

Cuisinart®

Griddler® Compact

GR-102 SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Contents

Important Safeguards	2
Parts and Features	3
Before First Use	3
The Griddler® Compact Does It All	3
Assembly Instructions	5
Operating Instructions	6
User Maintenance	7
Cleaning and Care	7
Storage	7
Warranty	8

Important Safeguards

1. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:
2. READ ALL INSTRUCTIONS.
3. Do not touch hot surfaces; use handles and knobs.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plug, or unit in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Cuisinart® Consumer Service Center for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or risk of injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Unplug the unit when finished using.
13. Do not use appliance for other than its intended use

14. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. To disconnect, turn control to OFF setting, then remove plug from wall outlet.
16. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL.**
No user-serviceable parts are inside. Repair should be done only by authorized personnel.
17. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

Save These Instructions For Household Use Only

Special Cord Set Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

Notice

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Parts And Features

- 1. Top Cover**
Adjusts to accommodate thickness of food
- 2. Handle**
For opening and closing top cover
- 3. Removable and Reversible Cooking Plates**
Nonstick and dishwasher safe for easy cleanup. Specially designed for improved grease management
 - a. Grill Side:** Perfect for grilling steak, burgers, chicken, and vegetables
 - b. Griddle Side:** Prepare flawless pancakes, eggs, bacon, and seared foods
- 4. Indicator Lights**
Signal Power On and Ready to Cook
- 5. Temperature Knob**
Choose Low, Medium, or High
- 6. Drip Tray**
Collects grease and removes from base for easy cleanup (dishwasher safe)
- 7. Cleaning/Scraping Tool**
Helps clean grill/griddle plates after cooking
- 8. Plate Release Buttons**
Push in to release and remove cooking plates
- 9. Hinge Release Button**
Allows the cover to extend back for cooking in the flat position
- 10. Power Cord with Cord Wrap (not shown)**

All parts that come in contact with food are BPA free.

Before First Use

Remove all packing materials and any promotional labels or stickers from your grill. Be sure all parts (listed under **Parts and Features**) of your new appliance have been included before discarding any packing materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Before using your Cuisinart® Griddler® Compact for the first time, wipe the base, cover, and temperature knob with a damp cloth. Thoroughly clean cooking plates, drip tray, and cleaning/scraping tool. The plates, drip tray, and cleaning/scraping tool are dishwasher safe. Refer to **Assembly Instructions** (page 6) for plate removal.

The Griddler® Compact Does It All

The Griddler® Compact is the ultimate kitchen appliance, offering you five separate cooking options. Simply flip the reversible cooking plates and adjust the hinge to use as a contact grill, panini press, full grill, full griddle, or half grill/half griddle. See **Assembly Instructions** and **Operating Instructions** (pages 5–7).

Contact Grill

Use the Griddler® Compact as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat, and thin cuts of meat and vegetables.

The contact grill function works best when you want to cook something in a short amount of time or when you are looking for a healthy method of grilling. When cooked on the contact grill, food will cook quickly because you are grilling both sides of the food at the same time. The channels on the grill plates, combined with the grease spout at the rear of the plate, allow the grease to drip from the meat and drain off the plates.

When the Griddler® Compact is used as a contact grill, the grill side of the plates is recommended so your meats and vegetables will have grill marks. However, depending upon the type of food you are preparing, you may wish to use the griddle side of the plates or any combination of the two.

Rest the cover on top of the food until it has reached the desired cooked temperature.

The Griddler® Compact was designed with a unique handle and hinge that allow the cover to adjust to the thickness of the food.

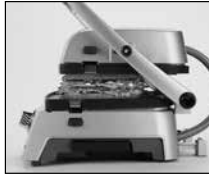
You can easily grill anything with even results, from a thinly sliced potato to a sirloin steak.



When cooking more than one food item in the contact grill, it is important that the thickness of food items be consistent so the cover will close evenly on the food.

Panini Press

Use the Griddler® Compact as a panini press to grill sandwiches, breads, and quesadillas.



Panini can include any combination of ingredients, such as vegetables, meat, and cheese layered between two pieces of fresh-baked bread. The sandwich is then pressed between two grill or griddle plates to toast the bread and warm the sandwich. Experiment making a variety of savory or sweet sandwiches for any meal. We recommend using fresh-baked bread to produce the best tasting panini. Popular breads used for panini are focaccia, michetta (a small round roll with a crisp crust), ciabatta (a rectangular bread with a slightly domed crust), and thick slices of classic Italian bread.

When the Griddler® Compact is used as a panini press, we recommend the grill side of the plates so that your sandwiches will have the traditional panini grill marks. However, depending upon the type of sandwich you are preparing, you may wish to use the griddle side of the plates or any combination of the two.

The Griddler® Compact functions as a panini press in the same manner that it functions as a contact grill. The Griddler® Compact was designed with a unique handle and hinge that allow the cover to adjust to the thickness of the sandwich you are preparing, and to rest there evenly. Light pressure can be applied to the handle to press and heat the sandwich to your liking.

When cooking two or more panini, it is important that the thickness of the sandwiches be consistent so the cover will close evenly on the panini.

Full Grill

Use the Griddler® Compact as a full grill to cook burgers, steak, boneless poultry, fish, and vegetables.



Full grill refers to using the Griddler® Compact with the cover lying flat, creating a double, flat cooking surface. In this position, the foods you are grilling will have to be turned over for cooking.

When the Griddler® Compact is used as a full grill, the grill side of the plates should be used.

Cooking on the full grill is a versatile method of using

the Griddler® Compact. With the full grill, you have double the surface area (150 sq. in.) in for grilling. You have the option of cooking different types of foods on separate plates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food.

The full grill position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to your liking.

Full Griddle

Use the Griddler® Compact as a full griddle to cook pancakes, eggs, French toast, hash browns, and breakfast meats.



When you use the Griddler® Compact as a full griddle, open the cover so it lies flat, creating a double, flat cooking surface. In this position, the foods you are preparing will have to be turned over for cooking. When using this cooking function, the griddle side of the plates should be used.

Cooking on the full griddle is a wonderful way to prepare breakfast for two or for a small family. The large surface area allows you to cook a variety of different foods at the same time, or large amounts of your favorite food.

Half Grill/Half Griddle

Use the Griddler® Compact as a half grill/half griddle in order to create full meals like bacon and eggs or steak and potatoes at the same time.



When using the Griddler® Compact as a half grill/half griddle, simply place the unit in the flat position and insert one plate with the grill side facing up and another plate with the griddle side facing up.

Assembly Instructions

Place the Griddler® Compact on a clean, flat surface where you intend to cook. The Griddler® Compact can be positioned in three ways:

Closed Position

Upper plate/cover rests flat on lower plate/base. This is your starting and heating position, and when using the contact grill or panini press functions.



Open Position

Upper plate/cover is open and in the 100° position. Open the cover to this position before using the Griddler® Compact as a contact grill or panini press.



To adjust the Griddler® Compact to this position, simply lift the handle until you feel it come to a locking position. The unit will stay in this position until you close the cover or continue to open it to the flat position.

The cover will stay in the open position until you lower the handle for cooking. When this is done, the hinge will release itself so that the upper plate lies flat on the top of the food you are preparing. This allows you to cook your food evenly from both top and bottom. When you lift the handle to open the Griddler® Compact after cooking, the cover will remain in the flat position, parallel to the lower plate. In order to lock the cover back into the open position, you must close the Griddler® Compact, without any food in place, and open it again.



Flat Position

Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface. The Griddler® Compact is in this position when it is used as a full grill, full griddle, or half grill/half griddle.



1. To adjust the Griddler® Compact to this position, locate the hinge release button on the right arm.
2. With your left hand on the handle, use your right hand to push the hinge release button. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.



If the Griddler® Compact is already in the open position and you wish to adjust it to the flat position, pull the handle slightly toward you and then press the hinge release button. Push the handle back until the cover rests in the flat position. Pulling the handle forward slightly before pressing the hinge release button will take some of the pressure off the hinge and you will be able to adjust the Griddler® Compact more easily.

To Insert Cooking Plates

Adjust the Griddler® Compact to the flat position with the temperature knob directly in front of you. Insert one plate at a time. Each plate is designed to fit in either the upper housing or the lower housing of the Griddler® Compact.



If you are facing the Griddler® Compact, the drip spout should be at the rear of the plate. Locate the metal brackets at the center of the housing. Tilt the back end of the plate and line up the cutouts at the back of the plate with the metal brackets. Slide the plate underneath the brackets and push down the front end of the plate. It will snap into place. Turn the Griddler® Compact around and insert the second plate on either its grill or griddle side into the upper housing as you did with the first plate.

To Remove Cooking Plates

Once the Griddler® Compact has cooled, adjust to the flat position. Locate the plate release buttons on the side of the unit. Press firmly on button and the plate will pop up slightly from the base.



Grasp the plate with two hands, slide it out from under the metal brackets, and lift it out of the base. Press on the other plate release button to remove the other cooking plate in the same manner.



To Position Drip Tray

One side of the base has a slot provided for the drip tray. Slide the drip tray into the base according to the instruction on the tray.



Grease from the food will run off the plates through the grease spout and into the drip tray. Grease should be safely disposed of after the Griddler® Compact has cooled down completely. The drip tray can be cleaned in the dishwasher.

Operating Instructions

Once the Griddler® Compact is assembled properly, plug the cord into a standard electrical outlet. You are now ready to begin cooking. When the temperature knob is turned to Low, Medium, or High, the red indicator light will illuminate to indicate that the power is on.

If you intend to use the Griddler® Compact in the flat position, but you do not need the entire surface, it is recommended to use the bottom plate.

We recommend you preheat in the closed position. It may take up to 7 minutes to reach operating temperature, depending on the temperature level that was set. When the thermostat has reached operating temperature, the green indicator light will indicate that the Griddler® Compact is ready for cooking. During operation, the light will continue to turn on and off as the thermostat regulates the temperature. This is normal.

The temperature knob is used to set and maintain the temperature of the cooking surface. You may adjust the setting of the temperature knob at any time during cooking. Refer to the Helpful Cooking Chart in the recipe book section (pages 10–11) for recommendations.

Always exercise caution when handling the Griddler® Compact during cooking, as the housing will become hot during use. To open the Griddler® Compact, grasp the black plastic area of the handle. This part of the handle stays cool to the touch while cooking. The arms are made of die-cast aluminum and will become hot during use. Do not touch them during or immediately following cooking.

The cover will become very hot and should not be touched during or immediately following cooking. If you need to adjust the cover, be sure to use oven mitts to prevent burns.

The lower housing is made of plastic and can become very warm. If you need to move the Griddler® Compact during cooking, be sure to handle it from the base only, while wearing an oven mitt. Do not touch the cover.

Allow the Griddler® Compact to cool down before handling (at least 30 minutes).

NOTE: The first time you use the Griddler® Compact, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with nonstick surfaces.

The Griddler® Compact comes with a black cleaning/scraping tool. This can be used for cleaning both the grill and griddle sides of the plates after you have finished cooking and the unit has cooled down completely (at least 30 minutes). Using the cleaning/scraping tool on a hot surface for too long will cause the plastic to melt.

User Maintenance

- Never use metal utensils, as they will scratch the nonstick plates. Instead, use only wooden or heatproof plastic utensils.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plates. This includes the provided cleaning/scrapping tool.
- In between uses, scrape excess food buildup through the grease channels and into the drip tray with a wooden or heatproof plastic utensil, then wipe the cooking surface with a paper towel before the grill's next use.
- Allow the Griddler® Compact to cool down completely (at least 30 minutes) before cleaning.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Cleaning and Care

CAUTION: BEFORE CLEANING APPLIANCE, MAKE SURE IT IS UNPLUGGED AND HAS COOLED DOWN COMPLETELY.

Once you have finished cooking, turn the temperature knob to the OFF position and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the unit to cool down for at least 30 minutes before handling.

Use the cleaning/scrapping tool to remove any leftover food from the cooking plates. The cleaning/scrapping tool can be washed by hand or in the top rack of the dishwasher.

Dispose of grease from the drip tray once cooled. The drip tray can be cleaned by hand or in the top rack of the dishwasher.

Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The cooking plates can be washed in the dishwasher.

Do not use metal objects such as knives or forks for cleaning. Do not use a scouring pad for cleaning; the nonstick coating can be damaged.

If you have been cooking seafood, wipe the cooking plates with lemon juice to prevent the seafood flavor from transferring to the next thing you cook.

The housing base, cover, and temperature knob can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains, dampen cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Storage

Always make sure the Griddler® Compact is cool and dry before storing.

The power cord can be wrapped around the back of the base for storing. The cooking plates and drip tray should be stored in the Griddler® Compact when not in use. The scraping tool can be stored in a drawer or cabinet.

Warranty

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Griddler® Compact that was purchased at retail for personal, family, or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Griddler® Compact will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

California Residents Only

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart® products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund of nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling of such nonconforming products under warranty.

Hassle-Free Replacement Warranty

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Griddler® Compact should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, please visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free Customer Service Department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Griddler® Compact has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts, or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment, or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and that the product is still under warranty.

Recipes

Helpful Cooking Chart.....	10–11
Safe Internal Temperature Chart	11

Breakfast

Traditional Pancakes.....	12
Breakfast Panini.....	12
Grilled Steak and Eggs.....	13

Starters/Sides

Grilled Portobello Mushrooms.....	13
Grilled Vegetable, Pear & Roquefort Salad.....	14
Easy Quesadillas for Two	14

Mains

Grilled Reubens	15
Smoked Turkey, Roasted Pepper & Swiss Panini with Pesto Mayo	15
Grilled BLT with Cheddar	16
Sliders.....	16
Parmesan Turkey Burgers.....	17
Black Bean Cakes.....	17
Shrimp Grilled Three Ways:	
Grilled Pesto Shrimp.....	18
Grilled Citrus Ginger Shrimp.....	18
Grilled Mexican Shrimp.....	19
Grilled Herb Chicken	19
Tenderloin for Two	20

Desserts

Grilled Strawberry Shortcakes	20
Chocolate Griddle Cakes.....	21

Helpful Cooking Chart

Cooking times are approximate and depend on thickness of foods being cooked. To be safe, use an instant read thermometer and refer to the USDA's safe internal temperature chart, page 11.

Food	Preparation	Plate/ Position	Temperature and Time
Bacon	Lay in a single layer.	Grill or Griddle; flat position.	High, until desired doneness.
Beef, boneless steak	Up to 2 inches thick. Season to taste. Drain off marinade well if marinated before grilling.	Grill; closed or flat.	High, in the closed position, 3 to 10 minutes. High, in the flat position, for 3 to 6 minutes per side, depending on the thickness.
Beef, filets	1 to 2 inches thick. Season to taste. Drain off marinade well if marinated before grilling.	Grill; closed or flat.	High, 8 to 12 minutes in the closed position. High, 4 to 6 minutes per side in the flat position, up to 12 minutes total depending on thickness.
Beef, hamburgers	Shape meat into burgers of even weight and thickness.	Grill; closed or flat.	High, 5 to 8 minutes to degree of desired doneness.
Chicken, boneless, skinless breast halves	½ to ¾ inch thick. All chicken grilled at one time should be same thickness.	Grill or Griddle; closed or flat.	High, in the closed position, for 6 to 8 minutes. If grilling in the flat position, cook on High for 8 to 10 minutes per side. (Juices will run clear with no signs of pink when done.)
Chicken, boneless, skinless thighs	Pound to even thickness, remove all visible fat.	Grill or Griddle; closed or flat.	High, in the closed position, 6 to 8 minutes. If grilling in the flat position, cook on High for 8 to 10 minutes per side. (Juices will run clear with no signs of pink when done.)
Fish steaks (sword, tuna, salmon/ boned)	¾ to 1 inch thick. Season to taste. Drain off marinade well if marinated before grilling.	Grill or Griddle; closed or flat.	High in the closed position, 6 to 7½ minutes, depending on the thickness and type of fish being cooked. If grilling in the flat position, cook on High for 7 to 8 minutes per side, depending on the type of fish being cooked.
Hot dogs, cooked sausages	Splitting your hot dogs or sausages gives them a deeper grilled flavor.	Grill or Griddle; closed or flat.	High, in the closed position, 3 to 4 minutes if grilling split hot dogs or sausages. Whole sausages take 6 to 10 minutes in the closed position. If grilling in the flat position, always split the hot dogs or sausages. Flip after 3 to 4 minutes.
Pork loin chops, boneless	½ to 1 inch thick. All chops grilled at one time should be same thickness.	Grill or Griddle; flat.	High, 4 to 9 minutes per side, depending on the thickness of the chops. Internal temperature of 160°F. Pale pink interior. Grilling too long will result in dry meat.
Pork tenderloin	Cut into ¾-inch-thick medallions. Season to taste.	Grill or Griddle; flat.	High, 4 minutes per side, depending on thickness. Should be slightly pink in appearance. Grilling too long will result in dry meat.

Helpful Cooking Chart (Cont.)

Food	Preparation	Plate/ Position	Temperature and Time
Portobello mushrooms	½-inch-thick slices.	Grill or Griddle; closed or flat.	Medium, 6 to 8 minutes, until nicely browned.
Sausages, uncooked	Prick links with tines of fork or tip of paring knife.	Grill or Griddle; closed or flat.	High; grill for 14 to 18 minutes in the closed position, depending on thickness of sausage.
Cauliflower Steaks	Trim and slice along core, 1/2-3/4-inch thick. Coat liberally with olive oil, salt, and pepper	Griddle; Closed	Medium-High, 6 to 8 minutes, pressing the top plate for the first 1 to 2 minutes
Tofu	Cut into 1/2-inch slices. Marinate as desired for best flavor.	Griddle; Flat	High 3 to 4 minutes per side
Scallops, sea	Remove tough “foot” (muscle) and discard. Dry well. Season to taste.	Grill or Griddle; flat position only.	High, 2 to 3 minutes per side. Do not overcook or scallops will be tough.
Shrimp	Shell and devein. Dry well. Season to taste.	Grill or Griddle; flat position only.	High, 1 to 2 minutes per side.

Safe Internal Temperatures (Per the USDA)

Food	Type	Internal Temperature (°F)
Beef	Ground	160°
	Steak and roasts – medium	160°
	Steak and roasts – medium rare	145°
Chicken, turkey	Breasts	165°
	Ground, stuffing and casseroles	165°
	Whole bird, legs, thighs, and wings	165°
Fish, shellfish	Any type	145°
Lamb	Ground	160°
	Steak and roasts – medium	160°
	Steaks and roasts – medium rare	145°
Pork	Chops, ground, ribs, and roasts	145°
	Fully cooked ham (to reheat)	140°
	Ground pork	160°

Breakfast

Traditional Pancakes

This is a great, all-purpose pancake recipe – try the chocolate swirl variation for a fun treat.

Griddler® Compact position: Flat

Plate side: Griddle

Makes about sixteen 4-inch pancakes

- 2** large eggs
- 1** cup reduced-fat milk
- ½** teaspoon pure vanilla extract
- 1¼** cups unbleached all-purpose flour
- 1** tablespoon baking powder
- 1** tablespoon granulated sugar
- ½** teaspoon table salt
- 2** tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature

1. Insert plates on griddle side. Preheat the Griddler® Compact between Medium and High in the flat position.
2. Put the eggs, milk, and vanilla extract into a small bowl and whisk to blend until smooth; reserve. Combine flour, baking powder, sugar and salt in a separate medium bowl. Whisk to combine. Add the egg/milk mixture and stir until just blended. Stir in the melted, cooled butter. Do not overmix.
3. Once preheated, use a 1/4-cup measure to drop batter onto the hot griddle plates. Cook pancakes until bubbles form, about 2 minutes; flip and cook until done, about 2 minutes longer. Transfer to warm plates to serve. As you finish each batch of pancakes, you can keep them warm on a wire rack placed on a baking sheet in a low oven (200°F). Repeat until all the batter is used.

Nutritional information per serving (2 pancakes):

Calories 160 (32% from fat) • carb. 21g • pro. 5g
fat 6g • sat. fat 3g • chol. 70mg • sod. 410mg
calc. 169mg • fiber 1g

Variation:

Chocolate Swirl Pancakes: Prepare batter as above, adding an extra ¼ cup of milk. Pour about ¼ of the batter into a separate mixing bowl and whisk in 1 tablespoon of unsweetened cocoa powder and ½ cup melted semisweet chocolate chips.

Once griddle is hot, drop plain batter onto griddle using ¼-cup measure. Immediately drop dollops of the chocolate batter on top center of plain batter in 1

teaspoon amounts. Swirl chocolate into regular batter using either the teaspoon itself or a wooden toothpick to create different swirls and designs.

Cook as above, about 2 minutes per side, flipping once bubbles form and pop.

Breakfast Panini

A delicious and simple breakfast sandwich – perfect for a breakfast on the go.

Griddler® Compact position: Flat and closed

Plate side: Griddle

Makes 2 sandwiches

- 4 to 6** bacon slices
- 2** large eggs
- Freshly ground black pepper**
- 2** croissants or sandwich-size English muffins, sliced horizontally
- 2** slices Cheddar, thinly sliced (Swiss, provolone or American cheese may be substituted)

1. Insert plates on griddle side. Preheat the Griddler® Compact on High. Place bacon slices on the griddle plates. Cook until bacon is completely cooked through, 4 to 5 minutes per side. Remove and reserve on paper towels to drain. Carefully wipe any excess grease from the griddle.
2. Gently crack eggs onto griddle and sprinkle with freshly ground pepper. Once set, flip egg until cooked to desired doneness. Put one egg on each croissant bottom. Top each egg with half of the bacon, and then put a slice of cheese over the bacon. Finish with the croissant top.
3. Place sandwiches on bottom plate and carefully, with oven mitts, adjust the grill to close. Carefully grill sandwiches in closed position until cheese is melted, about 2 minutes.

Nutritional information per sandwich:

Calories 383 (48% from fat) • carb. 25g • pro. 24g
fat 20g • sat. fat 10g • chol. 262mg • sod. 920mg
calc. 177mg • fiber 1g

Grilled Steak and Eggs

A hearty breakfast for two.

Griddler® Compact position: Flat

Plate side: Griddle

Makes 2 servings

- 2 **boneless rib-eye steaks**
(about 8 ounces each)
- 2 **teaspoons extra-virgin olive oil**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 **teaspoon unsalted butter**
- 4 **large eggs**

1. Fit the Cuisinart® Griddler® Compact with one plate on its griddle side and the other on its grill side. Preheat to High.
2. Brush each steak with the olive oil and season with the salt and pepper. Reserve.
3. Once the unit has preheated, grill the steaks 4 to 5 minutes per side for medium rare, or until desired doneness.
4. After the steaks have been cooking for about 3 minutes, place the butter on the griddle side. Once melted, crack 2 eggs onto the griddle plate and cook until desired doneness, either sunny side up or over easy. Reserve and cook remaining two eggs.

Nutritional information per serving:

*Calories 568 (46% from fat) • carb. 1g • pro. 72g
fat 28g • sat. fat 11g • chol. 604mg • sod. 429mg
calc. 61mg • fiber 0g*

Starters/Sides

Grilled Portobello Mushrooms

*The grilled portobello can also be used
as a panini filling.*

Griddler® Compact position: Closed

Plate side: Grill

Makes 2 servings

- ¼ **cup extra-virgin olive oil**
- 2 **tablespoons white balsamic vinegar**
(or white wine vinegar)
- 1 **tablespoon water**
- 1 **garlic clove**
- ½ **small shallot, trimmed and cut into 1-inch pieces**
- 1 **teaspoon dried thyme**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 **large portobello mushrooms,**
about 6 to 8 ounces, thickly sliced
(about ¾ inch)

1. Put the olive oil, vinegar, water, garlic, shallot, thyme, salt, and pepper in a food processor fitted with the metal chopping blade. Process until emulsified. Pour over the mushrooms; toss gently to coat. Let stand 10 to 15 minutes.
2. Insert plates on grill side. Preheat the Griddler® Compact to Medium in the closed position. When the unit is hot, arrange one half of the mushrooms on the bottom grill, cut side down. Close; grill for 2 minutes. Remove; reserve on platter. Repeat with the remaining mushrooms.
3. Serve warm or chilled.

Nutritional information per serving (1 mushroom):

*Calories 156 (74% from fat) • carb. 7g • pro. 3g
fat 14g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 299mg
calc. 21mg • fiber 2g*

Grilled Vegetable, Pear & Roquefort Salad

*This colorful salad provides a big impact
when it comes to flavor.*

Griddler® Compact position: Flat

Plate side: Grill

Makes 2 servings

- 6 eggplant slices, cut into ¼-inch rounds
- 6 yellow squash slices, cut into ¼-inch rounds
- 6 zucchini slices, cut into ¼-inch rounds
- 8 red bell pepper slices, cut ¼-inch thick
- 2 teaspoons extra-virgin olive oil, plus more for drizzling
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- 1 firm, ripe pear, peeled, cored and cut into ½-inch wedges
- ½ to 2 ounces Roquefort, crumbled

1. Insert plates on grill side. Preheat the Griddler® Compact to High in the flat position.
2. Put all of the vegetables into a large bowl; toss with the olive oil, salt, and pepper.
3. Once grill has preheated, arrange ½ of the vegetables evenly spaced on both sides of the preheated grill. Grill 2 minutes per side. Reserve on a platter; cover with foil to keep warm. Repeat with the remaining vegetables.
4. Grill pears, about 10 minutes per side, until just tender.
5. Add pears to vegetable platter; top with Roquefort and drizzle with extra-virgin olive oil. Serve immediately or at room temperature.

Nutritional information per serving:

*Calories 110 (44% from fat) • carb. 13g • pro. 4g
fat 6g • sat. fat 3g • chol. 10mg • sod. 490mg
calc. 88mg • fiber 4g*

Easy Quesadillas for Two

*We cannot think of a simpler
yet more satisfying snack.*

Griddler® Compact position: Flat and Closed

Plate side: Grill

Makes 2 servings

- 1 medium red or yellow bell pepper (about 4 ounces), thinly sliced lengthwise
- 1 small jalapeño, seeded and thinly sliced lengthwise
- 1 small red onion (about 4 ounces), thinly sliced
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- 1 teaspoon chili powder
- 2 tablespoons olive oil
- 2 large flour tortillas
- 3 ounces Monterey Jack, shredded

1. Insert plates on grill side. Preheat the Griddler® Compact to High.
2. Put the pepper, jalapeño, and onion into a mixing bowl and toss with the salt and pepper, chili powder, and olive oil.
3. Once grill has preheated, grill vegetables, turning every 2 minutes until soft and slightly golden. Remove and reserve.
4. Place both tortillas on a flat work surface. Divide the grilled vegetables and distribute evenly on bottom half of the tortillas. Layer shredded cheese on top, leaving a ½-inch border around the edge of the tortilla to prevent any cheese from melting out. Fold empty portion of tortilla over the filling.
5. Carefully close grill and turn heat down between Medium and High. After the grill is heated, open the lid. Place 1 quesadilla on bottom half of grill and close top. Grill closed for 2 to 3 minutes, until golden grill marks are visible and cheese is melted. Repeat with remaining quesadilla.
6. Serve immediately. Quesadillas may also be cut into wedges for serving.

Nutritional information per quesadilla:

*Calories 443 (60% from fat) • carb. 31g • pro. 13g
fat 30g • sat. fat 10g • chol. 38mg • sod. 1264mg
calc. 381mg • fiber 2g*

Mains

Grilled Reubens

*Classic deli made easy
with the Griddler® Compact.*

Griddler® Compact position: Closed

Plate side: Grill

Makes 2 sandwiches

- 4 slices rye bread
- 2 ounces corned beef, thinly sliced
- 2 teaspoons Russian or Thousand Island dressing
- ¼ cup sauerkraut, well drained
- 1 ounce Swiss cheese, sliced
- ½ tablespoon unsalted butter, melted (optional)

1. Insert plates on grill side. Preheat the Griddler® Compact to High.
2. Prepare sandwiches. Lay two slices of rye bread down on a work surface. Place 1 ounce of corned beef on each slice of bread and spread 1 teaspoon of dressing on each. Place 2 tablespoons of sauerkraut on each sandwich and top each with Swiss cheese. Place a slice of bread on top of each sandwich. If using, lightly brush tops with melted butter.
3. Once grill has preheated, place sandwiches on the lower grill plate and close. Grill for 4 to 5 minutes, until bread is evenly golden and toasted and the cheese melted.
4. Cut sandwiches on a diagonal and serve.

Nutritional information per sandwich:

*Calories 314 (36% from fat) • carb. 35g • pro. 14g
fat 12g • sat. fat 5g • chol. 41mg • sod. 1011mg
calc. 161mg • fiber 5g*

Smoked Turkey, Roasted Pepper & Swiss Panini with Pesto Mayo

This hearty sandwich is full of gourmet flavor.

Griddler® Compact position: Closed

Plate side: Grill

Makes 2 panini

- 1½ tablespoons mayonnaise
- 1 tablespoon prepared pesto
- 4 slices crusty country bread or artisan wheat bread (about 6 x 3½ x ½ inch)
- 2 teaspoons extra-virgin olive oil or melted butter
- 4 ounces smoked turkey breast, thinly sliced
- 1 roasted red pepper, well drained, cut into ½-inch strips
- 2 ounces Swiss cheese, very thinly sliced
- 2 ounces red onion, very thinly sliced (optional)

1. Insert plates on grill side. Preheat the Griddler® Compact to Medium.
2. Combine mayonnaise and pesto. Lightly brush one side of each slice of bread with the olive oil or butter. Lay 4 slices of bread on the work surface, oiled side down. Spread lightly with pesto mayonnaise. Build the sandwiches in this order: smoked turkey, roasted pepper, cheese and onion (if using), using equal amounts of each item on each sandwich. Top with the remaining sliced bread that has been spread lightly with the pesto mayonnaise, oiled side up.
3. Once grill has preheated, place sandwiches on the lower grill plate and close, applying light pressure to handle for about 30 seconds. Grill panini for 3 to 4 minutes. Cut in half on the diagonal; serve warm.

Nutritional information per panini:

*Calories 383 (61% from fat) • carb. 17g • pro. 20g
fat 26g • sat. fat 8g • chol. 60mg • sod. 1211mg
calc. 267mg • fiber 2g*

Grilled BLT with Cheddar

Really this is a BATIC, because we use arugula instead of the traditional lettuce, and add some Cheddar into the mix. You'll wonder why you haven't been eating BLTs like this all along!

Griddler® Compact position: Flat and closed

Plate side: Griddle and grill

Makes 2 sandwiches

- 4 to 6** slices bacon
- 4** slices sourdough bread
- 1** tomato (approximately 4 ounces), sliced
- Pinch kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- 2** teaspoons mayonnaise
- 1** large handful arugula (approximately ¾ ounce)
- 2** ounces Cheddar, sliced

1. Insert plates on griddle side. Preheat the Griddler® Compact between Medium and High, in the flat position. Place bacon slices on the griddle plate. Cook until bacon is completely cooked through, 4 to 5 minutes per side. Remove and reserve on paper towels to drain. Carefully wipe any excess grease from the griddle.
2. Divide cooked bacon evenly between two pieces of the bread. Layer the tomato on top, sprinkling lightly with salt and pepper. Evenly spread half the mayonnaise on each sandwich and top with arugula. Finally, layer both with cheese and then top with the remaining bread.
3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close, lightly pressing on the handle. Grill until cheese has melted and sandwiches are evenly grilled and golden, about 5 minutes.
4. Slice each sandwich in half and then serve immediately.

Nutritional information per sandwich:

Calories 383 (61% from fat) • carb. 17g • pro. 20g fat 26g • sat. fat 8g • chol. 60mg • sod. 1211mg calc. 267mg • fiber 2g

Sliders

These mini burgers are a great hors d'oeuvre idea, too.

Griddler® Compact position: Closed

Plate side: Grill

Makes 6 burgers (2 to 3 servings)

- ½** pound ground chuck
- ¼** small onion, finely chopped or grated
- Pinch kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- 6** slider buns

1. Insert plates on grill side. Preheat the Griddler® Compact to High.
2. Put the meat, onion, salt, and pepper into a medium bowl. Mix gently with hands, being sure not to overmix. Divide the meat into 6 individual rounds (about ¾ ounce each). Form into patties, about 2 inches in diameter.
3. Once the grill has preheated, arrange the sliders on the bottom grill plate. Close and grill for about 1 minute. Remove the sliders and place each in a bun.
4. Serve immediately.

Note: For toasted buns, halve and grill in the closed position for 30 to 45 seconds to desired doneness. Remove and reserve, then grill burgers.

Nutritional information per slider:

Calories 178 (45% from fat) • carb. 15g • pro. 9g fat 9g • sat. fat 3g • chol. 27mg • sod. 189mg calc. 48mg • fiber 1g

Parmesan Turkey Burgers

A healthy alternative to the beef burger.

Griddler® Compact position: Closed

Plate side: Grill

Makes two 6-ounce burgers

- ¾ **pound ground turkey (7% fat works best)**
- 2 **tablespoons finely chopped green onion**
- 2 **tablespoons finely chopped Italian parsley**
- 2 **tablespoons grated Parmesan**
- ⅛ **teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ **teaspoon garlic powder**
- ¼ **teaspoon kosher salt**

1. Put all ingredients in a large bowl. Using clean hands, combine and mix well, but do not overwork the meat. Divide and shape into 2 burgers. If not grilling immediately, leave wrapped in refrigerator.
2. Insert plates on grill side. Preheat the Griddler® Compact to High.
3. Once grill has preheated, place the burgers evenly spaced on the grill and cover. Cook for 8 to 10 minutes, until well grilled and the juices run clear. The internal temperature of the meat should be 170°F when tested with an instant read thermometer.
4. Serve hot on grilled buns or English muffins.*

***Note:** For toasted buns, halve and grill in the closed position for 30 to 45 seconds to desired doneness. Remove and reserve, then grill burgers.

Nutritional information per burger:

*Calories 279 (51% from fat) • carb. 1g • pro. 32g
fat 16g • sat. fat 5g • chol. 139mg • sod. 505mg
calc. 86mg • fiber 0g*

Black Bean Cakes

Beans make a nutritious and delicious alternative to meat proteins.

Griddler® Compact position: Flat

Plate side: Griddle

Makes 6 cakes

- 4 **green onions, thinly sliced**
- 2 **garlic cloves, finely chopped**
- ½ **medium red or yellow bell pepper, finely diced**
- 2 **teaspoons extra-virgin olive oil, divided**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- 1 **can (15-ounce) black beans, well drained**
- 1 **teaspoon chopped fresh cilantro**
- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ **teaspoon ground cumin**
- 1 **teaspoon fresh lime juice**

1. Insert plates on griddle side. Preheat the Griddler® Compact to High.
2. Toss the green onions, garlic, pepper, 1 teaspoon of the oil and salt together in a mixing bowl.
3. Once the griddle has preheated, evenly distribute the vegetables between the griddle plates. Cook until vegetables are slightly soft and browned, about 5 minutes.
4. While vegetables are cooking, pulse 1 cup of the beans in a food processor so that they are roughly puréed.
5. Once vegetables are done, return them to the mixing bowl with both the whole and puréed beans and mix well with the cilantro, remaining spices and lime juice. Use a ¼-cup measure to scoop the bean mixture into six even portions, then shape each into a patty. Carefully wipe the griddle with paper towels and then wipe them again with the remaining olive oil.
6. Place bean cakes evenly spaced on the griddle plates and cook 5 to 6 minutes, flipping halfway through cooking.

Note: We recommend serving with sour cream, salsa and guacamole.

Nutritional information per cake:

*Calories 268 (8% from fat) • carb. 41g • pro. 17g
fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 818mg
calc. 74mg • fiber 16g*

Shrimp Grilled Three Ways:

Grilled Citrus Ginger Shrimp

Grilled Pesto Shrimp

Dinner in literally minutes with prepared pesto on hand.

Griddler® Compact position: Flat

Plate side: Grill

Makes 2 servings

- ½ **pound large shrimp, shelled and deveined, tails still attached (12 to 14 shrimp)**
- 3 to 4 tablespoons prepared pesto, homemade or store bought**
- Lemon wedges for serving**

1. Stir pesto and shrimp together in a bowl and let marinate for 5 to 15 minutes.
2. While shrimp are marinating, insert the plates on the grill side. Preheat the Griddler® Compact to High.
3. Once grill has preheated, arrange the shrimp on both the upper and lower plates. Grill for about 6 minutes, turning the shrimp occasionally so that they do not burn.
4. Remove from grill. Drizzle with fresh lemon juice before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 157 (65% from fat) • carb. 3g • pro. 11g
fat 11g • sat. fat 2g • chol. 71mg • sod. 265mg
calc. 78mg • fiber 1g*

Griddler® Compact position: Flat

Plate side: Grill

Makes 2 servings

- 1 **garlic clove, finely chopped**
- 1 **teaspoon ginger, freshly grated**
- 2 **tablespoons fresh lime juice (about 1 lime)**
- ⅓ to ½ **cup fresh orange juice (about 1 large juice orange)**
- 1 **tablespoon honey**
- 2 **tablespoons dry white wine**
- 2 **tablespoons extra-virgin olive oil**
- ½ **pound large shrimp, shelled and deveined, tails still attached (12 to 14 shrimp)**

1. In a medium stainless steel bowl, whisk together the garlic, ginger, lime and orange juices, honey, white wine and olive oil. Stir in the shrimp to coat well and let marinate for about 10 minutes.
2. While shrimp are marinating, insert the plates on the grill side. Preheat the Griddler® Compact to High.
3. Once grill has preheated, arrange the shrimp on both the upper and lower plates. Grill for about 6 minutes, turning the shrimp occasionally so that they do not burn. Brush shrimp with marinade each time they are turned.
4. Remove from grill and serve immediately.*

*If desired, put any remaining marinade in a small saucepan and place over medium heat. Bring to a boil; reduce slightly and serve over shrimp.

Nutritional information per serving:

*Calories 143 (26% from fat) • carb. 17g • pro. 9g
fat 4g • sat. fat 1g • chol. 64mg • sod. 64mg
calc. 34mg • fiber 0g*

Grilled Mexican Shrimp

This easy marinade yields the perfect shrimp to serve in your favorite Mexican dish – like fajitas or burritos!

Griddler® Compact position: Flat
Plate side: Grill

Makes 2 servings

- 8** **sprigs fresh cilantro**
 - 1** **tablespoon fresh lime juice**
 - 1** **tablespoon chili powder**
 - ¼** **teaspoon cayenne pepper**
 - 2** **garlic cloves, smashed**
 - 1** **jalapeño, seeded and sliced**
 - 1** **tablespoon extra-virgin olive oil**
 - ½** **pound large shrimp, shelled and deveined, tails still attached (12 to 14 shrimp)**
 - ⅛** **teaspoon kosher salt**
- Lime wedges for serving**

1. In a medium stainless steel bowl, stir together the cilantro, lime juice, chili powder, cayenne, garlic, jalapeño, and olive oil. Stir in the shrimp to coat well and marinate for 1 hour in the refrigerator.
2. Once shrimp are marinated, insert the plates on the grill side. Preheat the Griddler® Compact to High.
3. Once grill has preheated, sprinkle shrimp with salt and arrange on both the upper and lower plates. Grill for about 6 minutes, turning the shrimp occasionally so that they do not burn.
4. Remove from grill. Squeeze lime over shrimp when serving.

Nutritional information per serving:

Calories 134 (53% from fat) • carb. 7g • pro. 10g fat 8g • sat. fat 1g • chol. 64mg • sod. 240mg calc. 51mg • fiber 2g

Grilled Herb Chicken

This delicious, all-purpose grilled chicken is great in salads, wraps and sandwiches, but also stands well on its own.

Griddler® Compact position: Closed
Plate side: Grill

Makes 2 servings

- 3** **tablespoons extra-virgin olive oil**
- Juice from one lemon**
- 1** **garlic clove, finely chopped**
- ½** **teaspoon dried thyme**
- ½** **teaspoon dried rosemary**
- ½** **teaspoon dried sage**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 2** **boneless chicken breasts (pounded to ½- to ¾-inch thickness)**

1. Whisk olive oil, lemon juice, garlic, dried herbs, and spices together in a mixing bowl. Add the chicken and toss to coat. Cover and marinate in refrigerator for about 30 minutes.
2. While chicken is marinating, insert the plates on the grill side. Preheat Griddler® Compact to High.
3. Once grill has preheated, place chicken breasts on the lower half of the grill. Close and grill until cooked through and juices run clear (15 to 20 minutes, depending on thickness of chicken).

Nutritional information per serving:

Calories 328 (28% from fat) • carb. 2g • pro. 55g fat 10g • sat. fat 2g • chol. 137mg • sod. 681mg calc. 38mg • fiber 0g

Tenderloin for Two

Griddler® Compact position: Closed

Plate side: Grill

Makes 2 servings

Filet:

- 2 pieces tenderloin steak, each cut about ¾ to 1 inch thick (approximately ¾ to 1 pound)
- 1 tablespoon olive oil
- 3 garlic cloves, crushed
- 1 generous teaspoon fresh oregano, roughly chopped
- ½ teaspoon kosher salt
- Freshly ground black pepper (to taste)

Gorgonzola Butter:

- 2 tablespoons unsalted butter, room temperature
 - 1 tablespoon crumbled Gorgonzola
 - Pinch freshly ground black pepper
1. Place steaks in a shallow dish and toss well with olive oil, garlic and oregano; cover and refrigerate. The steaks should marinate at least 4 hours and up to overnight.
 2. While steaks are marinating, prepare the Gorgonzola Butter. Mix the butter, Gorgonzola and pepper together well, using a food processor or by hand, mashing together with a fork. Place butter in a small dish to refrigerate.
 3. Remove steaks from refrigerator about 30 to 45 minutes before grilling to bring slightly to room temperature. Insert the plates on the grill side. Preheat the Griddler® Compact to High.
 4. Sprinkle the steaks well on each side with salt and pepper.
 5. Once grill has preheated, place steaks on bottom grill plate and close. Grill for 8 to 9 minutes for medium rare. Allow steaks to rest for 5 minutes to allow the juices to redistribute. As they are resting, place a large pat of Gorgonzola Butter on each steak.
 6. Serve immediately.

Nutritional information per serving with butter:

Calories 598 (76% from fat) • carb. 2g • pro. 32g
fat 50g • sat. fat 21g • chol. 60mg • sod. 472mg
calc. 75mg • fiber 1g

Desserts

Grilled Strawberry Shortcakes

Griddler® Compact position: Flat and closed

Plate side: Grill

Makes 6 servings

- ½ cup heavy cream, chilled
- 1½ teaspoons granulated sugar, divided
- Pinch sea salt
- ¾ pound firm strawberries, hulled and halved
- 1 teaspoon chopped fresh mint, plus whole mint sprigs for garnish
- 6 slices pound cake, about ¾ inch thick
- 1½ tablespoons unsalted butter, softened

1. Insert the plates on the grill side. Preheat the Griddler® Compact to Medium.
2. While the grill is preheating, prepare the whipped cream. Put the cream and ½ teaspoon of sugar into a chilled mixing bowl. Using a hand mixer, whip the cream to medium-stiff peaks. Reserve.
3. Put the strawberries into a medium mixing bowl with remaining teaspoon sugar, salt, and chopped mint; toss to combine.
4. Once the grill has preheated, open the unit to extend flat and spoon the strawberry mixture onto the grill plate. Cook, turning once, about 2 minutes per side, until softened and fragrant. Remove and reserve, scraping as much of the sugar off of the grill plate as possible.
5. While the strawberries are cooking, brush the pound cake with the softened butter. Place on the lower grill plate, very carefully close the grill, and cook for 1½ to 2 minutes, until medium grill marks form.
6. To assemble: Top the grilled pound cake with the strawberries and juices, a dollop of whipped cream and a sprig of fresh mint.

Nutritional information per serving:

Calories 260 (60% from fat) • carb. 26g • pro. 3g
fat 17g • sat. fat 11g • chol. 117mg • sod. 183mg
calc. 35mg • fiber 1g

Chocolate Griddle Cakes

These griddle cakes make a great foundation for any dessert topping, from ice cream to whipped cream to grilled fruit. Mmmmm, delicious!

Griddler® Compact position: Flat

Plate side: Griddle

Makes twelve to fourteen 4-inch griddle cakes

Griddle Cakes:

- ¾ cup unbleached all-purpose flour**
- ¼ cup cocoa powder, sifted**
- ½ teaspoon sea salt**
- ½ teaspoon baking soda**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 cup buttermilk, less 2 tablespoons**
- 1 large egg**
- 2 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract**

Bananas:

- 3 tablespoons unsalted butter, melted**
- 2 teaspoons light brown sugar**
- 2 firm bananas, each cut into 2-inch slices**

1. Insert the plates on the griddle side. Preheat the Griddler® Compact to High in the flat position.
2. While the griddle is preheating, combine the flour, cocoa powder, salt, baking soda, and granulated sugar in a medium bowl. Stir with a whisk to combine.
3. Put the buttermilk into a large liquid measuring cup. Add the egg, melted butter, and vanilla. Whisk to combine well and then add to the dry ingredients. Stir until just combined (a little lumpy is OK).
4. Prepare the bananas. In a small mixing bowl, mix the 3 tablespoons melted butter and light brown sugar together until well combined. Add bananas and toss to coat.
5. Once griddle has preheated, place banana pieces on griddle plates and cook until lightly golden and just softened, about 5 minutes per side. Remove and reserve. Carefully wipe griddle plates clean with paper towel.
6. Using a ¼-cup measure, drop griddle cake batter evenly onto the griddle plates. Cook cakes until bubbles form, 3 to 4 minutes; flip and cook until done, about 2 minutes longer. Remove.

7. Serve cooked bananas on top of griddle cakes. For extra indulgence, top with a dollop of freshly whipped cream and drizzle with chocolate sauce.

Nutritional information per serving (based on 12 to 14 servings):

*Calories 194 (44% from fat) • carb. 23g • pro. 4g
fat 9g • sat. fat 6g • chol. 54mg • sod. 240mg
calc. 48mg • fiber 1g*

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 08307

Printed in China

23CE089388

IB-18216-ESP

Cuisinart®

Griddler® Compact

SERIE GR-102



Manual de instrucciones
& Libro de recetas

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Índice

Precauciones importantes	2
Piezas y características	3
Antes del primer uso	3
El Griddler® Compact lo hace todo	3
Instrucciones de ensamblaje	5
Instrucciones de uso	6
Instrucciones de mantenimiento	7
Limpieza y mantenimiento	7
Almacenamiento	7
Garantía	8

Precauciones importantes

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/ perillas/diales.
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo al centro de servicio Cuisinart más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desenchufe el aparato después del uso.
12. Solo use este aparato para el uso previsto.

13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, ponga la perilla de control en "OFF", y luego desenchufe el aparato.
15. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME LA BASE/CARCASA DEL APARATO. Este aparato no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/reemplazada por el usuario. Las reparaciones deben ser realizadas por un técnico autorizado solamente.
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

Guarde estas instrucciones

Para Uso Doméstico Solamente

Instrucciones especiales acerca del cable

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un cable alargador/de extensión, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

Aviso

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, invíértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

Piezas y características

- 1. Tapa**
Tapa que se ajusta al grosor de los alimentos.
- 2. Agarradera**
Sólida agarradera para abrir y cerrar la tapa.
- 3. Placas reversibles y removibles**
Placas antiadherentes y aptas para lavavajillas para una fácil limpieza. Especialmente diseñadas para una mejor eliminación de la grasa.
 - a. Lado tipo parrilla:** Ideal para asar bistec, hamburguesas, pollo y vegetales.
 - b. Lado tipo plancha:** Ideal para preparar panqueques, huevos y tocino perfectos, y sellar los alimentos.
- 4. Indicadores luminosos**
Luces de encendido (“POWER”) y listo (“READY”).
- 5. Control de temperatura**
3 opciones: “LOW” (bajo), “MEDIUM” (medio) o “HIGH” (alto).
- 6. Bandeja de goteo**
Bandeja para recoger la grasa, removible y apta para lavavajillas.
- 7. Raspador/Herramienta de limpieza**
Ayuda a limpiar las placas después de cocinar.
- 8. Botones de liberación de las placas**
Presiónelos para liberar y retirar las placas.
- 9. Botón de liberación de las bisagras**
Permite abrir completamente las placas para usar el aparato en la posición abierta.
- 10. Espacio para enrollar el cable (no ilustrado)**

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



Antes del primer uso

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa. Compruebe que todas las piezas descritas en la sección “Piezas y características” estén incluidas. Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro.

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie la carcasa, la tapa y la perilla del control de temperatura con un paño húmedo. Lave las placas, la bandeja de goteo y el raspador. Las placas, la bandeja de goteo y el raspador son aptos para lavavajillas. Véase la sección “Instrucciones de ensamblaje” para más información acerca de cómo retirar las placas.

El Griddler® Compact lo hace todo

El Griddler® Compact es un aparato de cocina perfeccionado que reúne cinco aparatos en uno. Placas reversibles y bisagras flotantes transforman este ingenioso aparato en parrilla de contacto, sandwichera panini, parrilla completa, plancha completa, o combinación parrilla/plancha. Véase las secciones “Instrucciones de ensamblaje” e “Instrucciones de uso” para más información.

Parrilla de contacto

Use el Griddler® Compact como parrilla de contacto para asar hamburguesas, carne deshuesada, cortes delgados de carne y vegetales.

La función “parrilla de contacto” es perfecta cuando quiera cocinar algo en poco tiempo o cuando quiera un método saludable para asar a la parrilla. Asa ambos lados de los alimentos al mismo tiempo. Por lo tanto, es un método rápido para asar. También es una forma más saludable de cocinar la carne, ya que las ranuras en las placas y los picos en la parte trasera de ellas permiten eliminar un máximo de grasa.

Para usar el Griddler® Compact como parrilla de contacto, use el lado tipo parrilla (o sea el lado estriado) de las placas. Sin embargo, dependiendo del tipo de alimentos que desea preparar, también puede usar el lado tipo plancha, o combinar las placas.

Mantenga las placas cerradas hasta que los alimentos estén cocinados.

La plancha/parrilla Griddler® cuenta con una cómoda agarradera y un sistema de bisagras ajustables que permiten asar alimentos de varios espesores.



Se le hará tan fácil asar rodajas delgadas de papa como un bistec de solomillo.

Si desea asar varios tipos de alimentos al mismo tiempo, cerciéndose de que tengan el mismo espesor para que se asen uniformemente.

Sandwichera panini

Use el Griddler® Compact como sandwichera para asar pan, sándwiches o quesadillas.

Por lo general, los panini incluyen una combinación de ingredientes, tales como vegetales, carne y queso, entre tajadas de pan fresco. El sándwich se prensa a la parrilla o a la plancha para calentarse y tostarse. El Griddler® Compact le permitirá preparar una gran variedad de sándwiches asados, salados o dulces. Para obtener resultados óptimos, se recomienda usar pan fresco. Los panes más populares para preparar panini son la *focaccia*, la *michetta* (un pancito redondo y crujiente por fuera), la *ciabatta* (un pan blanco rectangular) y el pan italiano.

Para usar el Griddler® Compact como sandwichera panini, se recomienda usar el lado tipo parrilla de las placas. Sin embargo, dependiendo del tipo de sándwich que desea preparar, también puede usar el lado tipo plancha de las placas, o combinar las placas.

La función “sandwichera panini” es muy similar a la función “parrilla de contacto”. El Griddler® Compact cuenta con una cómoda agarradera y un sistema de bisagras ajustables que permiten asar todo tipo de sándwich. Ejercer una leve presión sobre la agarradera para asar el sándwich y calentar el pan a gusto.

Si desea asar varios sándwiches al mismo tiempo, cerciéndose de que tengan el mismo grosor, para que se asen uniformemente.

Parrilla completa

Use el Griddler® Compact como parrilla para asar hamburguesas, bistec, pollo, pescado o vegetales.

“Parrilla completa” se refiere al hecho que las placas están completamente abiertas, duplicando la superficie de cocción. En esta posición, deberá voltear los alimentos para asar el otro lado.

Para usar el aparato como parrilla completa, se recomienda usar el lado tipo parrilla de las placas.



La parrilla completa es un método de cocción muy versátil. La amplia superficie de asado (968 cm²) permite asar varios tipos de alimentos sin que se combinen sus sabores, o asar grandes cantidades del mismo alimento al mismo tiempo.

También permite asar carne de varios espesores, precisamente al gusto.

Plancha completa

Use el Griddler® Compact como plancha para preparar panqueques, huevos, tostadas francesas (“French toasts”), papas ralladas (“hash browns”) y carne de desayuno.

Para usar el Griddler® como plancha, abra completamente las placas. En esta posición, deberá voltear los alimentos para cocinar el otro lado. Para usar el aparato como plancha, use el lado tipo plancha de las placas.

La función “plancha completa” es ideal para preparar desayuno para dos personas o una pequeña familia. La amplia superficie de cocción permite cocinar varios tipos de alimentos al mismo tiempo o grandes cantidades de su receta favorita.



Combinación plancha/parrilla

Use el Griddler® Compact como combinación plancha/parrilla para preparar comidas completas, p. ej., tocino asado con huevos, o papas con bistec.

Para esto, simplemente abra el aparato e instale una placa tipo plancha de un lado y una placa tipo parrilla del otro lado.



Instrucciones de ensamblaje

Coloque el Griddler® Compact sobre una superficie limpia, plana y segura. El aparato tiene tres posiciones:

Posición cerrada

La placa superior descansa sobre la placa inferior. Esta es la posición usada para usar las funciones “parrilla de contacto” y “sandwichera panini”.



Posición semiabierta

La placa superior/tapa está abierta en un ángulo de 100° con respecto a la base. Manténgala en esta posición para colocar los alimentos que va a cocinar usando la función “parrilla de contacto” o “sandwichera panini”.



Para abrir y bloquear la placa superior, simplemente levante la agarradera hasta que la tapa se bloquee. La tapa permanecerá en esta posición hasta que la cierre o que abra completamente las placas.

Para bajar la tapa, presione la agarradera hacia abajo. Las bisagras se ajustarán automáticamente al grosor de los alimentos para asarlos uniformemente. Al abrir la tapa otra vez, esta no se bloqueará sino se abrirá completamente. Para volver a poner la tapa en posición semiabierta, retire los alimentos de la placa, cierre la tapa y luego ábrala de nuevo.



Posición abierta

La placa superior y la placa inferior están paralelas, formando una amplia superficie de cocción. Esta es la posición usada para usar las funciones “parrilla completa”, “plancha completa”, y “combinación plancha/parrilla”.



1. Para abrir completamente las placas, use el botón de liberación de las bisagras.
2. Agarre la agarradera con la mano izquierda y presione el botón de liberación de las bisagras. Empuje la agarradera hacia atrás hasta que las placas estén completamente abiertas. El aparato permanecerá en esta posición hasta que lo vuelva a cerrar.



Nota: Si las placas están en la posición semiabierta y desea llevarlas a la posición abierta, jale ligeramente la agarradera hacia usted antes de deslizar el botón de liberación de las bisagras. Luego, empuje la agarradera hacia atrás, hasta que las dos placas estén paralelas. Jalar ligeramente la agarradera aliviará la presión en las bisagras y permitirá ajustar las placas más fácilmente.

Instalación de las placas

Abra completamente el Griddler® Compact. Instale una placa a la vez. Cada placa encajará solamente en un lado del aparato: la base o la tapa.



La parte trasera de cada placa es el lado con el pico para eliminar la grasa. Ubique las abrazaderas de metal en el centro de la base. Inclíne la placa hacia atrás y haga coincidir las muescas con las abrazaderas de metal. Introduzca la parte trasera de la placa debajo de las abrazaderas y presione la parte delantera hacia abajo; la placa se bloqueará. Voltee el aparato e instale la segunda placa, de la misma manera.

Remoción de las placas

1. Deje que el aparato se enfríe y abra completamente las placas. Ubique los botones de liberación de las placas en el costado del aparato. Presione firmemente el botón de liberación de la placa; la placa se liberará ligeramente de la base.



2. Sosteniendo la placa con ambas manos, deslícela fuera de las abrazaderas de metal y levántela. Retire la segunda placa de la misma manera, presionando el otro botón de liberación de la placa.



Instalación de la bandeja de goteo

Ubique la abertura en el costado de la base. Introduzca la bandeja de goteo en la abertura, como se indica en la bandeja.

Durante la cocción, las ranuras en las placas evacuarán la grasa hacia la bandeja. Después de cada uso, deje que el aparato se enfríe y luego tire la grasa. Lave la bandeja de goteo a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).



Instrucciones de uso

Instale las placas del lado deseado y enchufe el aparato en una toma de corriente. El aparato está listo. Ajuste la temperatura al nivel deseado: "LOW" (bajo), "MEDIUM" (medio) o "HIGH" (alto); el indicador luminoso rojo se encenderá.

Si desea usar el Griddler® compacto en la posición abierta, pero no necesita toda la superficie de cocción, le aconsejamos que cocine en la placa inferior. Deje que el aparato se caliente con las placas cerradas,

NOTA: Dependiendo de la temperatura elegida, el calentamiento puede tomar hasta 7 minutos. Cuando el termostato alcance el nivel temperatura elegido, el indicador verde de "listo" se encenderá.

NOTA: El indicador luminoso se apagará y se volverá a encender durante el uso, cada vez que el termostato regule la temperatura de las placas; esto es normal.

Use el control de temperatura para fijar y cambiar la temperatura. Para ajustar la temperatura durante el funcionamiento, simplemente ponga el control en la posición deseada. Véase la guía de cocción al principio del libro de recetas.

Precaución: La carcasa del aparato se pone muy caliente durante el uso; no la toque. Para abrir el Griddler® Compact, agarre la agarradera por la parte de plástico. Esta parte de la agarradera permanece fría durante el uso. Los "brazos" de la agarradera están hechos de aluminio fundido a presión y se ponen muy calientes durante el uso; no los toque durante o inmediatamente después del uso.

La tapa también se pone muy caliente durante el uso; no la toque durante o inmediatamente después del uso. Si necesita ajustar la tapa durante el uso, use guantes de horno/manoplas.

La base del aparato, hecha de plástico, también puede ponerse muy caliente durante el uso. Si necesita mover el aparato durante el uso, agárrelo por la base, usando guantes de horno/manoplas. No toque la tapa.

Deje que el aparato se enfríe por al menos 30 minutos antes de manipularlo.

NOTA: Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal (y típico de todos los aparatos con revestimiento antiadherente).

El Griddler® Compact incluye un raspador negro para limpiar las placas. Deje que el aparato se enfríe por al menos 30 minutos antes de limpiar las placas con el raspador; el contacto prolongado con las placas calientes podría hacer que se derrita el plástico.

Instrucciones de mantenimiento

- Nunca use utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas. Use solamente utensilios de madera o de plástico a prueba del calor.
- No deje que utensilios de plástico, incluso el raspador provisto, toquen las placas calientes.
- Si necesita limpiar las placas entre dos recetas, se recomienda usar utensilios de madera o de plástico a prueba de calor para empujar los residuos en la bandeja de goteo y limpiar las placas con papel absorbente antes de pasar a la receta siguiente.
- Deje que el aparato se enfríe por al menos 30 minutos antes de limpiarlo.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN: DESENCHUFE EL APARATO Y DEJE QUE SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.

Apague (poniendo el control de temperatura en "OFF") y desenchufe el aparato después del uso. Deje que el aparato se enfríe por 30 minutos o más antes de manipularlo.

Use el raspador provisto para eliminar los residuos de las placas. Lave el raspador a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).

Tire a la basura la grasa acumulada en la bandeja de goteo. Lave la bandeja de goteo a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).

Retire las placas, presionando los botones de liberación de estas. Importante: Deje que las placas se enfríen por un mínimo de 30 minutos antes de retirarlas. Lave las placas a mano o en el lavavajillas.

No use utensilios de metal para limpiar las placas. No use estropajos metálicos; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

Nota: Después de cocinar mariscos, se recomienda restregar las placas con limón para evitar que los alimentos cocinados después tengan sabor a mariscos.

Limpie la carcasa del aparato y el control de temperatura con un paño suave seco.

Use un paño húmedo para quitar las manchas resistentes. Nunca use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

Almacenamiento

Compruebe que el aparato esté frío y seco antes de guardarlo.

El cable puede enrollarse alrededor de la parte trasera de la base. Deje las placas y la bandeja de goteo en la unidad para guardarla. Guarde el raspador en un cajón o gabinete.

Garantía

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee un Griddler® Compact de Cuisinart® que haya sido comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

Residentes de California solamente

La ley del Estado de California ofrece dos opciones adicionales de servicio de garantía. Los residentes del Estado de California pueden (A) devolver el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Garantía de reemplazo sin dificultades

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que, si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visítenos en <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso con corriente de 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

Recetas

Guía de cocción	10-11
Tabla de temperatura de la carne.....	11

Desayunos

Panqueques tradicionales	12
Panini de tocino, huevos y queso.....	12-13
Bistec a la parrilla con huevos	13

Entradas/Acompañamientos

Hongos Portobello a la parrilla	13
Ensalada de vegetales asados, pera y queso Roquefort.....	14
Quesadillas	14

Platos principales

Sándwiches <i>Reuben</i> asados.....	15
Panini de pavo ahumado, pimiento asado, queso suizo y mayonesa al pesto	15
Sándwiches BLT con queso Cheddar	16
Minihamburguesas	16
Hamburguesas de pavo con Parmesano.....	17
Croquetas de frijoles negros	17
Camarones asados de tres maneras:	
Camarones al pesto a la parrilla	18
Camarones con cítricos y jengibre a la parrilla	18
Camarones al estilo mexicano a la parrilla	19
Pollo a la parrilla con hierbas	19
Filetes de res	20

Postres

“Shortcakes” de fresa a la parrilla.....	20
Panqueques de banana y chocolate.....	21

Guía de cocción

Los tiempos de cocción a continuación son aproximados y variarán según el espesor de los alimentos. Se recomienda usar un termómetro de cocina para comprobar la temperatura interna de los alimentos (véase las temperaturas de consumo recomendadas por el USDA en la página 11).

Alimento	Preparación	Función/ Posición	Ajuste de temperatura y tiempo de cocción
Tocino	Disponer en una capa.	Parrilla o plancha; posición abierta.	“HIGH”; hasta el punto deseado.
Res (bistec deshuesado)	Hasta 2 in (5 cm) de espesor. Sazonar al gusto. Ecurrir antes de asar si ha marinado la carne.	Parrilla; posición cerrada o abierta.	“HIGH”; 3-10 minutos en la posición cerrada. 3-6 minutos por lado en la posición abierta.
Res – Filetes	1-2 in (2.5-5 cm) de espesor. Sazonar al gusto. Ecurrir antes de asar si ha marinado la carne.	Parrilla; posición cerrada o abierta.	“HIGH”; 8-12 minutos en la posición cerrada. 4-6 minutos por lado en la posición abierta.
Res, hamburguesas	Las hamburguesas deben tener el mismo peso y grosor.	Parrilla; posición cerrada o abierta.	“HIGH”; 5-8 minutos, hasta el punto deseado.
Pollo – Pechugas deshuesadas sin piel	½-¾ in (1.5-2 cm) de espesor. Las presas de pollo deben tener el mismo espesor.	Parrilla o plancha; posición cerrada o abierta.	“HIGH”; 7- 8 minutos en la posición cerrada. 8-10 minutos en la posición abierta. La carne y el jugo no deberían tener rastro de sangre.
Pollo – Muslos deshuesados sin piel	Quitar la grasa visible. Ablandar hasta obtener un grosor uniforme.	Parrilla o plancha; posición cerrada o abierta.	“HIGH”; 6-8 minutos en la posición cerrada. 8-10 minutos en la posición abierta. La carne y el jugo no deberían tener rastro de sangre.
Pescado (espada, albacora, atún, salmón), bistec	¾-1 in (2-2.5 cm) de espesor. Sazonar al gusto. Ecurrir antes de asar si ha marinado la carne.	Parrilla o plancha; posición cerrada o abierta.	“HIGH”; 6- 7½ minutos en la posición cerrada, dependiendo del tipo de pescado y de su espesor. 7-8 minutos por lado en la posición abierta, dependiendo del tipo de pescado.
Salchichas cocinadas p. ej., “hot dogs”	Partir horizontalmente a la mitad para darle un sabor asado más marcado.	Parrilla o plancha; posición cerrada o abierta.	“HIGH”; 3-4 minutos (posición cerrada; salchicha partida). 6-10 minutos (posición cerrada; salchicha entera). 3-4 minutos por lado (posición abierta; salchicha partida).
Cerdo – Chuletas deshuesadas	½-1 in (1.5-2.5 cm) de espesor. Las chuletas deben tener el mismo espesor.	Parrilla o plancha; posición abierta.	“HIGH”; 4-9 minutos por lado, según el espesor. Temperatura interna de 160 °F (70 °C). Interior rosado. No asar mucho o se secaría la carne.

Guía de cocción (continuación)

Alimento	Preparación	Función/ Posición	Ajuste de temperatura y tiempo de cocción
Cerdo – Lomo	Medallones de ¾ in (2 cm) de grueso. Sazonar al gusto.	Parrilla o plancha; posición abierta.	“HIGH”; aprox. 4 minutos por lado, según el espesor. La carne debe estar ligeramente rosada. No asar mucho o se secaría la carne.
Hongos Portobello	Rodajas de ½ in (1.5 cm) de grueso.	Parrilla o plancha; posición cerrada o abierta.	“MEDIUM”; 6-8 minutos, hasta dorarse.
Salchichas crudas	Pinchar con los dientes de un tenedor o la punta de un cuchillo mondador.	Parrilla o plancha; posición cerrada o abierta.	“HIGH”; 14-18 minutos, dependiendo del espesor de la salchicha.
Filetes de coliflor	Cortar a lo largo del centro en rodajas de ½-¾ in (1.5–2 cm). Cubrir con una buena cantidad de aceite de oliva, sal y pimienta.	Plancha; posición cerrada.	“MEDIUM” a “HIGH”; 6-8 minutos, presionando la tapa por los primeros 1-2 minutos
Tofu	Cortar en rebanadas de ½ in (1.5 cm). Para un mejor sabor, marinar al gusto.	Plancha, posición abierta.	“HIGH”; 3-4 minutos por lado
Vieiras	Retirar el músculo duro. Secar bien. Sazonar al gusto.	Parrilla o plancha; posición abierta.	“HIGH”; 2-3 minutos por lado. No asar mucho o se pondrían duras.
Camarones	Limpiar. Secar bien. Sazonar al gusto.	Parrilla o plancha; posición abierta.	“HIGH”; 1-2 minutos por lado.

Tabla de temperatura de la carne (recomendaciones del USDA)

Alimento	Tipo	Temperatura interna
Res	Carne molida	160 °F
	Bistec y lomo – en su punto	160 °F
	Bistec y lomo – poco hecho	145 °F
Pavo/Pollo	Pechuga	165 °F
	Carne molida, relleno, guiso	165 °F
	Ave entera, piernas, muslos y alas	165 °F
Pescado/Mariscos	Todo tipo	145 °F
Cordero	Carne molida	160 °F
	Bistec y lomo – en su punto	160 °F
	Bistec y lomo – poco hecho	145 °F
Cerdo	Chuletas, jamón crudo molido, costillas y lomo	145 °F
	Jamón cocido (recalentar solamente)	140 °F
	Cerdo molido	160 °F

Desayunos

Panqueques tradicionales

Esta receta sencilla puede servir de base para muchas variaciones. Pruebe los divertidos panqueques marmolados de chocolate.

Posición: Abierta

Placa del lado: Plancha

Rinde aprox. 30 panqueques de 4 in (10 cm)

- 2** huevos grandes
- 1** taza (235 ml) de leche baja en grasa/semidescremada
- ½** cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼** tazas (155 g) de harina común
- 1** cucharada de polvo de hornear
- 1** cucharada (10 g) de azúcar granulada
- ½** cucharadita de sal
- 2** cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente

1. Instalar las placas del lado tipo plancha. Ajustar la temperatura entre “Medium” y “High”, y dejar que el aparato se precaliente con las placas abiertas.
2. Colocar los huevos, la leche y la vainilla en un tazón pequeño. Batir hasta obtener una mezcla homogénea; reservar. Revolver la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal, en un tazón mediano. batir para combinar. Agregar la mezcla de huevos/leche y mezclar *justo* hasta incorporar los ingredientes. Agregar la mantequilla derretida y revolver. No mezclar demasiado.
3. Verter porciones de ¼ de taza (60 ml) de la mezcla en las placas calientes. Cocinar por aprox. 2 minutos, hasta que aparezcan burbujas. A continuación, voltear y cocinar por 2 minutos adicionales. Servir, en platos calientes. Para mantener los panqueques calientes, colocarlos en una placa para horno y meterlos al horno en 200 °F (100 °C). Repetir con el resto de la mezcla.

Información nutricional por porción (2 panqueques):

Calorías 160 (32 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
Proteínas 5 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 70 mg • Sodio 410mg
Calcio 169 mg • Fibra 1 g

Variación:

panqueques marmolados de chocolate: Preparar la mezcla, agregando ¼ de taza (60 ml) de leche. Verter ¼ de la mezcla en otro tazón y agregar 1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar y ½ de taza (90 g) de chispas de chocolate semidulce derretidas.

Cuando las placas estén calientes, formar círculos de ¼ de taza de la mezcla regular. Verter inmediatamente 1 cucharadita de la mezcla de chocolate en el centro de cada círculo. Crear un efecto marmolado con la cuchara o la punta de un palillo.

Cocinar 2 minutos por lado. Esperar hasta que burbujas aparezcan antes de dar la vuelta.

Panini de tocino, huevos y queso

Sencillo, pero delicioso sándwich, ideal para el desayuno “en camino”

Posición: Abierta/Cerrada

Placas del lado: Plancha

Rinde 2 sándwiches

- 4-6** lonchas de tocino
- 2** huevos grandes
- Pimienta negra recién molida
- 2** “croissants” o muffins ingleses grandes, partidos horizontalmente a la mitad
- 2** rebanadas delgadas de queso Cheddar (también puede usar queso suizo, Provolone o americano)

1. Instalar las placas del lado tipo plancha. Ajustar la temperatura en “HIGH” y dejar que el aparato se precaliente. Disponer las lonchas de tocino en las placas abiertas. Asar 4-5 minutos por lado, hasta que el tocino esté completamente cocinado. Reservar, sobre varias hojas de papel absorbente para absorber la grasa. Limpiar cuidadosamente las placas con papel absorbente.
2. Romper suavemente los huevos en la placa y sazonar con pimienta recién molida. Cuando se cuajen, voltear y cocinar el otro lado hasta el punto deseado. Coloque un huevo en la mitad inferior de un “croissant”. Cubrir con la mitad del tocino y una rebanada de queso. Cerrar el “croissant”.
3. Disponer los sándwiches en la placa inferior y cerrar cuidadosamente el aparato, usando guantes de horno/manoplas. Asar el sándwich

en la posición cerrada por aprox. 2 minutos, hasta que el queso esté derretido.

Información nutricional por sándwich:

Calorías 383 (48 % de grasa) • Carbohidratos 25 g
Proteínas 24 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 262 mg • Sodio 920mg
Calcio 177 mg • Fibra 1 g

Bistec a la parrilla con huevos

Sustancioso desayuno para dos personas.

Posición: Abierta

Placa del lado: Plancha

Rinde 2 porciones

- 2 entrecots de res (filetes “rib-eye”) deshuesados de aprox. 8 oz (225 g) cada uno
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita (5 g) de mantequilla sin sal
- 4 huevos grandes

1. Instalar las placas, parrilla de un lado y plancha del otro. Ajustar la temperatura en “HIGH” y dejar que el aparato se precaliente.
2. Pincelar la carne con el aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta. Reservar.
3. Cuando las placas estén listas, asar la carne 4-5 minutos por lado (poco hecho) o hasta el punto deseado.
4. Después de unos 3 minutos, colocar la mantequilla en la plancha. Cuando la mantequilla esté derretida, romper 2 huevos en la plancha y cocinar hasta el punto deseado. Reservar y cocinar los otros dos huevos.

Información nutricional por porción:

Calorías 568 (46 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
Proteínas 72 g • Grasa 28 g • Grasa saturada 11 g
Colesterol 604 mg • Sodio 429mg
Calcio 61 mg • Fibra 0 g

Entradas/ Acompañamientos

Hongos Portobello a la parrilla

Deliciosos solos o en panini.

Posición: Cerrada

Placa del lado: Parrilla

Rinde 2 porciones

- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre balsámico blanco (o vinagre de vino blanco)
- 1 cucharada de agua
- 1 diente de ajo
- ½ chalote pequeño, en pedazos de 1 in (2.5 cm)
- 1 cucharadita de tomillo seco
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 hongos Portobello de 6-8 oz (170-225 g), en tajadas gruesas de aprox. ¾ in (2 cm)

1. Colocar el aceite de oliva, el vinagre, el agua, el ajo, el chalote, el tomillo, la sal y la pimienta en el bol de una procesadora de alimentos. Procesar hasta que la mezcla esté emulsionada. Verter la mezcla sobre los hongos y revolver. Dejar reposar por 10-15 minutos.
2. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en “MEDIUM” y dejar que el aparato se precaliente en la posición cerrada. Cuando las placas estén calientes, disponer la mitad de los hongos en la parrilla, el lado cortado apuntando hacia abajo. Cerrar el aparato y asar por 2 minutos. Reservar. Repetir con el resto de los champiñones.
3. Servir tibio o frío.

Información nutricional por hongo:

Calorías 156 (74 % de grasa) • Carbohidratos 7 g
Proteínas 3 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 0 mg • Sodio 299mg
Calcio 21 mg • Fibra 2 g

Ensalada de vegetales asados, pera y queso Roquefort

*Esta colorida ensalada tiene un gran impacto
en términos de sabor.*

Posición: Abierta

Placas del lado: Parrilla

Rinde 2 porciones

- 6 rodajas de berenjena de ¼ in (0.5 cm)
 - 6 rodajas de calabacín amarillo de ¼ in (0.5 cm)
 - 6 rodajas de calabacín/calabacita (“zucchini”) de ¼ in (0.5 cm)
 - 6 rodajas de pimiento dulce rojo
 - 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra + más para rociar
 - ½ cucharadita de sal kosher
 - ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
 - 1 pera madura y firme, pelada y cortada en trozos
 - 1½-2 onzas (45-60 g) de queso Roquefort, desmenuzado
1. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura entre “Medium” y “High”, y dejar que el aparato se precaliente en la posición abierta.
 2. Colocar los vegetales, el aceite de oliva, la sal y la pimienta en un tazón grande; revolver.
 3. Cuando las placas estén calientes, disponer la mitad de los vegetales en ellas. Asar 2 minutos por lado. Reservar en una fuente (cubrir con papel de aluminio para mantener caliente). Repetir con el resto de los vegetales.
 4. Asar las peras por aprox. 10 minutos por lado, hasta que estén tiernas.
 5. Disponer las peras sobre los vegetales y esparcir queso Roquefort y aceite de oliva encima. Servir caliente o tibio.

Información nutricional por porción:

Calorías 110 (44 % de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 10 mg • Sodio 490mg
Calcio 88 mg • Fibra 4 g

Quesadillas

Este tentempié sencillo es sabroso y sustancioso.

Posición: Abierta/Cerrada

Placas del lado: Parrilla

Rinde 2 porciones

- 1 pimiento dulce rojo o amarillo mediano de aprox. 4 oz (115 g), cortado a lo largo en tiras delgadas
 - 1 jalapeño pequeño, sin semillas, cortado a lo largo en tiras delgadas
 - 1 cebolla roja pequeña de aprox. 4 oz (115 g), en rodajas delgadas
 - ½ cucharadita de sal kosher
 - ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
 - 1 cucharadita de chile en polvo
 - 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
 - 2 tortillas de trigo grandes
 - 3 onzas (85 g) de queso Monterey Jack, rallado
1. Instalar las placas del lado tipo parrilla”. Ajustar la temperatura en “HIGH” y dejar que el aparato se precaliente.
 2. Colocar el pimiento, el jalapeño, la cebolla, la sal, la pimienta, el chile en polvo y el aceite de oliva en un tazón grande; revolver.
 3. Cuando las placas estén calientes, asar los vegetales hasta que estén ligeramente dorados, volteándolos cada 2 minutos. Reservar.
 4. Colocar las tortillas en una superficie plana. Dividir los vegetales asados y disponerlos en la parte inferior de las tortillas. Esparcir el queso encima, dejando una orilla de ½ in (1.5 cm) alrededor para que no se derrame al derretirse. Doblar la tortilla a la mitad.
 5. Ajustar la temperatura entre “MEDIUM” y “HIGH”, y dejar que el aparato se caliente en la posición cerrada. Cuando las placas estén listas: Colocar una quesadilla en la placa inferior y cerrar las placas. Asar por 2-3 minutos, hasta que el queso esté derretido. Repetir con la otra quesadilla.
 6. Servir inmediatamente. Cortar en pedazos si desea.

Información nutricional por quesadilla:

Calorías 443 (60 % de grasa) • Carbohidratos 31 g
Proteínas 13 g • Grasa 30 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 38 mg • Sodio 1264mg
Calcio 381 mg • Fibra 2 g

Platos principales

Sándwiches Reuben asados

Estos sándwiches clásicos son muy fáciles de preparar gracias al Griddle® Compact.

Posición: Cerrada
Placas del lado: Parrilla

Rinde 2 sándwiches

- 4 rebanadas de pan de centeno
- 2 onzas (55 g) de carne curada (“corned beef”), en tajadas delgadas
- 2 cucharaditas de aderezo ruso (“Russian dressing”) o “Thousand Island”
- ¼ taza (60 g) de repollo encurtido (“sauerkraut”), escurrido
- 1 onza (30 g) de queso suizo, en lonchas
- ½ cucharada (5 g) de mantequilla sin sal, derretida (opcional)

1. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en “HIGH” y dejar que el aparato se precaliente.
2. Armar los sándwiches. Disponer dos rebanadas de pan de centeno en una superficie plana. Colocar 1 oz (30 g) de carne curada en cada rebanada y untar la carne con 1 cucharadita de aliño. Colocar 2 cucharadas de repollo encurtido sobre cada sándwich y añadir el queso suizo. Cerrar cada sándwich con otra rebanada de pan. Pincelar ligeramente la parte superior del pan con mantequilla derretida (opcional).
3. Cuando las placas estén calientes, colocar los sándwiches en la placa inferior y cerrar las placas. Asar por aprox. 4-5 minutos, hasta que el pan esté uniformemente dorado y que el queso esté derretido.
4. Cortar los sándwiches diagonalmente y servir.

Información nutricional por sándwich:

Calorías 314 (36 % de grasa) • Carbohidratos 35 g
Proteínas 14 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 41 mg • Sodio 1011mg
Calcio 161 mg • Fibra 5 g

Panini de pavo ahumado, pimiento asado, queso suizo y mayonesa al pesto

Sustancioso sándwich gourmet lleno de sabor.

Posición: Cerrada
Placas del lado: Parrilla

Rinde 2 panini

- 1½ cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de pesto
- 4 rebanadas de pan crujiente o pan artesanal de 6 x 3½ x ½ in (15 x 9 x 1 cm)
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra o de mantequilla derretida
- 4 onzas (115 g) de pechuga de pavo ahumada, en tajadas delgadas
- 1 pimiento dulce rojo asado (bien escurrido), en tiras de ½ in (1 cm)
- 2 onzas (55 g) de queso suizo, en lonchas delgadas
- 2 onzas (55 g) de cebolla roja, en rodajas delgadas (opcional)

1. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en “MEDIUM” y dejar que el aparato se precaliente.
2. Combinar la mayonesa y el pesto. Pincelar ligeramente un lado del pan con aceite de oliva o mantequilla derretida. Colocar 4 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado aceitado apuntando hacia abajo. Untar ligeramente con mayonesa al pesto. Armar los sándwiches en el orden siguiente: pavo ahumado, pimiento asado, queso y cebolla (opcional). Untar el lado no aceitado de las rebanadas de pan restantes con mayonesa al pesto y cerrar los sándwiches.
3. Colocar los sándwiches en la placa inferior y cerrar las placas, presionando levemente la agarradera por aprox. 30 segundos. Asar por 3-4 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente.

Información nutricional por sándwich:

Calorías 383 (61 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 20 g • Grasa 26 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 60 mg • Sodio 1211mg
Calcio 267 mg • Fibra 2 g

Sándwiches “BLT” con queso Cheddar

Preparamos estos sándwiches clásicos con rúcula en vez de la lechuga tradicional, y también añadimos queso Cheddar. ¡Puede que le guste aún más que los sándwiches “BLT” tradicionales!

Posición: Abierta/Cerrada

Placas del lado: Plancha/Parrilla

Rinde 2 sándwiches

4-6 lonchas de tocino

4 rebanadas de pan de masa fermentada

1 tomate mediano, en rodajas

1 pizca de sal kosher

1 pizca de pimienta negra recién molida

2 cucharaditas de mayonesa

¾ onza (25 g) de rúcula

2 onzas (55 g) de queso Cheddar, en lonchas

1. Instalar las placas del lado tipo plancha. Ajustar la temperatura entre “Medium” y “High”, y dejar que el aparato se precaliente con las placas abiertas. Disponer las lonchas de tocino en la placa de tipo plancha. Asar 4-5 minutos por lado, hasta que el tocino esté completamente cocinado. Reservar, sobre varias hojas de papel absorbente para absorber la grasa. Limpiar cuidadosamente las placas con papel absorbente.
2. Dividir el tocino asado en dos rebanadas de pan. Colocar los tomates encima, y sazonar con sal y pimienta. Untar cada sándwich con mayonesa y añadir la rúcula. Terminar con el queso y el pan.
3. Colocar los sándwiches en la placa inferior (lado tipo parrilla) y cerrar las placas, presionando levemente la agarradera. Asar por aprox. 5 minutos, hasta que el queso esté derretido y que el pan esté uniformemente dorado.
4. Cortar cada sándwich a la mitad y servir inmediatamente.

Información nutricional por sándwich:

Calorías 383 (61 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 20 g • Grasa 26 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 60 mg • Sodio 1211mg
Calcio 267 mg • Fibra 2 g

Minihamburguesas

Estas minihamburguesas son perfectas como plato principal o bocadillos.

Posición: Cerrada

Placas del lado: Parrilla

Rinde 6 hamburguesas (2 a 3 porciones)

½ libra (225 g) de carne de res (paleta) molida

¼ cebolla pequeña, finamente picada o rallada

1 pizca de sal kosher

1 pizca de pimienta negra recién molida

6 panes para minihamburguesas

1. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en “HIGH” y dejar que el aparato se precaliente.
2. Colocar la carne, la cebolla, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Revolver suavemente, con las manos, sin mezclar mucho. Dividir la carne en 6 porciones iguales. Formar hamburguesitas de 2 in (5 cm).
3. Disponer las hamburguesitas en la placa inferior. Cerrar y asar por aprox. 1 minuto. Armar las minihamburguesas.
4. Servir inmediatamente.

Nota: Si desea tostar el pan, colocar las mitades de pan en la placa inferior, cerrar las placas y asar por 30-45 segundos. Reservar, y luego asar las hamburguesas.

Información nutricional por minihamburguesa:

Calorías 178 (45 % de grasa) • Carbohidratos 15 g
Proteínas 9 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 27 mg • Sodio 189mg
Calcio 48 mg • Fibra 1 g

Hamburguesas de pavo con Parmesano

Una alternativa saludable a las hamburguesas de res.

Posición: Cerrada

Placas del lado: Parrilla

Rinde 2 hamburguesas de 6 oz (170 g)

- ¾ lb (340 g) de pavo molido (preferiblemente con un 7 % de grasa)
- 2 cucharadas de cebolleta ("green onion") finamente picada
- 2 cucharadas de perejil italiano finamente picado
- 2 cucharadas de queso Parmesano rallado
- ⅛ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón grande. Revolver con las manos, sin manosear demasiado la carne. Dividir en dos porciones iguales y formar dos hamburguesas. Asar inmediatamente, o envolver y refrigerar.
2. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en "HIGH" y dejar que el aparato se precaliente.
3. Cuando las placas estén calientes, colocar las hamburguesas la placa inferior y cerrar las placas. Asar por aprox. 8-10 minutos, hasta que la carne esté bien asada y que el jugo salga claro. La temperatura interna de la carne debe alcanzar 170 °F (75 °C).
4. Servir caliente sobre pancitos o muffins ingleses.*

***Nota:** Si desea tostar el pan, colocar las mitades de pan en la placa inferior, cerrar las placas y asar por 30-45 segundos. Reservar, y luego asar las hamburguesas.

Información nutricional por hamburguesa:

Calorías 279 (51 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
Proteínas 32 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 139 mg • Sodio 505mg
Calcio 86 mg • Fibra 0 g

Croquetas de frijoles negros

Los frijoles son una sabrosa y nutritiva alternativa a la carne.

Posición: Abierta

Placas del lado: Plancha

Rinde 6 porciones

- 4 cebolletas ("green onions"), finamente rebanadas
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ pimiento dulce rojo o amarillo mediano, finamente picado
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 lata de 15 oz (425 g) de frijoles negros, escurridos
- 1 cucharadita de cilantro fresco picado
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼ cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco

1. Instalar las placas del lado tipo plancha. Ajustar la temperatura en "HIGH" y dejar que el aparato se precaliente.
2. Colocar las cebolletas, el ajo, la pimienta, el aceite y la sal en un tazón; revolver.
3. Cuando las placas estén calientes, disponer los vegetales en ellas. Asar los vegetales por aprox. 5 minutos, hasta que estén ligeramente tiernos y dorados.
4. Mientras los vegetales se están cocinando, procesar 1 taza de los frijoles en una procesadora de alimentos.
5. Cuando los vegetales estén listos, revolverlos con el resto de los ingredientes, incluso el puré de frijoles. Dividir la mezcla en 6 porciones uniformes de ¼ de taza y formar una croqueta con cada porción. Limpiar las placas con papel absorbente, y luego engrasarlas con el aceite de oliva restante.
6. Disponer las croquetas en las placas y cocinar por aprox. 5-6 minutos, volteándolas a la mitad del tiempo.

Nota: Servir con crema agria, "salsa" y guacamole.

Información nutricional por porción:

Calorías 268 (8 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
Proteínas 17 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 818mg
Calcio 74 mg • Fibra 16 g

Camarones asados de tres maneras:

Camarones al pesto a la parrilla

Con pesto preparado a mano, este sabroso plato está listo en tan solo minutos.

Posición: Abierta

Placas del lado: Parrilla

Rinde 2 porciones

- ½ **libra (225 g) de camarones grandes (12-14), limpios y con cola**
- 3-4 **cucharadas de pesto casero o comprado**
- Gajos de limón, para servir**

1. Colocar los camarones y el pesto en un tazón, revolver y marinar por 5-15 minutos.
2. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en "HIGH" y dejar que el aparato se precaliente.
3. Cuando las placas estén calientes, disponer los camarones en ambas placas. Asar por aprox. 6 minutos, volteando los camarones de vez en cuando para que no se quemen.
4. Retirar del fuego. Rociar con jugo de limón antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 157 (65 % de grasa) • Carbohidratos 3 g
Proteínas 11 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 71 mg • Sodio 265mg
Calcio 78 mg • Fibra 1 g*

Camarones con cítricos y jengibre a la parrilla

Posición: Tipo plancha

Función: Parrilla

Rinde 2 porciones

- 1 **diente de ajo, finamente picado**
- 1 **cucharadita de jengibre finamente rallado**
- 2 **cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco (aprox. 1 limón)**
- ½- ½ **taza (80-120 ml) de jugo de naranja fresco (aprox. 1 naranja grande)**
- 1 **cucharada (15 g) de miel**
- 2 **cucharadas de vino blanco seco**
- 2 **cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- ½ **libra (225 g) de camarones grandes (12-14), limpios y con cola**

1. Colocar el ajo, el jengibre, el jugo de limón, el jugo de naranja, la miel, el vino blanco y el aceite de oliva en un tazón de acero inoxidable mediano; revolver. Añadir los camarones, revolver y marinar por aprox. 10 minutos.
2. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en "HIGH" y dejar que el aparato se precaliente.
3. Cuando las placas estén calientes, disponer los camarones en ambas placas. Asar por aprox. 6 minutos, volteando los camarones de vez en cuando para que no se quemen. Pincelar los camarones con la marinada después de cada vuelta.
4. Servir inmediatamente.*

*Si desea, puede calentar el resto de la marinada a fuego medio. Reducir ligeramente y servir sobre los camarones.

Información nutricional por porción:

*Calorías 143 (26 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 9 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 64 mg • Sodio 64mg
Calcio 34 mg • Fibra 0 g*

Camarones al estilo mexicano a la parrilla

Estos camarones son perfectos para preparar una gran variedad de platos mexicanos, tales como fajitas o burritos.

Posición: Abierta

Placas del lado: Parrilla

Rinde 2 porciones

- 8 ramitas de cilantro fresco
- 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
- 1 cucharada de chile en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena
- 2 dientes de ajo, machacados
- 1 jalapeño, sin semillas, en rodajas
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- ½ libra (225 g) de camarones grandes (12-14), limpios y con cola
- ⅛ cucharadita de sal kosher

Pedazos de lima/limón verde para servir

1. Colocar el cilantro, el jugo de limón, el chile en polvo, la pimienta de cayena, el ajo, el jalapeño y el aceite de oliva en un tazón de acero inoxidable mediano; revolver. Añadir los camarones, revolver y marinar por aprox. 1 hora en el refrigerador.
2. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en "HIGH" y dejar que el aparato se precaliente.
3. Cuando las placas estén calientes, sazonar los camarones con sal y disponerlos en ambas placas. Asar por aprox. 6 minutos, volteando los camarones de vez en cuando para que no se quemen.
4. Retirar del fuego. Rociar con jugo de lima antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 134 (53 % de grasa) • Carbohidratos 7 g
Proteínas 10 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 64 mg • Sodio 240mg
Calcio 51 mg • Fibra 2 g*

Pollo a la parrilla con hierbas

Delicioso pollo a la parrilla, ideal para preparar ensaladas, sándwiches y más, pero también sabroso así.

Posición: Cerrada

Placas del lado: Parrilla

Rinde 2 porciones

- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Jugo de un limón
- 1 diente de ajo, finamente picado
- ½ cucharadita de tomillo seco
- ½ cucharadita de romero seco
- ½ cucharadita de salvia seca
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 pechugas de pollo deshuesadas, ablandadas hasta ½-¾ in (1.5-2 cm) de espesor

1. Colocar el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo, las hierbas secas y las especias en un tazón; revolver, batiendo. Agregar el pollo y revolver. Cubrir y marinar en el refrigerador por aprox. 30 minutos.
2. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en "HIGH" y dejar que aparato se precaliente.
3. Cuando las placas estén calientes, colocar las pechugas en la placa inferior. Cerrar las placas y asar por aprox. 15-20 minutos (dependiendo del espesor de las pechugas), hasta que el pollo esté cocinado y que el jugo esté claro.

Información nutricional por porción:

*Calorías 328 (28 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 55 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 137 mg • Sodio 681mg
Calcio 38 mg • Fibra 0 g*

Filetes de res

Posición: Cerrada
Placas del lado: Parrilla
Rinde 2 porciones

Filete:

- 2 filetes de res de ¾-1 in (2-2.5 cm) de espesor
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo, machacados
- 1 cucharadita llena de orégano fresco, picado
- ½ cucharadita de sal kosher
- Pimienta negra recién molida (al gusto)

Mantequilla de Gorgonzola:

- 2 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de queso Gorgonzola desmenuzado
- 1 pizca de pimienta negra recién molida

1. Aliñar la carne con aceite de oliva, ajo y orégano; cubrir y refrigerar. Marinar por 4-12 horas.
2. Preparar la mantequilla de Gorgonzola: Mezclar la mantequilla, el queso Gorgonzola y la pimienta, usando una procesadora de alimentos o aplastando la mezcla con un tenedor. Poner en un recipiente pequeño y refrigerar.
3. Sacar la carne del refrigerador aprox. 30-45 minutos antes de asarla. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en "HIGH" y dejar que el aparato se precaliente.
4. Sazonar ambos lados de la carne con sal y pimienta.
5. Cuando las placas estén calientes, colocar la carne en la placa inferior y cerrar las placas. Asar por 8-9 minutos, hasta que la carne esté poco hecha. Dejar reposar por 5 minutos. Colocar una porción grande de mantequilla de Gorgonzola en cada filete.
6. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (con mantequilla):

Calorías 598 (76 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 32 g • Grasa 50 g • Grasa saturada 21 g
Colesterol 60 mg • Sodio 472mg
Calcio 75 mg • Fibra 1 g

Postres

“Shortcakes” de fresa a la parrilla

Posición: Abierta/Cerrada
Placas del lado: Parrilla

Rinde 6 porciones

- ½ taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”) fría
- 1½ cucharaditas (20 g) de azúcar granulada
- 1 pizca de sal marina
- ¾ libra (340 g) de fresas firmes, limpias y partidas en dos
- 1 cucharadita de menta fresca picada + una ramita de menta para decorar
- 6 rebanadas gruesas de bizcocho (“pound cake”)
- 1½ cucharadas (25 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

1. Instalar las placas del lado tipo parrilla. Ajustar la temperatura en “MEDIUM” y dejar que el aparato se precaliente.
2. Preparar la crema batida mientras que las placas se estén calentando. Colocar la crema y ½ cucharadita del azúcar en un tazón enfriado. Usando una batidora de mano, batir hasta que la crema forme picos medio-firmes. Reservar.
3. Colocar las fresas, el azúcar restante, la sal y la menta picada en un tazón mediano; revolver.
4. Cuando las placas estén calientes, abrirlas completamente y verter cucharadas de la mezcla de fresas en ellas. Cocinar por aprox. 2 minutos por cada lado, hasta que estén suaves y fragantes. Reservar. Raspar la placa para eliminar el azúcar.
5. Pincelar el bizcocho con la mantequilla. Disponer el bizcocho en la placa inferior y cerrar cuidadosamente las placas. Asar por aprox. 1½-2 minutos, hasta que tenga las marcas de a parrilla.
6. Para armar: Cubrir las rebanas de bizcocho asadas con las fresas (en su jugo), agregar una cucharada de crema batida y decorar con menta.

Información nutricional por porción:

Calorías 260 (60 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
Proteínas 3 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 11 g
Colesterol 117 mg • Sodio 183mg
Calcio 35 mg • Fibra 1 g

Panqueques de banana y chocolate

Estos panqueques son perfectos para servir con helado, crema batida, frutas asadas y mucho más. ¡Simplemente sabrosos!

Posición: Abierta

Placas del lado: Plancha

Rinde 7 porciones; 12-14 panqueques de 4 in (10 cm)

Mezcla:

- ¾ **taza (95 g) de harina común**
- ¼ **taza (30 g) de cacao en polvo, tamizado**
- ½ **cucharadita de sal marina**
- ½ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 1 taza menos 2 cucharadas (215 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 1 huevo grande**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente**
- ¼ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

Bananas:

- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 2 cucharaditas de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 2 bananas firmes, en rodajas gruesas de 2 in (5 cm)**

1. Instalar las placas del lado tipo plancha. Ajustar la temperatura entre “Medium” y “High”, y dejar que el aparato se precaliente en la posición abierta.
2. Colocar la harina, el cacao, la sal, el bicarbonato de sodio y el azúcar granulado en un tazón mediano; revolver con un batidor para combinar.
3. Colocar el suero de leche una taza medidora alta. Agregar el huevo la mantequilla derretida y la vainilla. Batir para combinar y agregar la mezcla a los ingredientes secos. Revolver para combinar ligeramente (puede haber grumos).
4. Preparar las bananas: Colocar 3 cucharadas (45 g) de mantequilla derretida y el azúcar rubio en un tazón pequeño; revolver hasta que estén bien combinados. Agregar las bananas y revolver suavemente para cubrir.

5. Cuando las placas estén calientes, disponer las rodajas de banana en las placas y cocinar por aprox. 5 minutos por lado, hasta que estén ligeramente doradas y suaves. Retirar del fuego y reservar. Limpiar cuidadosamente las placas con papel absorbente.
6. Formar panqueques de ¼ de taza (60 ml) de la mezcla en las placas. Cocinar por aprox. 3-4 minutos, hasta que aparezcan burbujas. A continuación, voltear y cocinar por 2 minutos adicionales. Retirar del fuego.
7. Servir con las bananas asadas. Si desea, decorar con una cucharada de crema batida y salsa de chocolate.

Información nutricional por porción (basada en 12 a 14 porciones):

Calorías 194 (44 % de grasa) • Carbohidratos 23 g
Proteínas 4 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g
Coolesterol 54 mg • Sodio 240mg
Calcio 48 mg • Fibra 1 g

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ
08307

Impreso en China
23CE089388

IB-18216-ESP