

# Breville®

## Breville Consumer Service Center

### USA

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

**Phone:** 1-866-273-8455  
1-866-BREVILLE

**Email:** [askus@brevilleusa.com](mailto:askus@brevilleusa.com)

### Canada

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

**Phone:** 1-855-683-3535

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

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

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2012.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed  
in this booklet may vary slightly from the actual product.

**Model BSG1974XL Issue - A12**

# Breville

*the Original™*

Instruction Booklet - Livret d'instructions



**BSG1974XL**

# CONGRATULATIONS

on the purchase of your new  
Breville product

Register online for product support  
and exclusive offers.\*

USA Consumers: [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

Canadian Consumers: [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

\*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

## CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville product
- 8** Operating your Breville product
- 10** Hints and tips
- 12** Care and cleaning
- 14** Recipes
- 26** French

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**



### **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE**

- Carefully read all instructions before operating the sandwich maker for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the sandwich maker for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the sandwich maker near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the sandwich maker on a sink drain board.
- Do not place the sandwich maker on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the sandwich maker at a minimum distance of 8 inches (20cm) away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
- Always operate the sandwich maker on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Always ensure the sandwich maker is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- The sandwich maker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The lid and the outer surface will be hot when the sandwich maker is operating.
- The temperature of accessible surfaces will be high when the sandwich maker is operating and for some time after use.
- Do not place anything on top of the sandwich maker when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always unplug the power cord and cool completely, if the sandwich maker is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the sandwich maker.
- Keep the sandwich maker clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or sandwich maker in water or any other liquid.
- The sandwich maker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. To avoid a hazard do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- Any maintenance other than cleaning, visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Consumer Service.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



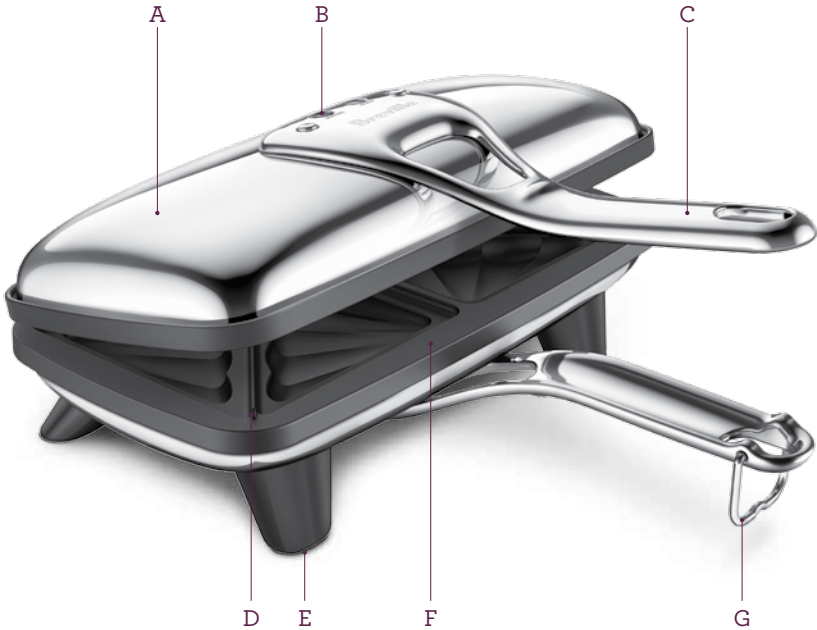
### **IMPORTANT**

*Fully unwind cord from cord storage facility before use.*

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# KNOW

your Breville product



**A. Brushed Stainless Steel Housing**

**B. Indicator Power HEATING and READY Lights**

**C. Cast Stainless Steel Handle**

**D. Jumbo Scissor Action Cooking Plates**  
Automatically seals and cuts supersized breads, puff pastry, brioche, croissants and flat breads.

**E. Non-Slip Feet**

**F. Easy Clean Design**  
Wide sealing edges on the PFOA-free non-stick cooking plates minimize food spillage in hard to clean places.

**G. Locking Latch**  
To ensure a good seal.



# OPERATING

your Breville product

## OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth. Place the sandwich maker on a flat, level surface with the lid in the closed position.

1. Insert the power plug into a 110/120V power outlet. The red power HEATING light will illuminate.
2. Allow sandwich maker to preheat (with the lid closed) until the green READY light illuminates.
3. During this time, prepare the sandwiches by buttering up to four slices of bread and preparing filling.
4. Place up to two slices of bread on the plates, buttered sides down. Place filling on top of bread.
5. Place remaining bread on filling, buttered side up.
6. Carefully close the lid and clip handles together. Do not force the lid to close.



### **WARNING**

*Steam will be ejected from between the cooking plates when the lid is closed. Be careful not to make contact with the steam as it may cause burns.*

7. Toasting should take approximately three minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and type of filling used.

### **NOTE**

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

8. When the sandwich is cooked, remove it with the help of a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating.
9. To maintain heat, keep the lid closed until you are ready to toast the next sandwich.

### **NOTE**

At all times the lid must be closed when cooking.

### **NOTE**

When using the sandwich maker for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. There is no need for concern.



### **IMPORTANT**

*Fully unwind power cord from cord storage facility before use.*

# HINTS AND TIPS

for your new Breville product

### BREAD

The sandwich maker is designed for super and regular sized bread. With extra large cooking plates, it cuts and seals the sandwiches.

Most types of bread can be used; white, wholemeal, wheat, wholegrain, raisin loaf and so on. When using raisin bread, brioche or other sweet breads which contain high sugar content, remember they will brown faster.

### FILLINGS

Try to use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may give off excessive juices when heated.

Be careful when biting into toasted sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam as they retain heat and can burn if eaten too quickly.

One quarter cup of filling for each sandwich is sufficient. Do not overfill your sandwiches.

### BUTTER OR MARGARINE

For best results we recommend to butter the outside of the bread, ie place filling between the unbuttered sides of bread.

If you are on a low fat diet or calorie counting, the outside of the bread may be left unbuttered or use cooking spray of choice. Spray directly onto the bread slices.

Season the plates occasionally to prevent sticking and to make cleaning easier.

To season, brush the cooking plates with a little vegetable oil and rub off the excess with absorbent paper. Do this after preheating the unit. Do not use spray on non-stick coatings as this will effect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

For sweet snacks, a light sprinkling of baking sugar over the outer buttered sides of the bread will make them extra delicious.

For extra flavor use herb or garlic butter for spreading on bread.

### PASTRY

Frozen pastry can be used to create a light crispy sandwich. Use sheets of store bought frozen puff pastry and thaw slightly before cutting into 4 equal squares and placing into the sandwich maker. Cook as per instructions for slices of bread.

### REHEATING

If the sandwich is not being eaten immediately, place it on a paper napkin to absorb condensation. To keep for longer, place on a rack in an oven-proof dish to keep warm in a low oven, about 220°F. The sandwich will keep hot for up to 20 minutes this way, but will then begin to dry out.

# CARE AND CLEANING

of your new Breville product



### **IMPORTANT**

*Do not immerse any part of the sandwich maker in water or any liquid.*

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet and allow the sandwich maker to cool slightly.

The sandwich maker is easier to clean when slightly warm.

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

Wipe cooking plates with a soft cloth. If cooked on food is not removed by this method, brush with a little oil or melted butter. Allow to stand for five minutes then wipe with a damp cloth.

### **NOTE**

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

# RECIPES

## PHILLY CHEESE STEAK

Makes 2 sandwiches

### INGREDIENTS

4 slices Texas toast  
 1/2 onion, sliced  
 ½ cup (114ml) green peppers, diced  
 ½ cup (114ml) mushrooms, sliced  
 2 slices provolone  
 2 slices roast beef  
 1 teaspoon olive oil  
 Pinch salt

### METHOD

1. Pre heat sandwich maker
2. Place a medium sauté pan on low medium heat. Add olive oil and onions. Caramelize onions for 10 minutes until nice and golden then add peppers and mushrooms until soft. Remove and let cool.
3. Place one slice of toast on each side of sandwich maker. Place a slice roast beef, onion, mushroom, green pepper and provolone on each slice of toast and cover with another slice of toast. Cover lid and lock handle. Cook for 5-6 minutes until nice and golden. Remove and enjoy

## CHICKEN, BASIL AND ALMOND SANDWICH

Makes 4 sandwiches

### INGREDIENTS

2 cups cooked chicken, shredded  
 ¼ cup (20g) whole blanched almonds, chopped  
 ¼ cup chopped fresh basil  
 ¼ cup (57ml) aioli  
 Salt and freshly ground black pepper  
 Softened butter  
 8 slices wholemeal bread

### METHOD

1. Combined chicken, almonds, basil and aioli and season with salt and pepper.
2. Preheat sandwich maker until green light switches on.
3. Butter one side of each slice and place bread, buttered side down. Spread chicken mixture evenly over 4 slices and cover with remaining bread, making sure the buttered side is facing up. Place 2 sandwiches into sandwich maker; close lid and cook 3 minutes or until bread is golden and crisp. Repeat with remaining sandwiches.

*Serve hot with an extra dollop of aioli.*



## PIZZA POCKET

Makes 2 sandwiches

### INGREDIENTS

4 slices White bread  
 14oz (396g) can diced tomatoes  
 1 tablespoon onion powder  
 2 teaspoons garlic powder  
 2 teaspoons dried basil  
 ¼ cup (57ml) mozzarella, shredded  
 4 slices pepperoni  
 Pinch salt

### METHOD

1. Pre heat sandwich maker
2. Place diced tomatoes, onion powder, garlic powder, dried basil and salt into blender and blend until smooth.
3. Place sauce in medium sauce pan on medium heat and simmer for 5-10 minutes. Set aside and let cool.
4. Place one slice of bread on each side of sandwich maker. Place a tablespoon of sauce one ounce of cheese and 2 slices of pepperoni and cover with another slice of bread. Cover lid and lock handle.
5. Cook for 4 minutes. Remove and enjoy!

## REUBEN SANDWICHES WITH GHERKIN

Makes 4 sandwiches

### INGREDIENTS

¼ cup (57ml) Thousand Island dressing  
 Softened butter  
 8 slices light rye bread  
 4-6 slices (300g) corned beef, finely sliced  
 ¼ cup (250g) good quality sauerkraut, drained of excess liquid  
 4 slices (200g) gruyere

### METHOD

1. Preheat sandwich maker until green light switches on.
2. Combine aioli and mustard and mix well.
3. Butter one side of each slice and place bread, buttered side down. Spread aioli evenly over 4 slices and top with corned beef, sauerkraut and gruyere. Cover with remaining bread, making sure the buttered side is facing up.
4. Place into sandwich maker; close lid and cook 3 minutes or until bread is golden and crisp. Repeat with remaining sandwiches.
5. Serve hot with fries and baby cornichons.

## BACON BUTTY SANDWICH

Makes 4 sandwiches

### INGREDIENTS

8 rashers bacon, rind removed  
 ¼ cup (57ml) aioli  
 2 teaspoons harissa  
 Softened butter  
 8 slices wholemeal bread  
 2 tomatoes, sliced  
 ½ cup (80g) baby arugula, trimmed

### METHOD

1. Cook bacon in a large frying pan for 5 minutes or until crisp and golden; remove and set aside. Mix aioli and harissa together
2. Preheat sandwich maker until green light switches on.
3. Butter one side of each slice and place bread, buttered side down. Spread aioli mixture evenly over 4 slices and top with bacon, tomato and arugula. Cover with remaining bread, buttered side up. Place into sandwich maker; close lid and cook 3 minutes or until bread is golden and crisp.
4. Repeat with remaining sandwiches.

## GARLIC MUSHROOMS, TALEGGIO CHEESE AND PROSCIUTTO

Makes 4 sandwiches

### INGREDIENTS

2 tablespoons (40g) butter  
 1 cup (250g) mushrooms, finely sliced  
 2 cloves garlic, crushed  
 Salt and freshly ground black pepper  
 Softened butter  
 8 thick slices white bread  
 4 slices (200g) taleggio cheese, sliced  
 8 thin slices prosciutto

### METHOD

1. Heat butter in a frying pan and cook mushrooms and garlic for 5 minutes. Season with salt and pepper. Remove and drain off any excess juices; cool.
2. Preheat sandwich maker until green light switches on.
3. Butter one side of each slice and place bread, buttered side down. Spread mushroom evenly over 4 slices. Top with taleggio and prosciutto and cover with remaining bread, buttered side up.
4. Place into sandwich maker; close lid and cook 3 minutes or until bread is crisp and golden. Repeat with remaining sandwiches.

## TOMATO MEATBALL AND PARMESAN SANDWICH

Makes 4 sandwiches

### INGREDIENTS

#### Meatballs

- 400g beef mince
- 1 teaspoon garlic salt
- ½ teaspoon Italian mixed herbs

#### Tomato sauce

- 2 tablespoons olive oil
- 1 small onion, finely chopped
- 1 clove garlic, crushed
- ½ teaspoon oregano
- 1 teaspoon sugar
- 1 cup tomato passata
- Salt and freshly ground black pepper
- 2 tablespoons chopped fresh basil
- Softened butter
- 8 slices sourdough
- 1 cup (100g) parmesan cheese, grated

### METHOD

1. Combined meatball ingredients and roll into teaspoon size balls. Heat half the oil in a frying pan & cook meatballs until browned but not cooked through. Remove and set aside.
2. To the same pan, add remaining oil and cook onion & garlic for 2 minutes. Add oregano, passata, sugar and season with salt and pepper; simmer for 10 minutes. Add meatballs and cook 5 minutes or until sauce is thick. Stir through basil and set aside to cool.
3. Preheat sandwich maker until green light switches on.
4. Butter one side of each slice and place bread, buttered side down. Spoon meatball mixture evenly over 4 slices and top with parmesan and remaining bread, buttered side up.
5. Place into sandwich maker; close lid & cook 3 minutes or until bread is golden and crisp. Repeat with remaining sandwiches.

## SMOKED SALMON WITH DILL CREAM CHEESE

Makes 2 sandwiches

### INGREDIENTS

- 4 slices sourdough bread
- 8 oz (226g) cream cheese, room temp
- ½ bunch dill, minced
- 2 slices smoked salmon
- Pinch salt

### METHOD

1. Pre heat sandwich maker
2. Place cream cheese and dill into a large mixing bowl and whip until nice and fluffy.
3. Place one slice of sourdough on each side of sandwich maker. Place a slice salmon and one tablespoon of cream cheese on each slice and cover with another slice of toast. Cover lid and lock handle.
4. Cook for 4–5 minutes. Remove and enjoy!

### HOT CHOCOLATE CUSTARD CROISSANT SANDWICH

Makes 4 sandwiches

#### INGREDIENTS

- 1 cup (228ml) Vanilla pudding or Pastry cream
- 1/3 cup (85ml) Nutella®
- 4 large croissants, split lengthways

#### METHOD

1. Preheat sandwich maker until green light switches on.
2. Mix pudding and chocolate hazelnut spread together.
3. Place two croissant bases into sandwich maker and spoon half the mixture evenly between each croissant and top with croissant lid. Close lid and cook 2-3 minutes or until croissant is golden and crisp.
4. Repeat with remaining ingredients and serve immediately with extra shavings of dark chocolate.

### BANANA BREAD WITH BANANA AND HONEY RICOTTA CREAM

Makes 4 sandwiches

#### INGREDIENTS

- 2 tablespoons honey
- 1/2 cup (114ml) ricotta
- 2 medium ripe bananas
- 8 thick slices day old banana bread

#### METHOD

1. Stir honey into ricotta. Mash bananas with a fork and add to honey ricotta.
2. Preheat sandwich maker until green light switches on.
3. Spread the banana ricotta honey cream over the 4 slices and top with remaining banana bread. Place 2 into sandwich maker; close lid and cook 2 minutes or until golden and hot.
4. Repeat with remaining banana bread and banana ricotta honey cream. Serve immediately

## CHOCOLATE AND HAZELNUT FONDANT SANDWICH

Makes 4 sandwiches

### INGREDIENTS

7oz (200g) dark chocolate  
7oz (100ml) cream  
2 tablespoons chopped roasted hazelnuts  
Softened butter  
8 thick slices brioche

### METHOD

1. Cut chocolate into small pieces and place into a deep bowl; set aside. Warm cream until almost boiling and pour over chocolate. Stir until chocolate mixture is smooth. Stir through hazelnuts and cool until it forms a thick paste.
2. Preheat sandwich maker until green light switches on.
3. Butter one side of each slice and place brioche, buttered side down. Spread chocolate evenly over 4 slices. Cover with remaining brioche, buttered side up.
4. Place into sandwich maker; close lid and cook 3 minutes or until brioche is golden and crisp. Repeat with remaining sandwiches.

## PINE-MANGO EMPANADA

Makes 2 sandwiches

### INGREDIENTS

1 package pie crust dough (premade, refrigerated)  
1 large mango (ripe)  
8oz (226g) can crushed pineapple (with juice)  
½ teaspoon pure vanilla extract  
¼ teaspoon nutmeg, ground  
¼ cup (25g) powdered sugar  
2 tablespoons brown sugar (packed)

### METHOD

1. Pre heat sandwich maker
2. Remove peel and seed from mango. Cut into ¼" cubes. Place mango, pineapple (with juice), vanilla extract, nutmeg, powdered sugar and brown sugar into medium sauce pan on med-high heat. Simmer for 4-5min until fruit starts to break apart. Remove and let cool.
3. Unroll pie crust on lightly floured surface. Cut sheets into 4 equal squares.
4. Place one square on the bottom of the sandwich maker and fill with 1-2 tablespoons of filling (be sure to fill corners). Place another square on top of the filling and close sandwich maker. Hinge lock onto handle.
5. Cook for 9-10 minutes. Remove and let cool a bit. Enjoy!



# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.\*

Consommateurs américains: [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

Consommateurs canadiens: [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

\*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

- 24** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 26** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 28** Fonctionnement de votre produit Breville
- 30** Trucs et astuces
- 32** Entretien et nettoyage
- 34** Recettes



Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

## **IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ**



### **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner le grille-sandwich pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le grille-sandwich pour la première fois.
- Afin d'éliminer le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le grille-sandwich sur le bord d'une table ou d'un comptoir durant l'usage. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et asséchée.
- N'utilisez pas le grille-sandwich sur l'égouttoir d'un évier.
- Ne placez pas le grille-sandwich sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, ou là où il pourrait toucher un four chaud.
- Gardez une distance d'au moins 20 cm (8 po) entre le grille-sandwich et les murs, les rideaux, les vêtements ou tout autre matériau sensible à la chaleur.
- Faites toujours fonctionner le grille-sandwich sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux et d'autres matériaux inflammables.
- Assurez-vous que le grille-sandwich est correctement assemblé avant l'usage. Suivez les directives contenues dans ce livret.
- Le grille-sandwich n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Le couvercle et les surfaces externes sont très chauds lorsque le grille-sandwich fonctionne.
- Les surfaces accessibles de l'appareil atteignent une température élevée durant le fonctionnement et resteront chaudes quelque temps après.
- Ne mettez aucun objet sur le dessus du grille-sandwich lorsque le couvercle est fermé, ou si l'appareil est en cours d'utilisation ou rangé.
- Débranchez toujours le grille-sandwich lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Gardez le grille-sandwich propre. Suivez les consignes de nettoyage contenues dans ce livret.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Débobinez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre le risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou le grille-sandwich dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le grille-sandwich ne doit pas être utilisé par des personnes, incluant les enfants, avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins d'avoir reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Pour éviter les blessures, ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés de quelque façon que ce soit. Cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec le Service aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou contactez le Service aux consommateurs de Breville.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues, ni dans un bateau ou un véhicule en mouvement ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité additionnelle lorsque vous utilisez un appareil électrique. Il est indiqué d'installer un interrupteur de sécurité avec courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30mA sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Pour être bien conseillé, consultez un électricien reconnu.

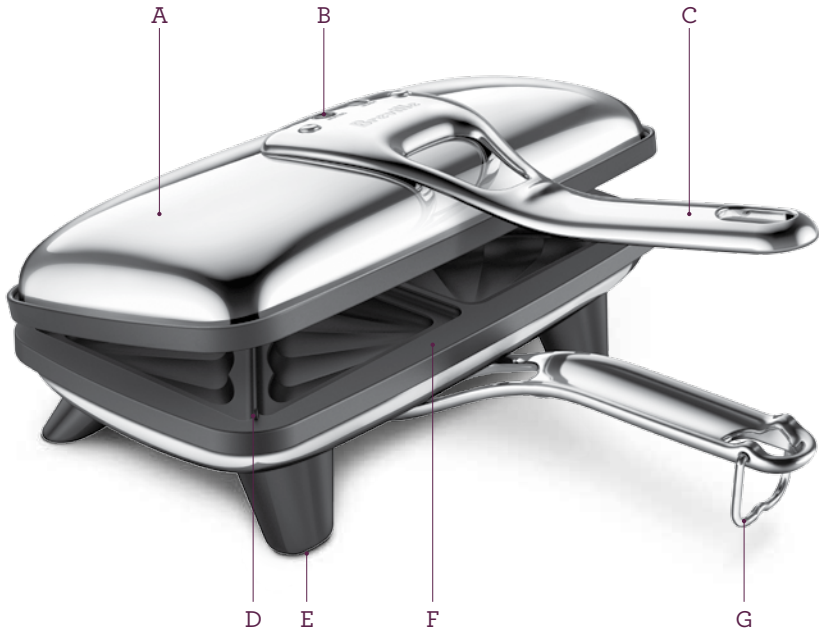
### **IMPORTANT**

*Débobinez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.*

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville



- A. **Boîtier en acier inoxydable brossé**
- B. **Voyants lumineux 'HEATING' et 'READY'** (préchauffage et prêt)
- C. **Poignées moulées en acier inoxydable poli**
- D. **Plaques de cuisson avec puissance de coupe**  
Scellent et coupent automatiquement le pain de ménage, la pâte feuilletée, les brioches, les croissants ou le pain plat.

- E. **Pieds antidérapants**
- F. **Modèle facile à nettoyer**  
Les larges bords des plaques de cuisson antiadhésives sans APFO réduisent les débordements aux endroits difficiles à nettoyer.
- G. **Loquet de verrouillage**  
Assure une bonne étanchéité.

# FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et exemptes de poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon humide. Déposez le grille-sandwich avec couvercle fermé sur une surface plane et de niveau.

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 110/120V. Le voyant rouge 'HEATING' (préchauffage) s'illuminera.
2. Laissez le grille-sandwich préchauffer avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le voyant vert 'READY' (prêt) soit illuminé.
3. Pendant ce temps, beurrez deux ou quatre tranches de pain et préparez la garniture pour le sandwich.
4. Placez une ou deux tranches de pain sur les plaques de cuisson, côté beurré vers le bas, et recouvrez de garniture.
5. Placez le reste des tranches de pain sur la garniture, côté beurré vers le haut.
6. Fermez délicatement le couvercle et clippez les poignées. Ne forcez pas le couvercle pour le fermer.

### **ATTENTION**

*Lorsque le couvercle est fermé, de la vapeur sera émise entre les plaques de cuisson. Soyez très prudent pour ne pas vous brûler avec cette vapeur.*

7. Le sandwich devait griller en trois minutes environ, bien que la durée exacte soit une question de goût. Le temps dépendra aussi du type de pain ou de la garniture utilisée.

### **NOTE**

Le voyant lumineux 'READY' (prêt) s'allumera par intermittence durant le cycle de grillage, ce qui signifie que la température requise est maintenue.

8. Quand le sandwich sera cuit, retirez-le à l'aide d'une spatule de bois ou de plastique. N'utilisez jamais de pinces de métal ou de couteaux qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
9. Pour maintenir la chaleur, gardez le couvercle fermé jusqu'à la prochaine utilisation.

### **NOTE**

Le couvercle doit être fermé en tout temps durant la cuisson.

### **NOTE**

Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée s'émane du grille-sandwich, due au chauffage de certains des composants. Il n'y a pas de quoi s'inquiéter.

### **IMPORTANT**

*Débobinez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.*

# TRUCS ET ASTUCES

for your new Breville product

### **PAIN**

Le grille-sandwich est conçu pour griller du pain régulier ou extra-grand. Ses très grandes plaques de cuisson coupent et scellent les sandwichs.

La plupart des types de pain peuvent être utilisés: blanc, blé entier, son de blé, grains entiers, aux raisins, etc. Pour les pains aux raisins, brioches ou tout autre pain à forte teneur en sucre, souvenez-vous qu'ils grilleront plus rapidement.

### **GARNITURE**

Si possible, utilisez des fruits en conserve ou précuits, car les fruits frais libéreront un surplus de jus en cuisant.

Soyez prudent lorsque vous mordrez dans un sandwich contenant du fromage, des tomates ou de la confiture, car ces ingrédients retiennent la chaleur et peuvent causer des brûlures s'ils sont ingurgités trop rapidement.

Un quart de tasse de garniture est suffisant pour un sandwich. Ne pas surcharger.

### **BEURRE OU MARGARINE**

Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez la garniture entre les côtés non beurrés des tranches de pain.

Si vous surveillez votre diète ou comptez les calories, remplacez le beurre par un aérosol de cuisson que vous vaporiserez directement sur le pain.

Pour que les aliments ne collent pas ou pour faciliter le nettoyage, il est bon, à l'occasion, de raviver les plaques. Pour ce faire, brossez-les avec un peu d'huile et essuyez le supplément avec du papier essuie-tout. Cependant, cela doit se faire après le préchauffage. N'utilisez pas d'aérosol de cuisson qui pourrait affecter le revêtement antiadhésif des surfaces et en altérer le rendement.

Un peu de sucre fin saupoudré sur le côté beurré du pain transformera le sandwich en un pur délice.

Pour ajouter un peu de saveur, nappez le pain de beurre à l'ail ou de beurre aux fines herbes.

### **PÂTE FEUILLETÉE**

La pâte feuilletée congelée donnera des résultats croustillants. Procurez-vous des feuilles de pâte feuilletée congelées que vous dégelerez et couperez en 4 carrés égaux avant de les placer dans le grille-sandwich. Suivez les mêmes instructions de cuisson que pour le pain.

### **RÉCHAUFFER**

Si vous ne mangez pas le sandwich immédiatement, mettez-le dans une serviette de papier pour absorber l'humidité. Pour le garder plus longtemps, mettez-le dans un plat allant au four et réchauffez-le à 110°C (220°F). Le sandwich restera chaud durant 20 minutes, pour ensuite se dessécher peu à peu.



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre produit Breville



### **IMPORTANT**

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

Avant de nettoyer le grille-sandwich, débranchez-le et laissez-le tiédir légèrement. Il sera plus facile à nettoyer s'il est encore un peu chaud.

Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux. Si des résidus de cuisson persistent, brossez-les avec un peu d'huile ou de beurre fondu. Laissez reposer cinq minutes et essuyez avec un chiffon humide.

### **NOTE**

Les plaques de cuisson sont recouvertes d'un enduit antiadhésif. Ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs.

# RECETTES

## SANDWICH AU POULET, BASILIC ET AMANDES

4 sandwichs

### INGRÉDIENTS

2 tasses de poulet cuit, effiloché

¼ tasse (20 g) d'amandes entières blanchies, hachées

¼ tasse de basilic frais, haché

¼ tasse (57 ml) d'aïoli

Sel et poivre frais moulu

Beurre ramolli

8 tranches de pain de blé entier

### MARCHE À SUIVRE

1. Bien mélanger le poulet, les amandes, le basilic et l'aïoli. Saler et poivrer.
2. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
3. Beurrer un côté des tranches de pain et les étaler, côté beurré vers le bas. Répartir le mélange de poulet sur 4 tranches et couvrir du reste des tranches, côté beurré vers le haut.
4. Placer 2 sandwichs dans le grille-sandwich. Fermer le couvercle et cuire 3 min ou jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant. Répéter avec les 2 autres sandwichs.
5. Servir chaud, accompagné d'une cuillerée d'aïoli.

## SANDWICH REUBEN

4 sandwichs

### INGRÉDIENTS

¼ tasse (57 ml) de vinaigrette Mille-îles

Beurre ramolli

8 tranches de pain de seigle

4-6 tranches (300 g) de corned-beef, émincé

¼ tasse (250 g) de choucroute de qualité, égouttée

4 tranches (200 g) de fromage gruyère

### MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
2. Combiner l'aïoli et la moutarde et bien mélanger.
3. Beurrer un côté des tranches de pain et les étaler, côté beurré vers le bas. Tartiner l'aïoli sur 4 tranches de pain et ajouter le corned-beef, la choucroute et le gruyère. Couvrir du reste des tranches, côté beurré vers le haut.
4. Mettre 2 sandwichs dans le grille-sandwich. Fermer le couvercle et cuire 3 min ou jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant. Répéter avec les 2 autres sandwichs.
5. Servir accompagné de frites et de cornichons.

## SANDWICH BACON BUTTY

4 sandwiches

### INGREDIENTS

8 tranches de bacon, sans la couenne

¼ tasse (57 ml) d'aïoli

2 c. à thé de pâte Harissa

Beurre ramolli

8 tranches de pain de blé entier

2 tomates, tranchées

½ tasse (80 g) de bébé roquette, parée

### METHOD

1. Dans une grande poêle à frire, cuire le bacon 5 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant; retirer et réserver. Mélanger l'aïoli et la pâte Harissa.
2. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert s'illumine.
3. Beurrer un côté de chaque tranche de pain et étaler, côté beurré vers le bas. Tartiner le mélange d'aïoli sur 4 tranches et ajouter le bacon, les tomates et la roquette. Couvrir du reste des tranches, côté beurré vers le haut.
4. Mettre 2 sandwiches dans le grille-sandwich. Fermer le couvercle et cuire 3 min ou jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant. Répéter avec les 2 autres sandwiches.

## SANDWICH AUX CHAMPIGNONS, AIL, TALEGGIO & PROSCIUTTO

4 sandwiches

### INGREDIENTS

2 c. à soupe (40 g) de beurre

1 tasse (250 g) de champignons, tranchés finement

2 gousses d'ail, écrasées

Sel et poivre frais moulu

Beurre ramolli

8 tranches épaisses de pain blanc

4 tranches (200 g) de fromage taleggio, tranché

8 tranches minces de prosciutto

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans une poêle à frire, chauffer le beurre et cuire les champignons et l'ail 5 min; saler et poivrer. Retirer et égoutter l'excès de jus; laisser refroidir.
2. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert s'illumine.
3. Beurrer un côté des tranches de pain et les étaler, côté beurré vers le bas. Répartir uniformément les champignons sur 4 tranches et ajouter le taleggio et le prosciutto. Couvrir du reste des tranches, côté beurré vers le haut.
4. Placer 2 sandwiches dans le grille-sandwich. Fermer le couvercle et cuire 3 min ou jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant. Répéter avec les 2 autres sandwiches.

## SANDWICH AUX BOULETTES DE VIANDE, TOMATES & PARMESAN

4 sandwichs

### INGRÉDIENTS

#### Boulettes de viande

400 g de boeuf haché

1 c. à thé de sel d'ail

½ c. à thé d'herbes italiennes

#### Sauce tomate

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 petit oignon, finement haché

1 gousse d'ail, écrasée

½ c. à thé d'origan

1 c. à thé de sucre

1 tasse de passata

Sel et poivre noir frais moulu

2 c. à soupe d'origan frais, haché

Beurre ramolli

8 tranches de pâte au levain

1 tasse (100 g) de parmesan râpé

### MARCHE À SUIVRE

- Mélanger tous les ingrédients des boulettes et les façonner. Dans une poêle à frire, chauffer la moitié de l'huile et cuire les boulettes jusqu'à coloration, sans trop les cuire. Retirer et réserver.
- Dans la même poêle, ajouter le reste de l'huile et cuire l'oignon et l'ail 2 min. Ajouter l'origan, la passata, le sucre. Saler, poivrer et laisser mijoter 10 min. Ajouter les boulettes et cuire 5 min ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer le basilic et réserver.
- Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert s'illumine.
- Beurrer un côté des tranches de pain et les étaler, côté beurré vers le bas. Tartiner uniformément le mélange sur 4 tranches de pain, saupoudrer de parmesan et couvrir du reste des tranches, côté beurré vers le haut.
- Placer 2 sandwichs dans le grille-sandwich. Fermer le couvercle et cuire 3 min ou jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant. Répéter avec les 2 autres sandwichs.

## CROISSANTS À LA CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT

4 croissants

### INGRÉDIENTS

1 tasse (228 ml) de pudding à la vanille ou crème patissière

½ tasse (85 ml) de Nutella®

4 gros croissants, coupés en deux sur la longueur

### MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert s'illumine.
2. Mélanger le pudding et le Nutella.
3. Placer 2 demi-croissants dans le grille-sandwich et y ajouter la moitié du mélange. Couvrir de 2 autres demi-croissants. Fermer le couvercle et cuire 2-3 min ou jusqu'à ce que les croissants soient dorés et croustillants.
4. Répéter avec le reste des ingrédients et servir immédiatement, accompagné de copeaux de chocolat noir.

## PAIN AUX BANANES À LA CRÈME DE RICOTTA, BANANE & MIEL

4 sandwiches

### INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de miel

½ tasse (114 ml) de ricotta

2 bananes moyennes, mures

8 tranches épaisses de pain aux bananes, vieilli d'un jour

### MARCHE À SUIVRE

1. Mélanger le miel et la ricotta. Écraser les bananes à la fourchette et les incorporer au mélange de miel.
2. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert s'illumine.
3. Tartiner uniformément le mélange sur 4 tranches de pain et couvrir du reste des tranches. Mettre 2 sandwiches dans le grille-sandwich, fermer le couvercle et cuire 2 min ou jusqu'à ce que le pain soit doré et chaud.
4. Répéter avec les 2 autres sandwiches et servir immédiatement.

## BRIOCHE AU NUTELLA

4 sandwichs

### INGRÉDIENTS

200g (7 oz) de chocolat noir  
 100ml (7 oz) de crème  
 2 c. à soupe de noisettes rôties, hachées  
 Beurre ramolli  
 8 tranches épaisses de pain brioché

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol profond, couper le chocolat en petits morceaux. Chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle bouille à peine et verser sur le chocolat. Remuer jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer les noisettes et laisser refroidir jusqu'à consistance de pâte épaisse.
2. Préchauffer le grille-sandwich jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
3. Beurrer un côté des tranches de pain et les étaler, côté beurré vers le bas. Tartiner uniformément le mélange sur 4 tranches et couvrir des autres tranches, côté beurré vers le haut.
4. Mettre 2 sandwichs dans le grille-sandwich, fermer le couvercle et cuire 3 min ou jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant. Répéter avec les 2 autres sandwichs.

## EMPANADA À L'ANANAS & MANGUE

2 sandwichs

### INGRÉDIENTS

1 paquet de pâte à tarte (préparée et réfrigérée)  
 1 grosse mangue, mûre  
 ½ c. à thé d'extrait de vanille  
 1 boîte de 226 g (8 oz) d'ananas broyés (et le jus)  
 ¼ c. à thé de muscade moulue  
 ¼ tasse (25 g) de sucre en poudre  
 2 c. à soupe de cassonade (bien tassée)

### MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le grille-sandwich.
2. Peler et dénoyauter la mangue. Couper en cubes de ¼ po. Dans une casserole moyenne, mettre la mangue, l'ananas (et le jus), la vanille, la muscade, le sucre en poudre et laisser mijoter, à feu moyen élevé, durant 4-5 min ou jusqu'à ce que les fruits se défassent. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Dérouler la feuille de pâte à tarte sur un plan de travail enfariné et couper en 4 carrés égaux.
4. Déposer un carré au fond du grille-sandwich et remplir avec 1-2 c. à soupe du mélange (bien remplir les coins). Recouvrir d'un autre carré de pâte et fermer le grille-sandwich. Verrouiller de loquet de la poignée. Cuire 9-10 min. Retirer et laisser tiédir. Bon appétit!



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>