

Cuisinart®

Contact Griddler® with Smoke-less Mode

GR-6S SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

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, plug or unit in water or other liquids.**
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
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® Consumer Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric 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 its intended use.
13. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, press the ON/OFF button to turn the unit off, 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

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

CONTENTS

Important Safeguards	3
Parts and Features.....	4
Before the First Use	4
Getting to Know Your Control Panel	5
The Contact Griddler® with Smoke-Less Mode Does It All	6
Assembly Instructions.....	7
Operating Instructions	9
Tips & Hints.....	10
Cleaning and Maintenance	10
Storage.....	10
Warranty.....	11
Recipes	12

PARTS AND FEATURES

1. Top Cover

Solid construction with stainless steel, self-adjusting cover, adjusts to accommodate thickness of food.

2. Stainless Steel Handle

Sturdy stainless steel handle for opening and closing top cover.

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 foods.

4. Control Panel and Display

(see page 5)

5. Drip Tray

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

6. Drip Spout

Allows grease to drip into the drip tray.

7. Cleaning/Scraping Tool

Helps clean grill and griddle plates after cooking (top rack dishwasher safe).

8. Plate Release Buttons

Push in to release and remove cooking plates.

9. Hinge Release Lever

Allows the cover to extend back for cooking in alternate positions.

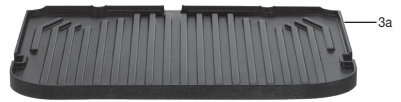
10. Foot Extension

Fold-out front foot extension for cooking in the Smokeless Mode.



11. BPA Free

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



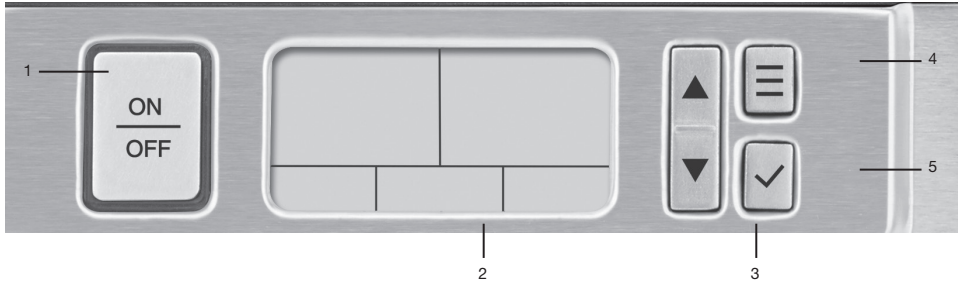
BEFORE THE FIRST USE

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

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 into an alternate 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 control panel with a damp cloth. Thoroughly clean cooking plates, drip tray and scraping tool. Refer to **Assembly Instructions** for plate removal.

GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL



1. ON/OFF Button

Press to turn unit on and off.

2. Large LCD

The backlit LCD screen is easy to read; it displays the cooking function (Grill/Griddle or Smoke-less), Upper Plate Temperature, Lower Plate Temperature, Timer, Sear, Upper and Lower Preheat, and food selections.

3. Up and Down Arrow Buttons

Use the ▲ and ▼ buttons to increase or decrease the upper and lower plate temperatures, select food while in Smoke-less Mode and to set the timer if using.

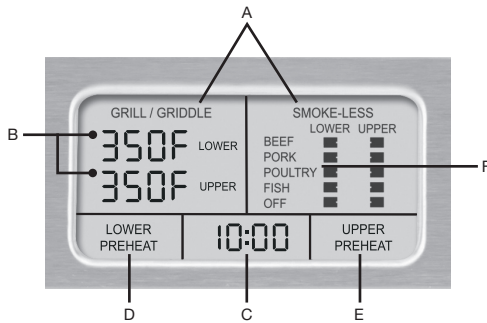
4. Select Button

Use to Select cooking function; Grill/Griddle or Smoke-less Mode.

5. Confirm Button

Use to confirm your cooking function (Grill/Griddle or Smoke-less Mode), confirm the temperature(s), food(s) and start the timer.

START-UP SCREEN



A. Cooking Function

Grill/Griddle or Smoke-less.

B. Upper and Lower

Plate Temperatures

175°F – Sear in 25° increments.

C. Timer

Set to count up or count down.

See Operating Instructions.

D. Lower Plate Preheat

Appears in LCD when Lower Plate is preheating.

E. Upper Plate Preheat

Appears in LCD when Upper Plate is preheating.

F. Food Selections for Upper and Lower Plates

Appear in LCD while in Smoke-less Mode.

THE GRIDDLER® DOES IT ALL

The Griddler® is the ultimate kitchen appliance, offering you seven 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*, *half grill/half griddle*, or *smoke-less grill with independent temperature controls*. 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 both 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 each food item 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), ciabatta (a rectangular bread with a slightly domed crust) and thick slices of classic Italian bread. But any type of sliced bread or roll can be used to make a great panini!

When the Griddler® is used as a Panini Press, the grill side of both 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 all 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 an open grill), fish and vegetables. Full Grill refers to using the Griddler® in a fully open position, 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 both 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 both 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 the grill plate on the lower portion of the Griddler® and the griddle plate on the upper portion.



SMOKE-LESS MODE

Smoke-less mode can be used with any of the previous five cooking options: Contact Grill, Panini Press, Full Grill, Full Griddle and Half Grill/Half Griddle. Smoke-less mode offers precise temperature control based on the foods being cooked, and limits the amount of smoke generated by reducing the amount of fats that are burned with certain foods.

To use the Griddler in Smoke-less mode see Smoke-less Mode under Assembly Instructions.



DUOCONTROL™ HEATING ADVANTAGE

Provides independent temperature control for each plate so you can program the top and bottom plates to reach different temperatures in order to cook different foods at the same time.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Place the Griddler® on a clean, flat surface where you intend to cook. The Griddler® can be positioned in many 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 slightly beyond a 90° angle. 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 resting 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 floating. 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 handle rests flat on the counter. To change position, 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 and hold the hinge release lever. Push the handle back until the handle rests **on the countertop**. 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.



Smoke-less Mode

To cook in Smoke-less mode, there are two actions that need to be performed to the unit, depending upon what position you are cooking in this mode:

1. Create the lower plate / base angle by pulling out the front foot extension
2. Create upper plate / cover angle by adjusting the hinge

Flat Position/Full Smoke-less — Upper plate/cover and lower plate/base are both angled inward, creating a “V” shape. The upper and lower plates 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 foot extension on the front underside of the base and fold out toward you, creating the base angle. Next, locate the hinge release lever on the right arm. With your left hand on the handle, use your right hand to lift and hold the hinge release lever. Push the handle back, until the cover is slightly beyond the open position. Release the lever and continue to push handle back until it comes into the next locked position.

The handle will be slightly above the countertop, creating the upper plate angle.

NOTE: In the flat/full smoke-less position, you may select to use smoke-less mode for either the upper plate only, lower plate only, or both.

Closed Smoke-less Position — For smoke-less grilling in the closed position, you will need to angle the lower plate/base. To adjust the Griddler to this position, locate the foot extension on the front underside of the base and fold out toward you, creating the base angle.

Open Smoke-less Position — Upper plate/cover is open slightly beyond a 90-degree angle. Open the cover to this position before using the Griddler as a Contact Grill or Panini Press. To adjust the Griddler for smoke-less cooking in the open position, locate the foot extension on the front underside of the base and fold out toward you, creating the base angle.

To insert cooking plates

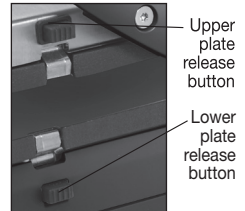
Adjust the Griddler® to the flat position with the control panel directly in front of you. Insert one plate at a time. Each plate is designed to fit in either the upper housing or the lower housing of the Griddler®.

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

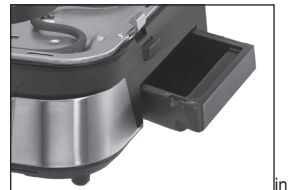
Grasp the plate with two hands, slide it out from under the metal brackets, and lift it out of the base. Press on the other plate release button to remove the other cooking plate in the same manner.



To position drip tray

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

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



OPERATING INSTRUCTIONS

When you are ready to begin cooking and the Griddler® is positioned on a flat surface, make sure the drip tray, desired plate surfaces and cooking position(s) are set. Plug your Griddler® into an electrical outlet and press any button. The LCD will show the start-up screen for several seconds.

Select Cooking Function:

When **GRILL/GRIDDLE** is flashing, this indicates you need to select and confirm your cooking function. To do so, press the Select button until your desired function is flashing: Grill/Griddle or Smoke-less Mode. To confirm your cooking function, press the Confirm button. The selected cooking function is now confirmed and no longer flashing.

COOKING IN GRILL/GRIDDLE MODE

Set Temperature:

After you have confirmed **GRILL/GRIDDLE**, the words LOWER, UPPER and the temperature will flash in sequence. At this point, you have three options for setting the plate temperatures: Set the lower plate, set the upper plate or set both plates to be the same temperature. Press the Confirm button to select the plate(s) you wish to set the temperature for. Once the plate(s) have been confirmed, the word LOWER and or

UPPER will go solid and the associated temperature will start flashing.

To set temperature of either the upper or lower plate, press the ▲ button to increase temperature or the ▼ button to decrease temperature. This will allow you to scroll through temperature(s) at 25-degree increments. When your desired temperature is flashing, press the Confirm button. If you are only using one plate to cook, select OFF for the plate you do not wish to cook on.

Follow the above steps to set the temperature for the other plate. If you wish to cook on one plate in **SMOKE-LESS MODE**, press and hold the Select button to go back to function Selection mode.

NOTE: If both plates are confirmed, use the ▲ button and ▼ button to adjust both temperatures at the same time.

With the confirmed temperature(s) flashing, your Griddler® will begin to preheat, and the word(s) LOWER PREHEAT and/or UPPER PREHEAT will appear for the plate(s) that are in use.

Once set temperature(s) is reached, the unit will beep 3 times. Temperature(s) will become solid and the word(s) PREHEAT will disappear.

Set Timer:

After your Griddler® has reached the set temperature, the timer will appear in the LCD, flashing 00:00.

• **Countdown Timer** – To select your cook time to count down, press the ▲ button (increase time) or the ▼ button (decrease time). Press and hold the ▲ or ▼ to adjust in 1 minute increments. **NOTE:** Timer adjusts in 30-second increments (60:00 max cooking time).

Add food to the Griddler®, then press the Confirm button to start the timer. If timer is not set within 1 minute of preheating, the flashing 00:00 will change to _ _ : _ _. The timer can be activated at any time during the cooking process by pressing the ▲ or ▼ button. After set time has elapsed, the Griddler® will beep 3 times and the timer will begin counting up – this indicates how much time has elapsed after the cooking time has expired. Unit will also beep 3 times every 10 seconds continuously until cooking is stopped. To disable counting up and beeping, press Confirm button.

• **Count-Up Timer** – After the Griddler® is preheated, you will see 00:00 flashing in the LCD. Add food to the Griddler® and press the Confirm button. Timer will begin counting up from 00:00 (60:00 max cooking time). If the timer reaches 60:00, the unit will beep 3 times and then turn off.

Changing Settings:

To change any of your settings (Cooking Function, Temperature and Time) at any time during use, press and hold the Select button to scroll through Time, Temperature and Function continuously, until the Select button is released. When button is released, the setting you wish to change should be flashing. After desired setting is changed and confirmed, the display will move to the next function.

COOKING IN SMOKE-LESS MODE

In Smoke-less Mode there are 4 preset food groups: Beef, Pork, Poultry and Fish. You also have the option of turning either plate off, which is the default setting.

Food selection:

After you have confirmed **SMOKE-LESS MODE**, the words LOWER and UPPER will flash in sequence. At this point you have three options: Set the lower plate, set the upper plate or set both plates to be the same food group. Press Confirm to select the plate(s) you wish to set the food group for. Once the plate(s) have been confirmed, the word LOWER and/or UPPER

will go solid and the associated food group will start flashing. If you are only using one plate to cook, select OFF for the plate you do not wish to cook on.

Follow the above steps to set the food group for the other plate. If you wish to cook on one plate in **GRILL/GRIDDLE MODE**, press and hold the Select button to go back to function Selection mode.

NOTE: If both plates are confirmed, use the up (arrow) button and down (arrow) button to adjust both food groups at the same time.

With the confirmed food group(s) flashing, your Griddler® will begin to preheat, and the word(s) LOWER PREHEAT and/or UPPER PREHEAT will appear for the plate(s) that are in use.

Once set plate(s) are preheated, the unit will beep 3 times. The boxes associated with the selected food group(s) will become solid and the word(s) PREHEAT will disappear.

TIPS & HINTS

- It may take up to 10 minutes to reach operating temperature, depending on the temperature level that was set.
- For cooking recommendations, refer to the Cooking Guide and Food Temperature Chart on page 24 of the Recipe Book.
- Always exercise caution when handling the Griddler® during cooking, as the Griddler® housing will become hot during use. To open the Griddler®, grasp the handle. 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).
- 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.
- Never use metal utensils, as they will scratch the nonstick plates.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plates. This includes the provided cleaning tool.
- In between recipes, use a wooden or heatproof plastic utensil to scrape excess food buildup through grease channels and into drip tray. Then, carefully wipe off any residue with a paper towel before proceeding with the next recipe.

CLEANING AND MAINTENANCE

Allow the unit to cool down for at least 30 minutes before handling.

- Once you have finished cooking, press the ON/OFF button to power off and unplug the power cord from the wall outlet.
- Use the cleaning/scraping tool to remove any leftover food from the cooking plates. The scraping tool can be washed by hand or in the top rack of the dishwasher.
- Dispose of grease from the drip tray once cooled. The drip tray can be cleaned by hand or in the top rack of the dishwasher.
- Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The cooking plates can be washed in the dishwasher. Do not use 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 plates with lemon juice to prevent seafood flavor transferring to the next recipe.
- The housing base, cover and control panel 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 only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Griddler® 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.

RECIPES

Blueberry Buttermilk Pancakes	12
Breakfast Tortas	12
Challah French Toast.....	13
Mini Hash Browns	13
Grilled Green Beans with Walnut-Mint Pesto.....	14
Grilled Peach Salad.....	14
Grilled Vegetable Salad.....	14
Black Bean Veggie Burger	15
Buffalo Chicken Quesadillas.....	15
Chermoula Salmon with Grilled Potatoes	16
Cuban Sandwich	17
Greek-Style Kebabs	17
Grilled Pizza with Bacon and Olives.....	17
Hamburgers with Caramelized Onions and Gruyère.....	18
Italian Panini with Grilled Chicken	18
Latin Pork Chops.....	19
Shrimp Fajitas.....	19
Skirt Steak with Chimichurri Sauce.....	20
Toasted Avocado, Cheese and Tomato Panini	20
Chocolate Hazelnut Panini with Strawberries.....	20
Grilled Pineapple	21
S'more Panini.....	21

Blueberry Buttermilk Pancakes

These pancakes are light and fluffy with a nice tang, thanks to the buttermilk and lemon.

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes about 12, 4-inch pancakes

1½	cups unbleached, all-purpose flour
1½	teaspoons baking powder
½	teaspoon baking soda
¼	teaspoon kosher salt
¼	teaspoon ground cinnamon
1½	cups buttermilk
2	large eggs
1	tablespoon pure maple syrup
½	teaspoon pure vanilla extract
1	cup fresh blueberries
½	teaspoon grated lemon zest
1	teaspoon unsalted butter, optional

- Put the dry ingredients, through the cinnamon, in a large mixing bowl. Whisk to combine; reserve.
- Combine the buttermilk, eggs, maple syrup, and vanilla extract and whisk well. Add to the reserved dry ingredients and whisk until just combined (dry sections are OK). Add the blueberries and lemon zest and fold to incorporate, but do not overmix or the pancakes will be tough.
- Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 350°F.
- Once preheated, use a ¼-cup measure, drop batter onto preheated griddle (if you like extra-buttery pancakes, put 1 teaspoon of butter on each plate and melt before dropping batter on plates), and set the count-up timer. Cook pancakes until bubbles form, about 4 to 5 minutes; flip and cook until done, about 3 minutes longer.
- Transfer to warm plates to serve. As you finish each batch of pancakes, you can keep them warm on a wire rack placed on a baking sheet in a low oven (200°F). Repeat until all the batter is used.

Nutritional information per serving (2 pancakes): Calories 189 (32% from fat) • carb. 24g • pro. 7g fat 7g • sat. fat 2g • chol. 171mg • sod. 203mg calc. 102mg • fiber 1g

Breakfast Tortas

If you like spicy, add extra heat to this sandwich by using hot, smoked Spanish chorizo.

Plate Side: Bottom Griddle, Top Grill

Griddler® Cooking Position: Open and flat, and then closed

Makes 2 tortas

- | | |
|---|--|
| 1 | tablespoon vegetable oil, divided |
| 4 | eggs |
| 2 | Kaiser rolls, cut across the middle |
| ½ | avocado |
| 2 | ounces Spanish chorizo, thinly sliced on the bias |
| 2 | tablespoons store-bought green salsa, plus more for serving |
| 2 | slices Monterey Jack cheese |
- Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 350°F.
 - Once preheated, drizzle 2 teaspoons of the vegetable oil onto the bottom plate. Crack the eggs onto the bottom plate. Set the count-up timer to 5 minutes. At the 3-minute mark (when the egg whites are set and opaque), flip the eggs. When time expires, transfer 2 of the eggs to the bottom of each roll. Reserve.
 - While the eggs are cooking, divide the avocado evenly between the inside surfaces of the 2 tops

of roll. Use a fork to smash into an even layer. Reserve.

- When the eggs finish cooking, put the chorizo on the bottom plate and close the grill. Set the temperature to 425°F. Once preheated, transfer the chorizo to the top of the eggs in an even layer.
- Drizzle each sandwich with 1 tablespoon of the salsa. Top with one slice of cheese and the top of the roll with the smashed avocado.
- Brush the tops of each sandwich with the remaining oil. Transfer the two sandwiches to the Griddler®. Close the Griddler® and set the count-up timer. Lightly press down on the sandwiches for about 20 seconds. Cook for about 4 minutes total, until the cheese is melted and the tops are lightly golden and grill marks are visible.
- Remove from Griddler® and let cool slightly. Cut in half on the bias. Serve with more salsa on the side.

Nutritional information per serving (one torta): Calories 789 (59% from fat) • carb. 42g
pro. 39g • fat 52g • sat. fat 18g • chol. 435mg
sod. 1229mg • calc. 482mg • fiber 4g

Challah French Toast

We love using eggy challah bread for French toast. Thanks to its soft yet sturdy structure, it soaks up the custard better than any other bread, making for the most decadent breakfast.

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes 8 servings

- 8 large eggs**
- 2 cups milk (we used reduced fat, but any variety will do)**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- 2 tablespoons pure maple syrup**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- Pinch ground nutmeg**
- 1 to 2 pinches kosher salt**
- 8 slices challah bread, ¾ inch thick**
- Unsalted butter or coconut oil, for griddle**
- Confectioners' sugar for serving**
- Fresh fruit for serving**

- Put the eggs, milk, vanilla extract, maple syrup, cinnamon, nutmeg and salt into a medium bowl. Whisk to fully combine and pour into a 13 x 9-inch baking dish.
- Soak half of the bread in the milk mixture, turning so both sides are saturated.
- While the bread is soaking, turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 350°F.

- Once preheated, put the soaked bread on the hot griddle and select the count-up timer. Cook 3½ to 4 minutes per side. Soak remaining bread while first batch of French toast is cooking.
- Remove and reserve the cooked French toast in a warm oven, and then repeat with remaining soaked bread.
- To serve, dust with confectioners' sugar and top with fresh fruit and maple syrup, if desired.

Nutritional information per slice: Calories 195 (32% from fat) • carb. 25g • pro. 7g • fat 7g
sat. fat 3g • chol. 172mg • sod. 208mg
calc. 116mg • fiber 1g

Mini Hash Browns

Quickly stirring the shredded potatoes in salted water and then squeezing out all liquid prevents them from oxidizing.

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes 8 servings

- 2 cups water**
- 2 teaspoons plus 1 pinch kosher salt, divided**
- 1 pound Yukon Gold potatoes**
- Pinch freshly ground black pepper**
- 3 tablespoons vegetable oil, plus more to brush plates**

- Put the water and 2 teaspoons of salt into a medium mixing bowl. Whisk until salt is fully dissolved; reserve.
- Shred the potatoes to a medium thickness, using either a medium shredding disc of a Cuisinart® Food Processor or a box grater. Immediately transfer to the salted water and stir a few times. Drain and then put into a tea towel or dish towel and squeeze out all water.
- Put the squeezed potatoes into a mixing bowl and toss with the remaining pinch of salt, pepper and 3 tablespoons of the oil.
- Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 425°F.
- Once preheated, brush the plates with additional oil and then, using a ¼-cup scoop or measuring cup, dollop the seasoned potatoes onto the hot, oiled griddle, 4 scoops per side, and select the count-up timer. Flatten slightly with a heatproof spatula. Brush the tops with additional oil and allow to cook until bottoms are browned and crispy, about 6 to 8 minutes. Carefully flip each hash brown and cook on the opposite side until very crispy, an additional 8 minutes.

6. Remove and transfer to a wire rack to maintain crispiness while cooking next batch of potatoes.

Nutritional information per hash brown:

Calories 89 (51% from fat) • carb. 10g • pro. 1g fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 146mg calc. 7mg • fiber 1g

Grilled Green Beans with Walnut-Mint Pesto

As these green beans with the pesto cool, the flavors will stand out even more, making them perfect for a party.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2/3 cup pesto and 2 1/2 cups green beans

- 1 small garlic clove
- 1 ounce fresh mint leaves
- 1 1-inch piece lemon peel
- 1/4 cup toasted walnuts
- 1 tablespoon shredded Parmesan
- 2 teaspoons lemon juice
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper
- 1/2 cup extra virgin olive oil plus 1 tablespoon, divided
- 16 ounces green beans, washed and trimmed
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper
- 1/4 teaspoon grated lemon zest

1. Make the walnut-mint pesto: Put the garlic in a mini chopper. Process until finely chopped. Scrape down the sides and add the mint leaves and lemon peel. Pulse to roughly chop. Add the remaining ingredients, except for the olive oil. Pulse to combine. With the food processor running, add the 1/2 cup olive oil through the drip hole and process until mostly smooth. Reserve.
2. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set the temperature to 425°F.
3. Toss the green beans with 1 tablespoon olive oil, salt and pepper. Once preheated, put half of the green beans on the bottom grill plate in a single layer. Close the Griddler® and set the count-up timer. Cook for about 8 minutes, until soft and grill marks are visible. Transfer grilled beans to a large bowl and repeat with remaining green beans.
4. When all the green beans are grilled, toss with 2 tablespoons of the walnut mint pesto* and the lemon zest.

*Remaining pesto maybe be stored in the refrigerator for up to 2 weeks and stirred into soups or pastas.

*Nutritional information per serving (about 1 cup):
Calories 199 (72% from fat) • carb. 12g • pro. 3g fat 16g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 565mg calc. 100mg • fiber 5g*

Grilled Peach Salad

Light summer lunch served in minutes.

Plate side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 servings

- 3 medium peaches, cut in half, pits removed
- 2 cups baby arugula
- 4 ounces fresh mozzarella*
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- 2 ounces prosciutto
- 1 teaspoon balsamic glaze

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 400°F.
2. Once preheated, put peaches onto the grill, cut side down, and set the count-up timer. Close and grill for about 8 minutes, so that the peaches are soft and grill marks are visible.
3. While the peaches are grilling, put the arugula and cheese in a large mixing bowl. Toss with the olive oil, salt and pepper. Transfer to the center of a large, round platter. Arrange the peaches with prosciutto on top. Drizzle with balsamic glaze.

* If available, burrata makes a great substitute. Instead of tossing it with arugula, oil, salt and pepper, arrange it on top with the peaches and prosciutto.

Nutritional information per serving (based on 2 servings):

Calories 389 (52% from fat) • carb. 24g pro. 22g • fat 22g • sat. fat 8g • chol. 435mg sod. 861mg • calc. 158mg • fiber 4g

Grilled Vegetable Salad

This grilled salad makes a beautiful presentation, perfect for entertaining.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes about 8 cups

- 1 medium red pepper (about 6 ounces), cut into strips 1 to 1 1/2 inches wide
- 1 medium yellow pepper (about 6 ounces), cut into strips 1 to 1 1/2 inches wide
- 1 medium zucchini (about 6.5 ounces), sliced horizontally into 1/4-inch thick slices
- 1 small eggplant (about 10 ounces), sliced

- 1 horizontally into ¼-inch thick slices
 - 1 medium red onion (about 10 ounces), cut into wedges, keeping root intact
 - 1 bunch asparagus (about 8 ounces), hard ends trimmed and discarded
 - 1 tablespoon fresh lemon juice
 - ¼ cup extra virgin olive oil
 - 2 to 3 ounces ricotta salata, crumbled
 - ½ cup pitted Kalamata olives, roughly chopped
 - ½ cup fresh basil leaves
1. Turn on Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 425°F.
 2. Grill all veggies in batches in the closed position. They are done once charred with grill marks and soft. The peppers take about 8 minutes, zucchini 5 minutes, eggplant 6 to 8 minutes, red onion 5 minutes and asparagus 3 to 4 minutes. Once grilled, toss all the vegetables together with the lemon juice, olive oil, cheese, olives and basil leaves.
 3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 147 (65% from fat) • carb. 11g pro. 3g • fat 11g • sat. fat 2g • chol. 6mg
sod. 312mg • calc. 60mg • fiber 3g

Black Bean Veggie Burger

Packed with protein and studded with colorful, vitamin-rich veggies, this burger will be a hit among meat and non-meat eaters alike.

A Cuisinart® Food Processor will make the prep quick, but it can easily be prepared by hand.

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes 6 burgers

- 1 tablespoon olive oil, plus more to brush plates
- 2 garlic cloves, finely chopped
- ¼ medium to large onion, finely chopped
- ½ teaspoon kosher salt, divided
- Pinch freshly ground black pepper
- 1 can (15 ounces) black beans, drained and rinsed
- ½ chipotle pepper in adobo, chopped, plus 1 teaspoon adobo sauce
- ½ cup water, divided (this is approximate, you may not need the entire amount)
- 1 cup cooked quinoa

- ½ cup diced carrot
 - ½ cup diced zucchini
 - ¼ cup chopped fresh cilantro
 - 6 hamburger buns
 - 1 avocado, sliced
1. Put the oil in a medium sauté pan set over medium heat. Once hot, add the garlic, onion and ¼ teaspoon of salt and pepper. Sauté until softened and fragrant, about 5 minutes. Add the black beans, chipotle and sauce, and enough water to keep the pan from being dry. Cook until beans are soft enough where they can be easily mashed, about 10 minutes, adding additional water as needed to prevent the pan from going dry.
 2. Once beans are soft, add the remaining salt, quinoa, carrot and zucchini. Add additional water, about 2 to 3 tablespoons, stir, partially cover and reduce heat to medium-low and cook until vegetables are just slightly cooked, about 5 minutes.
 3. Transfer mixture to a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Add the cilantro and pulse 4 to 5 times to slightly mash the mixture.
 4. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 375°F.
 5. While Griddler® is heating, form burger mixture into ⅓-cup patties (the mixture may be too warm to handle. If that is the case, then allow to rest until slightly cooled).
 6. Once preheated, brush the plates with additional oil and put the prepared patties onto the hot, oiled griddle. Select the count-up timer and cook 3 minutes per side. Brush the tops with additional oil and allow to cook until bottoms are golden brown and the burger is just getting firm, about 3 to 4 minutes. Carefully flip and cook on the other side for another 3 to 4 minutes.
 7. To serve, put on a bun and top with sliced avocado. Serve immediately.

Nutritional information per burger: Calories 236 (25% from fat) • carb. 36g • pro. 8g • fat 7g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 410mg
calc. 87mg • fiber 5g

Buffalo Chicken Quesadillas

You won't be able to stop eating these quesadillas—they're great for a large get-together and can be kept warm in the oven at a low temperature once they're cut.

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Closed and smoke-less

Makes 6 quesadillas

- 2 pounds boneless, skinless chicken thighs
 - 2 cups Buffalo sauce, divided
 - 12 tablespoons cream cheese
 - 4 cups shredded Mexican-blend cheese
 - 12 7- to 8-inch flour tortillas
 - 1½ tablespoons vegetable oil
 - Blue cheese dressing, for serving
 - Celery sticks, for serving
1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select smoke-less mode and set both griddle plates to Poultry.
 2. Once preheated, put the chicken on the Griddler®. Close the Griddler® and set the timer for 8 minutes, until chicken is fully cooked through. Remove from Griddler® and let cool slightly. When cool enough to handle, thinly slice the chicken and toss with 1½ cups of the Buffalo sauce. Reserve.
 3. While the chicken is cooking, combine the cream cheese with ½ cup Buffalo sauce. Spread about 1 tablespoon of the cream cheese mixture onto the center of one of the tortillas, leaving about a 1-inch border all around. Sprinkle with ⅓ cup of the shredded cheese. Top with approximately ¼ cup of chicken mixture and an additional ⅓ cup shredded cheese. Spread 1 more tablespoon of the cream cheese mixture onto another tortilla, also leaving about a 1-inch border. Put the tortilla, cream cheese-side down, onto the bottom tortilla. Brush the top with vegetable oil.
 4. When the chicken is done cooking, decrease the temperature to 375°F. Once heated, put the quesadilla on the bottom plate and close the Griddler®. Set the count-up timer and cook for about 3 to 3½ minutes, until cheese is melted and the top of the quesadilla is a little brown and crispy. Remove from Griddler®, let cool slightly and cut into 8 pieces. Repeat with remaining ingredients.

Nutritional information per serving (1 quesadilla):
 Calories 821 (54% from fat) • carb. 41g
 pro. 53g • fat 48g • sat. • fat 25g • chol. 224mg
 sod. 3414mg • calc. 656mg • fiber 2g

Chermoula Salmon with Grilled Potatoes

This zesty Moroccan marinade is a great match for grilled fish and seafood.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Open and flat with smoke-less

Makes 1¼ cups chermoula and 3 to 4 servings of salmon and potatoes

Chermoula marinade:

- 6 small garlic cloves
- 1 teaspoon paprika

- ¾ teaspoon kosher salt, divided
 - ½ teaspoon freshly ground black pepper
 - 1 teaspoon ground coriander
 - ½ teaspoon ground cumin
 - 1 teaspoon red pepper flakes
 - 4 2 x ½-inch strips lemon peel, white pith removed
 - ¾ cup fresh cilantro, roughly chopped
 - ¼ cup fresh parsley, roughly chopped
 - ⅓ cup fresh lemon juice
 - 2 tablespoons white wine vinegar
 - 1 cup olive oil, reserving 1 tablespoon
 - ⅓ cup pitted, whole Kalamata olives, finely chopped
 - 1 pound salmon, about 1½ inches thick
 - 2 large (about 1 pound total) russet potatoes, scrubbed
1. Make the chermoula: Put the garlic into a mini chopper. Pulse to finely chop. Add the paprika, ½ teaspoon of the salt, pepper, coriander, cumin, red pepper flakes and lemon peel. Pulse until a paste forms. Transfer mixture to a small bowl. Add the cilantro, parsley, lemon juice and vinegar. Slowly whisk in the olive oil. Add the olives. Put the salmon in a 9 x 13-inch baking dish; add ½ cup of the marinade to cover the fish. Cover with plastic wrap; marinate 1 to 2 hours. Bring to room temperature before grilling.
 2. Twenty minutes before cooking the salmon, slice the potatoes into ¼-inch slices. Put the potato slices in a large bowl with the reserved tablespoon of olive oil and remaining salt. Toss to evenly coat.
 3. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Smoke-less mode and set both plates to Fish.
 4. Once preheated, distribute the potatoes between the upper and lower grill plates of the Griddler® in an even layer. Set the timer for 16 minutes and cook potatoes, flipping halfway through, until potatoes are browned and crispy and fully cooked through. Transfer the cooked potatoes to a large serving plate and loosely cover with foil.
 5. Put the salmon on the bottom plate of the Griddler®. Set the count-up timer and cook for about 8 to 9 minutes on the first side. Flip salmon and cook the second side of the salmon for about 6 minutes, until desired doneness.
 6. When salmon is cooked, transfer to a serving plate and drizzle with 2 to 3 tablespoons of the remaining chermoula. Serve salmon with the reserved potatoes.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):
 Calories 856 (75% from fat) • carb. 29g

pro. 27g • fat 73g • sat. fat 10g • chol. 69mg
sod. 819mg • calc. 91mg • fiber 4g

Cuban Sandwich

Ham and cheese magically come together in this take on the traditional Cuban toasted sandwich. A great way to use up any leftover Latin Pork Chops (page 20).

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 large sandwiches, about 6 servings

2 large Cuban or Portuguese-style soft rolls, about 10 inches long

1 tablespoon plus 1 teaspoon Dijon or deli mustard

4 to 6 ounces sliced Swiss cheese, divided

4 to 6 ounces sliced roasted pork

4 to 6 ounces sliced ham

4 ounces dill pickles, thinly sliced horizontally

1 teaspoon olive oil

1. Assemble sandwiches by slicing rolls and placing on a work surface. Spread the mustard on each side of both rolls. Put a slice of cheese on the bottom of each roll. Add the pork, ham and the pickle slices. Finish with the remaining cheese and the top of the roll. Brush the top with the olive oil.
2. Fit the Cuisinart® Griddler® with the grill plates. Turn unit on. Select Grill/Griddle and set to 375°F.
3. Once preheated, place the sandwiches on the grill and free the floating hinge. Press the sandwiches firmly when closing the grill and set the count-up timer. Keep it pressed for about one minute. Continue cooking for about 6 minutes total, until bread is crisp and cheese is melted.
4. Slice sandwich in pieces to serve.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 215 (45% from fat) • carb. 13g pro. 16g • fat 10g • sat. fat 5g • chol. 38mg
sod. 700mg • calc. 191mg • fiber 0g*

Greek-Style Kebabs

Chicken or a hearty fish can be substituted for the pork in this recipe. Simply adjust the time accordingly and make sure both are fully cooked through before serving.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Open and flat with smoke-less

Makes 10 kebabs

2 pounds trimmed pork shoulder

¼ cup olive oil

2 tablespoons fresh lemon juice

1 teaspoon kosher salt

1 teaspoon dried oregano

½ teaspoon pepper

1 small red onion, cut into 1-inch chunks

1 pint cherry tomatoes

Pita bread, for serving, optional

Tzatziki*, for serving, optional

10 wooden skewers

1. Cut the pork into 1-inch pieces. Season with the olive oil, lemon juice, salt, oregano and pepper. Put 1 piece of pork onto 1 of the skewers. Then add a piece of the onion (about 2 or 3 layers thick), followed by another piece of pork, a tomato, another piece of pork, onion and pork. Repeat with the remaining skewers and ingredients.
2. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Smoke-less mode and set both plates to Pork.
3. Once preheated, put the kebabs on the Griddler® and set the count-up timer. Cook skewers, rotating until each side is browned, for about 25 to 30 minutes, until fully cooked through. Alternately, skewers may be cooked in the closed position for about 6 to 8 minutes.
4. If desired, serve with pita bread and tzatziki.

*Tzatziki is a traditional Greek yogurt-based dip served with kebabs. It may be bought pre-made or can be made from scratch. Search Cuisinart.com for recipes.

*Nutritional information per serving (1 kebab): Calories 272 (73% from fat) • carb. 2g • pro. 16g
fat 22g • sat. fat 6g • chol. 64mg • sod. 274mg
calc. 19mg • fiber 1g*

Grilled Pizza with Bacon and Olives

Use our method for grilling pizza and add any toppings you'd like.

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open, closed and flat

Makes 4 to 6 servings

6 slices bacon

12 ounces fresh pizza dough

⅓ cup pizza sauce

2 tablespoons sliced black olives

2 tablespoons olive oil

1. Put the bacon on the bottom plate of the griddle. Turn the Cuisinart® Griddler® on and select Grill/Griddle. Set to 425°F. When the bacon is brown and crispy, transfer to a plate. Once cool, crumble and reserve.

2. Shape the dough into a rectangle that fits the size of the griddle. Put the pizza dough onto the griddle and close the Griddler®. Set the count-up timer and cook for about 4 minutes, until lightly golden on both sides. Open the grill and flip the pizza. Reduce heat to 400°F.
3. Top the partially cooked pizza dough with the sauce, olives and crumbled bacon. Brush the edges of the pizza with the olive oil.
4. Set the count-up timer again and continue cooking for about 6 to 8 minutes in the open position until the bottom of the pizza is crispy and dough is fully cooked through.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
 Calories 211 (39% from fat) • carb. 25g pro. 8g • fat 9g
 • sat. fat 2g • chol. 15mg
 sod. 571mg • calc. 0mg • fiber 1g

Hamburgers with Caramelized Onions and Gruyère

This French-style burger is rich and delicious.

Plate Side: Bottom Grill/Top Griddle

Griddler® Cooking Position: Flat and open with smoke-less

Makes 4 burgers

- 1 yellow onion, thinly sliced
 - 2 tablespoons olive oil, divided
 - 1½ teaspoons salt, divided
 - ¼ cup water
 - 24 ounces ground beef
 - ½ teaspoon freshly ground black pepper
 - 4 slices Gruyère cheese
 - 4 brioche rolls
1. Combine the onion slices, 2 teaspoons of the oil and ¼ teaspoon of the salt in a bowl.
 2. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Smoke-Less mode and set both plates to Beef.
 3. Once preheated, put the onions on the upper griddle plate of the Griddler®. Set the count-up timer and cook for about 15 to 20 minutes, stirring from time to time with a heatproof spatula, until onions are soft. Once the onions are soft, add 1 to 2 tablespoons of water to the onions and stir until water evaporates. Repeat until onions are very soft and caramelized, about 10 more minutes, adding water as needed. Remove from griddle and reserve.
 4. When the onions are just soft, form the ground beef into 4 even-sized patties, 6 ounces each. Sprinkle both sides evenly with the salt and pepper. Brush with the olive oil. Add the burgers to

- the bottom grill plate, and cook, about 5 minutes on each side, or until desired doneness. Top with cheese and transfer to plate to rest.
5. While the burgers rest, split the brioche rolls and place onto the upper griddle plate, face down. Cook until lightly toasted, about 2 to 3 minutes.
6. Top each burger with some of the caramelized onions and serve in the toasted rolls.

Nutritional information per serving (1 burger): Calories 638 (60% from fat) • carb. 25g pro. 39g • fat 43g • sat. fat 16g • chol. 133mg sod. 1064mg • calc. • 182mg • fiber 1g

Italian Panini with Grilled Chicken

Looking for a quick, all-purpose grilled chicken recipe? The grilled chicken in this recipe may be enjoyed on its own.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed with smoke-less

Makes 4 panini

- 3 large (about 1½ pounds total) boneless, skinless chicken breasts, cut in half lengthwise
 - ¼ cup, plus 2 teaspoons olive oil, divided
 - 1½ teaspoons Italian seasoning
 - 1 teaspoon kosher salt
 - 4 ciabatta rolls, cut in half lengthwise
 - 4 slices jarred, roasted red bell peppers
 - 1 cup arugula
 - ½ pound fresh mozzarella, thinly sliced
1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Smoke-less mode and set both plates to Poultry. While the Griddler® is preheating, season the chicken breasts with 2 teaspoons of the olive oil, Italian seasoning and the salt.
 2. Once preheated, put the chicken breasts on the bottom plate and set the count-up timer. Close Griddler® and cook for about 6 minutes, until the chicken is fully cooked through and grill marks are visible. Remove chicken from Griddler® and divide among the bottoms of the 4 rolls.
 3. Top each chicken piece with 1 slice of the jarred bell peppers and ¼ cup of the arugula. Drizzle the arugula with 2 teaspoons of the olive oil and a small pinch of salt. Top with the cheese and the top of the ciabatta roll. Brush the top of the roll with oil.
 4. Transfer 2 of the sandwiches to the back of the hot grill. Close the Griddler® and set the count-up timer. Press down on Griddler handle and hold for 1 minute, then cook for an additional 5 minutes

until roll is crusty and cheese is melted. Repeat with remaining paninis. Cut in half before serving.

Nutritional information per serving: Calories 234 (47% from fat) • carb. 37g • pro. 57g • fat 37g sat. fat 10g • chol. 142mg • sod. 1273mg calc. 234mg • fiber 1g

Latin Pork Chops

Jazz up weeknight pork chops with this Latin-inspired marinade. Sliced leftovers are perfect in a Cuban sandwich.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed with smoke-less
Makes 4 servings

- 1 small onion, sliced
- 4 garlic cloves, sliced
- ½ cup orange juice
- 2 tablespoons fresh lime juice
- ½ cup cilantro, roughly chopped
- 4 1-inch thick, boneless pork chops
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper

1. Stir together the onion and garlic with the juices and cilantro.
2. Add the pork chops so they are covered with the marinade. Cover and place in the refrigerator for about 3 hours.
3. When ready to grill, remove chops from the marinade, pat dry, and sprinkle evenly on both sides with the salt and pepper.
4. Fit the Cuisinart® Griddler® with the grill plates. Turn unit on. Select Smoke-less mode and set both plates to Pork.
5. Once the grill comes to temperature, place the chops on the grill in the closed position and set the count-up timer. Pork chops are done when an instant-read thermometer reads 145°F in the thickest part, about 5 minutes.
6. Allow the chops to rest about 5 minutes before serving.

*Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 278 (40% from fat) • carb. 3g
pro. 37g • fat 12g • sat. fat 4g • chol. 114mg
sod. 350mg • calc. 24mg • fiber 0g*

Shrimp Fajitas

This recipe is great for a festive dinner that guests can assemble themselves at the table.

Plate Side: Bottom Grill, Top Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat
Makes about 8 fajitas (3 shrimp per fajita)

- 1 pound frozen large shrimp, thawed and fully peeled
- 3 tablespoons olive oil, divided
- 1 large garlic clove, finely chopped
- ¾ teaspoon chili powder
- Pinch ground cumin
- 2 small bell peppers (any color), sliced into ¼-inch strips
- 1 small red onion, sliced into ¼-inch strips
- ½ teaspoon kosher salt, divided
- Pinch pepper
- Pinch garlic powder
- 1 tablespoon cilantro, roughly chopped
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 4 wooden skewers, cut in half, optional
- Small flour tortillas
- Small lime wedges, for serving
- Guacamole, for serving, optional
- Salsa, for serving, optional
- Sour cream, for serving, optional

1. Use paper towels to fully dry the peeled shrimp. Put the dried shrimp in a small bowl or plastic bag with 2 tablespoons of the olive oil, garlic, chili powder and cumin. Stir to evenly coat with all of the ingredients. Refrigerate for 20 minutes to marinate.
2. While the shrimp is marinating, toss the peppers and onions in the remaining oil. Sprinkle with ¼ teaspoon of the salt and the pinch of pepper and garlic powder. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 425°F.
3. Once preheated, put the peppers and onions on the Griddler®. Set the timer for 15 minutes and cook, stirring occasionally with silicone-tipped tongs until peppers and onions are browned and melted.
4. Once time expires, transfer all of the peppers and onions to the top half of the griddle in preparation for cooking the shrimp. Transfer to a serving bowl when shrimp are done and toss with the chopped cilantro.
5. Once shrimp have marinated, remove from the refrigerator. Combine with the lime juice and remaining salt. If using wooden skewers, put 3 shrimp on each skewer. Set the count-up timer and cook the skewers on the bottom half of the grill for about 5 minutes on the first side and 3 minutes on the other side until shrimp are fully opaque. Alternately, shrimp may be cooked directly on the bottom plate of the grill without the skewers for the same amount of time. Transfer shrimp to a serving plate.

6. To assemble fajitas, put 3 shrimp on a tortilla and top with a spoonful of the peppers and onions. Serve with a small lime wedge and, if desired, guacamole, salsa and sour cream.

Nutritional information per serving (1 fajita):
Calories 196 (40% from fat) • carb. 16g
pro. 13g • fat 9g • sat. fat 1g • chol. 85mg
sod. 418mg • calc. 76mg • fiber 1g

Skirt Steak with Chimichurri Sauce

If you have any ripe fruit on hand, like ripe pineapple or mango, chop it finely and add about 1 tablespoon to the sauce for added sweetness and a pop of color.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Open and flat with smoke-less

Makes about 1 cup sauce, 3 to 4 servings

Sauce:

- 4** garlic cloves, finely chopped
- 1½** teaspoon salt
- Pinch** cumin
- Pinch** red pepper flakes
- 1** tablespoon plus 2 teaspoons red wine vinegar
- ⅔** cup extra virgin olive oil
- ¼** cup parsley leaves, roughly chopped
- 2** tablespoons fresh oregano leaves, roughly chopped

Steak:

- 1** pound skirt steak, about 1 inch thick
 - 2** teaspoons olive oil
 - ½** teaspoon salt
 - ¼** teaspoon pepper
1. Make the Chimichurri Sauce: Combine the first 5 ingredients in a small bowl. While whisking, add the extra virgin olive oil, and then fold in the chopped parsley and oregano. Cover and allow to sit so the flavors can meld.
 2. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Smoke-less mode and set both plates to Beef.
 3. While the Griddler® is preheating, season the steak on both sides with the olive oil, salt and pepper.
 4. Once preheated, put the steak on the bottom plate. Set the count-up timer and cook for about 6 minutes on the first side and 4 to 5 minutes on the second side, until desired doneness.
 5. Transfer the steak to a cutting board and allow to rest for 5 minutes. Slice against the grain. Serve with a spoonful of the sauce drizzled on top.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 789 (59% from fat) • carb. 42g pro. 39g • fat

52g • sat. fat 18g • chol. 435mg
sod. 1229mg • calc. 482mg • fiber 4g

Toasted Avocado, Cheese and Tomato Panini

Simple ingredients with maximum taste.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 sandwiches

- 2** ciabatta or French rolls
- ½** ripe avocado
- ½–¾** teaspoon kosher salt, divided
- ⅓** teaspoon freshly ground black pepper
- 1** small/medium tomato (about 4 ounces), thinly sliced
- 3** ounces sliced Havarti cheese (about 4 thin slices)
- ¼** teaspoon extra virgin olive oil

1. Slice the rolls and lay flat. Spread half of the avocado on the bottom half of each roll. Sprinkle with ½ of the salt and pepper. Divide the tomato slices evenly and place on the avocado. Sprinkle evenly with remaining salt and pepper.
2. Add the cheese evenly, place tops on both rolls, and then brush the top of each roll with the olive oil.
3. Fit the Cuisinart® Griddler® with the grill plates. Turn unit on. Select Grill/Griddle and set to 375°F.
4. Once preheated, place the sandwiches in the middle of the grill. Loosen the floating hinge and press the top plate down on the sandwiches in the closed position. Set the count-up timer.
5. Grill until bread is crisp and cheese is melted, about 7 minutes.

Nutritional information per ½ sandwich (based on 4 servings): *Calories 172 (55% from fat)*
carb. 12g • pro. 8g • fat 11g • sat. fat 5g
chol. 19mg • sod. 361mg • calc. 174mg
fiber 2g

Chocolate Hazelnut Panini with Strawberries

Why should panini only be savory? Here we take two favorite flavors, chocolate hazelnut and strawberry, and put them together in this delicious, sweet treat.

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 panini

- 2** brioche rolls or croissants
- Olive oil or softened butter, for brushing**

- ¼ cup chocolate hazelnut spread**
Pinch kosher salt
- 2 to 3 large strawberries, hulled and sliced (you need enough to cover the entire surface of the bottom of the roll/croissant)**

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 400°F.
2. While the Griddler® is heating, assemble the panini. Halve the rolls or croissants horizontally. Brush the outer parts with oil or butter. Evenly spread the chocolate hazelnut spread on the inside tops and bottoms. Sprinkle with salt and lay the strawberry slices across the bottom surface.
3. Put the two pieces together for each panini.
4. Once preheated, put the panini on the hot grill and select the count-up timer. Using medium pressure, press on the handle for 20 seconds and then allow to cook for 3 minutes, or until outside has visible grill marks and filling is warmed through.
5. Remove and allow to cool for 1 minute. Cut each panini in half and serve warm.

Nutritional information per serving (½ panini on croissant): Calories 230 (50% from fat) carb. 25g pro. 4g • fat 13g • sat. fat 5g chol. 19mg • sod. 142mg • calc. 33mg • fiber 2g

Grilled Pineapple

The heat of the grill caramelizes the pineapple, making it super sweet. Perfect with vanilla ice cream!

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 8 servings

- 1 medium, fresh pineapple, peeled, cored and cut into 8 slices**
- 5 to 8 teaspoons granulated sugar**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 375°F.
2. Stir together the sugar and cinnamon and sprinkle the pineapple slices evenly on both sides with the mixture.
3. Once preheated, put half of the pineapple slices onto the grill and set the count-up timer. Close and grill for about 8 minutes, so that the pineapple is slightly soft and grill marks are visible. Repeat with remaining slices.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving (one slice): Calories 189 (32% from fat) • carb. 24g • pro. 7g fat 7g • sat. fat 2g • chol. 171mg • sod. 203mg calc. 102mg • fiber 1g

S'more Panini

A nod to the campfire fare, you can use your favorite chocolate bar in this panini, be it milk, semisweet or dark.

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 panini

- 2 brioche rolls or croissants**
Olive oil or softened butter,
for brushing
- 1 ounce chocolate (milk, semisweet or dark), broken into pieces**
- 4 standard-size marshmallows, halved**

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill/Griddle and set to 400°F.
2. While the Griddler® is heating, assemble the panini. Halve the rolls or croissants horizontally. Brush the outer parts with oil or softened butter. Divide the chocolate between the two bottom halves of the rolls/croissants. Top with the halved marshmallows. Place the top half of the rolls/croissants on top of the fillings.
3. Once preheated, put the panini on the hot grill and select the count-up timer. Using medium pressure, press on the handle for 20 seconds and then allow to cook for 3 minutes, or until the outside has visible grill marks and marshmallows have melted.
4. Remove and allow to cool for 1 minute. Cut each panini in half and serve warm.

Nutritional information per serving (½ panini on croissant): Calories 183 (45% from fat) carb. 23g • pro. 3g • fat 9g • sat. fat 5g chol. 20mg • sod. 105mg • calc. 11mg • fiber 1g

SMOKE-LESS COOKING GUIDE AND FOOD SELECTION CHART

PRESET FOOD GROUP	FOOD	PREPARATION	PLATE AND POSITION	SUGGESTED GRILLING TIMES
Beef	Steak (boneless)	Up to 2 inches thick.	Grill; Closed, Open or Flat/Full Smoke-less with Foot Extension and adjusted top cover hinge.	When cooking in the closed smoke-less position, put the steak(s) on the preheated lower grill plate and close. Cook for 8 to 10 minutes, depending on thickness and desired doneness. Rest for 5 minutes before serving. When cooking in the open or flat/full smoke-less positions, put the steaks on the preheated grill plates. Cook for about 6 to 8 minutes per side, depending on the thickness of the steaks and desired doneness. Rest for 5 minutes before serving. Rare: 125°F to 130°F Medium Rare: 130°F to 135°F Medium: 140°F to 145°F Medium Well: 150°F to 155°F Well Done: 160°F+
	Hamburgers	Shape meat into burgers of even weight and thickness.		Put the burgers on the preheated lower grill plate. Grill burgers for about 4 to 8 minutes, depending on thickness and desired doneness. If cooking flat or open, cook about 5 to 6 minutes per side.
Pork	Pork Chop	1/2 – 1 inch thick.	Grill; Closed, Open or Flat/Full Smoke-less with Foot Extension and adjusted top cover hinge	Cook for 10 minutes when grilling in the closed smoke-less position. 5 to 6 minutes per side in the open or flat/full smoke-less position. (Internal temperature should be 145°F)
	Bacon	Place in a single layer.	Grill or Griddle; Open or Flat/Full Smoke-less with Foot Extension and adjusted top cover hinge	Approximately 20 to 25 minutes for 1 pound of bacon (if using the flat/full smoke-less position).
Poultry	Chicken Breasts (boneless)	Pound to an even thickness of no more than 1 inch.	Grill; Closed Smoke-less with Foot Extension	Cook for 7 to 9 minutes. (Internal temperature should be 165°F – juices will run clear with no signs of pink.)
	Chicken Thighs (boneless)	Spread to even thickness.		Cook for 8 to 10 minutes. (Internal temperature should be 170°F – juices will run clear with no signs of pink.)
Fish	Fish Fillet	1 – 2 inches thick.	Grill; Closed, Open or Flat/Full Smokeless with Extension and adjusted top cover hinge	Cook for 10 to 18 minutes when grilling in the closed smoke-less position. 6 to 10 minutes per side in the open or flat/full smoke-less position.
	Fish Steaks (sword, tuna, salmon/boned)	No more than 2 inches thick.		Cook for 10 to 15 minutes when grilling in the closed smoke-less position. 5 to 10 minutes per side in the open or flat/full smoke-less position.

Cooking tip: Allow protein to come to room temperature for best results. If using a marinade, drain off completely before grilling.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
24CE090458

IB-16601-ESP-C

Cuisinart®

Parrilla de contacto Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo

GR-6S SERIES



Manual de
instrucciones
& Libro de
recetas



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas.
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, **NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, o si está dañado; devuélvalo al centro de servicio Cuisinart más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart representa un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desenchufe el aparato después del uso.
12. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
14. Siempre apague el aparato, oprimiendo el botón ON/OFF, antes de desenchufarlo.
15. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS ÚNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.**
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

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

AVISO

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

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	3
Piezas y características.....	4
Antes del primer uso.....	4
Panel de control.....	5
El Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo lo hace todo	6
Instrucciones de ensamblaje	7
Instrucciones de operación.....	8
Consejos y sugerencias	9
Limpieza y mantenimiento	10
Almacenaje.....	10
Garantía.....	11
Recetas	12

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Cubierta

Resistente construcción de acero inoxidable con bisagras “flotantes” que se ajustan automáticamente al grosor de los alimentos.

2. Agarradera de acero inoxidable

Sólida agarradera de acero inoxidable para abrir y cerrar la cubierta.

3. Placas de cocción removibles y reversibles

Antiadherentes y aptas para lavavajillas, para una fácil limpieza.

a. Lado “parrilla”: Ideal para asar bistec, hamburguesas, pollo y vegetales.

b. Lado “plancha”: Ideal para preparar panqueques, huevos y tocino perfectos, y sellar los alimentos.

4. Panel de control y pantalla

(véase la página 5)

5. Bandeja de goteo

Bandeja para recoger la grasa; removible y apta para lavavajillas (nivel superior solamente) para una fácil limpieza.

6. Pico de goteo

Dirige la grasa hacia la bandeja de goteo.

7. Raspador

Ayuda a limpiar las placas después de cocinar; apto para lavavajillas (nivel superior solamente).

8. Botones de liberación de las placas

Presiónelos para retirar las placas.

9. Botón de liberación de las bisagras

Permite abrir las placas completamente para cocinar en las posiciones alternas.

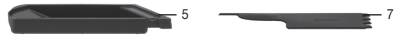
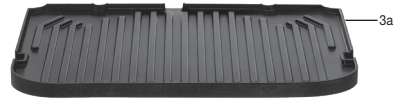
10. Pie de extensión

Se despliega para cocinar en el modo “Smoke-less”.

11. Sin BPA



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



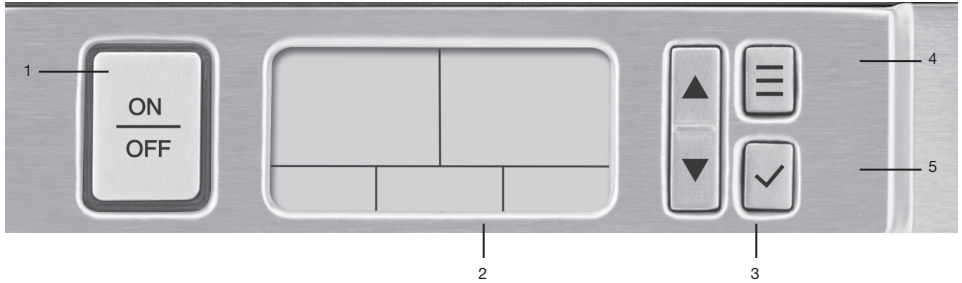
ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Cerciérese de que todas las piezas descritas en la sección **“Piezas y características”** están incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje para uso futuro.

PRECAUCIÓN: Cerciérese de desembalar el aparato con cuidado. Incluye dos accesorios: una bandeja de goteo integrada, ubicada en la base, y un raspador. La base y la cubierta del Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo se pondrán muy calientes durante el funcionamiento. Si necesita ajustar la cubierta o poner las placas en una posición alterna después de encender la unidad, use guantes para el horno/manoplas 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 quitar el polvo acumulado durante el transporte. Lave cuidadosamente las placas, la bandeja de goteo y el limpiador/raspador. Véase la sección **“Instrucciones de ensamblaje”** para más información.

PANEL DE CONTROL



1. Botón ON/OFF

Botón de encendido/apagado.

2. Pantalla LCD grande

Pantalla LCD grande con retroiluminación azul, fácil de leer; muestra el modo de cocción (parrilla/plancha o modo "Smoke-less"), la temperatura de la placa superior, la temperatura de la placa inferior, el tiempo de cocción, el indicador de la función para sellar, los indicadores de precalentamiento y el tipo de alimento.

3. Flechas ascendente/descendiente

Use los botones ▲ y ▼ para aumentar o reducir la temperatura de la placa inferior y de las placas, elegir el tipo de alimento cuando cocina con el modo "Smoke-less" y fijar el temporizador.

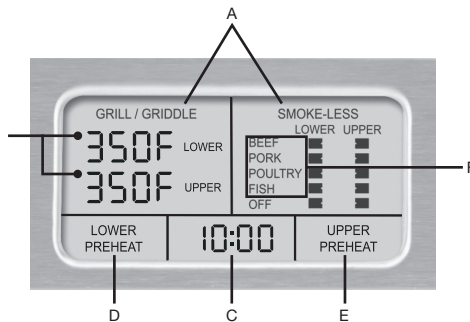
4. Botón de selección

Permite elegir y programar el modo de cocción: "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) o "SMOKE-LESS" (cocción con menos humo)

5. Botón de confirmación

Úselo para confirmar el modo de cocción, confirmar la temperatura y el tipo de alimento, y poner el temporizador en marcha.

PANTALLA DE INICIO



A. Modo de cocción

"GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) o "SMOKE-LESS" (cocción con menos humo).

B. Temperatura de las placas inferior/superior

Desde 175 °F hasta "SEAR" (sellar), en incrementos de 25 °F (14 °C).

C. Temporizador

Cuenta progresiva o regresiva. (véase las instrucciones de operación).

D. Indicador de precalentamiento de la placa inferior

Aparece en la pantalla LCD durante el precalentamiento de la placa inferior.

D. Indicador de precalentamiento de la placa superior

Aparece en la pantalla LCD durante el precalentamiento de la placa superior.

F. Tipos de alimento para las placas inferior y superior

Aparecen en la pantalla LCD cuando se usa el modo "Smoke-less".

EL GRIDDLE® CON TECNOLOGÍA DE REDUCCIÓN DE HUMO LO HACE TODO

El Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo es un aparato de cocina perfeccionado que reúne cinco aparatos en uno. Placas reversibles y bisagras “flotantes” que se ajustan al grosor de los alimentos transforman este ingenioso aparato en *parrilla de contacto*, *sandwichera panini*, *parrilla abierta*, *plancha*, *combinación parrilla/plancha o parrilla “Smoke-less” (con menos humo) con controles de temperatura independientes*. Véase las secciones “**Instrucciones de ensamblaje**” e “**Instrucciones de operación**”.

PARRILLA DE CONTACTO

Use el Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo como parrilla de contacto para asar hamburguesas, carne deshuesada, cortes delgados de carne y vegetales.

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 el pico en la parte trasera de las mismas permiten eliminar un máximo de grasa.

Para usar el Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo como parrilla de contacto, le recomendamos que siempre use el lado “parrilla” de las placas. Cierre la cubierta sobre los alimentos de manera uniforme, y mantenga las placas cerradas hasta que los alimentos estén cocinados.

El Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo cuenta con una agarradera única y bisagras “flotantes” que se ajustan automáticamente al grosor de los alimentos. Se le hará tan fácil asar rodajas delgadas de papa como un bistec de solomillo grueso.

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



SANDWICHERA PANINI

Use el Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo como sandwichera panini para asar pan, sándwiches o quesadillas.

La palabra “*panini*” significa “sándwiches a la parrilla” en italiano. Por lo general, los *panini* incluyen una combinación de ingredientes, tales como vegetales, carne y queso, entre tajadas de pan fresco. El sándwich se prensa a la parrilla o a la plancha para calentarse y tostar el pan. Su Griddler® le permitirá preparar una gran variedad de sándwiches asados, salados o dulces. Para obtener resultados óptimos, le recomendamos que use pan fresco. Los panes más populares para preparar *panini* son la *focaccia* (un pan plano cubierto con romero, sal y cebolla), la *ciabatta* (un pan blanco rectangular) y el pan italiano. ¡Pero puede usar cualquier tipo de pan, incluso panecillos, para preparar sabrosos *panini*!

Para usar el Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo como sandwichera panini, puede usar cualquier lado de las

placas. Recomendamos que use el lado “parrilla” porque así se preparan los *panini* tradicionales, con las marcas de la parrilla. Sin embargo, dependiendo del tipo de sándwich que desea preparar, también puede usar el lado “plancha” de las placas, o combinar las placas. La función “sandwichera panini” del Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo es muy similar a la función “parrilla de contacto”. El Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo cuenta con una agarradera única y bisagras “flotantes” que se ajustan automáticamente al grosor del sándwich. Ejercer una leve presión sobre la agarradera para asar el sándwich y calentar el pan a gusto.

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



PARRILLA ABIERTA

Use el Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo 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 vegetales. “Parrilla abierta” se refiere al hecho que las placas están completamente abiertas, duplicando la superficie de cocción. En esta posición, deberá voltear los alimentos para asarlos por el otro lado. Para usar el Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo como parrilla abierta, use el lado “parrilla” de las placas.

La parrilla abierta es un método de cocción muy versátil.

Cuando las placas están abiertas, la amplia superficie de asado (1290 cm²) permite asar varios tipos de alimento sin combinar sus sabores, o asar grandes cantidades del mismo alimento al mismo tiempo.

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



PLANCHA

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

Para usar el Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo como plancha, abra completamente las placas para crear una superficie de cocción abierta. En esta posición, deberá voltear los alimentos para asarlos por el otro lado. Para usar el Griddler® como plancha, use el lado “plancha” de las placas.

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 alimento a la vez, o grandes cantidades de su receta favorita.



COMBINACIÓN PLANCHA/PARRILLA

Use la combinación “plancha/parrilla” para preparar comidas completas, p. ej., tocino asado con huevos, o papas con bistec.

Para esto, simplemente abra el aparato e instale una placa del lado “parrilla” abajo y una placa del lado “plancha” arriba.



MODO “SMOKE-LESS”

El modo “Smoke-less” (menos humo) puede usarse con cualquiera de las cinco opciones de cocción: parrilla de contacto, sandwichera panini, parrilla abierta, plancha y plancha/parrilla. El modo “Smoke-less” limita la cantidad de humo generado durante la cocción mediante el control preciso de la temperatura según los alimentos cocinados, lo que reduce la grasa que se quema con ciertos alimentos.

Para usar el modo “Smoke-less”, véase la sección “Modo Smoke-less” en las instrucciones de ensamblaje.



CONTROL DE TEMPERATURA DUOCONTROL™

Permite controlar la temperatura de cada placa por separado, usando una temperatura diferente en la placa superior y en la placa inferior para cocinar diferentes tipos de alimento al mismo tiempo.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y segura. El Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo se puede posicionar de muchas maneras:

Posición cerrada – La placa superior descansa sobre la placa inferior. Esta es la posición usada para usar la unidad como parrilla de contacto y sandwichera panini.



Posición semiabierta – La placa superior está abierta en un ángulo de 90°. Manténgala en esta posición para colocar los alimentos que va a cocinar usando la unidad como parrilla de contacto o sandwichera panini.

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

Para bajar la cubierta, presione la agarradera hacia



abajo; las bisagras se ajustarán automáticamente al grosor de los alimentos para asarlos uniformemente. Al levantar la agarradera después de la cocción, la cubierta seguirá “flotando”. Para volver a poner la cubierta en la posición semiabierta, 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, formando una amplia superficie de cocción plana. Esta es la posición usada para usar la unidad como parrilla abierta, plancha, y combinación parrilla/plancha.

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

Agarre la agarradera con la mano izquierda y deslice el botón de liberación de las bisagras hacia delante con la mano derecha. Empuje la agarradera hacia atrás hasta que las placas estén completamente abiertas. Para cambiar de posición, alce la agarradera y la cubierta, y vuelva a colocar las placas en la posición cerrada.



Nota: Si las placas ya están en la posición semiabierta y desea llevarlas a la posición abierta, jale ligeramente la agarradera hacia usted antes de deslizar el botón de liberación de las bisagras. Empuje la agarradera hacia atrás hasta que las placas estén completamente abiertas (la agarradera debe descansar **en la encimera**). Jalar ligeramente la agarradera aliviará la presión sobre las bisagras y permitirá ajustar las placas más fácilmente.

Modo “Smoke-less”

Para cocinar con el modo “Smoke-less”, debe llevar a cabo una o dos acciones, dependiendo de la posición de las placas usada para cocinar:

1. Formar el ángulo necesario entre la placa inferior y la base, jalando el pie de extensión.
2. Formar el ángulo necesario entre la placa superior y la cubierta, ajustando la bisagra.

Modo “Smoke-less” en la posición abierta: Las placas deben estar inclinadas hacia dentro, formando una “V”, de manera que las placas superior e inferior formen una amplia superficie de cocción plana. Esta es la posición usada cuando usa la unidad como parrilla abierta, plancha, y combinación parrilla/plancha.

Para ajustar el Griddler® a esta posición, despliegue el pie de extensión hacia delante para crear el ángulo necesario entre la placa inferior y la base. Luego, ubique el botón de liberación de las bisagras en el costado derecho de la agarradera. Agarre la agarradera con la mano izquierda y mantenga el botón de liberación de las bisagras levantado con la mano derecha. A continuación, empuje la agarradera hacia atrás hasta que las dos placas estén abiertas/planas. Suelte el botón de liberación de las bisagras y siga empujando la agarradera hasta que se bloquee. **La agarradera estará ligeramente arriba de la encimera**, creando el ángulo necesario entre la placa superior y la cubierta.

NOTA: Cuando usa la posición abierta para cocinar, puede usar el modo "Smoke-less" para la placa superior solamente, la placa inferior solamente, o ambas placas.



Modo "Smoke-less" en la posición cerrada: Para usar el modo "Smoke-less" en la posición cerrada, debe cambiar el ángulo de la placa inferior/base. Para ajustar el Griddler® a esta posición, despliegue el pie de extensión hacia delante para crear el ángulo necesario entre la placa inferior y la base.

Modo "Smoke-less" en la posición semiabierta: La placa superior/cubierta debe estar abierta a un ángulo de 90°. Manténgala en esta posición para colocar los alimentos que va a cocinar usando la unidad como parrilla de contacto o sandwichera panini. Para ajustar el Griddler® a esta posición, despliegue el pie de extensión hacia delante para crear el ángulo necesario entre la placa inferior y la base.

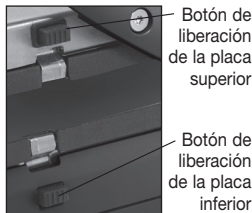
Instalación de las placas

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

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

Remoción de las placas

Permita que el aparato se enfríe y abra completamente las placas. Ubique el botón de liberación de la placa en el costado de la unidad. Presione firmemente el botón de liberación de la placa; la placa se liberará ligeramente de la base. 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 de la placa.



Instalación de la bandeja de goteo

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

Durante la cocción, las ranuras en las placas



evacuarán la grasa hacia la bandeja de goteo. Retire lentamente la bandeja de goteo. Después de cada uso, permita que el aparato se enfríe y luego tire la grasa. Lave la bandeja, a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Después de colocar la unidad sobre una superficie plana, compruebe que las placas deseadas están instaladas. Enchufe en cable en una toma de corriente y oprima cualquier botón; la pantalla LCD mostrará la pantalla de inicio por unos segundos.

Elija el modo de cocción deseado:

Cuando la palabra "GRILL/GRIDDLE" empiece a parpadear, debe elegir y confirmar el modo de cocción deseado. Oprima el botón de selección para elegir el modo de cocción deseado: "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) o "SMOKE-LESS" (cocción con menos humo). Para confirmar su selección, oprima el botón de confirmación; el modo de cocción dejará de parpadear.

CÓMO COCINAR CON EL MODO PARRILLA/ PLANCHA

Elija la temperatura deseada:

Después de elegir "GRILL/GRIDDLE", las palabras "LOWER" (placa inferior) y "UPPER" (placa inferior) parpadearán una a la vez. En este punto, tienes dos opciones para fijar la temperatura de las placas: fijar la temperatura de las placas por separado o fijar ambas placas a la misma temperatura. Presione repetidamente el botón de confirmación para elegir la(s) placa(s) para la cual desea fijar la temperatura: la placa inferior (elija "LOWER"), la placa superior (elija "UPPER") o ambas (elija "UPPER" y "LOWER"). Después de confirmar la(s) placa(s), la(s) palabra(s) "UPPER" y/o "LOWER" dejará(n) de parpadear y la temperatura correspondiente a cada placa empezará a parpadear.

Para fijar la temperatura de las placas, presione la flecha hacia arriba (para subir la temperatura) o la flecha hacia abajo (para bajar la temperatura). La temperatura subirá/bajará en incrementos de 25°F (14°C). Cuando llegue a la temperatura deseada, presione el botón de confirmación.

Repita los pasos anteriores para fijar la temperatura de la otra placa. Si desea usar el modo "SMOKE-LESS" con una placa, mantenga oprimido el botón de selección para volver al modo de selección del modo de cocción.

NOTA: Si ha seleccionado las dos placas, use la flecha hacia arriba y la flecha hacia abajo para ajustar la temperatura de ambas placas al mismo tiempo.

Después de confirmar la temperatura, la unidad empezará a calentarse y las palabras "LOWER PREHEAT" (placa calentadora inferior precalentándose) y/o "UPPER PREHEAT" (placa calentadora superior precalentándose) aparecerán en la pantalla.

Cuando la unidad alcance la(s) temperatura(s) elegida(s), emitirá 3 pitidos. La(s) temperatura(s) permanecerá(n) en la pantalla y la(s) palabra(s) "LOWER PREHEAT" y/o "UPPER PREHEAT" desaparecerán.

Programa del tiempo de cocción:

Al final del precalentamiento, cuando la unidad haya alcanzado la temperatura programada, "00:00" aparecerá en la pantalla LCD, parpadeando.

• **Temporizador de cuenta regresiva:** Para programar el tiempo de cocción usando temporizador de cuenta regresiva, oprima el botón ▲ o ▼ para aumentar/reducir el tiempo. Mantenga oprimido el botón ▲ o ▼ para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto. **NOTA:** El tiempo de cocción se ajusta en incrementos de 30 segundos, hasta un máximo de 60 minutos ("60:00").

Coloque los alimentos en las placas, y luego oprima el botón de confirmación para iniciar el temporizador. Si no fija el temporizador dentro de 1 minuto después del precalentamiento, "00:00" cambiará a " _ _ : _ _ ". Para activar el temporizador en cualquier momento durante la cocción, simplemente oprima el botón ▲ o ▼ para ajustar el tiempo. Al final del tiempo programado, la unidad emitirá 3 pitidos y el temporizador indicará el tiempo transcurrido desde el final de la cocción. La unidad también emitirá 3 pitidos cada 10 segundos hasta que la apague. Para desactivar el temporizador y el pitido, oprima el botón de confirmación.

• **Temporizador de cuenta progresiva:** Después del precalentamiento, "00:00" aparecerá en la pantalla LCD, parpadeando. Coloque los alimentos en las placas, y luego oprima el botón de confirmación para iniciar el temporizador. El temporizador empezará la cuenta progresiva, desde "00:00" hasta un máximo de 60 minutos. Cuando el tiempo llegue a "60:00", la unidad emitirá 3 pitidos y se apagará.

Cómo cambiar los ajustes:

Para cambiar el modo de cocción, la temperatura o el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción, mantenga oprimido el botón de selección para desplazarse por los ajustes. Suelte el botón de selección al llegar al ajuste que desea cambiar; el ajuste empezará a parpadear. Cambie el ajuste y confirme su selección; la pantalla pasará automáticamente al ajuste siguiente.

CÓMO COCINAR CON EL MODO "SMOKE-LESS"

El modo "Smoke-less" ofrece 4 opciones, dependiendo del tipo de alimento cocinado: "BEEF" (res), "PORK" (cerdo), "POULTRY" (pollo/ave) y "FISH" (pescado). También tiene la opción de apagar una de las placas (esto es el ajuste por defecto).

Selección del tipo de alimento:

Después de elegir "SMOKE-LESS", las palabras "LOWER" (placa inferior) y "UPPER" (placa inferior) parpadearán una a la vez. En este punto, tiene dos opciones: Fijar un tipo de alimento para cada placa o fijar el mismo tipo de alimento

para ambas placas. Presione el botón de confirmación para elegir la(s) placa(s) para la cual desea elegir el tipo de alimento. Después de confirmar la placa, la palabra "UPPER" y/o "LOWER" dejará(n) de parpadear y el tipo de alimento empezará a parpadear.

Repita los pasos anteriores para elegir el tipo de alimento para la otra placa. Si desea usar el modo "SMOKE-LESS" con una placa, mantenga oprimido el botón de selección para volver al modo de selección de la función de cocción.

NOTA: Si ha seleccionado las dos placas, use la flecha hacia arriba y la flecha hacia abajo para fijar el tipo de alimento para ambas placas al mismo tiempo.

Después de confirmar el/los tipo(s) de alimento, las cajas correspondientes a los tipos de alimento parpadeará(n) y la unidad empezará a calentarse. Las palabras "LOWER PREHEAT" (placa calentadora inferior precalentándose) y/o "UPPER PREHEAT".

Cuando la unidad alcance la temperatura elegida, emitirá 3 pitidos. Las cajas correspondientes a los tipos de alimento dejarán de parpadear y la palabra "PREHEAT" desaparecerá.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Dependiendo de la temperatura elegida, el precalentamiento puede tomar hasta 10 minutos.
- Para determinar cómo cocinar sus alimentos favoritos, véase la guía de cocción/temperatura en la página 25 y en el libro de recetas.
- Siempre tenga mucho cuidado al manipular la unidad durante el uso, ya que la carcasa se pone muy caliente. Para abrir la parrilla, agarre y levante la agarradera. Los "brazos" de la agarradera están hechos de aluminio fundido a presión y se pondrán muy calientes durante el uso; no los toque durante o inmediatamente después del uso.
- La cubierta, hecha de acero inoxidable, también se pone muy caliente durante el uso; no la toque durante o inmediatamente después del uso. Si necesita ajustar la cubierta durante el uso, use guantes para el horno/manoplas.
- La base del aparato, hecha de plástico, también puede ponerse muy caliente durante el uso. Si necesita mover el aparato durante el uso, sosténgalo por la base solamente, usando guantes para el horno/manoplas. No toque la cubierta.
- Permita que la unidad se enfríe por al menos 30 minutos antes de manipularla.
- Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.
- El Griddler® con Tecnología de Reducción de Humo incluye un raspador negro para limpiar las placas. Permita que la unidad se enfríe por al menos 30 minutos antes de limpiar las placas con el raspador; el contacto prolongado con las placas calientes podría hacer que el plástico se derrita.
- Nunca use utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

- No permita que utensilios de plástico, incluso el raspador provisto, hagan contacto con las placas calientes.
- Entre las recetas, empuje los residuos de alimentos hacia la bandeja de goteo, usando una espátula de madera o de plástico a prueba de calor. Luego, con cuidado, limpie cualquier residuo con un papel absorbente antes de pasar a la receta siguiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que la unidad se enfríe por 30 minutos o más antes de manipularla.

- Después de cocinar, apague el aparato, presionando el botón ON/OFF, y desconecte el cable de la toma de corriente.
- Use el raspador provisto para desalojar los residuos de alimentos de las placas. Lave el raspador a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).
- Tire a la basura la grasa acumulada en la bandeja de goteo. Lave la bandeja de goteo a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).
- Retire las placas, presionando los botones de liberación. **Importante:** Permita que las placas se enfríen por 30 minutos o más antes de sacarlas o limpiarlas. Lave las placas a mano o en el lavavajillas. No use utensilios de metal para limpiar las placas. No use estropajos metálicos; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- Después de cocinar mariscos, le recomendamos que restriegue las placas con limón para evitar que los alimentos cocinados después tengan sabor a mariscos.
- Limpie la base, la cubierta y el panel de control con un paño suave y seco. Use un paño ligeramente humedecido para quitar las manchas resistentes. Nunca use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

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

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

Deje las placas y la bandeja de goteo en la unidad para guardarla. Guarde el raspador en un cajón o gabinete.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es 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/product-assistance/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.

RECETAS

Panqueques de suero de leche con arándanos azules	12
Tortas de desayuno	12
Tostadas francesas de pan Jalá.....	13
Mini "hash browns" (croquetas de papas ralladas) ..	13
Habichuelas asadas con pesto de nueces-menta....	14
Ensalada de durazno asado.....	14
Ensalada de vegetales asados	15
Hamburguesas vegetarianas de frijoles negros.....	15
Quesadillas de pollo "Buffalo"	16
Salmón a la "chermoula" con papas asadas.....	17
Sándwiches cubanos.....	17
Kebabs al estilo griego.....	18
Pizza de tocino y aceitunas asada.....	18
Hamburguesas con cebolla caramelizada y queso Gruyère.....	19
Panini italianos de pollo asado	19
Chuletas de cerdo al estilo latino.....	20
Fajitas de camarones.....	20
Bistec de falda con salsa chimichurri.....	21
Panini de aguacate, queso y tomate	21
Panini de crema de chocolate con avellanas con fresas.....	22
Piña asada.....	22
Panini de malvaviscos con chocolate.....	23

Panqueques de suero de leche con arándanos azules

El suero de leche y la ralladura de limón dan a estos panqueques ligeros y esponjosos un agradable sabor agrio.

Placas del lado: Plancha

Posición: Semiabierta y abierta

Rinde aprox. 12 panqueques de 4 in. (10 cm)

1½	tazas (185 g) de harina común
1½	cucharaditas de polvo de hornear
½	cucharadita de bicarbonato de sodio
¼	cucharadita de sal kosher
¼	cucharadita de canela en polvo
1½	tazas (365 g) de suero de leche ("buttermilk")
2	huevos grandes

- | | |
|---|--|
| 1 | cucharada de jarabe de arce/maple puro |
| ½ | cucharadita de extracto natural de vainilla |
| 1 | taza (140 g) de arándanos azules frescos |
| ½ | cucharadita de ralladura de limón |
| 1 | cucharadita (5 g) de mantequilla sin sal (opcional) |
1. Colocar la harina, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón grande. Batir para mezclar; reservar.
 2. Colocar el suero de leche, los huevos, el jarabe de arce y la vainilla en otro tazón grande; batir para mezclar. Agregar a la mezcla de ingredientes secos y batir brevemente para incorporar (pueden quedar secciones secas). Agregar los arándanos azules y la ralladura; mezclar brevemente para incorporar (no mezclar mucho, o los panqueques pueden resultar duros)
 3. Encender la unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 350 °F.
 4. Después del precalentamiento, verter porciones de ¼ de taza (60 ml) de la mezcla en las placas. Si le gustan los panqueques muy mantecosos, colocar media cucharada (5 g a 10 g) de mantequilla en cada placa antes de formar los panqueques. Iniciar la cuenta progresiva. Cocinar los panqueques por 4 a 5 minutos, hasta que aparezcan burbujas en la superficie. Luego, voltearlos y cocinarlos por 3 minutos adicionales.
 5. Servir, en platos calientes. Para mantener los panqueques calientes, colocarlos sobre una placa para horno y meterlos al horno en 200 °F (100 °C). Repetir con el resto de la mezcla.

Información nutricional por porción (2 panqueques):

Calorías 189 (32 % de grasa)

Carbohidratos 24 g • Proteínas 7 g • Grasa 7 g

Grasa • saturada 2 g • Colesterol 171 mg

Sodio 203 mg • Calcio 102 mg • Fibra 1 g

Tortas de desayuno

Si le gustan las cosas picantes, use chorizo español ahumado picante.

Placas del lado: Plancha abajo, parrilla arriba

Posición: Semiabierta y abierta, y luego cerrada

Rinde 2 tortas

- | | |
|---|---|
| 1 | cucharada de aceite vegetal |
| 4 | huevos |
| 2 | panecillos tipo "Kaisersemmel" (también conocido como "Semmel" o "Viena"), partidos a la mitad |
| ½ | aguacate |

2 onzas (55 g) de chorizo español, en rodajas oblicuas delgadas

2 cucharadas de salsa verde comprada + un poco más para servir
2 tajadas de queso Monterrey Jack

1. Encender la unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 350 °F.
2. Después del precalentamiento, rociar 2 cucharaditas del aceite vegetal en la paca inferior. Romper los huevos en la placa inferior. Fijar el temporizador de cuenta progresiva en 5 minutos. Después de 3 minutos (cuando las claras están cuajadas y opacas), voltear los huevos. Al final del tiempo, colocar un huevo en la mitad inferior de cada panecillo. Reservar.
3. Mientras los huevos se están cocinando, dividir el aguacate uniformemente entre los dos Cono formador, colocándolos en la mitad superior de cada panecillo. Aplastar el aguacate con un tenedor para que forme una capa uniforme. Reservar.
4. Después de cocinar los huevos, colocar el chorizo en la placa inferior y cerrar las placas. Fijar la temperatura en 425 °F. Al final del ciclo de precalentamiento, retirar el chorizo de la placa y colocarlo encima de los huevos, formando una capa uniforme.
5. Rociar cada sándwich con 1 cucharada de la salsa. Agregar una tajada de queso y cerrar cada sándwich con la mitad de panecillo con aguacate aplastado.
6. Cepillar la parte superior de cada sándwich con el aceite restante. Colocar ambos sándwiches en la unidad. Cerrar las placas e iniciar la cuenta progresiva. Presionar ligeramente la agarradera por 20 segundos. Cocinar por aprox. 4 minutos, hasta que el queso esté derretido y que la parte superior de los sándwiches esté ligeramente dorada y tenga las marcas de la parrilla.
7. Retirar de la unidad y dejar enfriar ligeramente. Cortar diagonalmente a la mitad. Servir con más salsa, al lado de cada sándwich.

Información nutricional por porción de 1 torta: Calorías 789 (59 % de grasa)

*Carbohidratos 42 g • Proteínas 39 g
Grasa 52 g • Grasa saturada 18 g
Colesterol 435 mg • Sodio 1229 mg
Calcio 482 mg • Fibra 4 g*

Tostadas francesas de pan Jalá

El pan Jalá es perfecto para hacer tostadas francesas. Su textura densa y suave hace que absorbe la mezcla mejor que otros panes, dando lugar al desayuno más exquisito.

Placas del lado: Plancha

Posición: Semiabierta y abierta

Rinde 8 porciones

- 8 huevos grandes**
- 2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa o regular**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple puro**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de nuez moscada rallada**
- 1 a 2 pizcas de sal kosher**
- 8 rebanadas de pan Jalá de ¾ in. (2 cm) de espesor**
Mantequilla sin sal o aceite de coco para engrasar las placas
Azúcar glasé, para servir
Frutas frescas, para servir
1. Colocar los huevos, la leche, la vainilla, el jarabe de arce, la canela, la nuez moscada y la sal en un tazón mediano. Batir y verter la mezcla en un molde de 13 x 9 in. (33 x 23 cm).
2. Remojar la mitad del pan en la mezcla de leche, dando vuelta a las rebanadas para que ambos lados estén saturados.
3. Mientras el pan se está remojando, encender la unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 350 °F.
4. Después del precalentamiento, colocar las rebanadas de pan en las placas calientes e iniciar la cuenta progresiva. Cocinar por 3½ a 4 minutos por cada lado. Mientras las tostadas francesas se están cocinando, poner a remojar las rebanadas restantes.
5. Retirar y reservar las tostadas francesas cocinadas; repetir con el resto del pan.
6. Para servir: espolvorear con azúcar glasé y servir con frutas frescas y jarabe de arce/maple si desea.

Información nutricional por loncha: Calorías 195 (32 % de grasa) • Carbohidratos 25 g

*Proteínas 7 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 172 mg • Sodio 208 mg
Calcio 116 mg • Fibra 1 g*

Mini "hash browns" (croquetas de papas ralladas)

Revolver rápidamente las papas ralladas en agua salada y luego esrujarlas para eliminar todo el líquido evita que las papas se oxiden.

Placas del lado: Plancha

Posición: Semiabierta y abierta

Rinde 8 porciones

- 2 tazas (1.4 L) de agua**
- 2 cucharaditas + 1 pizca de sal kosher**
- 1 libra (455 g) de papas Yukon Gold**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- 3 cucharadas aceite de oliva + un poco más para engrasar las placas**

1. Colocar el agua y 2 cucharaditas de la sal en un tazón mediano. Batir hasta que la sal esté completamente disuelta; reservar.
2. Rallar las papas (rallado medio), usando el disco triturador medio de una procesadora de alimentos Cuisinart® o un rallador de caja. Colocar inmediatamente las papas ralladas en el agua salada y revolver varias veces. Escurrir las papas y colocarlas en una toalla limpia; estrujar para eliminar el agua.
3. Colocar las papas ralladas estrujadas en un tazón mediano y agregar la sal remanente, la pimienta y 3 cucharadas del aceite; revolver.
4. Encender la unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 425 °F.
5. Después del precalentamiento, cepillar las placas con aceite y formar croquetas de ¼ de taza (colocar 4 croquetas por lado). Iniciar la cuenta progresiva. Aplastar ligeramente las croquetas con una espátula a prueba del calor. Cepillar la parte superior con aceite y asar por 6 a 8 minutos, hasta que la parte inferior esté dorada y crujiente. Voltar cuidadosamente cada croqueta y cocinar por 8 minutos adicionales.
6. Retirar de las placas y colocar en una rejilla mientras cocina la tanda siguiente.

Información nutricional por croqueta:

*Calorías 89 (51 % de grasa) • Carbohidratos 10 g
Proteínas 1 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 146 mg • Calcio 7 mg Fibra
1 g*

Habichuelas asadas con pesto de nueces-menta

Mientras estas habichuelas con pesto se enfrían, los sabores se destacan aún más, haciendo que sean perfectos para las fiestas.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada

Rinde 2/3 de taza (160 ml) de pesto y 2½ tazas de habichuelas

- 1 diente de ajo pequeño**
- 1 cucharada de hojas de menta fresca**
- 1 tira de 1 in. (2.5 cm) de cáscara de limón pelada**
- ¼ taza (30 g) de nueces tostadas**

- 1 cucharada de queso Parmesano rallado**
 - 2 cucharaditas de jugo de limón**
 - ½ cucharadita de sal**
 - ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - ½ taza (60 ml) + 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
 - 16 onzas (455 g) de habichuelas/judías verdes, limpias**
 - ½ cucharadita de sal**
 - ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - ¼ cucharadita de ralladura de limón**
1. Preparar el pesto de nueces-menta: colocar el ajo en el bol de una mini picadora. Procesar hasta que esté finamente picado. Raspar el bol y agregar la menta y la cáscara de limón. Pulsar para picar grueso. Agregar los ingredientes restantes, excepto el aceite de oliva. Pulsar para mezclar. Encender la procesadora y verter ½ taza (120 ml) del aceite de oliva en el empujador; procesar hasta que la mezcla esté suave. Reservar.
 2. Encender la unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 425 °F.
 3. Revolver las habichuelas con 1 cucharada de aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta. Después del precalentamiento, esparcir la mitad de las habichuelas en la Parrilla placa inferior, en una sola capa. Cerrar las placas e iniciar la cuenta progresiva. Asar por 4 a 8 minutos, hasta que estén suaves y que tengan las marcas de la parrilla. Colocar las habichuelas asadas en un cuenco grande y repetir con el resto de las habichuelas.
 4. Después de haber asado todas las habichuelas, agregar 2 cucharadas del pesto de nueces con menta y ralladura de limón*.

*El pesto restante puede conservarse en el refrigerador por hasta 2 semanas, y usarse en sopas o pasta.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):

*Calorías 199 (72 % de grasa)
Carbohidratos 12 g • Proteínas 3 g • Grasa 16 g
Grasa • saturada 2 g • Colesterol 0 mg
Sodio 565 mg • Calcio 100 mg • Fibra 5 g*

Ensalada de durazno asado

Almuerzo de verano rápido, listo en tan solo minutos.

Función: Parrilla
Posición: Cerrada

Rinde 2 porciones

- 3 duraznos, partidos a la mitad**

- 2 tazas llenas (120 g) de rúcula/rúgula/arúgula tierna
- 4 onzas (115 g) de queso Mozzarella fresco*
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- Sal kosher
- Pimienta negra recién molida
- 2 onzas (55 g) de jamón de Parma (Prosciutto)
- 1 cucharadita de reducción de vinagre balsámico

1. Encender la unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 400 °F.
2. Después del precalentamiento, colocar los duraznos en la placa inferior, el lado cortado apuntando hacia abajo e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas y asar por aprox. 8 minutos, hasta que los duraznos estén suaves y tengan las marcas de la parrilla.
3. Mientras los duraznos se están asando, colocar la rúcula y el queso en un tazón grande. Agregar el aceite de oliva, la sal y la pimienta; revolver. Colocar la ensalada en el centro de un plato para servir redondo grande. Disponer los duraznos asado y el jamón de Parma encima de la ensalada. Rociar con la reducción de vinagre balsámico.

* Si no tiene Mozzarella, puede sustituirle Burrata. En vez de mezclar el queso con la rúcula, el aceite, la sal y la pimienta, disponerlo encima de la ensalada, junto con los duraznos y el jamón de Parma.

Información nutricional por porción (basada en 2 porciones): Calorías 389 (52 % de grasa)
 Carbohidratos 24 g • Proteínas 22 g
 Grasa 22 g • Grasa saturada 8 g
 Colesterol 435 mg • Sodio 861 mg
 Calcio 158 mg • Fibra 4 g

Ensalada de vegetales asados

Esta hermosa ensalada de vegetales asados es perfecta cuando recibe invitados.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada

Rinde aprox. 8 tazas

- 1 pimiento dulce rojo mediano, en tiras de 1 a 1½ in. (2.5 cm a 4 cm)
- 1 pimiento dulce amarillo mediano, en tiras de 1 a 1½ in. (2.5 cm a 4 cm)
- 1 calabacín/calabacita ("zucchini") mediana, en tajadas horizontales de ¼ in. (0.5 cm)
- 1 berenjena mediana, en tajadas horizontales de ¼ in. (0.5 cm)
- 1 cebolla roja mediana, en pedazos, con la

- raíz intacta
- ½ libra (225 g) de espárragos, limpios y pelados
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 2 a 3 onzas (55 g a 85 g) de queso Ricotta Salata, desmenuzado
- ½ taza (100 g) de aceitunas negras "Kalamata" deshuesadas, picadas grueso
- ½ taza (30 g) de hojas de albahaca fresca

1. Encender unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 425 °F.
2. Asar los vegetales en tandas, en la posición cerrada, hasta que estén suaves y tengan las marcas de la parrilla. Los pimientos se demoran aprox. 8 minutos, los calabacines 5 minutos, la berenjena 6 a 8 minutos, la cebolla roja 5 minutos, y los espárragos 3 a 4 minutos. Cuando todos los vegetales estén asados, colocarlos en un cuenco grande, agregar el jugo de limón, el aceite de oliva, el queso, las aceitunas y las hojas de albahaca y revolver.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones): Calorías 147 (65 % de grasa)
 Carbohidratos 11 g • Proteínas 3 g • Grasa 11 g
 Grasa • saturada 2 g • Colesterol 6 mg
 Sodio 312 mg • Calcio 60 mg • Fibra 3 g

Hamburguesas vegetarianas de frijoles negros

Repletas de proteínas y adornadas con coloridos vegetales ricos en vitaminas, estas hamburguesas les encantarán tanto a los vegetarianos como a los demás.

Una procesadora de alimentos Cuisinart® facilitará la preparación, pero todos los ingredientes se pueden preparar fácilmente a mano.

Placas del lado: Plancha

Posición: Semiabierta y abierta

Rinde 6 hamburguesas

- 1 cucharada aceite de oliva + un poco más para engrasar las placas
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ¼ cebolla amarilla mediana a grande, finamente picada
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 1 lata de 15 onzas (440 g) de frijoles negros, escurridos y enjuagados

- ½ **chipotle en adobo picado + 1 cucharadita del adobo**
- ½ **taza (120 ml) de agua (aproximado; puede que no necesite toda el agua)**
- 1 taza (185 g) de quinua cocinada**
- ½ **taza (100 g) de zanahoria picada**
- ½ **taza (100 g) de calabacín/ calabacita picado**
- ¼ **taza (15 g) de cilantro fresco picado**
- 6 panes para hamburguesas**
- 1 aguacate, en tajadas**

1. Calentar el aceite a fuego medio, en un sartén mediano. Cuando esté caliente, agregar el ajo, la cebolla y ¼ de cucharadita de la sal y de la pimienta. Saltear por aprox. 5 minutos, hasta que estén tiernos y fragantes. Agregar los frijoles negros, el chipotle, el adobo reservado y suficiente agua como para evitar que la mezcla se reseque. Cocinar por aprox. 10 minutos, hasta que los frijoles estén suaves y puedan majarse fácilmente (agregar más agua si es necesario).
2. Cuando los frijoles estén suaves, agregar la sal restante, la quinua, la zanahoria y el calabacín. Agregar 2 a 3 cucharadas más de agua, revolver y cocinar a fuego medio lento, parcialmente tapado, por aprox. 5 minutos, hasta que los vegetales empiecen a suavizarse.
3. Colocar la mezcla en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla picadora. Agregar el cilantro y pulsar 4 o 5 veces para majar la mezcla.
4. Encender la unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 375 °F.
5. Mientras la unidad se está calentando, preparar hamburguesas de ½ de taza de la mezcla. Nota: si la mezcla está demasiado caliente, permitir que se enfríe ligeramente primero.
6. Después del precalentamiento, cepillar las placas con aceite, colocar las hamburguesas en las placas e iniciar la cuenta progresiva. Cepillar la parte superior con aceite y cocinar por 3 a 4 minutos, hasta que la parte inferior esté dorada y que las hamburguesas empiecen a ponerse firmes. Después de este tiempo, dar la vuelta y cocinar por el otro lado por 3 a 4 minutos.
7. Para servir, colocar la hamburguesa en el pan y cubrir con tajadas de aguacate. Servir inmediatamente.

Información nutricional por hamburguesa: Calorías 236 (25 % de grasa) • Carbohidratos 36 g • Proteínas 8 g • Grasa 7 g

*Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg
Sodio 410 mg • Calcio 87 mg • Fibra 5 g*

Quesadillas de pollo "Buffalo"

No podrá parar de comer estas irresistibles quesadillas.

Son perfectas para las fiestas y reuniones, ya que pueden mantenerse calientes en el horno después de cortarlas.

Placas del lado: Plancha

Posición: Cerrada, modo "Smoke-less"

Rinde 6 quesadillas

- 2 libras (910 g) de muslos de pollo, deshuesados y sin piel**
- 2 tazas (475 ml) de salsa picante "Buffalo"**
- 12 cucharadas (180 g) de queso crema**
- 4 tazas (480 g) de mezcla de queso mexicano ("Mexican blend") rallado**
- 12 tortillas de trigo de 7 a 8 in. (18 cm a 20 cm)**
- 1½ cucharadas de aceite vegetal**
- Aderezo de queso azul para servir**
- Bastoncitos de apio para servir**

1. Encender la unidad. Elegir el modo "SMOKE-LESS" y la opción "POULTRY" (pollo/ave) para ambas placas.
2. Después del precalentamiento, colocar el pollo en la placa inferior. Cerrar las placas y asar por 8 minutos, hasta que el pollo esté completamente cocinado. Retirar de la unidad y dejar enfriar ligeramente. Cortar el pollo en trozos delgados y mezclar con 1½ tazas (355 ml) de la salsa "Buffalo". Reservar.
3. Mientras el pollo se está cocinando, mezclar el queso crema con ½ taza (120 ml) de la salsa "Buffalo". Esparcir aproximadamente 1 cucharada de la mezcla de queso crema en el centro de una tortilla, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm) todo alrededor. Rociar con ¼ de taza (80 g) de queso rallado. Añadir ¼ de taza del pollo y 1/8 de taza (80 g) adicional de queso rallado. Esparcir otra cucharada del queso crema en otra tortilla, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm) todo alrededor. Colocar la tortilla con queso crema por encima de la tortilla con pollo, el lado con queso crema apuntando hacia abajo. Cepillar la parte superior con aceite vegetal.
4. Cuando el pollo esté listo, fijar la temperatura en 375 °F. Cuando la unidad alcance esta temperatura, colocar la quesadilla en la placa inferior y cerrar las placas. Cocinar por 3 a 3½ minutos, hasta que el queso esté derretido y que la parte superior de la quesadilla esté dorada y crujiente. Retirar de la unidad, dejar que se enfríe ligeramente y cortar en 8 pedazos. Repetir con el resto de los ingredientes.

*Información nutricional por porción (una quesadilla):
Calorías 821 (54 % de grasa)*

Carbohidratos 41 g • Proteínas 53 g • Grasa 48 g
Grasa saturada 25 g • Colesterol 224 mg
Sodio 3414 mg • Calcio 656 mg • Fibra 2 g

Salmón a la “chermoula” con papas asadas

Esta refrescante marinada marroquí es perfecta para aliñar y acompañar pescado o mariscos asados.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Semiabierta y abierta, modo “Smoke-less”

Rinde 1¾ tazas (415 ml) de salsa “chermoula” y 3 a 4 porciones de salmón y papas

Marinada “chermoula”

- 6 dientes pequeños de ajo
- 1 cucharadita de paprika
- ¾ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de semillas de cilantro en polvo
- ½ cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- 4 tiras de 2 x ½ in. (2.5 x 1.5 cm) de cáscara de limón pelada (sin la parte blanca)
- ¾ taza (45 g) de cilantro fresco, picado toscamente
- ¼ taza (15 g) de perejil fresco, picado toscamente
- 1/8 (80 ml) de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 taza (235 ml) de aceite de oliva, reservando una cucharada
- 1/8 taza (45 g) de aceitunas negras deshuesadas, finamente picadas
- 1 libra (455 g) de salmón de aprox. 1½ in. (4 cm) de grueso
- 2 papas “Russet” grandes (aprox. 455 g), restregadas

1. Preparar la marinada “chermoula”: Colocar el ajo en el bol de una mini picadora. Pulsar para picar finamente. Agregar la paprika, ½ cucharadita de la sal, la pimienta, las semillas de cilantro, el comino, las hojuelas de pimiento rojo y la cáscara de limón. Pulsar hasta obtener una pasta. Colocar la mezcla en un tazón pequeño. Agregar el cilantro, el perejil, el jugo de limón y el vinagre. Agregar progresivamente el aceite de oliva, batiendo. Agregar las aceitunas. Colocar el salmón en un molde rectangular y cubrir con ½ taza (120 ml) de la marinada. Cubrir con papel film/plástico y

refrigerar por 1 a 2 horas. Llevar a temperatura ambiente antes de asar.

2. Veinte minutos antes de cocinar el salmón, cortar las papas en rodajas de ¼ in. (0.5 cm). Colocar las papas en un tazón grande y agregar la cucharada de aceite de oliva y la sal restantes. Revolver para mezclar.
3. Encender la unidad. Elegir el modo “SMOKE-LESS” y la opción “FISH” (pescado) para ambas placas.
4. Cuando las placas estén calientes, distribuir las papas entre las placas en una capa uniforme. Fijar el temporizador en 16 minutos y cocinar las papas, dándole la vuelta a la mitad del tiempo, hasta que estén cocinadas, doradas y crujientes. Colocar las papas asadas en un plato para servir grande y cubrir sin apretar con papel de aluminio.
5. Colocar el salmón en la placa inferior. Iniciar la cuenta progresiva y cocinar por 8 a 9 minutos. Luego, voltear el salmón y cocinar por aprox. 6 minutos adicionales, hasta el punto deseado.
6. Cuando el salmón esté cocido, colocarlo en un plato para servir y rociarlo con 2 a 3 cucharadas de la marinada “chermoula” restante. Servir el salmón con las papas asadas.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones): Calorías 856 (75 % de grasa)
Carbohidratos 29 g • Proteínas 27 g
Grasa 73 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 69 mg • Sodio 819 mg
Calcio 91 mg • Fibra 4 g

Sándwiches cubanos

Estos sándwiches asados en los cuales el jamón y el queso se juntan “mágicamente” son inspirados del tradicional sándwich cubano. Son una excelente manera de usar las sobras de chuletas de cerdo al estilo latino (página 20).

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada

Rinde 6 porciones (2 sándwiches grandes)

- 2 panecillos suaves largos
- 1 cucharada + 1 cucharadita de mostaza de Dijon o regular
- 4 a 6 onzas (115 g a 170 g) de queso suizo rebanado
- 4 a 6 onzas (115 g a 170 g) de cerdo asado, en tajadas
- 4 a 6 onzas (115 g a 170 g) de jamón, en tajadas
- 4 onzas (115 g) de pepinos encurtidos, finamente rebanados horizontalmente
- 1 cucharadita de aceite de oliva

1. Cortar los panecillos longitudinalmente a la mitad y colocarlos en una superficie plana. Untar mostaza en ambos lados de cada panecillo. Colocar una rebanada de queso suizo en la parte inferior de cada panecillo. Agregar el cerdo, el jamón y las rebanadas de pepinos encurtidos. Agregar el queso restante y cerrar cada sándwich. Cepillar la parte superior con aceite de oliva.
2. Instalar las placas del lado "parilla". Encienda la unidad. Elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 375 °F.
3. Después del precalentamiento, colocar los sándwiches en la placa inferior y liberar la bisagra flotante. Cerrar las placas, presionando firmemente. Iniciar la cuenta progresiva. Seguir presionando la agarradera por aprox. un minuto. Luego, seguir asando por aprox. 6 minutos, hasta que el pan esté crujiente y que el queso esté derretido.
4. Cortar los sándwiches en pedazos para servir.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones): Calorías 215 (45 % de grasa)
 Carbohidratos 13 g • Proteínas 16 g • Grasa 10 g
 Grasa saturada 5 g • Colesterol 38 mg
 Sodio 700 mg • Calcio 191 mg • Fibra 0 g

Kebabs al estilo griego

Puede sustituir el cerdo con pollo o pescado en esta receta. Simplemente ajuste la sazón al gusto y cerciórese que los kebabs están completamente cocidos antes de servir.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Semiabierta y abierta, modo "Smoke-less"

Rinde 10 kebabs

- 2 libras (910 g) de paleta de cerdo, sin mucha grasa
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 cebolla roja pequeña, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
- 1 pinta (475 g) de tomates de pera
- Pan pita para servir (opcional)
- Salsa Tzatziki* para servir (opcional)
- 10 pinchos de madera

1. Cortar el cerdo en cubos de 1 in. (2.5 cm). Restregar con el aceite de oliva, el jugo de limón, la sal, el orégano y la pimienta. Insertar un pedazo de cerdo en uno de los pinchos. Agregar un pedazo de cebolla de aprox. 2 o 3 capas de grueso, seguido de otro pedazo de cerdo, un tomate, otro pedazo de cerdo, más cebolla y

otro pedazo de cerdo. Repetir con el resto de los pinchos y de los ingredientes.

2. Encender la unidad. Elegir el modo "SMOKE-LESS" y la opción "PORK" (cerdo) para ambas placas.
3. Después del precalentamiento, disponer los kebabs en las placas calientes e iniciar la cuenta progresiva. Asar los kebabs, dándole la vuelta, por 25 a 30 minutos, hasta que estén bien cocinados. Nota: También puede asar los kebabs en la posición cerrada por 6 a 8 minutos.
4. Servir con pan pita y salsa Tzatziki si desea.

*La salsa Tzatziki es una salsa a base de yogur griego, que se sirve tradicionalmente con los kebabs. Puede ser comprada o hecha en casa. Visite www.cuisinart.com para descubrir nuestras recetas.

Información nutricional por porción de 1 kebab: Calorías 272 (73 % de grasa)
 Carbohidratos 2 g • Proteínas 16 g • Grasa 22 g
 Grasa saturada 6 g • Colesterol 64 mg
 Sodio 274 mg • Calcio 19 mg • Fibra 1 g

Pizza de tocino y aceitunas asada

Use nuestro método para asar pizza y agregue los ingredientes de su elección.

Placas del lado: Plancha

Posición: Semiabierta, cerrada y abierta

Rinde 4 a 6 porciones

- 6 lonchas de tocino
- 12 onzas (340 g) de masa de pizza fresca
- ¼ taza (80 ml) de salsa de pizza
- 2 cucharadas de aceitunas negras deshuesadas, en rodajas
- 2 cucharaditas de aceite de oliva

1. Colocar el tocino en la placa inferior. Encender la unidad y elegir la función "GRILL/GRIDDLE" (parrilla/plancha). Fijar la temperatura en 425 °F. Cuando el tocino esté bien dorado y crujiente, colocarlo en un plato. Una vez frío, desmenuzarlo y reservar.
2. Estirar la masa de pizza para formar un rectángulo del tamaño de la placa. Colocar la masa de pizza en la placa inferior y cerrar las placas. Asar por aprox. 4 minutos, hasta que ambos lados estén ligeramente dorados. Abrir las placas y voltear la pizza. Ajustar la temperatura a 400 °F.
3. Cubrir la masa de pizza parcialmente cocida con salsa de pizza, aceitunas y el tocino desmenuzado. Cepillar la orilla de la pizza con aceite de oliva.
4. Iniciar la cuenta progresiva. Asar por 6 a 8 minutos, en la posición semiabierta, hasta que la parte de abajo de la pizza esté crujiente y que la masa esté bien cocida.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones): Calorías 211 (39 % de grasa)
Carbohidratos 25 g • Proteínas 8 g • Grasa 9 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 15 mg
Sodio 571 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1 g

Hamburguesas con cebolla caramelizada y queso Gruyère

Estas hamburguesas al estilo francés son ricas y deliciosas.

Placas del lado: Parrilla abajo/ plancha arriba

Posición: Abierta y semiabierta, modo “Smoke-less”

Rinde 4 hamburguesas

- 1 **cebolla amarilla, en rodajas finas**
- 2 **cucharadas de aceite de oliva**
- 1¼ **cucharaditas de sal kosher**
- ¼ **taza (60 ml) de agua**
- 24 **onzas (680 g) de carne de res molida**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 4 **rebanadas de queso suizo**
- 4 **panecillos dulces “brioche”**

1. Colocar la cebolla, 2 cucharadas del aceite y ¼ de cucharadita de la sal en un tazón; revolver.
2. Encender la unidad. Elegir el modo “SMOKE-LESS” y la opción “BEEF” (res) para ambas placas.
3. Cuando la unidad esté caliente, colocar la cebolla en la placa superior. Fijar el temporizador de cuenta progresiva y cocinar por aprox. 15 a 20 minutos, revolviendo ocasionalmente con una espátula resistente al calor, hasta que la cebolla esté suave. Cuando la cebolla esté suave, agregar 1 a 2 cucharadas de agua y revolver hasta que el agua se haya evaporado. Repetir estos pasos por aprox. 10 minutos más, agregando más agua si es necesario, hasta que la cebolla esté muy suave y caramelizada. Reservar.
4. Cuando la cebolla empiece a suavizarse, formar con la carne molida 4 hamburguesas de 6 onzas (170 g) cada una. Sazonar ambos lados uniformemente con sal y pimienta. Cepillar con aceite de oliva. Colocar las hamburguesas en la placa inferior (lado “parrilla”) y cocinar por 5 minutos por lado, o hasta el punto deseado. Cubrir con queso y dejar reposar en un plato.
5. Mientras las hamburguesas están descansando, cortar las “brioches” y colocarlas en la placa superior, el lado cortado apuntando hacia abajo. Tostar por 2 a 3 minutos, hasta que estén ligeramente tostadas.
6. Cubrir cada hamburguesa con cebolla caramelizada y servir en las “brioches” tostadas.

Información nutricional por porción de 1 hamburguesa:
Calorías 638 (60 % de grasa)
Carbohidratos 25 g • Proteínas 39 g • Grasa 43 g
Grasa saturada 16 g • Colesterol 133 mg
Sodio 1064 mg • Calcio 182 mg • Fibra 1 g

Panini italianos de pollo asado

¿Está buscando una receta rápida de pollo asado? El pollo asado en esta receta puede comerse solo.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada, modo “Smoke-less”

Rinde 4 panini

- 3 **pechugas grandes de pollo (aprox. 1½ libras/680 g en total) deshuesadas y sin piel, cortadas longitudinalmente a la mitad**
- ¼ **taza + 2 cucharaditas (70 ml) de aceite de oliva**
- 1½ **cucharaditas de condimento italiano**
- 1 **cucharadita de sal kosher**
- 4 **panecillos de ciabatta, partidos longitudinalmente a la mitad**
- 4 **rodajas de pimientos dulces rojos asados (en lata)**
- 1 **taza (30 g) de rúcula/rúgula/arúgula fresca**
- ½ **libra (225 g) de Mozzarella fresca, en rodajas delgadas**

1. Encender la unidad. Elegir el modo “SMOKE-LESS” y la opción “POLLO” (pollo/ave) para ambas placas. Mientras la unidad se está calentando, sazonar las pechugas de pollo con 2 cucharadas de aceite de oliva, el condimento italiano y la sal.
2. Después del precalentamiento, colocar las pechugas en la placa inferior e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas y asar las pechugas por aprox. 6 minutos, hasta que estén bien cocinadas y tengan las marcas de la parrilla. Retirar el pollo de la placa y dividirlo entre las 4 mitades inferiores de panecillo.
3. Agregar 1 rodaja de pimiento rojo asado y un cuarto de la rúcula. Rociar con 2 cucharaditas del aceite de oliva y una pizca de sal. Agregar el queso y cerrar los sándwiches. Cepillar la parte superior con aceite de oliva.
4. Colocar dos sándwiches en la parte de atrás de la placa inferior. Cerrar las placas e iniciar la cuenta progresiva. Presionar la agarradera por 1 minuto, y luego seguir asando por 5 minutos adicionales, hasta que el pan esté crujiente y que el queso esté derretido. Repetir con el resto de los panini. Cortar a la mitad antes de servir.

Información nutricional por porción: Calorías 234 (47 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 57 g • Grasa 37 g

Grasa saturada 10 g • Colesterol 142 mg
Sodio 1273 mg • Calcio 234 mg • Fibra 1 g

Chuletas de cerdo al estilo latino

Dele vida a las chuletas de cerdo con esta marinada al estilo latino. Las sobras son perfectas para preparar sándwiches cubanos.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada, modo “Smoke-less”

Rinde 4 porciones

- 1 cebolla pequeña, en rodajas
- 4 dientes de ajo, rebanados
- ½ taza (120 ml) de jugo de naranja
- 2 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco
- ½ taza (30 g) de cilantro fresco, picado toscamente
- 4 chuletas de cerdo de 1 in. (2.5 cm) de espesor
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Colocar la cebolla, el ajo, el jugo de naranja, el jugo de lima/limón verde y el cilantro en un tazón; revolver.
2. Agregar las chuletas de cerdo y revolver para cubrir las con marinada. Cubrir y refrigerar por aprox. 3 horas.
3. Justo antes de asar, retirar las chuletas de la marinada, secarlas ligeramente con papel absorbente y sazonar ambos lados con sal y pimienta.
4. Instalar las placas del lado “parilla”. Encienda la unidad. Elegir el modo “SMOKE-LESS” y la opción “PORK” (cerdo) para ambas placas.
5. Después del precalentamiento, colocar las chuletas en la placa inferior, cerrar las placas e iniciar la cuenta progresiva. Asar por aprox. 5 minutos, hasta que la temperatura interna de la parte más gruesas de las chuletas alcance 145°F (63°C).
6. Dejar reposar por aprox. 5 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones): Calorías 278 (40 % de grasa) Carbohidratos 3 g • Proteínas 37 g • Grasa 12 g Grasa saturada 4 g • Colesterol 114 mg
Sodio 350 mg • Calcio 24 mg • Fibra 0 g

Fajitas de camarones

Esta receta es ideal para una cena festiva; cada invitado podrá armar su propia fajita.

Placas del lado: parrilla abajo, plancha arriba

Posición: Semiabierta y abierta

Rinde aprox. 8 fajitas (usando 3 camarones por fajita)

- 1 libra (455 g) de camarones grandes congelados, descongelados y pelados
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo grande, finamente picado
- ¾ cucharadita de chile en polvo
- 1 pizca de comino en polvo
- 2 pimientos dulces (de cualquier color), en tiras delgadas
- 1 cebolla roja pequeña, en tiras delgadas
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de ajo en polvo
- 1 cucharada de cilantro, picado toscamente
- 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
- 4 pinchos de madera, cortados a la mitad (opcional)
- Tortillas de trigo pequeñas
- Pedazos de lima/limón verde, para servir
- Guacamole, para servir (opcional)
- Salsa mexicana, para servir (opcional)
- Crema agria, para servir (opcional)

1. Secar bien los camarones con papel absorbente. Colocar los camarones en un tazón pequeño o una bolsa de plástico hermética. Agregar 2 cucharadas del aceite de oliva, el ajo, el chile en polvo y el comino. Revolver para cubrir. Refrigerar por 20 minutos.
2. Mientras los camarones se están marinando, revolver los pimientos y la cebolla en el aceite restante. Rociar con ¼ de cucharadita de sal, una pizca de pimienta y el ajo en polvo. Encender la unidad. Elegir la función “GRILL/GRIDDLE” (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 425 °F.
3. Después del precalentamiento, colocar el pimiento y cebolla en la placa inferior. Fijar el temporizador en 15 minutos y cocinar, revolviendo ocasionalmente con pinzas con puntas de silicona, hasta que estén suaves y dorados.
4. Al final del tiempo, colocar los pimientos y las cebollas en la otra placa mientras cocina los camarones. Cuando los camarones están cocinados, colocar la mezcla de pimientos y cebollas en un tazón y agregar el cilantro picado.
5. Sacar los camarones marinados del refrigerador. Agregar el jugo de lima/limón verde y la sal restante. Si usa pinchos (opcional), insertar 3 camarones en cada pincho. Iniciar la cuenta progresiva. Colocar los pinchos en la placa inferior y cocinar por 5 minutos por un lado y por 3 minutos por el otro lado, hasta que los camarones estén opacos. También puede cocinar los camarones directamente en la placa inferior, por la

misma cantidad de tiempo. Colocar los camarones en un plato para servir.

6. Para armar las fajitas: colocar 3 camarones en una tortilla y cubrir con una cucharada de la mezcla de pimientos/cebollas. Servir con un pedazo de lima/limón verde y, si desea, guacamole, salsa mexicana y crema agria.

Información nutricional por porción (1 fajita):

Calorías 196 (40 % de grasa)

*Carbohidratos 16 g • Proteínas 13 g • Grasa 9 g Grasa saturada 1 g • Colesterol 85 mg
Sodio 418 mg • Calcio 76 mg • Fibra 1 g*

Bistec de falda con salsa chimichurri

Si tiene a mano frutas maduras, tales como piña o mango, píquelas finamente y sirva los bistecs con aproximadamente 1 cucharada de la salsa para dar a este plato más dulzura y color.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Semiabierta y abierta, modo “Smoke-less”

Rinde 3 a 4 porciones y 1 taza (235 ml) de salsa

Salsa:

- 4 dientes de ajo, finamente picados
- ½ cucharadita de sal
- 1 pizca de comino en polvo
- 1 pizca de hojuelas de pimienta rojo
- 1 cucharada + 2 cucharaditas de vinagre de vino tinto
- ⅔ taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra
- ¼ taza (15 g) de hojas de perejil fresco, picadas toscamente
- 2 cucharadas llenas de hojas de orégano fresco, picadas grueso

Bistec:

- 1 libra (455 g) de bistec de falda de aprox. 1 in. (2.5 cm) de espesor
 - 2 cucharaditas de aceite de oliva
 - ½ cucharadita de sal
 - ¼ cucharadita de pimienta blanca recién molida
1. Preparar la salsa chimichurri: Colocar los 5 primeros ingredientes en un tazón pequeño; revolver, mientras agrega el aceite de oliva. Luego, incorporar el perejil y el orégano. Cubrir y dejar reposar para combinar los sabores.
 2. Encender la unidad. Elegir el modo “SMOKE-LESS” y la opción “BEEF” (res) para ambas placas.
 3. Mientras la unidad se está calentando, sazonar ambos lados del bistec con aceite de oliva, sal y pimienta.

4. Después del precalentamiento, colocar el bistec en la placa inferior. Iniciar la cuenta progresiva. Cocinar por 6 minutos por un lado y por 4 a 5 minutos por el otro lado, hasta el punto deseado.
5. Retirar el bistec de la placa y dejarlo reposar por 5 minutos en una tabla de cortar. Cortar en tajadas, en contra del grano. Servir, rociando una cucharada de salsa encima de la carne.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones): Calorías 789 (59 % de grasa)

*Carbohidratos 42 g • Proteínas 39 g • Grasa 52 g Grasa saturada 18 g • Colesterol 435 mg
Sodio 1229 mg • Calcio 482 mg • Fibra 4 g*

Panini de aguacate, queso y tomate

Ingredientes simples con máximo sabor.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada

Rinde 2 sándwiches

- 2 panes ciabatta o panecillos franceses
- ½ aguacate maduro
- ⅛ a ¼ cucharadita de sal kosher
- ⅓ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 tomate pequeño a mediano, en rodajas delgadas
- 3 onzas (85 g) de queso Havarti, rebanado (aprox. 4 rebanadas delgadas)
- ¼ cucharadita de aceite de oliva virgen extra

1. Cortar los panecillos a la mitad y colocarlos en una superficie plana. Esparcir el aguacate en la mitad inferior de cada panecillo. Sazonar con la mitad de la sal y de la pimienta. Agregar rodajas de tomate. Sazonar con la sal y la pimienta restantes.
2. Agregar el queso, cerrar los sándwiches y cepillar la parte superior de cada panecillo con aceite de oliva.
3. Instalar las placas del lado “parilla”. Encienda la unidad. Elegir la función “GRILL/GRIDDLE” (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 375 °F.
4. Después del precalentamiento, colocar los sándwiches en el centro de la placa inferior. Liberar la bisagra flotante y cerrar las placas, presionando la agarradera. Iniciar la cuenta progresiva.
5. Asar por aprox. 7 minutos, hasta que el pan esté crujiente y que el queso esté derretido.

Información nutricional por porción de ½ sándwich (basada en 4 porciones):

*Calorías 172 (55 % de grasa)
Carbohidratos 12 g • Proteínas 8 g • Grasa 11 g Grasa saturada 5 g • Colesterol 19 mg
Sodio 361 mg • Calcio 174 mg • Fibra 2 g*

Panini de crema de chocolate con avellanas con fresas

¡No todos los panini son salados! Estos sabrosos panini dulces reúnen dos sabores favoritos: el chocolate con avellanas y las fresas.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada

Rinde 2 panini

2 “brioches” (bollos) o “croissants” (cruasanes/medialunas)
Aceite vegetal o mantequilla suave para cepillar

¼ **taza (60 g) de crema para untar de chocolate con avellanas**

1 **pizca de sal kosher**

2 a 3 **fresas grandes, peladas y cortadas en rodajas (necesita suficientes rodajas para cubrir la parte inferior del bollo)**

1. Encender la unidad. Elegir la función “GRILL/GRIDDLE” (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 400 °F.
2. Mientras la unidad se está calentando, armar los panini. Cortar los bollos/cruasanes horizontalmente a la mitad. Cepillar la parte externa con aceite o mantequilla. Untar la crema de chocolate en la parte de adentro. Rociar con un poco de sal. Cubrir la mitad inferior de cada bollo/cruasán con una capa de rodajas de fresa.
3. Cerrar los panini.
4. Después del precalentamiento, colocar los panini en la placa inferior e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas, presionando la agarradera por 20 segundos, y luego asar por aprox. 3 minutos, hasta que el relleno esté caliente y que los panini tengan las marcas de la parrilla.
5. Retirar de la placa y dejar enfriar por 1 minuto. Cortar cada panini a la mitad y servir tibio.

*Información nutricional por porción de ½ panini, usando cruasanes: Calorías 230 (50 % de grasa)
Carbohidratos 25 g • Proteínas 4 g • Grasa 13 g
Grasa • saturada 5 g Colesterol 19 mg
Sodio 142 mg • Calcio 33 mg • Fibra 2 g*

Piña asada

El calor de la parrilla caramelizará la piña, haciendo que sea aún más dulce. ¡Perfecta para servir con helado de vainilla!

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada

Rinde 8 porciones

1 **piña fresca mediana, pelada, descaroada y cortada en 8 rodajas**

5 a 8 **cucharaditas (25 g a 410 g) de azúcar granulada**

¼ **cucharadita de canela en polvo**

1. Encender la unidad. Elegir la función “GRILL/GRIDDLE” (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 375 °F.
2. Colocar el azúcar y la canela en un bol pequeño; revolver. Espolvorear la mezcla uniformemente en ambos lados de la piña
3. Después del precalentamiento, colocar la mitad de la piña en la placa inferior e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas y asar por aprox. 8 minutos, hasta que la piña esté suave y tenga las marcas de la parrilla. Repetir con las rodajas restantes.
4. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de 1 rodaja: Calorías 189 (32 % de grasa)
Carbohidratos 24 g • Proteínas 7 g • Grasa 7 g Grasa • saturada 2 g • Colesterol 171 mg
Sodio 203 mg • Calcio 102 mg • Fibra 1 g*

Panini de malvaviscos con chocolate

Estos panini inspirados de los “s’mores” americanos pueden prepararse con su chocolate favorito: con leche, semidulce o amargo/negro.

Placas del lado: Parrilla

Posición: Cerrada

Rinde 2 panini

- 2** “brioches” (bollos) o “croissants”
(cruasanes/medialunas)
Aceite vegetal o mantequilla suave para cepillar
- 1** **onza (30 g) de chocolate (con leche, semidulce o amargo/negro), en pedacitos**
- 4** **malvaviscos, cortados a la mitad**

1. Encender la unidad. Elegir la función “GRILL/GRIDDLE” (parrilla/plancha) y fijar la temperatura en 400 °F.
2. Mientras la unidad se está calentando, armar los panini. Cortar los bollos/cruasanes horizontalmente a la mitad. Cepillar la parte externa con aceite o mantequilla. Dividir los pedacitos de chocolate entre los sándwiches, esparciéndolos en la mitad inferior de los bollos/cruasanes. Cubrir con las mitades de malvavisco. Cerrar los panini.
3. Después del precalentamiento, colocar los panini en la placa inferior e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas, presionando la agarradera por 20 segundos, y luego asar por aprox. 3 minutos, hasta que los panini tengan las marcas de la parrilla y que los malvaviscos estén derretidos.
4. Retirar de la placa y dejar enfriar por 1 minuto. Cortar cada panini a la mitad y servir tibio.

*Información nutricional por porción de ½ panini, usando cruasanes: Calorías 183 (45 % de grasa) Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 9 g Grasa saturada 5 g • Colesterol 20 mg
Sodio 105 mg • Calcio 11 mg • Fibra 1 g*

GUÍA DE COCCIÓN

TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	PREPARACIÓN	PLACA/POSICIÓN	TIEMPOS SUGERIDOS PARA ASAR
"BEEF" (res)	Bistec (deshuesado)	Hasta 2 in. (5 cm) de espesor.	Parrilla; posición cerrada, semiabierta o abierta; modo "SMOKE-LESS" con el pie de extensión y la cubierta ajustada.	En la posición cerrada: Precalentar las placas a "SEAR"/450°F. Colocar los bistecs en la placa inferior y cerrar las placas. Asar por 8 a 10 minutos, dependiendo del grosor y del punto deseado. Dejar reposar por 5 minutos antes de servir. En la posición semiabierta o abierta: Colocar los bistecs en las placas precalentadas. Cocinar por aprox. 6 a 8 minutos por lado, dependiendo del grosor y del punto deseado. Dejar reposar por 5 minutos antes de servir. Vuelta y vuelta/casi cruda: 125°F a 130°F Poca hecha: 130°F a 135°F Término medio: 140°F a 145°F Al punto: 150°F a 155°F Muy hecha: 160°F+
	Hamburguesa	Las hamburguesas deben tener el mismo peso y el mismo grosor.		Disponer las hamburguesas en la placa inferior precalentada. Asar por aprox. 4 a 8 minutos, dependiendo del grosor y del punto deseado. En la posición semiabierta o abierta, asar por 5 a 6 minutos por lado.
Cerdo	Chuletas de cerdo	½ a 1 in. (1.5 cm a 2.5 cm) de espesor.	Parrilla; posición cerrada, semiabierta o abierta; modo "SMOKE-LESS" con el pie de extensión y la cubierta ajustada.	En la posición cerrada: Asar por 10 minutos. En la posición semiabierta o abierta: Asar por 5 a 6 minutos por lado. La temperatura interna debería alcanzar 145 °F (63 °C).
	Tocino	Disponer en una capa.	Parrilla o plancha; posición semiabierta o abierta; modo "SMOKE-LESS" con el pie de extensión y la cubierta ajustada.	Necesitará aprox. 20 a 25 minutos para cocinar 1 libra (455 g) de tocino en la posición abierta.
"POULTRY" (pollo/ave)	Pollo, pechugas (deshuesadas)	Ablandar la carne hasta que tenga 1 in. (2.5 cm) o menos de espesor.	Parrilla"; posición cerrada; modo "Smoke-less" con pie de extensión	Cocinar por 7 a 9 minutos. La temperatura interna de la carne debe alcanzar 165 °F (74 °C) y el jugo debe salir claro.
	Pollo, muslos (deshuesados)	Abrir a un espesor uniforme.		Cocinar por 8 a 10 minutos. La temperatura interna de la carne debe alcanzar 170 °F (77 °C) y el jugo debe salir claro.
FISH (pescado)	Filetes de pescado	1 a 2 in. (2.5 cm a 5 cm) de espesor.	Parrilla; posición cerrada, semiabierta o abierta; modo "SMOKE-LESS" con el pie de extensión y la cubierta ajustada.	En la posición cerrada: Cocinar por 10 a 18 minutos. En la posición semiabierta o abierta: Asar por 6 a 10 minutos por lado.
	"Bistec" de pescado (espada, albacora, atún, salmón)	No más de 2 in. (5 cm) de grueso.		En la posición cerrada: Cocinar por 10 a 15 minutos. En la posición semiabierta o abierta: Asar por 5 a 10 minutos por lado.

Consejos: Para mejores resultados, llevar la carne a temperatura ambiente antes de cocinarla. Escurrir antes de asar si ha marinado la carne.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
24CE090458

IB-16601-ESP-C