υψηλή
Μπούτι κοτόπουλο (με κόκκαλο και πέτσα)	15-20 λεπτά	Μέτρια

Ψάρια και θαλασσινά (χρησιμοποιήστε τη σχάρα σας ανοικτή)

Είδος τροφίμου	Χρόνοι	Θερμοκρασία
Φιλέτο σολομού	3-4 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή
Φιλέτο τόνου	3-4 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή
Ωμή γάμπαρη-τίγρης	1-2 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή
Φιλέτο ξιφία	5-6 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή
Φιλέτο βακαλάου	4-5 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή
Φιλέτο λαβράκι	3-4 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή
Χτένια	3-4 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή

Λαχανικά

Είδος τροφίμου	Χρόνοι	Θερμοκρασία
Σπαράγγια	2-3 λεπτά	Υψηλή
Μελιτζάνα σε φέτες	2-3 λεπτά	Υψηλή
Κολοκύθι σε φέτες	2-3 λεπτά	Υψηλή
Κρεμμύδι σε φέτες	2-3 λεπτά	Υψηλή
Μανιτάρι κομμένο στη μέση	2-3 λεπτά	Υψηλή
Πιπεριά, ξεπορισμένη και κομμένη στη μέση	3-4 λεπτά	Υψηλή
Καλαμπόκι	6-8 λεπτά, γυρίζοντας για ομοιόμορφο χρώμα	Υψηλή

Σνακ και σάντουιτς

Είδος τροφίμου	Χρόνοι	Θερμοκρασία
Τοστ (ζαμπόν, τυρί κλπ.)	3-4 λεπτά	Υψηλή
Πανίни	4-5 λεπτά	Υψηλή
Κεσαντίγια	3-4 λεπτά	Υψηλή
Φραντζολάκι, ζέσταμα	2-3 λεπτά	Μέτρια

Φρούτα (χρησιμοποιήστε τη σχάρα σας ανοικτή)

Είδος τροφίμου	Χρόνοι	Θερμοκρασία
Μπανάνα κομμένη στη μέση κατά μήκος	1-2 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή
Νεκταρίνια, μισά	2-3 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή
Ανανάς σε φέτες	1-2 λεπτά	Μέτρια/Υψηλή

Συνταγές

Σπιτικά μοσχαρίσια μπιφτέκια 4 μερίδες

- Φυτικό λάδι
 - 500g άπαχο μοσχαρίσιο κιμά
 - 1 κόκκινο κρεμμύδι σε κύβους
 - 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
 - 1 αυγό μεσαιόω μεγέθους
 - Αλατοπίπερο
 - 1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα Dijon (προαιρετικά)
 - 1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένη φρέσκια ρίγανη (προαιρετικά)
1. Προσθέστε μερικές σταγόνες φυτικού λαδιού σε ένα τηγάνι και ζεστανέτε το σε μέτρια φωτιά. Προσθέστε το κρεμμύδι και σοτάρετέ το για λίγα λεπτά, χωρίς να πάρει χρώμα.
 2. Προσθέστε το σκόρδο και συνεχίστε να μαγειρεύετε σε χαμηλή φωτιά για ένα ακόμη λεπτό.
 3. Αφαιρέστε από τη φωτιά και αφήστε τα να κρυσώσουν.
 4. Προσθέστε τον κιμά σε ένα μπολ, ανακατέψτε το μείγμα του κρεμμυδιού που έχει κρυσώσει και τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατέψτε καλά.
 5. Χωρίστε το μείγμα σε 4 μερίδες. Χρησιμοποιήστε τα χέρια σας και αρχίστε να πλάθετε το μείγμα σε μπιφτέκια (βοηθάει αν τα χέρια σας είναι λίγο υγρά). Βάλτε τα στο ψυγείο για να κρυσώσουν και να σφίξουν.
 6. Βουρτίστε τα μπιφτέκια με λίγο λάδι και βάλτε τα στην προθερμασμένη σχάρα σε υψηλή ρύθμιση. Ψήστε για 6-8 λεπτά μέχρι να καλοψηθούν.
- Σερβίρετε σε ξεροψημένη τσιαπάτα ή ψωμάκια μπριός, με φρέσκο νεροκάρδαμο ή πράσινη σαλάτα και τις αγαπημένες σας σάλτσες ή γαρνιτούρες.

ΡΚοτόπουλο διπλωμένο σε προσούτο 4 μερίδες

- 4 φιλέτα κοτόπουλο χωρίς πέτσα, ελαφρά επίπεδα (περίπου 2 πάχος)
- Ελαιόλαδο
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 4 φέτες προσούτο
- Ξύσμα από 2 λεμόνια
- 3 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι, τα φύλλα να έχουν αφαιρεθεί και τριφτεί ελαφρά.

1. Βάλτε τις φέτες του προσούτο σε μια σανίδα κοπής. Τοποθετήστε ένα φιλέτο κοτόπουλο στο καθένα έτσι ώστε να υπάρχει αρκετό για να διπλωθεί στο μεσαίο μέρος κάθε φιλέτου (αλλά μην τυλίγετε ακόμα το κοτόπουλο).
2. Ραντίζετε καθένα από τα φιλέτα κοτόπουλου σε ελαιόλαδο, προσθέτετε λίγο μαύρο πιπέρι, ξύσμα λεμονιού και ρίχνετε τα τα φύλλα θυμαριού.
3. Διπλώστε το προσούτο γύρω από το κοτόπουλο.
4. Τοποθετήστε το κοτόπουλο σε προθερμασμένη σχάρα σε υψηλή ρύθμιση, με το διπλωμα του προσούτο στην κάτω πλευρά.
5. Βουρτσίστε με ελαιόλαδο την επιφάνεια του κοτόπουλου, κλείστε το καπάκι και ψήστε για 4-5 λεπτά, μέχρι να ροδίσει και να καλοψηθεί.
6. Αφαιρέστε από τη σχάρα, τοποθετήστε πάνω σε ένα ζεστό πιάτο και αφήστε το για λίγα λεπτά.
7. Κόβετε διαγώνια και σεβρίζετε με μερικά ψημένα σπαράγγια και μικρές πατάτες ή εναλλακτικά, με μια τραγανή σαλάτα.

Πικάντικο γκλασάρισμα με πάστα chipotle 2 μερίδες

- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο ή λάδι τσίλι
 - 1 μέτρια σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο
 - 2 κουταλάκια του γλυκού πάστα chipotle
 - Ξύσμα και χυμό από ένα μοσχολέμονο
 - 1 κουταλιά της σούπας μέλι
1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί και μαρινάρετε το φιλέτο σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 1 ώρα.
 2. Αφαιρέτε από τη μαρινάδα και τοποθετείτε επάνω σε προθερμασμένη σχάρα σε υψηλή ρύθμιση. Ψήστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
 3. Αφήστε το λίγο πριν το σεβρίζετε.

Μείγμα καπνιστού BBQ 2 μερίδες

- 1 κουταλιά της σούπας σπόρους μάραθο
 - 1 κουταλάκι του γλυκού καπνιστή πάπρικα
 - 1 κουταλάκι του γλυκού μαύρη ζάχαρη
 - 1 κουταλιά της σούπας σπόρους κύμινο
 - ½ κουταλάκι του γλυκού θαλασσινό αλάτι
1. Αλέστε όλα τα συστατικά με ένα γουδί και γουδοχέρι ή μίνι μίξερ μέχρι να είναι όλα μαζί λεπτά αλεσμένα.
 2. Τρίψτε το κρέας ή τα πουλερικά και τα αφήστε να τα μαριναριστούν για 1-2 ώρες ή όλη τη νύχτα για πιο έντονη γεύση.
 3. Βουρτσίστε με λίγο λάδι πριν τα ψήσετε στη σχάρα.

Βούτυρο με τσίλι, κόλιαντρο και μοσχολέμονο 2 μερίδες

- 100g μαλακωμένο βούτυρο
 - Ξύσμα από 1 μοσχολέμονο
 - 1 κόκκινο τσίλι (η ποσότητα εξαρτάται από το πόσο καυτό το θέλετε), χωρίς τα σπόρια και πολύ ψιλοκομμένο
 - 1 χούφτα κόλιαντρο, ψιλοκομμένο
 - Νιφάδες θαλασσινό αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
1. Συνδυάστε τα συστατικά σε ένα κατάλληλο μπλ και χτυπήστε τα καλά.
 2. Τοποθετήστε το βούτυρο σε ένα τετράγωνο χαρτί ψησίματος και να τυλίξετε το για να σχηματίσει ένα μικρό μακρόστενο σχήμα.
 3. Βάλτε το στο ψυγείο μέχρι να το χρειαστείτε. Κόψτε ένα μικρό κομμάτι και βάλτε το πάνω από τα ψημένα κρέατα σας αφήνοντας το βούτυρο να λιώσει λίγο πριν το σεβρίζισμα.

Σουβλάκι με χαλούμι και λαχανικά 4 μερίδες

- μέτρια κολοκυθάκια
 - 1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε κομμάτια
 - 1 μεγάλο κόκκινο κρεμμύδι
 - 250g χαλούμι (κομμένο σε 16 κύβους)
 - 16 τοματίνια
 - 1 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
 - 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού
 - 2 κουταλάκι του γλυκού φρεσκοκομμένο θυμάρι
 - 1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα Dijon
 - Πίτα για σεβρίσισμα
1. Κόβετε τα κολοκυθάκια στρουγγυλά και το κόκκινο κρεμμύδι σε κομμάτια. Περάστε τα λαχανικά και το τυρί σε 8 μικρά σουβλάκια ή 4 μεγάλα.
 2. Βάλτε το ελαιόλαδο, το χυμό λεμονιού, το κομμένο θυμάρι και τη μουστάρδα σε ένα μικρό μπλ και ανακατέψτε καλά.
 3. Βουρτσίστε τα σουβλάκια με τη μαρινάδα. Βάλτε τα σουβλάκια πάνω στην προθερμασμένη σχάρα στην μέτρια ρύθμιση. Ψήστε μέχρις ότου το τυρί να χρυσίσει και τα λαχανικά να έχουν μαλακώσει ελαφρά.
 4. Αφαιρέστε τα σουβλάκια από τη σχάρα πριν προσθέσετε την πίτα στη σχάρα για να ζεσταθεί καλά.
- Σεβρίζετε τα σουβλάκια ραντισμένα με την υπόλοιπη μαρινάδα και τη ζεστή πίτα.

Ψητές μπανάνες με καρυδένια σάλτσα καραμέλας βουτύρου 2 μερίδες

- Αφήστε το δέρμα στις μπανάνες για να κρατήσει τη σάρκα άθικτη και για να είναι ευκολότερο να τις μετακινήσετε στην και από τη σχάρα.
 - 2 μεγάλες μπανάνες με το δέρμα τους και κομμένες στη μέση κατά μήκος
 - 220g ζάχαρη άχνη
 - 250ml κρέμα γάλακτος
 - 60g νιφάδες καβουρδισμένων αμυγδάλων
 - 50g ψιλοκομμένα φιστίκια Αιγίνης
 - Παγωτό βανίλια για το σερβίρισμα
1. Προσθέστε την ζάχαρη άχνη και 2 κουταλιές της σούπας νερό σε μια κασαρόλα με βαριά βάση. Ανακινήστε την κασαρόλα σιγά-σιγά να διαλυθεί η ζάχαρη και ζεστάνετε ελαφρά μέχρι να αρχίσει να βγάζει φυσαλίδες και ένα παίρνει ένα χρυσό χρώμα καραμέλας. Αυτό θα πρέπει να πάρει περίπου 5 λεπτά.
 2. Κατεβάστε από τη φωτιά και προσθέστε την κρέμα προσεκτικά γιατί θα πιτσιλίζει ελαφρά αλλά θα σκληρύνει όταν προστεθεί.
 3. Επιστρέψτε την κασαρόλα στη φωτιά και ζεστάνετε απαλά, ανακατεύοντας για να αναμίξετε την καραμέλα στην κρέμα.
 4. Κατεβάστε από τη φωτιά, όταν γίνει απαλή, προσθέστε τα καρύδια και αφήστε την.
 5. Αλείψτε με βούρτσα την κομμένη πλευρά της μπανάνας με λίγο λιωμένο βούτυρο ή λάδι και βάλτε την πάνω στο προθερμασμένο σχάρα στην μέτρια/υψηλή ρύθμιση. **Μην κλείνετε το καπάκι.**
 6. Ψήστε για δυο λεπτά, γυρίστε από την άλλη πλευρά και ψήστε για 1 ακόμη λεπτό.
 7. Τοποθετήστε προσεκτικά την μπανάνα σε ένα ζεστό πιάτο και ξεφλουδίστε.

Βάλτε από πάνω μια μπάλα παγωτό και μια μεγάλη κουταλιά ζεστή σάλτσα.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρακαλώ κρατείστε την απόδειξή σας καθώς θα σας ζητηθεί για οποιαδήποτε αξίωση στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

Η συσκευή αυτή έχει εγγύηση 2 ετών μετά την αγορά σας, όπως περιγράφεται στο παρόν έντυπο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου εγγύησης, στην απίθανη περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί πλέον λόγω σχεδιαστικού ή κατασκευαστικού ελαττώματος, παρακαλώ επιστρέψτε τη στο σημείο αγοράς, με την απόδειξή σας και αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και οφέλη στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης είναι επιπλέον των θεσμοθετημένων σας δικαιωμάτων, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση. Μόνο η Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") έχει το δικαίωμα να αλλάξει αυτούς τους όρους.

Η JCS (Europe) αναλαμβάνει εντός της περιόδου εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τη συσκευή, ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής βρίσκεται να μην λειτουργεί όπως θα έπρεπε, με την προϋπόθεση ότι:

- θα ειδοποιήσετε εγκαίρως το σημείο αγοράς ή τη JCS (Europe) για το πρόβλημα και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με οποιονδήποτε τρόπο ή έχει υποστεί βλάβη, εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από τη JCS (Europe).

Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που προκύπτουν λόγω εσφαλμένης χρήσης, βλάβης, κατάχρησης, χρήσης με λάθος τάση, ανωτέρας βίας, συμβάντων εκτός του ελέγχου της JCS (Europe), επισκευής ή τροποποίησης από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από την JCS (Europe) ή αν δεν έχουν ακολουθηθεί οι οδηγίες χρήσης. Επίσης, η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές, που περιλαμβάνουν και χωρίς να περιορίζονται στο ελαφρύ ξεθώριασμα και τις γρατσουνιές.

Τα δικαιώματα στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν επεκτείνονται σε εμπορική ή δημόσια χρήση.

Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει εγγύηση ή γραπτή εγγύηση καλής λειτουργίας συγκεκριμένα για τη χώρα σας, παρακαλώ ανατρέξτε στους όρους και τις προϋποθέσεις της εν λόγω ισχύουσας εγγύησης ή γραπτής εγγύησης καλής λειτουργίας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο πωλητή σας για περισσότερες πληροφορίες.

Απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλώ κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση enquiriesEurope@jardencs.com για περισσότερες πληροφορίες ανακύκλωσης και πληροφορίες για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Breville®

UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Tel: +44 (0)161 621 6900

France: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves, 92700 Colombes, France
email: serviceinfoFrance@jardencs.com
Téléphone: +33 (0)1 49 64 20 60

España: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B, 28023 – Aravaca, Madrid, España
Tif: +34 90 251 55 88

For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.breville.eu



© 2016 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.
Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.
Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.
Impreso en China