

Cuisinart®

Cuisinart®
Griddler®
GR-4N SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces; use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD OR PLUG** in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. 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® Repair Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished using.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, turn Selector Dial to OFF setting, then remove plug from wall outlet.
15. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, ONLY AUTHORIZED PERSONNEL SHOULD DO REPAIRS.**
16. 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

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

CONTENTS

Important Safeguards.....	3
Parts and Features	4
Before the First Use.....	4
The Griddler® Does it All.....	5
Assembly Instructions	6
Operating Instructions	8
User Maintenance.....	8
Cleaning and Maintenance.....	9
Storage.....	9
Warranty.....	9

PARTS AND FEATURES

1. Base and Cover

Solid construction with stainless steel self-adjusting cover

2. Panini-Style Handle

Sturdy cast-metal handle adjusts cover to accommodate thickness of food

3. Removable and Reversible Cooking Plates

Nonstick and dishwasher safe for easy cleanup

a. **Grill Side:** Perfect for grilling steak, burgers, chicken and vegetables

b. **Griddle Side:** Prepare flawless pancakes, eggs, bacon and seared scallops

4. Controls

Indicator lights signal Power On and Ready to Cook

a. Selector

Choose the Grill/Panini or Griddle function

b. Grill/Panini

Adjust temperature from “warm” to “sear”

c. Griddle

Adjust temperature from 200°F to 425°F

5. Drip Tray

Collects grease and removes from base for easy cleanup (dishwasher safe)

6. Cleaning/Scraping Tool

Helps clean grill and griddle plates after cooking

7. Plate Release Buttons

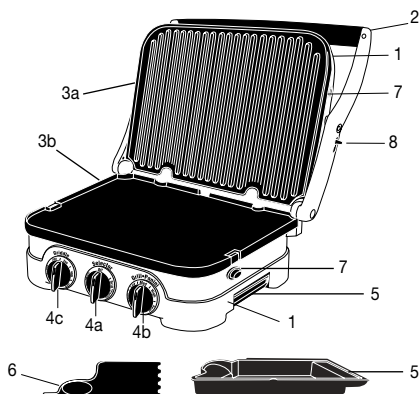
Push in to release and remove cooking plates

8. Hinge Release Lever

Allows the cover to extend back for cooking in the flat position

9. BPA-Free

All parts that come in contact with food are BPA-Free



BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging 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 packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

ATTENTION: Be sure to unpack your new Cuisinart® Griddler® carefully.

It comes with two accessories: an integrated drip tray inserted at the base of the unit, and a scraping tool. The Griddler® base and cover will become hot during cooking. If you need to adjust the cover or to lay the product in the ‘flat’ position, be sure to use an oven mitt to protect your hand. The reversible grill and griddle plates are interchangeable.

Before using your Cuisinart® Griddler® for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base, cover and controls with a damp cloth. Thoroughly clean cooking plates, drip tray and scraping tool. The plates, drip tray and cleaning tool are dishwasher safe. Refer to **Assembly Instructions** for plate removal.

THE GRIDDLER® DOES IT ALL

The Griddler® 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**.

Contact Grill

Use the Griddler® 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 ribs on the grill side of the 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® is used as a Contact Grill, the grill side of the plates is recommended. Rest the cover evenly on top of the food until it has reached the desired cooked temperature.



The Griddler® 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 from a thinly sliced potato to a thick sirloin steak with even results.

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

Panini Press

Use the Griddler® as a Panini Press to grill sandwiches, breads and quesadillas.

The word “panini” is Italian for grilled sandwiches. 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 to make 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 (a flat bread frequently baked with rosemary, salt and onion on top), 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® is used as a Panini Press, the grill side of the plates is recommended. We recommend the grill side of the plates

because traditional-style panini sandwiches have grill marks on the bread. 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® functions as a panini press in the same manner that it functions as a Contact Grill. The Griddler® 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 is consistent so the cover will close evenly on the panini.

Full Grill

Use the Griddler® as a Full Grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken,



since it does not cook evenly on a Full Grill), fish and vegetables.

Full Grill refers to using the Griddler® 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® is used as a Full Grill, the grill side of the plates should be used.

Cooking on the Full Grill is the most versatile method of using the Griddler®.

With the Full Grill, you have double the surface area (200 sq. inches) 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 also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to your liking.

Full Griddle

Use the Griddler® as a Full Griddle to cook pancakes, eggs, French toast, hash browns and breakfast meats.

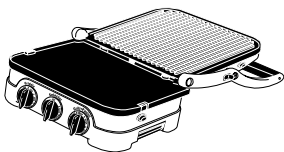


When you use the Griddler® as a Full Griddle, open the cover so it lies flat, creating a double, flat cooking surface. In this position, the foods you are preparing will have to be turned over for cooking. When using this cooking function, the griddle side of the plates should be used.

Cooking on the Full Griddle is a wonderful way to prepare breakfast for two or for a large 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® 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® 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. This cooking option allows you to use either the grill/panini temperature or the griddle temperature selector.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

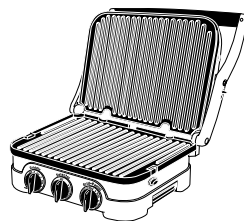
Closed Position – Upper plate/cover rests flat on lower plate/base. This is your starting and heating position when using the Contact Grill or Panini Press functions.



Open Position – Upper plate/cover is open and in the 100° position. Open the cover to this position before using the Griddler® as a Contact Grill or Panini Press.

To adjust the Griddler® 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 upright position until you lower the handle for cooking. When this is done, the cover will release itself so that it 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® after cooking, the cover will remain in the flat position, parallel with

the lower plate. In order to lock the cover back into the upright position, you must close the Griddler®, 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® is in this position when it is used as a Full Grill, Full Griddle, or Half Grill/Half Griddle.

To adjust the Griddler® to this position, locate the hinge release lever on the right arm.

With your left hand on the handle, use your right hand to slide the lever toward you. 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.

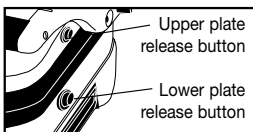
If the Griddler® is already in the open position and you wish to

adjust it to the flat position, pull the handle slightly toward you and then lift the hinge release lever. Push the handle back until the cover rests in the flat position. Pulling the handle forward slightly before lifting the hinge release lever will take some of the pressure off of the hinge and you will be able to adjust the Griddler® more easily.

To insert cooking plates

Adjust the Griddler® to the flat position (see page 7) with the controls 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®.

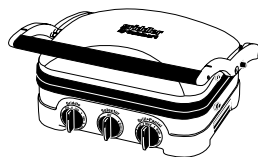
If you are facing the Griddler®, the drip spout should be at the rear of the plate. Locate the metal



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® 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® is cooled, adjust to flat position (see page 5). Locate the plate release button on one side of the unit. Press firmly on button and the plate will pop up slightly. 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® has cooled down completely. The drip tray can be cleaned in the dishwasher.



OPERATING INSTRUCTIONS

Once the Griddler® is assembled properly and you are ready to begin cooking, turn the Selector Dial to the left to choose the Griddle function or to the right to choose the Grill/Panini function, depending on what you intend to cook. When the knob is turned to either function, a red indicator light will illuminate to indicate that the power is on.

If you intend to use the Griddler® as a Contact Grill, Panini Press or Full Grill, turn the Grill/Panini control to the desired temperature for cooking. Settings range from Warm to Sear.

If you intend to use the Griddler® as a Full Griddle, turn the Griddle control to the desired temperature for cooking. Settings range from 200°F to 425°F.

If you intend to use the Griddler® as a Half Grill/Half Griddle, you may use either the grill/panini temperature or the griddle temperature.

If you intend to use the Griddler® as a Half Grill/Half Griddle, but you do not need the entire surface, use the bottom plate.

It may take up to 10 minutes to reach operating temperature, depending on the temperature level that was set. When the thermostat has reached operating temperature, a green indicator light inside the chosen control will indicate that the Griddler® 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 controls are used to set and maintain the temperature of the cooking surface. You may vary the setting of the control knob at any time during cooking, and may wish to do so depending on the types of foods on the cooking plate. Refer to the Cooked Food Temperature Chart on pages 24-25 of the Recipe Book for recommendations.

Always exercise caution when handling the Griddler® during cooking, as the Griddler® housing will become hot during use. To open the Griddler®, 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 is made of stainless steel and 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 an oven mitt to prevent burns.

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

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

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

The Griddler® 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 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 heat-proof plastic utensils.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plates. This includes the provided cleaning tool.
- In between recipes, use a wooden or heat-proof plastic utensil to scrape excess food buildup through grease channels and into drip tray, then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with next recipe.
- Allow the Griddler® to cool down completely (at least 30 minutes) before cleaning.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Once you have finished cooking, turn the Selector Dial control 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/scraping tool to remove any leftover food from the cooking plate. The scraping tool can be washed by hand or in the dishwasher.

Dispose of grease from the drip tray once cooled. The drip tray can be cleaned by hand or in 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 metallic 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 plate with lemon juice to prevent seafood flavor transferring to the next recipe.

The housing base, cover and control knobs 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® 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® when not in use. The scraping tool can be stored in a drawer or cabinet.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available 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® 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® 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 for 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 for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Griddler® 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 Consumer Service Department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Griddler® 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 to ensure that the product is still under warranty.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
24CE090452

Printed in China

IB-8999-ESP-I



RECIPES

BREAKFAST

Cinnamon Sugar French Toast	12
Blueberry Oat Buttermilk Pancakes	12
Weekend Breakfast for Two	13

PANINI

Sopressata, Provolone, Roasted Pepper & Pesto Panini	14
Zucchini ai Quattro Formaggi Panini	15
Pizza Panini	15
Chicken Quesadilla Wraps	16

THE MAIN COURSE

The Best Hamburger	17
Shrimp Fajitas	18
Southwestern Spiced Grilled Rib Eye Steaks	19
Herb Grilled Boneless Pork Chops	19
Teriyaki Grilled Chicken	20

SIDE DISHES

Potato & Gorgonzola Cakes	21
Grilled Green Beans with Feta	21

DESSERTS

Cheese & Raisin Danish on Swirl Bread Panini	22
Grilled Pound Cake with Cinnamon Glazed Pears	23

COOKING GUIDE AND FOOD TEMPERATURE CHART	24-25
--	-------

BREAKFAST

Cinnamon Sugar French Toast

Griddler® Position: Flat

Selector: Griddle

Plate Side: Griddle

Makes 4 servings (2 slices per serving)

- 8 slices (preferably thick sliced) cinnamon swirl or cinnamon raisin bread**
- 5 large eggs**
- 1 cup evaporated fat-free milk (not reconstituted)**
- ¼ cup half-and-half (may use fat free)**
- ¼ teaspoon salt**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- pinch nutmeg (freshly grated)**

Arrange the bread in two 8 x 8 x 2-inch glass baking dishes. Whisk eggs, evaporated milk, half-and-half, salt, spices, and vanilla until smooth but not foamy. Pour the batter over bread. Turn the bread over, let sit 5 minutes, then turn the bread over again.

Preheat the Cuisinart® Griddler® to 325°F with unit closed. When Griddler® is ready, open unit to extend flat and arrange the soaked bread on the hot griddle. Cook until deep golden brown on each side, about 4 to 5 minutes per side. French toast can be kept warm on a rack on a baking sheet in a low (200°F) oven.

Nutritional information per serving:

*Calories 308 (31% from fat) • carb. 36mg • pro. 17 • fat 10g • sat. fat 4g
• chol. 271mg • sod. 947mg • calc. 274mg • fiber 3g*

Blueberry Oat Buttermilk Pancakes

Griddler® Position: Flat

Selector: Griddle

Plate Side: Griddle

Makes 16 pancakes

- 1 cup blueberries (fresh or frozen)**
- 1 cup all-purpose flour, divided**
- 1½ cups rolled oats (regular, not quick oats)**
- ¼ cup whole wheat flour**
- ¼ cup brown sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon salt**
- 2 cups buttermilk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 3 tablespoons vegetable oil**

Put the blueberries into a small bowl. Sprinkle with 1 tablespoon of the flour and toss to coat; reserve. Preheat Cuisinart® Griddler® to 375°F with unit closed.

Put the remaining flour, oats, wheat flour, brown sugar (break up any lumps), baking soda, and salt into a medium bowl; stir with a whisk. Put the buttermilk, eggs and oil into a small bowl; stir. Add the liquid mixture to the dry ingredients and stir with a whisk until blended. Gently fold in the blueberries.

When Griddler® has preheated, open unit to extend flat. Drop the batter onto the grill plates, using a scant quarter-cup measure. Cook the pancakes for 3½ to 4 minutes. When pancakes are bubbling on the top, turn and cook for an additional 2 to 3 minutes. Blueberry Oat Pancakes are best served hot. Pancakes can be kept warm by placing them on a rack on a baking sheet in a low (175°–200°F) oven while cooking the remainder.

Serve with warm syrup and butter as desired.

Nutritional information per pancake:

*Calories 121 (29% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 4g • sat. fat 1g
• chol. 28mg • sod. 184 mg • calc. 47mg • fiber 1g*

Weekend Breakfast for 2

Griddle Position: Flat

Selector: Griddle

Plate Side: Half Grill/Half Griddle

- 4 slices bacon – strips or Canadian bacon – or sausage patties**
- 2 slices good quality bread**
- 2 teaspoons unsalted butter, melted, divided**
- 1 teaspoon unsalted butter, divided**
- 2 large eggs**
- kosher salt and freshly ground black pepper to taste**

Insert one plate on its grill side and another on its griddle side on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and preheat to 350°F with the unit closed. Open to extend flat. Arrange bacon, Canadian bacon, or sausage on grill plate and begin cooking.

While meat is cooking, brush both sides of each slice of bread with 2 teaspoons of the melted butter. Use a 3-inch round or square cookie cutter to cut a center out of each slice of bread. After meat has been cooking for 7 to 8 minutes, turn. Arrange buttered bread and cut-out centers on hot griddle plate. Let cook for 4 to 5 minutes until lightly golden brown and toasted. Turn. Add ½ teaspoon unsalted butter to the griddle plate in the open center of each slice of bread. Break an egg into the center of each slice of bread. Let cook until whites are firm, about 4 to 5 minutes. If desired, carefully turn using a nonstick heat resistant spatula. Cook for 1 to 2 minutes, to desired preference. Transfer to warmed plates. Season to taste with kosher salt and freshly ground pepper. Drain bacon or sausage on double layer of paper towels. Slice griddle toasted cut-out “center” of bread in half and use for dipping.

Nutritional information per serving:

*Calories 479 (72% from fat) • carb. 20g • pro. 13g • fat 38g • sat. fat 15g
• chol. 259mg • sod. 577mg • calc. 44mg • fiber 1g*

PANINI

Sopressata, Provolone, Roasted Pepper & Pesto Panini

Griddler® Position: Closed

Selector: Grill/Panini

Plate Side: Grill

Makes 4 servings

- 1 long French baguette (about 22 inches long)**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 4 teaspoons pesto**
- 4 ounces thinly sliced sopressata**
- 2 roasted red peppers, drained**
- 4 ounces sliced provolone**

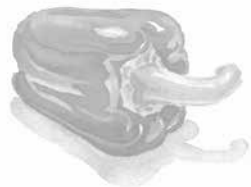
Cut off the two heels of the baguette and cut the baguette into two 10-inch lengths. Cut each in half horizontally. Lightly brush the outside of each piece of bread with olive oil.

Spread each half with 1 teaspoon pesto. Evenly layer the sopressata on each bottom. Cut the roasted peppers to lie flat. Arrange the roasted peppers over the sopressata. Top with a layer of the provolone. Place top on sandwich. Cut in half crosswise to make 4 sandwiches total.

Preheat Cuisinart® Griddler® to High with the unit closed. When Griddler® is ready, place the sandwiches on the bottom grill plate. Lower cover and press lightly on the handle for 30 seconds. Grill for 5 minutes, until the bread is golden, toasty and well marked, the filling is warm and cheese is melted. Serve warm.

Nutritional information per serving:

*Calories 565 (31% from fat) • carb. 69g • pro. 27g • fat 19g • sat. fat 8g
• chol. 39mg • sod. 1601mg • calc. 271mg • fiber 1g*



Zucchini ai Quattro Formaggi Panini

Griddler® Position: Closed
Selector: Grill/Panini
Plate Side: Grill

Makes 4 servings

- 10 ounces shredded zucchini**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 4 ounces shredded fresh mozzarella**
- 2 ounces shredded fontina**
- 2 ounces shredded sharp provolone**
- 2 tablespoons freshly grated Parmigiano-Reggiano or Asiago**
- 1 teaspoon dried basil**
- 8 slices crusty country bread (about 8 x 4 x ½ inches)**
- 4 teaspoons extra virgin olive oil**



Put the shredded zucchini into a colander and toss with salt. Let stand for 20 minutes. After 20 minutes, rinse and press out as much liquid as possible. Place in a clean tea towel and squeeze until no more liquid is released. Put into a medium bowl with the four cheeses and the basil. Toss gently to combine. You should have about 3 cups.

Preheat Cuisinart® Griddler® to High with the unit closed. Preheat conventional oven to 175°F. Lightly brush one side of each slice of bread with olive oil. Place 4 slices of bread on the work surface, oiled side down. Divide the shredded zucchini and cheese mixture evenly among the 4 slices of bread – making as even a layer as possible. Top with the remaining sliced bread, oiled side up.

When Griddler® has preheated, place two sandwiches on the bottom grill plate, evenly spaced. Lower cover and apply light pressure to handle for about 30 seconds. Grill panini for 3½ to 4 minutes. Remove to a rack and keep warm in preheated oven. Grill remaining 2 sandwiches in the same way. Cut in half on the diagonal to serve.

Nutritional information per serving:

*Calories 380 (49% from fat) • carb. 28g • pro. 20g • fat 21g • sat. fat 10g
• chol. 52mg • sod. 665mg • calc. 390mg • fiber 1g*

Pizza Panini

Griddler® Position: Closed
Selector: Grill/Panini
Plate Side: Grill

Makes one 8-inch double-crust panini, 2 to 4 servings

- 2 8-inch thin-crust pre-baked pizza crusts, such as Boboli®**
- ½ tablespoon extra virgin olive oil or may use olive oil spray**
- ¼ cup thick marinara sauce***
- 4 ounces sliced part-skim mozzarella (can be increased to 6 ounces if a “cheesier” sandwich is preferred) or provolone**
- crumbled cooked sausage or julienned**
- thinly sliced pepperoni, or cooked thinly**
- sliced vegetables such as mushrooms or zucchini (optional)**

Insert the plates on their grill side. Preheat Cuisinart® Griddler® to Medium-High with the unit closed.

Brush “bottom” sides of each crust with olive oil or lightly spray with cooking spray. Place one crust on work surface, oiled side down. Top with sauce spread to within ½ inch of all edges. Arrange cheese slices over sauce, add sausage, pepperoni or sliced vegetables if using. Top with second crust, oiled side up. Place on preheated Griddler®. Grill for 8 to 9 minutes, until crust is crispy and well marked with grill lines, and filling is hot. Remove pizza panini and let rest for 5 minutes on a wire rack. Use a pizza wheel to cut into 4 or more wedges. Serve while warm.

*If sauce seems thin or watery, thicken it by placing it in a strainer lined with a coffee filter for about 20 to 30 minutes.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 260 (37% from fat) • carb. 27g • pro. 15g • fat 11g • sat. fat 1g
• chol. 20mg • sod. 574mg • calc. 276mg • fiber 1g

Chicken Quesadilla Wraps

Griddler® Position: Closed

Selector: Grill/Panini

Plate Side: Grill

Makes 2 quesadilla wraps, 2 servings

1½ cups shredded/chopped cooked chicken*
½ cup chopped cooked onion (sautéed until tender)
2 tablespoons chopped jalapeño peppers
6 tablespoons shredded lowfat Cheddar or Monterey Jack cheese
2 9-inch flour tortillas or wraps (can use plain, herb, spinach)
1 tablespoon olive oil

Insert the plates on their grill side.

Preheat Cuisinart® Griddler® to High with the unit closed. In a small bowl, combine the chicken, onion, and jalapeño peppers. Sprinkle half the cheese in the center of each tortilla. Top with the chicken mixture, keeping the chicken mixture in a “log” about 1½ inches wide and 4 to 5 inches long in the center of the tortilla. Fold one side over the filling lengthwise to cover, fold top and bottom over short sides to cover, then fold last side over to close. Turn over so that flap is on bottom. Lightly brush the tops and bottoms of the wraps with the olive oil. Place quesadilla wraps on preheated Griddler®. Close, using medium-light pressure. Grill/bake for 3½ to 4 minutes, until tortilla is warm with grill markings, filling is warm and cheese is melted. Serve with salsa if desired.

*This can be from a purchased roast or rotisserie chicken.

Nutritional information per serving (one quesadilla):
Calories 366 (24% from fat) • carb. 25g • pro. 43g • fat 10g • sat. fat 4g
• chol. 100mg • sod. 564mg • calc. 289mg • fiber 1g



THE MAIN COURSE

The Best Hamburger

Griddler® Position: Closed
Selector: Grill/Panini
Plate Side: Grill



Makes 4 servings

- 1½ pounds freshly ground beef round or chuck (15% lean)**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

Preheat Cuisinart® Griddler® to Sear with the unit closed.

Working the ground chuck as little as possible, shape into four 6-ounce burger patties, about 4 inches in diameter. The best way to do this is to use a 4-inch round cookie cutter: Put 6 ounces of meat in the cookie cutter and gently press to fill the cookie cutter evenly. It is important that all the burgers be of the same height for optimal grilling results.

When Griddler® has preheated, place the burgers on the bottom grill plate, evenly spaced. Close the Griddler® and grill for 5 to 8 minutes (until the internal temperature reaches from 140°F to 165°F) depending on personal preference. Remove burgers and sprinkle with salt and pepper. Serve hot with your favorite condiments.

Nutritional information per serving:

*Calories 254 (18% from fat) • carb. 1g • pro. 30g • fat 20g • sat. fat 8g
• chol. 87mg • sod. 324mg • calc. 7mg • fiber 0g*

Variations

Burgers may be seasoned for variety before they are grilled. Gently stir one or a combination of these suggested seasonings or your own favorites into the meat, working the meat as little as possible for best texture.

- 1 to 2 cloves finely minced garlic**
- 2 to 3 finely chopped green onions**
- 1 teaspoon minced fresh ginger**
- 1 to 2 tablespoons soy sauce**
- 1 to 2 tablespoons Worcestershire sauce**
- 1 tablespoon minced capers**
- 1 to 2 tablespoons minced imported olives**
- 1 to 2 tablespoons barbecue sauce**
- hot sauce to taste**
- minced jalapeño pepper to taste**

Shrimp Fajitas

Griddler® Position: Flat
Selector: Griddle
Plate Side: Half Grill/Half Griddle

Makes about 12 fajitas

Marinade:

- 8** sprigs fresh cilantro
- 1** tablespoon fresh lime juice
- 1** tablespoon chili powder
- ¼** teaspoon cayenne
- 2** smashed cloves of garlic
- 1** jalapeño pepper, seeded and sliced
- 1** tablespoon extra virgin olive oil

- 1** pound large shrimp, peeled and deveined

Vegetables:

- ½** red bell pepper, thinly sliced
- ½** yellow bell pepper, thinly sliced
- 1** jalapeño pepper, seeded and thinly sliced
- 1** small onion, thinly sliced
- 1** tablespoon extra virgin olive oil + extra for brushing tortillas
- ¼** teaspoon chili powder
- ¼** teaspoon kosher salt
- pinch** cayenne pepper

- 12** small (6-inch) corn tortillas

Combine the marinade ingredients (cilantro, lime juice, chili powder, cayenne, garlic, jalapeño, and olive oil) in a medium stainless or glass mixing bowl and stir. Add the shrimp to marinade and refrigerate for an hour.

Insert one plate on its grill side and another on its griddle side on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and preheat to 425°F with the unit closed.

In a mixing bowl toss sliced peppers and onion with the tablespoon of olive oil, ¼ teaspoon of chili powder, ¼ teaspoon of salt, and cayenne. When green indicator light illuminates, open the unit to extend flat and place vegetables on the grill side in a single layer, cooking them in two batches. Stir the vegetables occasionally during cooking and remove when tender and browned, about 8 minutes per batch; reserve.

While second batch of vegetables is cooking, brush tortillas with oil, and begin to warm 1 to 2 minutes per side on the griddle. Reserve.

Sprinkle shrimp with ¼ teaspoon of salt and grill for about 2 to 3 minutes per side. Serve all fajita ingredients with salsa, sour cream, and sliced avocado so each individual can prepare his/her own.

Nutritional information per fajita:

*Calories 106 (29% from fat) • carb. 10g • pro. 9g • fat 3g • sat. fat 0g
• chol. 57mg • sod. 146mg • calc. 55mg • fiber 1g*



Southwestern Spiced Grilled Rib Eye Steaks

Griddler® Position: Closed
Selector: Grill/Panini
Plate Side: Grill

Makes 2 to 4 servings

- 1 teaspoon ground cumin**
- 1 teaspoon chili powder**
- ½ teaspoon basil**
- ½ teaspoon ground coriander**
- ½ teaspoon oregano**
- ½ teaspoon paprika**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 boneless rib eye or strip steaks, ¾-inch thick each (12 ounces each)**

Put the cumin, chili powder, basil, coriander, oregano, paprika, salt, and pepper into a small bowl and stir to combine – there will be about 2 tablespoons. Reserve. Dry steaks and rub evenly with prepared spice rub. Let stand 20 to 30 minutes – or rub, cover and refrigerate for up to 12 hours.

Insert plates on their grill side. Preheat the Cuisinart® Griddler® to Sear with the unit closed. When hot, arrange steaks evenly spaced on lower grill. Cover, using light pressure. Grill until steaks have reached desired level of doneness when tested with an instant-read thermometer. Grilling will take approximately 3 to 10 minutes. Grill until about 5° under temperature desired – meat will continue to cook while resting. Remove immediately. Let steaks stand for 5 to 10 minutes before serving to allow temperature to even out, and fibers to relax and reabsorb the juices, making the steak more tender and juicy.

Nutritional information per serving:

*Calories 386 (48% from fat) • carb. 1g • pro. 48g • fat 20g • sat. fat 8g
• chol. 140mg • sod. 294mg • calc. 19mg • fiber 0g*

Herb Grilled Boneless Pork Chops

Griddler® Position: Closed
Selector: Grill/Panini
Plate Side: Grill

Makes 4 servings

- 1 teaspoon herbes de Provence or Italian herb blend**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon paprika (sweet or hot, to taste)**
- ¼ teaspoon dry mustard**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 4 boneless pork loin chops, all the same thickness (½ to ¾ inch), each about 5 ounces**

Combine herbs, salt, paprika, dry mustard, and pepper. Blend well. Rub evenly on pork chops. Let stand for 15 to 20 minutes. (Or may be done early in day, covered and refrigerated.)

Insert plates on their grill side. Preheat Cuisinart® Griddler® to High with the unit closed. When hot, arrange the seasoned pork chops evenly spaced on the lower grill plate.

Close and grill for 4½ to 9 minutes – grilling time will depend on thickness and temperature of meat. Internal temperature of pork should register about 150°–160°F when tested with an instant-read thermometer.

Nutritional information per serving:

*Calories 289 (37% from fat) • carb. 0g • pro. 43g • fat 12g • sat. fat 4g
• chol. 116mg • sod. 543mg • calc. 52mg • fiber 0g*

Teriyaki Grilled Chicken

Griddler® Position: Flat

Selector: Grill/Panini

Plate Side: Grill

Makes 4 servings

⅓ **cup low-sodium soy sauce**
3 **tablespoons rice vinegar**
2 **tablespoons dry or medium dry sherry (or may use mirin)**
2 **tablespoons brown sugar, packed**
2 **teaspoons powdered ginger**
1½ **pounds boneless, skinless chicken thighs**

Put soy sauce, vinegar, sherry, brown sugar, and ginger into a medium bowl and stir with a whisk to blend. Makes ⅔ cup marinade.

Trim all visible fat from chicken and add chicken to marinade in bowl; stir to coat. Allow to marinate for 20 to 30 minutes (may marinate longer – cover and refrigerate).

Preheat Cuisinart® Griddler® to High with the unit closed.

Drain the chicken, put the marinade into a small saucepan and bring to a boil. Reduce heat to low and simmer until chicken is ready (do not save and use marinade as a sauce unless you perform this step). Open preheated unit to extend flat. Arrange the chicken, “skin” side down, evenly spaced on the grill. Grill for 6 to 7 minutes per side – chicken juices should run clear and test 170°F when checked with an instant-read thermometer. Transfer to warm plate and pour the simmered reserved sauce over the chicken. Serve with steamed brown or white rice.

Nutritional information per serving:

*Calories 486 (36% from fat) • carb. 30g • pro. 47g • fat 19g • sat. fat 5g
• chol. 162mg • sod. 1012mg • calc. 44mg • fiber 2g*



SIDE DISHES

Potato & Gorgonzola Cakes



Griddler® Position: Flat
Selector: Griddle
Plate Side: Griddle

Makes 8 cakes

- 2 large (10 ounces each) russet potatoes, peeled, thickly sliced**
- 1 teaspoon kosher salt, divided**
- 1/3 cup finely crumbled Gorgonzola cheese***
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1 tablespoon finely minced shallot**
- 1 tablespoon chopped fresh parsley**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 1/8 teaspoon freshly ground black pepper**

Put potatoes into a medium saucepan and cover with 1 inch of water. Stir in 1/2 teaspoon salt. Bring to a boil over high heat. Reduce heat to medium and simmer for 15 to 18 minutes, or until potatoes are fork tender. Drain, reserving 1/4 cup cooking liquid. Put potatoes into a bowl with the reserved liquid. Mash potatoes using a potato masher or ricer.

Measure out 2 cups of mashed potatoes and put into a medium bowl. (Discard extra potatoes or reserve for another use.) Add cheese, beaten egg, shallot, parsley, olive oil, remaining salt, and pepper. Stir to blend.

Preheat Cuisinart® Griddler® to 375°F with the unit closed, then open preheated unit to extend flat. Scoop out potato mixture using a 1/4-cup measure. Arrange 4 scoops on each side of the griddle. Cook for 6 to 7 minutes per side, until golden and crispy on the outside and hot on the inside. Serve hot.

*Cheese may be varied according to personal preference. Try crumbled chèvre or feta, or grated Cheddar, Gouda, Parmesan, etc.

Nutritional information per cake:

*Calories 69 (37% from fat) • carb. 8g • pro. 3g • fat 3g • sat. fat 1g
• chol. 31mg • sod. 255mg • calc. 37mg • fiber 1g*

Grilled Green Beans with Feta

Griddler® Position: Closed
Selector: Grill/Panini
Plate Side: Grill

Makes 4 servings

- 1 pound green beans, rinsed**
- 1 1/2 teaspoons extra virgin olive oil**
- 1/4 teaspoon kosher salt**

-
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
½ teaspoon basil
⅛ teaspoon freshly ground black pepper
¼ cup crumbled feta cheese

Insert the plates on their grill side.

Preheat the Cuisinart® Griddler® to High with the unit closed. Remove tips and tops from green beans. Put into a bowl and drizzle with olive oil. Toss to coat. When Griddler® is hot, arrange half the green beans on the bottom grill plate. Close and grill for 5 to 6 minutes. Using a pair of heatproof tongs for nonstick cookware, remove the green beans and transfer to a bowl. Sprinkle with half the salt. Grill remaining green beans and add to the bowl. Sprinkle with the remaining salt, lemon juice, basil and pepper; toss to coat. Arrange green beans in a shallow serving bowl and sprinkle with crumbled feta cheese.

Nutritional information per serving:

*Calories 61 (34% from fat) • carb. 9g • pro. 3g • fat 3g • sat. fat 1g
• chol. 3mg • sod. 130mg • calc. 64mg • fiber 4g*

DESSERTS

Cheese & Raisin Danish on Swirl Bread Panini

Griddler® Position: Closed
Selector: Grill/Panini
Plate Side: Grill or Griddle

Makes 2 panini

- 3 ounces lowfat cream cheese**
1½ teaspoons granulated sugar
¼ teaspoon pure vanilla extract
2 tablespoons raisins or dried tart cherries
4 teaspoons softened unsalted butter
4 slices cinnamon swirl toasting bread
powdered sugar for sprinkling (optional)



Insert plates on grill or griddle side.

Preheat the Cuisinart® Griddler® to High with the unit closed while assembling panini. Put cream cheese, sugar, and vanilla into a small bowl and stir to combine. Add raisins and blend well.

Butter the bread slices on one side with butter and place them buttered sided down. Spread two slices with sweetened cream cheese/raisin mixture. Top with remaining bread, buttered side up, and press together lightly.

Place each panini on preheated Griddler® and close. Grill for about 2½ to 3 minutes, until bread is crisp and toasty with grill markings and filling is warm. Let stand 3 to 5

minutes on a rack before cutting (do not serve too soon). Cut and sprinkle with powdered sugar if desired before serving.

Nutritional information per serving (one sandwich):
Calories 449 (40% from fat) • carb. 56g • pro. 11g • fat 20g • sat. fat 11g
• chol. 36mg • sod. 656mg • calc. 148mg • fiber 1g

Grilled Pound Cake with Cinnamon Glazed Pears

Griddler® Position: Flat
Selector: Griddle
Plate Side: Half Grill/Half Griddle

Makes 8 servings

- 2 large pears, firm but ripe, peeled, halved and cored**
- 2 teaspoons fresh lemon juice**
- 1 tablespoon unsalted butter, melted**
- 1 tablespoon light brown sugar**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- 8 teaspoons unsalted butter, at room temperature**
- 8 slices pound cake, each about ½ to ¾-inch thick**

Cut each pear half into eight slices. Put into a bowl with lemon juice and toss gently. Add melted butter, brown sugar, and cinnamon. Stir gently to coat. Let stand for 15 minutes.

Spread ½ teaspoon of the softened butter on each side of each slice of pound cake.

Insert one plate on its grill side and another on its griddle side on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and preheat to 400°F with the unit closed.

Arrange the pears in a single layer on the griddle, and cook for 4 to 5 minutes. Turn and cook for 3 to 4 minutes longer until tender and caramelized. While the pears are cooking, arrange the pound cake on the grill and grill for 4 to 5 minutes on each side, until browned and warm.

Serve warm pears on warm grilled pound cake.

Nutritional Information per serving:
Calories 382 (56% from fat) • carb. 39g • pro. 4g • fat 24g • sat. fat 8g
• chol. 109mg • sod. 72mg • calc. 25mg • fiber 2g

Cooking Guide and Food Temperature Chart

Following are suggested grilling times for the Griddler®, using the grill side of the plates in the closed position. Times are approximate and will vary with temperature of items being grilled. Only boneless poultry, meat and seafood should be grilled – plates will maintain contact with bones, but will lose contact with meat as it cooks and it will appear “steamed.” Preheat Griddler® with the unit closed according to instructions before grilling.

Marinades can be used, but draining is suggested before placing on the hot Griddler. An instant-read thermometer or a probe-type thermometer is a handy tool for checking the internal temperature of foods grilled.

MEAT	PREPARATION	SUGGESTED GRILLING TEMPERATURES AND TIMES
Bacon	Not recommended for grilling on Griddler® in closed position. Cook on grill or griddle side of plates in flat position only.	High, until desired doneness.
Beef, boneless steak, ¾ to 1-inch thick	Season to taste. Drain off marinade well if marinated before grilling.	Sear, in the closed position, 3 to 10 minutes. Sear, in the flat position, for 3 to 5 minutes per side.
Beef, filets, 1-inch thick	Season to taste	Sear, 4 to 5 minutes.
Beef, hamburgers	Shape meat into burgers of even weight and thickness.	Sear, 5 to 8 minutes to degree of desired doneness. USDA recommends cooking ground meat to an internal temperature of 160°F (nearly well done). 135° to 140°F – medium rare 145° to 150°F – medium 150° to 155°F – medium well 165° to 170°F – well done
Ham steak	Dry thoroughly with paper towels; remove bone if there is one.	High-Sear About 4 to 5 minutes.
Hot dogs, cooked sausages	Splitting your hot dogs or sausages gives them a deeper grilled flavor.	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.
Sausages, uncooked	Prick links with tines of fork or tip of paring knife.	High. Grill for 14 to 18 minutes in the closed position, depending on thickness of sausage.

MEAT	PREPARATION	SUGGESTED GRILLING TEMPERATURES AND TIMES
Lamb medallions, boneless, ¾-inch thick	Season to taste or marinate.	Sear, 3 to 5 minutes
Boneless pork loin chops	½ to 1-inch thick. All chops grilled at one time should be same thickness. Pale pink interior. Grilling too long will result in dried meat.	High, Grill for 4 to 9 minutes, depending on the thickness of the chops. Internal temperature of 160°F.
Chicken, boneless, skinless breast halves	Pound to an even thickness of ½ to ¾ inches (all to be grilled should be the same).	High, in the closed position, for 7 to 9 minutes. If grilling in the flat position, cook on high for 8 to 10 minutes per side. (internal temperature of 170°F – juices will run clear with no signs of pink).
Chicken, boneless, skinless thighs	Spread to even thickness, remove all visible fat.	High, in the closed position, for 8 to 10 minutes. If grilling in the flat position, cook on high for 8 to 10 minutes per side. (internal temperature of 180°F – juices will run clear with no signs of pink).
Pork tenderloin	Cut into ¾-inch thick medallions. may be pounded. Season to taste.	Sear, about 4 minutes, should be slightly pink in appearance or meat will be dry.
Turkey cutlets, ½-inch thick	Season to taste or marinate. Drain well if marinated.	High, 3½ to 4 minutes.
Scallops, sea	Remove tough “foot” (muscle) and discard. Dry well. Season to taste and/or rub with extra virgin olive oil.	Sear, in the closed position, 2 to 2½ minutes. If grilling in the flat position, sear for 2 to 3 minutes per side. Do not overcook.
Shrimp	Shell and devein. Dry well. Season to taste and/or rub with extra virgin olive oil.	Sear, in the closed position, 2 to 2½ minutes. If grilling in the flat position, sear for 1 to 2 minutes per side.
Fish steaks (sword, tuna, salmon/boned)	About ¾-inch thick to 1-inch thick.	High, 6 to 7½ minutes when grilling in the closed position. If using the flat position, cook on High for 7 to 8 minutes per side.
Portobello mushrooms	Cut into ½-inch thick slices.	High, 6 to 8 minutes, until nicely brown and tender.

NOTES:

Cuisinart®

Cuisinart®
Griddler®

SERIE GR-4N



Instrucciones
Y Libro De
Recetas

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las partes calientes de este aparato. Utilice el mango y los botones o perillas.
3. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, **NO SUMERJA EL CABLE O LA CLAVIJA** en agua u otro líquido.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que enfríe antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato 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, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.
12. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
14. Ponga el selector de función en la posición de apagado (OFF) antes de desconectar el aparato.
15. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS**

REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS ÚNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

16. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños o animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

AVISO

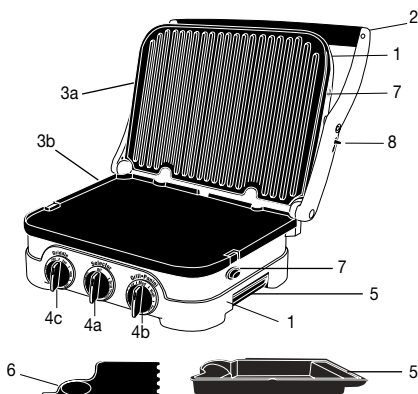
Para reducir el riesgo de electrocución, el cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invírtela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	3
Piezas y características.....	4
Antes del primer uso	4
El Griddler® lo hace todo	5
Instrucciones de ensamblado	6
Instrucciones de operación.....	7
Limpieza y mantenimiento	8
Almacenaje.....	9
Garantía.....	9

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Base y cubierta**
Resistente cuerpo de acero inoxidable con bisagras flotantes.
2. **Cómoda agarradera**
Sólida agarradera de metal fundido a presión.
Permite ajustar la cubierta para acomodar alimentos de varias espesuras.
3. **Placas reversibles y extraíbles**
Antiadherentes y aptas para lavavajillas
 - a. **Lado "parrilla":** Ideal para asar bistec, hamburguesas, pollo y verduras
 - b. **Lado "plancha":** Ideal para preparar panqueques, huevos, tocino o vieiras
4. **Indicadores luminosos**
Luces de "encendido" y "listo"
 - a. **Selector de función**
Permite elegir la función deseada: plancha o parrilla
 - b. **Control de temperatura de la parrilla**
Permite ajustar la temperatura desde "mantener caliente" hasta "máximo"
 - c. **Control de temperatura de la plancha**
Permite ajustar la temperatura desde 200 °F (95 °F) hasta 425 °F (220 °C)
5. **Bandeja de goteo**
Bandeja para recoger la grasa, removible y apta para lavavajillas.
6. **Limpiador/Raspador**
Ayuda a limpiar las placas después de cocinar
7. **Botones de liberación de las placas**
Presiónelos para retirar las placas
8. **Botón de liberación de las bisagras**
Permite abrir las placas completamente
9. **Sin BPA (no ilustrado)**
Las partes en contacto con los alimentos no contienen bisfenol A (BPA)



ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección "Piezas y características" estén incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

PRECAUCIÓN: Desempaque su Cuisinart® Griddler® cuidadosamente. Incluye dos accesorios: una bandeja de goteo integrada, ubicada en la base, y un raspador.

La base y la cubierta del Griddler® se volverán muy calientes durante el funcionamiento. Si necesita ajustar la cubierta o poner el aparato en la posición abierta después de encenderlo, utilice un guante para el horno o una manopla para proteger su mano.

Las placas/parrillas reversibles son intercambiables.

Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo con un paño ligeramente humedecido para remover el polvo acumulado durante el transporte. 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 ensamblado"** para más información.

EL GRIDDLE® LO HACE TODO

La plancha/parrilla Griddler® 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 abierta, plancha, o parrilla/plancha. Véase las secciones "**Instrucciones de ensamblado**" e "**Instrucciones de operación**."

Función "parrilla de contacto"

Utilice el Griddler® como parrilla de contacto para asar hamburguesas, carne deshuesada, cortes delicados de carne y verduras.

La función "parrilla de contacto" 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 éstas permiten eliminar un máximo de grasa.

Para usar el aparato como parrilla de contacto, le recomendamos que siempre utilice el lado "parrilla" de las placas, o sea el lado estriado. Mantenga las placas cerradas hasta que los alimentos estén cocidos.



La plancha/parrilla Griddler® está dotada de una cómoda agarradera y de un sistema de bisagras ajustables que acomoda alimentos de varios espesores. Se le hará tan fácil asar rodajas finas de patata como un bistec de solomillo grueso.

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

Función "sandwichera panini"

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

La palabra "panini" significa "sándwiches a la parrilla" en italiano. Generalmente, los

panini incluyen una combinación de ingredientes, como verduras, carne y queso, entre tajadas de pan fresco. El sándwich se prensa a la parrilla o a la plancha para calentarse y tostar el pan. El Griddler® le permitirá preparar una gran variedad de sándwiches asados, salados o dulces. Para obtener resultados óptimos, le recomendamos que utilice pan fresco. Los panes más populares para preparar panini son la focaccia (un pan plano cubierto con romero, sal y cebolla), la michetta (un pancito redondo y crujiente por fuera), la ciabatta (un pan blanco rectangular) y el pan italiano.

Para usar el aparato como sandwichera panini, le recomendamos que siempre utilice el lado "parrilla" de las placas, o sea el lado estriado, porque así se preparan los panini tradicionales. Sin embargo, dependiendo del tipo de sándwich que desea preparar, también podrá usar el lado "plancha" de las placas, o combinar las placas. La función "sandwichera panini" es muy similar a la función "parrilla de contacto". La plancha/parrilla Griddler® está dotada de una cómoda agarradera y de un sistema de bisagras ajustables que acomoda todo tipo de sándwich. Ejercer una presión leve sobre la agarradera para asar el sándwich y calentar el pan a gusto.



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

Función "parrilla abierta"

Utilice el Griddler® como parrilla abierta para asar carne,



hamburguesas, pechuga de pollo (no le recomendamos que ase pollo con hueso, porque no se cocinará uniformemente), pescado y verduras.

"Parrilla abierta" se refiere al hecho que las placas están completamente abiertas, duplicando la superficie de cocción. Nota: deberá voltear los alimentos para asarlos del otro lado. Para usar el aparato como parrilla abierta, le recomendamos que utilice el lado "parrilla" de las placas, o sea el lado estriado.

La parrilla abierta es un método de cocción muy versátil.

La amplia superficie de asado (968 cm²) permite asar varios tipos de alimentos sin combinar sus sabores o bien asar grandes cantidades del mismo alimento.

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

Función "plancha"

Utilice el Griddler® como plancha para preparar panqueques, huevos, tostadas ("French toasts"), papas ralladas ("hash browns") y carne de desayuno.

Para usar el Griddler® como plancha, abra completamente las placas. Nota: deberá voltear los alimentos para asarlos del otro lado. Para usar el aparato como plancha, utilice el lado "plancha" de las placas, o sea el lado plano.

La función "plancha" es ideal para preparar desayuno para dos personas

o una pequeña familia. La amplia superficie de cocción permite cocinar varios tipos de alimentos a la vez, o grandes cantidades de su receta favorita.

Función "mitad parrilla/mitad plancha"

Utilice el Griddler® como "mitad parrilla/mitad plancha" para preparar comidas completas, por ejemplo tocino asado con huevos, o patatas con bistec.

Para esto, simplemente abra el aparato e instale una placa plana de un lado y una placa estriada del otro lado. Esta opción le permite usar cualquier ajuste de temperatura.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

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

Posición

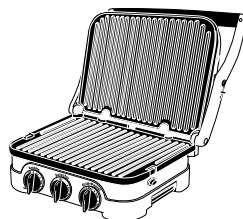
cerrada – La placa superior descansa sobre la placa inferior.

Esta es la posición usada para usar las funciones "parrilla de contacto" y "sandwichera panini".



Posición semi-abierta – La placa superior está abierta en un ángulo de 100 grados 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 alce la agarradera hasta que la cubierta se bloquee. La cubierta permanecerá en esta posición hasta que la cierre o que la abra completamente.



Para bajar la cubierta, presione la agarradera hacia abajo. Las bisagras se ajustarán automáticamente para acomodar el grosor de los alimentos y asarlos uniformemente. Al abrir la cubierta otra vez, ésta no se bloqueará sino se abrirá completamente. Para volver a poner la cubierta en posición semi-abierta, retire los alimentos de la placa, cierre la cubierta y luego ábrala de nuevo.

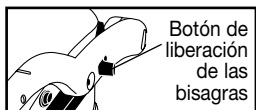
Posición abierta – La placa superior y la placa inferior están paralelas y forman una amplia superficie de cocción. Esta es la posición usada para usar las funciones "parrilla abierta", "plancha", y "mitad parrilla/mitad plancha".

Para abrir completamente las placas, utilice el botón de liberación de las bisagras.

Agarre la agarradera con la mano izquierda y deslice el botón de liberación de las bisagras hacia adelante con la mano derecha. Empuje la agarradera hacia atrás, hasta que las dos placas estén al mismo nivel. La cubierta permanecerá en esta posición hasta que la vuelva a cerrar.



Nota: si las placas están en la posición semi-abierta y desea llevarlas

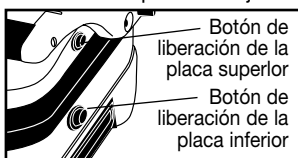


Botón de liberación de las bisagras

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 al mismo nivel. Jalar ligeramente la agarradera aliviará la presión sobre las bisagras y permitirá ajustar las placas más fácilmente.

Instalación de las placas

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



Botón de liberación de la placa superior
Botón de liberación de la placa inferior

La parte trasera de cada placa es el lado con el pico para eliminar la grasa. Localice las abrazaderas de metal en el centro de la base. Incline la placa y haga coincidir la parte trasera de ésta 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

Permita que el aparato enfríe, y luego abra las placas. Localice los botones de

liberación de las placas en el costado del aparato.

Presione firmemente el botón para liberar la placa. Sostenga la placa con ambas manos, deslícela fuera de las abrazaderas de metal y álcela. Retire la segunda placa de la misma manera, presionando el otro botón de liberación.



Instalación de la bandeja de goteo

Localice la hendidura en el costado de la base. Introduzca la bandeja de goteo en la hendidura, según se especifica sobre ésta.

Durante la cocción, las ranuras en las placas evacuarán la grasa hacia la bandeja. Después de cada uso, permita que el aparato enfríe y luego tire la grasa.

Lave la bandeja, ya sea a mano o en el lavavajillas.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Después de ensamblar el aparato, ponga el selector de función sobre la función deseada – GRIDDLE (plancha) o GRILL/PANINI (parrilla/sandwichera) – según los alimentos que desea cocinar. El indicador luminoso rojo se encenderá.

Para usar el aparato como parrilla de contacto, sandwichera o parrilla abierta, gire el control de temperatura "GRILL/PANINI" hasta la temperatura deseada, desde "WARM" (mantener caliente) hasta "SEAR" (quemado).

Para usar el aparato como plancha, gire el control de temperatura "Griddle" hasta la temperatura deseada, desde 200 °F (95 °C) hasta 425 °F (220 °C).

Si desea usar el aparato como mitad parrilla/mitad plancha, puede usar cualquier control de temperatura.

Si desea usar el Griddler® en posición abierta pero no necesita toda la superficie de cocción, le aconsejamos que cocine en la placa inferior.

durante aproximadamente 10 minutos. Cuando alcance el nivel temperatura elegido, el indicador verde de "listo" se encenderá. Nota: el indicador verde se apagará y se volverá a encender durante el uso, cada vez que el termostato regule la temperatura de las placas. Esto es normal.

Utilice los controles de temperatura para fijar y cambiar la temperatura. Ajuste la temperatura durante el uso si fuera necesario. Véase la guía de temperatura en las páginas 24-25 y las recetas.

Precaución: el cuerpo del aparato se vuelve muy caliente durante el uso. No lo toque. Para abrir el Griddler®, 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 volverán muy calientes durante el uso. No los toque durante el funcionamiento o inmediatamente después de usar el aparato.

La cubierta, hecha de acero inoxidable, también se volverá muy caliente durante el uso. No la toque durante el uso o inmediatamente después de usar el aparato. Si necesita ajustar la cubierta durante el uso, utilice guantes para el horno/manoplas.

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

Permita que el aparato enfríe durante por lo 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.

El Griddler® incluye un raspador negro para limpiar las placas. Permita que el aparato enfríe durante por lo 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 utilice utensilios de metal. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas. Solamente use utensilios de madera o de plástico a prueba del calor.
- No permita que utensilios de plástico (incluso el limpiador/raspador provisto) hagan contacto con las placas calientes.
- Si necesita limpiar las placas entre dos recetas, le recomendamos que utilice utensilios de madera o de plástico a prueba de calor para empujar los residuos en la bandeja de goteo y que limpie las placas con papel absorbente antes de pasar a la receta siguiente.
- Permita que el aparato enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de limpiarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: DESCONECTE EL APARATO Y PERMITA QUE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.

Apague (poniendo el selector de función en la posición "OFF") y desconecte el aparato después de usarlo. Permita que enfríe durante 30 minutos o más.

Utilice el raspador provisto para eliminar los residuos de las placas. Lave el raspador a mano o en el lavavajillas.

Tire la grasa acumulada en la bandeja de goteo. Lave la bandeja de goteo a mano o en el lavavajillas.

Retire las placas, presionando los botones de liberación. Importante: Permita que las placas enfríen durante 30 minutos o más antes de retirarlas o limpiarlas. Lave las placas a mano o en el lavavajillas. No utilice utensilios de metal para limpiar las placas. No utilice estropajos metálicos. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

Nota: Después de cocinar mariscos, le recomendamos que restriegue las placas con limón para evitar que los alimentos cocinados después tengan sabor a mariscos.

Limpie el cuerpo del aparato y el control de temperatura con un paño suave seco. Utilice un paño ligeramente húmedo para eliminar las manchas. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

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

El cable puede enrollarse alrededor de la parte trasera de la base.

Guarde las placas y la bandeja de goteo en el aparato. Guarde el raspador en un cajón.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo Cuisinart® que fue 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. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el 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 así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben 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/productassistance/product-inquiry/>. o llamando 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 sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto 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 Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
24CE090452

Printed in China

IB-8999-ESP-I



RECETAS

DESAYUNOS

Tostadas con canela y azúcar..... 12

Panqueques de suero de mantequilla, avena y arándanos azules..... 12

Desayuno para dos..... 13

PANINI

Panini de Sopressata, Provolone, pimiento asado y pesto..... 14

Panini Zucchini ai Quattro Formaggi..... 14

Panini de pizza..... 15

"Quesadillas" de pollo..... 16

PLATOS PRINCIPALES

Las mejores hamburguesas..... 17

Fajitas de camarones..... 18

Entrecot picante al estilo suroeste..... 19

Chuletas de cerdo en costra de hierbas..... 19

Pollo Teriyaki asado..... 20

PLATOS DE ACOMPAÑAMIENTO

Croquetas de papas y Gorgonzola..... 21

Habichuelas asadas con Feta..... 21

POSTRES

Panini daneses con queso y pasas..... 22

Bizcocho asado con peras glaseadas en salsa de canela..... 23

GUÍA DE COCCIÓN/TEMPERATURA..... 24-25

DESAYUNOS

Tostadas con canela y azúcar

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Plancha

Cantidad: 4 porciones (2 rebanadas por porción)

- 8 rebanadas gruesas de pan de canela con pasas**
- 5 huevos grandes**
- 1 taza (235 ml) de leche evaporada descremada (no reconstituida)**
- ¼ taza (120 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema) regular o baja en grasa**
- ¼ cucharadita de sal**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- 1 pizca de nuez moscada recién rallada**

Disponer las rebanadas de pan en dos fuentes de cristal cuadradas. Colocar los huevos, la leche evaporada, la crema líquida, la sal, las especias y la vainilla en un tazón mediano y batir hasta obtener una mezcla homogénea pero no espumosa. Echar la mezcla sobre el pan. Voltar el pan, dejar reposar por 5 minutos, y luego voltear otra vez.

Precalentar el aparato a 325 °F, en la posición cerrada. Una vez caliente, disponer las rebanadas de pan sobre las placas. Cocer 4–5 minutos por lado, hasta dorarse. Mantener caliente en el horno (200 °F/95 °C) sobre una rejilla o una placa para hornear.

Información nutricional por porción:

*Calorías 308 (31 % de grasa) • Carbohidratos 36 mg • Proteínas 9 g • Grasa 10g
• Grasa saturada 4g • Colesterol 271 mg • Sodio 947 mg • Calcio 274 mg • Fibra 3 g*

Panqueques de suero de mantequilla, avena y arándanos azules

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Plancha

Cantidad: 16 pancakes

- 1 taza (140 g) de arándanos azules frescos o congelados**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 1½ taza (105 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- ¼ taza (30 g) de harina de trigo integral**
- ¼ taza (50 g) de azúcar moreno**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal**
- 2 tazas (490 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 3 cucharadas de aceite vegetal**

Colocar los arándanos azules en un tazón pequeño. Espolvorear con una cucharada de harina común, revolver y reservar. Precalentar el aparato a 375 °F, en la posición cerrada.

Combinar la harina remanente, la avena, la harina integral, el azúcar moreno, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano, revolviendo con un batidor. Combinar el suero de mantequilla, los huevos y el aceite en un tazón pequeño. Agregar la mezcla de suero de mantequilla/huevo a los ingredientes secos y revolver justo hasta combinar los ingredientes. Incorporar delicadamente los arándanos azules.

Una vez caliente, echar pequeñas cantidades de la mezcla sobre las placas. Cocinar durante 3½–4 minutos. Cuando aparecen burbujas en la parte superior, voltear y cocer durante 2–3 minutos adicionales. Servir caliente. Mantener caliente en el horno (175–200°F/80–95°C) sobre una rejilla o una placa para hornear.

Servir con jarabe tibio y azúcar si desea.

Información nutricional por panqueque:

*Calorías 121 (29 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 4 g • Grasa 4 g
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 28 mg • Sodio 184 mg • Calcio 47 mg • Fibra 1 g*

Desayuno para dos

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Mitad parrilla/mitad plancha

- 4 lonjas de tocino, en tiras (o hamburguesitas de salchicha)**
- 2 rebanadas de pan de buena calidad**
- 2 cucharaditas (10 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 1 cucharadita (5 g) de mantequilla sin sal**
- 2 huevos grandes**
- sal kosher y pimienta recién molida, a gusto**

Instalar las placas, parrilla de un lado y plancha del otro. Elegir la función "GRIDDLE" y precalentar el aparato a 350 °F, en la posición cerrada. Una vez caliente, abrir las placas. Disponer el tocino o las hamburguesitas de salchicha sobre la parrilla.

Mientras la carne está cociendo, cepillar cada lado del pan con la mantequilla derretida. Cortar un círculo en el centro de cada rebanada con un cortador de galletas redondo. Después de 7–8 minutos de cocción, voltear la carne. Disponer las rebanadas y los círculos de pan sobre la plancha. Cocer durante 5–6 minutos, hasta dorarse. Girar. Colocar media cucharadita de mantequilla en el centro de cada rebanada. Romper un huevo en el centro de cada rebanada. Cocer durante 4–5 minutos, hasta que la clara esté firme. Si desea, voltear cuidadosamente la rebanada y el huevo con una espátula termoresistente. Cocer durante 1–2 minutos adicionales, a gusto. Colocar sobre platos calientes. Sazonar con sal y pimienta. Secar el tocino o las hamburguesitas de salchicha sobre dos capas de papel absorbente. Cortar los círculos de pan en tiras para mojar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 479 (72 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 13 g • Grasa 38 g
• Grasa saturada 15 g • Colesterol 259 mg • Sodio 577 mg • Calcio 44 mg • Fibra 1 g*

PANINI

Panini de Sopressata, Provolone, pimiento asado y pesto

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla



Cantidad: 4 porciones

- 1 baguette (barra de pan francés)**
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- 4 cucharaditas de pesto**
- 4 onzas (115 g) de salami Sopressata, en rodajas finas**
- 2 pimientos asados, escurridos y secados**
- 4 onzas (115 g) de queso Provolone, en tajadas**

Cortar las extremidades del pan y cortar la barra a la mitad. Cortar cada mitad horizontalmente. Cepillar levemente el exterior del pan con aceite de oliva.

Untar el interior de cada mitad inferior con una cucharadita de pesto. Disponer una capa de salami sobre el pan. Cortar el pimiento asado y disponer encima del salami. Terminar con una capa de queso Provolone. Cerrar cada sándwich. Cortar cada sándwich transversalmente a la mitad para formar 4 sándwiches.

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada. Una vez caliente, disponer los sándwiches sobre la placa inferior. Cerrar, ejerciendo presión leve por 30 segundos. Asar durante 5 minutos, hasta que el pan tenga las marcas de la parrilla y que el queso esté derretido. Servir tibio.

Información nutricional por porción:

*Calorías 565 (31 % de grasa) • Carbohidratos 69 g • Proteínas 27 g • Grasa 19 g
• Grasa saturada 8 g • Colesterol 39 mg • Sodio 1601 mg • Calcio 271 mg • Fibra 1 g*

Panini Zucchini ai Quattro Formaggi

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

- 10 onzas (285 g) de calabacín ("zucchini") rallado**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 4 onzas (115 g) de queso Mozzarella rallado**
- 2 onzas (55 g) de queso Fontina rallado**
- 2 onzas (55 g) de queso Provolone fuerte rallado**
- 2 cucharaditas de queso Parmesano (Parmigiano-Reggiano) o Asiago rallado**
- 1 cucharadita de albahaca seca**
- 8 rebanadas de pan artesanal crujiente**
- 4 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra**

Colocar el calabacín en un colador y combinar con la sal. Dejar reposar durante 20 minutos. Después de 20 minutos, enjuagar y eliminar el exceso de líquido, colocándolo en una toalla limpia y exprimiendo hasta que ya no salga líquido. Combinar el calabacín con los cuatro quesos y la albahaca, en un tazón mediano. Revolver suavemente para combinar. Debería obtener aproximadamente 3½ tazas de mezcla.

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada. Precalentar el horno a 175°F (80°C). Cepillar levemente un lado del pan con aceite de oliva. Colocar 4 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado aceitado apuntando hacia abajo. Dividir la mezcla de calabacín y queso entre las 4 rebanadas de pan, lo más uniformemente posible. Cerrar los sándwiches, el lado aceitado apuntando hacia arriba.

Una vez caliente, disponer los sándwiches sobre la placa inferior. Cerrar, ejerciendo presión leve por 30 segundos. Asar durante 3½–4 minutos. Retirar y mantener caliente en el horno precalentado. Asar los sándwiches remanentes de la misma manera. Cortar diagonalmente a la mitad y servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 380 (49 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 20 g • Grasa 21 g
• Grasa saturada 10 g • Colesterol 52 mg • Sodio 665 mg • Calcio 390 mg • Fibra 1 g*

Panini de pizza



Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 2–4 porciones

- 2 pizzas sin cobertura pre-cocidas pequeñas (por ej. Boboli®)**
- ½ cucharada de aceite de oliva virgen extra o spray de aceite de oliva**
- ¼ taza (60 ml) de salsa Marinara espesa***
- 4–6 onzas (115–175 g) de queso Mozzarella parcialmente descremado o queso Provolone, en tajadas**
- salchicha cocida, desmenuzada o en Juliana**
- pepperoni, en rodajas finas**
- champiñones o calabacines, en rodajas (opcional)**

Instalar las placas del lado "parrilla". Precalentar el aparato en MEDIUM-HIGH, en la posición cerrada.

Cepillar la parte inferior de cada pizza con aceite de oliva. Colocar una pizza sobre una superficie plana, el lado aceitado apuntando hacia abajo. Esparcir la salsa Marinara hasta ½ pulgada (1.5 cm) de la orilla. Disponer las tajadas de queso sobre la salsa y agregar la salchicha, el pepperoni y los vegetales (opcional). Cerrar con otra pizza, el lado aceitado apuntando hacia arriba. Disponer sobre la placa inferior y cerrar. Asar durante 8–9 minutos, hasta que tenga las marcas de la parrilla y que el relleno esté caliente. Dejar reposar durante 5 minutos sobre una rejilla. Cortar en 4 pedazos o más. Servir caliente.

*Si la salsa no es lo suficientemente espesa, dejarla en un colador forrado con filtro de café de papel por 20–30 minutos.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 260 (37 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 15 g • Grasa 11 g
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 20 mg • Sodio 574 mg • Calcio 276 mg • Fibra 1 g*

"Quesadillas" de pollo

Posición: Cerrada

Función: Parrilla

Placa: Parrilla

Cantidad: 2 "quesadillas"

- 1½ taza (200 g) de pollo cocido picado**
- ½ taza (45 g) de cebolla picada (salteada hasta que esté tierna)**
- 2 cucharadas de jalapeño picado**
- 6 cucharadas de queso Monterey Jack o Cheddar bajo en grasa rallado**
- 2 tortillas de trigo grandes (cualquier sabor)**
- 1 cucharada de aceite de oliva**

Instalar las placas del lado "parrilla".

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada. Combinar el pollo, la cebolla y el jalapeño en un tazón pequeño. Esparcir la mitad del queso en el centro de cada tortilla, formando una tira. Agregar el pollo, formando una "barra" de aproximadamente 1½ pulgada (4 cm) de ancho por 4–5 pulgadas (10–13 cm de largo) en el centro de cada tortilla. Doblar la tortilla encima de la mezcla, y luego doblar la mitad inferior hacia arriba, formando un rectángulo. Voitear. Cepillar levemente ambos lados de la tortilla con aceite de oliva. Disponer las "quesadillas" sobre la placa inferior. Cerrar, ejerciendo presión leve a moderada. Asar durante 3½–4 minutos, hasta que tengan las marcas de la parrilla y que el queso esté derretido. Servir con salsa.

*Cocer un pollo o usar pollo a la brasa comprado.

Información nutricional por porción (una quesadilla):

*Calorías 366 (24 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 43 g • Grasa 10 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 100 mg • Sodio 564 mg • Calcio 289 mg • Fibra 1 g*



PLATOS PRINCIPALES

Las mejores hamburguesas

Posición: Cerrada

Función: Parrilla

Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

- 1½ libra (680 g) de carne de res molida (pulpa contra o paleta, magra al 15%)**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

Precalentar el aparato en "SEAR", en la posición cerrada.

Formar cuatro hamburguesas de aproximadamente 4 pulgadas (10 cm) de diámetro, sin manosear mucho la carne. Puede usar un cortador de galletas si desea. Colocar la carne en el centro del cortador y presionar suavemente para llenarlo. Para mejores resultados, es importante que las hamburguesas tengan el mismo grosor.

Una vez caliente, disponer las hamburguesas sobre la placa inferior. Cerrar y asar durante 5–8 minutos, hasta que la temperatura interna de la carne alcance 140–165°F/60–75°C. Retirar las hamburguesas de la parrilla y sazonar con sal y pimienta. Servir caliente, con sus condimentos favoritos.

Información nutricional por porción:

*Calorías 254 (18 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 30 g • Grasa 20 g
• Grasa saturada 8 g • Colesterol 87 mg • Sodio 324 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

Variaciones:

También puede sazonar las hamburguesas antes de asarlas. Combinar la carne con uno o una combinación de los condimentos a continuación, procurando no mezclar mucho la carne.

- 1–2 dientes de ajo, finamente picados**
- 2–3 cebolletas ("green onions") finamente picadas**
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado**
- 1–2 cucharadas de salsa de soya**
- 1–2 cucharadas de salsa Worcestershire**
- 1 cucharada de alcaparras finamente picadas**
- 1–2 cucharadas de aceitunas finamente picadas**
- 1–2 cucharadas de salsa barbacoa**
- salsa picante al gusto**
- jalapeño finamente picado al gusto**



Fajitas de camarones

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Mitad parrilla/mitad plancha

Cantidad: 12 fajitas

Marinada:

- 8 ramitas de cilantro fresco**
- 1 cucharada de jugo de lima 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**

- 1 libra (455 g) de camarones, limpios y pelados**

Vegetales:

- ½ pimiento rojo, en rodajas finas**
- ½ pimiento amarillo, en rodajas finas**
- 1 jalapeño, sin semillas, en rodajas finas**
- 1 cebolla pequeña, en rodajas finas**
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra + un poco más para cepillar las tortillas**
- ¼ cucharadita de chile en polvo**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta de Cayena**
- 12 tortillas de maíz pequeñas**

Combinar los ingredientes de la marinada (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 mediano de acero inoxidable o de cristal. Agregar los camarones y dejar marinar durante una hora.

Instalar las placas, parrilla de un lado y plancha del otro. Elegir la función "GRIDDLE" y precalentar el aparato a 425 °F, en la posición cerrada.

Combinar los pimientos, la cebolla, la cucharada de aceite de oliva, ¼ cucharadita de chile en polvo, ¼ cucharadita de sal y la pimienta de Cayena en un tazón. Una vez caliente, abrir las placas y disponer los vegetales sobre la parrilla (hacer esto en dos veces). Asar durante aproximadamente 8 minutos, revolviendo de vez en cuando. Reservar.

Cepillar las tortillas con aceite y calentar 1–2 minutos por lado sobre la plancha. Reservar.

Sazonar los camarones con ¼ cucharadita de sal y asar durante 2–3 minutos por cada lado. Servir las tortillas, los vegetales y los camarones con salsa, crema agria y aguacate, dejando que cada persona prepare su propia fajita.

Información nutricional por fajita:

Calorías 106 (29 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 9g • Grasa 3g
• Grasa saturada 0g • Colesterol 57 mg • Sodio 146 mg • Calcio 55 mg • Fibra 1 g



Entrecot picante al estilo suroeste

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 2–4 porciones

- 1** **cucharadita de comino en polvo**
- 1** **cucharadita de chile en polvo**
- ½** **cucharadita de albahaca seca**
- ½** **cucharadita de semillas de cilantro en polvo**
- ½** **cucharaditas de orégano seco**
- ½** **cucharadita de páprika**
- ½** **cucharadita de sal kosher**
- ½** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2** **entrecots deshuesados de 12 onzas (340 g)**

Combinar el comino, el chile en polvo, la albahaca, las semillas de cilantro, el orégano, la páprika, la sal y la pimienta en un tazón pequeño. Reservar. Secar la carne y restregarla con la mezcla de especias. Dejar reposar durante 20–30 minutos (o cubrir y refrigerar durante hasta 12 horas).

Instalar las placas del lado "parrilla". Precalentar el aparato en "SEAR", en la posición cerrada. Una vez caliente, disponer la carne sobre la placa inferior. Cerrar, ejerciendo presión leve. Asar al gusto, probando la temperatura interna de la carne con un termómetro instantáneo. La cocción debería demorar entre 3 y 10 minutos. Asar la carne hasta que la temperatura interna alcance 5 °C menos que la temperatura deseada; la carne seguirá cociéndose mientras reposa. Retirar inmediatamente de la parrilla. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de servir para emparejar la temperatura, relajar las fibras y reabsorber el jugo, lo que hace que la carne sea más tierna y jugosa.

Información nutricional por porción:

*Calorías 386 (48 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 48 g • Grasa 20 g
• Grasa saturada 8 g • Colesterol 140 mg • Sodio 294 mg • Calcio 19 mg • Fibra 0 g*

Chuletas de cerdo en costra de hierbas

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

- 1** **cucharadita de hierbas de Provence o hierbas italianas**
- ½** **cucharadita de sal kosher**
- ½** **cucharadita de páprika dulce o picante**
- ¼** **cucharadita de mostaza seca**
- ¼** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 4** **chuletas de cerdo deshuesadas del mismo grosor**

Combinar las hierbas, la sal, la páprika, la mostaza seca y la pimienta en un tazón pequeño. Mezclar bien. Restregar las chuletas con la mezcla. Dejar reposar durante 15–20 minutos. (o cubrir y refrigerar hasta el día siguiente).

Instalar las placas del lado "parrilla". Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada. Una vez caliente, disponer las chuletas sobre la placa inferior.

Cerrar y asar durante 4½–9 minutos, según el grosor y la temperatura inicial de la carne. La temperatura interna de la carne debería alcanzar 150–160°F/65–70°C.

Información nutricional por porción:

*Calorías 289 (37 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 43 g • Grasa 12 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 116 mg • Sodio 543 mg • Calcio 52 mg • Fibra 0 g*

Pollo Teriyaki asado

Posición: Abierta

Función: Parrilla

Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

⅓ **taza (80 ml) de salsa de soya baja en sodio**
3 cucharadas de vinagre de arroz
3 cucharadas de jerez seco o medio seco (o de mirín)
2 cucharadas llenas de azúcar moreno
2 cucharaditas de jengibre en polvo
1½ libra (680 g) de muslos de pollo, deshuesados y sin piel



Combinar la salsa de soya, el vinagre, el jerez, el azúcar moreno y el jengibre en un tazón mediano, batiendo. Obtendrá aproximadamente ⅔ taza (155 ml) de marinada.

Eliminar la grasa visible del pollo y colocarlo en el tazón. Voltear para cubrir. Dejar marinar durante 20–30 minutos (o cubrir y refrigerar hasta el momento de usar).

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada.

Escurrir el pollo. Poner a calentar el adobo en una cacerola pequeña hasta que hierva. Reducir el fuego y seguir cocinando a fuego lento hasta que el pollo esté listo (no usar la marinada como salsa a menos de haber hecho esto). Una vez caliente, abrir las placas. Disponer el pollo, piel hacia abajo, sobre las placas. Asar durante 6–7 minutos por lado, hasta que la temperatura interna del pollo alcance 170°F/77°F y que el jugo esté claro. Colocar el pollo sobre un plato y echar la salsa encima. Servir con arroz integral o arroz blanco al vapor.

Información nutricional por porción:

*Calorías 486 (36 % de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 47 g • Grasa 19 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 162 mg • Sodio 1012 mg • Calcio 44 mg • Fibra 2 g*

PLATOS DE ACOMPAÑAMIENTO

Croquetas de papas y Gorgonzola

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Plancha

Cantidad: 8 porciones

- 2 papas grandes, peladas y finamente rebanadas**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 1/3 taza (45 g) de queso Gorgonzola desmenuzado***
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 1 cucharada de chalote finamente picado**
- 1 cucharada de perejil fresco picado**
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 1/8 cucharadita de pimienta negra recién molida**

Poner las papas en una cacerola mediana y cubrir con agua. Agregar 1/2 cucharadita de sal. Cocinar a fuego alto hasta que el agua hierva. Reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante 15–18 minutos, hasta que las papas estén tiernas. Colar, reservando 1/4 taza (60 ml) del líquido de cocción. Colocar las papas y el líquido reservado en un tazón. Hacer un puré de papas con un majador de papas.

Colocar dos tazas (420 g) del puré de papas en un tazón mediano (reservar el puré remanente para otro uso). Agregar el queso, el huevo batido, el chalote, el perejil, el aceite de oliva, la sal remanente y la pimienta. Revolver.

Precalentar el aparato a 375°F, en la posición cerrada. Una vez caliente, abrir las placas. Formar ocho croquetas de puré de papas y disponerlas sobre las placas, cuatro por lado. Cocer durante 6–7 minutos por lado, hasta que estén doradas y crujientes por fuera y calientes por dentro. Servir caliente.

*Puede usar otro tipo de queso si desea. Por ej.: queso de cabra, queso Cheddar, Gouda, Parmesano, etc.

Información nutricional por croqueta:

*Calorías 69 (37 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 3 g • Grasa 3g
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 31 mg • Sodio 255 mg • Calcio 37 mg • Fibra 1 g*

Habichuelas asadas con Feta

Posición: Cerrada

Función: Parrilla

Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

- 1 libra (455 g) de habichuelas, lavadas**
- 1 1/2 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 1/4 cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharada de jugo de limón fresco**
- 1/2 cucharadita de albahaca seca**
- 1/8 cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1/4 taza (35 g) de queso Feta desmenuzado**

Instalar las placas del lado "parrilla".

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada. Cortar las extremidades de las habichuelas. Colocar en un tazón, junto con el aceite de oliva. Revolver. Una vez caliente, disponer la mitad de las habichuelas sobre la placa inferior. Cerrar y asar durante 5–6 minutos. Retirar de la parrilla con unas pinzas de plástico termoresistente y colocar en un tazón. Sazonar con la mitad de la sal. Asar las habichuelas remanentes. Sazonar con la sal remanente, y luego agregar el jugo de limón, la albahaca y la pimienta. Revolver para combinar. Colocar las habichuelas en un plato y salpicar con el queso Feta.

Información nutricional por porción:

*Calorías 61 (34 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 3 g • Grasa 3g
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 130 mg • Calcio 64 mg • Fibra 4 g*

POSTRES

Paniní daneses con queso y pasas

Posición: Cerrada

Función: Parrilla

Placa: Parrilla o plancha

Cantidad: 2 panini

- 3 onzas (90 g) de queso crema bajo en grasa**
- 1½ cucharadita de azúcar granulado**
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2 cucharadas de pasas o cerezas agrias secas**
- 4 cucharaditas (20 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 4 rebanadas de pan de pasas y canela**
- azúcar glasé (opcional)**



Instalar las placas del lado "plancha" o "parrilla".

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada. Colocar el queso crema, el azúcar y la vainilla en un tazón pequeño y revolver para combinar. Agregar las pasas y revolver.

Untar un lado de cada rebanada de pan con mantequilla. Colocar las rebanadas sobre una superficie plana, el lado con mantequilla apuntado hacia abajo. Esparcir la mezcla de queso crema/pasas sobre dos rebanadas. Cerrar los sándwiches con otra rebanada de pan, presionando bien, el lado con mantequilla apuntando hacia arriba.

Disponer los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas. Asar durante 2½–3, hasta que el pan esté crujiente y que el relleno esté caliente. Dejar reposar durante 3–5 minutos sobre una rejilla antes de cortar. Cortar y espolvorear con azúcar glasé si desea antes de servir.

Información nutricional por porción (un sándwich):

*Calorías 449 (40 % de grasa) • Carbohidratos 56 g • Proteínas 11 g • Grasa 20 g
• Grasa saturada 11 g • Colesterol 36 mg • Sodio 656 mg • Calcio 148 mg • Fibra 1 g*

Bizcocho asado con peras glaseadas en salsa de canela

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Mitad parrilla/mitad plancha

Cantidad: 8 porciones

- 2 peras grandes, maduras pero firmes, peladas y partidas a la mitad**
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 1 cucharada de azúcar rubio**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- 8 cucharadas (35 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 8 rebanadas gruesas de bizcocho ("pound cake")**

Cortar cada mitad de pera en 8 tajadas. Combinar con el jugo de limón, en un tazón. Agregar la mantequilla derretida, el azúcar rubio y la canela. Revolver para cubrir. Dejar reposar durante 15 minutos.

Untar cada rebanada de bizcocho con mantequilla.

Instalar las placas, parrilla de un lado y plancha del otro. Elegir la función "GRIDDLE" y precalentar el aparato a 400°F, en la posición cerrada.

Disponer las peras sobre las placas y cocer durante 4–5 minutos. Voltear y cocer durante 3–4 minutos adicionales, hasta que estén suaves y caramelizadas. Disponer el bizcocho sobre la parrilla y asar durante 4–5 minutos, hasta dorarse.

Servir las peras calientes encima del bizcocho.

Información nutricional por porción:

*Calorías 382 (56 % de grasa) • Carbohidratos 39 g • Proteínas 4 g • Grasa 24 g
• Grasa saturada 8 g • Colesterol 109 mg • Sodio 72 mg • Calcio 25 mg • Fibra 2 g*



Guía de cocción/temperatura

Encontrará a continuación tiempos de cocción sugeridos para cocer a la parrilla con las placas cerradas. Los tiempos de cocción son aproximados y variarán según la temperatura inicial de los alimentos. Solamente ase pollo/carne deshuesada y pescado sin espinas, o las placas no podrán mantener el contacto y los alimentos parecerán cocidos al vapor. Precalentar el Griddler® en la posición cerrada, según las instrucciones.

Si deja marinar los ingredientes, escúrralos antes de cocerlos. Le aconsejamos que use un termómetro instantáneo para averiguar la temperatura interna de la carne.

CARNE	PREPARACIÓN	TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDOS
Tocino	No se aconseja usar la posición cerrada. Asar a la parrilla o a la plancha, en la posición abierta.	HIGH, hasta el punto deseado.
Res – Bistec deshuesado ¾–1 pulgada (2–2.5 cm) de espesor	Sazonar al gusto. Escurrir antes de asar si ha dejado marinar la carne.	HIGH; 3–10 minutos en la posición cerrada. SEAR; 3–5 minutos por lado en la posición abierta.
Res – Filetes 1 pulgada (2.5 cm) de espesor	Sazonar al gusto.	SEAR; 4–5 minutos.
Res – Hamburguesas	Las hamburguesas deberían tener el mismo peso y el mismo espesor.	HIGH; 5–8 minutos, hasta el punto deseado. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) advierte que la carne molida debe alcanzar una temperatura de 160°F (71°C) 135–140°F (57–60°C) – poco hecho 145–150°F (63–65°C) – al punto 150–155°F (65–68°C) – después del punto 165–170°F (74–77°C) – muy hecho
Jamón – Bistec	Secar cuidadosamente con papel absorbente. Deshuesar.	HIGH/SEAR; 4–5 minutos.
Salchichas cocidas, "hot dogs"	Partir longitudinalmente a la mitad para darle un sabor asado más pronunciado.	HIGH; 3–4 minutos (posición cerrada; salchicha partida). 6–10 minutos (posición cerrada; salchicha entera). 3–4 minutos por cada lado (posición abierta; salchicha partida).
Salchichas crudas	Picar con los dientes de un tenedor o la punta de un cuchillo.	HIGH. 14–18 minutos según el espesor de la salchicha.

continúa en la página siguiente

CARNE	PREPARACIÓN	TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDOS
Cordero – Medallones deshuesados ¾ pulgada (2 cm) de espesor	Sazonar al gusto o dejar marinar.	SEAR, 3–5 minutos
Cerdo – chuletas deshuesadas	½–1 pulgada (1.5–2.5 cm) de espesor. Las chuletas deberían tener el mismo espesor. Interior rosado claro. No asar mucho o se secaría la carne.	HIGH; 4–9 minutos, según el grosor. La temperatura interna de la carne debería alcanzar 160°F/71°C.
Pollo – Pechugas deshuesadas sin piel	Ablandar la carne hasta ½–¾ pulgada (1.5–2 cm).	HIGH; 7–9 minutos en la posición cerrada. 8–10 minutos en la posición abierta. La temperatura interna de la carne debería alcanzar 170°F/77°C. El jugo debería salir claro.
Pollo – Muslos deshuesados sin piel	Eliminar la grasa. Las presas deberían tener aproximadamente el mismo espesor.	HIGH; 8–10 minutos en la posición cerrada. 8–10 minutos en la posición abierta. La temperatura interna de la carne debería alcanzar 180°F/77°C. El jugo debería salir claro.
Cerdo – Lomo	Cortar la carne en medallones de ¾ pulgada (2 cm). Ablandarla si desea. Sazonar al gusto.	SEAR; 4 minutos. La carne debería estar ligeramente rosada. Si la cocina más, estará seca.
Pavo – Chuletas ½ pulgada (1.5 cm) de espesor	Sazonar al gusto o dejar marinar. Escurrir antes de asar si ha dejado marinar la carne.	HIGH; 3½–4 minutos.
Vieiras	Retirar el músculo duro. Secar bien. Sazonar al gusto y/o restregar con aceite de oliva virgen extra.	SEAR; 2–2½ minutos en la posición cerrada. 2–3 minutos por lado en la posición abierta. No cocinar demasiado.
Camarones	Limpiar. Secar bien. Sazonar al gusto y/o restregar con aceite de oliva virgen extra.	SEAR; 2–2½ minutos en la posición cerrada. 1–2 minutos por lado en la posición abierta.
Pescado (espada, albacora, atún, salmón) – "Bistec"	¾–1 pulgada (2–2.5 cm) de espesor.	HIGH; 6–7½ minutos en la posición cerrada. 7–8 minutos por lado en la posición abierta.
Hongos Portobello	Cortar en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm).	HIGH; 6–8 minutos, hasta dorarse.

NOTAS:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.