

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Griddler®

GR-4N

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

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

NOTICE

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

CONTENTS

Important Safeguards.....	3
Parts and Features	4
Before the First Use.....	4
The Griddle® Does it All.....	4
Assembly Instructions	6
Operating Instructions.....	7
User Maintenance.....	8
Cleaning and Maintenance.....	8
Storage.....	9
Warranty.....	9

PARTS AND FEATURES

1. **Base and Cover**

Solid construction with stainless steel self-adjusting cover

2. **Panini-Style Handle**

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

3. **Removable and Reversible Cooking Plates**

Nonstick and dishwasher safe for easy cleanup

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

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

4. **Controls**

Indicator lights signal Power On and Ready to Cook

a. **Selector**

Choose the Grill/Panini or Griddle function

b. **Grill/Panini**

Adjust temperature from “warm” to “sear”

c. **Griddle**

Adjust temperature from 200°F to 425°F

5. **Drip Tray**

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

6. **Cleaning/Scraping Tool**

Helps clean grill and griddle plates after cooking

7. **Plate Release Buttons**

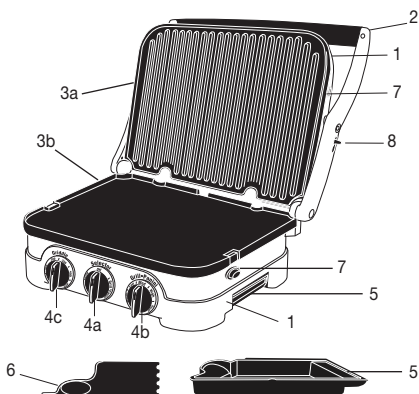
Push in to release and remove cooking plates

8. **Hinge Release Lever**

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

9. **BPA-Free**

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



BEFORE THE FIRST USE

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

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

THE GRIDDLER® DOES IT ALL

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

Contact Grill

Use the Griddler® as a Contact Grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.

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

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

The Griddler® was designed with a unique handle and hinge that allow the cover to adjust to the thickness of the food. You can easily grill anything from a thinly sliced potato to a thick sirloin steak with even results.

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



Panini Press

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

The word “panini” is Italian for grilled sandwiches. Panini can include any combination of ingredients such as vegetables, meat and cheese layered between two pieces of fresh-baked bread. The sandwich is then pressed between two grill or griddle plates to toast the bread and warm the sandwich. Experiment to make a variety of savory or sweet sandwiches for any meal. We recommend using fresh-baked bread to produce the best tasting panini. Popular breads used for panini are focaccia (a flat bread frequently baked with rosemary,

salt and onion on top), michetta (a small round roll with a crisp crust), ciabatta (a rectangular bread with a slightly domed crust) and thick slices of classic Italian bread.

When the Griddler® is used as a Panini Press, the grill side of the plates is recommended. We recommend the grill side of the plates because traditional-style panini sandwiches have grill marks on the bread. However, depending upon the type of sandwich you are preparing, you may wish to use the griddle side of the plates or any combination of the two. The Griddler® functions as a panini press in the same manner that it functions as a Contact Grill. The Griddler® was designed with a unique handle and hinge that allow the cover to adjust to the thickness of the sandwich you are preparing, and to rest there evenly. Light pressure can be applied to the handle to press and heat the sandwich to your liking.



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

Full Grill

Use the Griddler® as a Full Grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on a Full Grill), fish and vegetables.

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

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



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

With the Full Grill, you have double the surface area (200 sq. inches) for grilling. You have the option of cooking different types of foods on separate plates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food.

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

Full Griddle

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

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

Cooking on the Full Griddle is a wonderful way to prepare breakfast for two or for a large family.

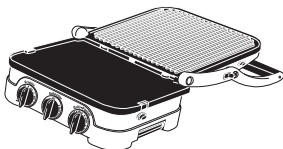
The large surface area allows you to cook a variety of different foods at the same time, or large amounts of your favorite food.



Half Grill/Half Griddle

Use the Griddler® as a Half Grill/Half Griddle in order to create full meals like bacon and eggs or steak and potatoes at the same time.

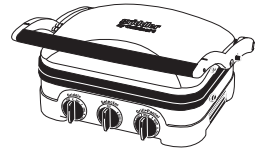
When using the Griddler® as a Half Grill/Half Griddle, simply place the unit in the flat position and insert one plate with the grill side facing up, and another plate with the griddle side facing up. This cooking option allows you to use either the grill/panini temperature or the griddle temperature selector.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

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



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

To adjust the Griddler® to this position, simply lift the handle until you feel it come to a locking position.



The unit will stay in this position until you close the cover or continue to open it to the flat position.

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

Flat Position – Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates line



up to create one large cooking surface. The Griddler® is in this position when it is used as a Full Grill, Full Griddle, or Half Grill/Half Griddle.

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

With your left hand on the handle, use your right hand to slide the lever toward you. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.

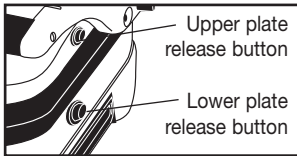
If the Griddler® is already in the open position and you wish to adjust it to the flat position, pull the handle slightly toward you and then lift the hinge release lever. Push the handle back until the cover rests in the flat position. Pulling the handle forward slightly before lifting the hinge release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



To insert cooking plates

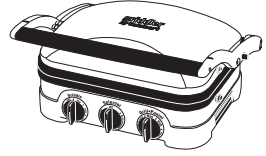
Adjust the Griddler® to the flat position (see page 5) with the controls directly in front of you. Insert one plate at a time. Each plate is designed to fit in either the upper housing or the lower housing of the Griddler®.

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



To remove cooking plates

Once the Griddler® is cooled, adjust to flat position (see page 5). Locate the plate release button on one side of the unit. Press firmly on button and the plate will pop up slightly from the base.



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

To position drip tray

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



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

OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

It may take up to 10 minutes to reach operating temperature, depending on the temperature level that was set. When the thermostat has reached operating temperature, a green indicator light inside the chosen control will indicate that the Griddler® is ready for cooking. During operation, the light will continue to turn on and off as the thermostat regulates the temperature. This is normal.

The temperature controls are used to set and maintain the temperature of the cooking surface. You may vary the setting of the control knob at any time during cooking, and may wish to do so depending on the types of foods on the cooking plate. Refer to the Cooked Food Temperature Chart on pages 16–17 of the Recipe Book for recommendations.

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

The cover is made of stainless steel and will become very hot and should not be touched during or immediately following cooking. If you need to adjust the cover, be sure to use an oven mitt to prevent burns.

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

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

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

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

USER MAINTENANCE

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Use the cleaning/scraping tool to remove any leftover food from the cooking plate. The scraping tool can be washed by hand or in the dishwasher.

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

Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The cooking plates can be washed in the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives or forks for cleaning. Do not use a scouring pad for cleaning; the nonstick coating can be damaged.

If you have been cooking seafood, wipe the cooking plate with lemon juice to prevent seafood flavor transferring to the next recipe.

The housing base, cover and control knobs can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains, dampen cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

STORAGE

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

The power cord can be wrapped around the back of the base for storing.

The cooking plates and drip tray should be stored in the Griddler® when not in use. The scraping tool can be stored in a drawer or cabinet.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. 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.

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, www.cuisinart.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.

If your Cuisinart® Griddler® should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives or send the defective product to Customer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model # (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

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 which sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, 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 the above two options do not result 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 products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If your Cuisinart® Griddler® should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Customer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose \$10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Please be sure to include your return address, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order. NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service.

Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

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.

©2013 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

13CE144229

E IB-8999D-ESP

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.



RECIPES

BREAKFAST

Cinnamon Sugar French Toast	12
Blueberry Oat Buttermilk Pancakes	12
Breakfast Sausage	13
Weekend Breakfast for Two	14

PANINI

Asparagus, Prosciutto, Roasted Pepper & Fontina Panini	15
Sopressata, Provolone, Roasted Pepper & Pesto Panini	16
Zucchini ai Quattro Formaggi Panini	16
Pizza Panini	17
Chicken Quesadilla Wraps	18

THE MAIN COURSE

Not Fried Fish & Chips	18
The Best Hamburger	19
Shrimp Fajitas	20
Saga Blue Stuffed Beef Fillets with Herb Crust	21
Southwestern Spiced Grilled Rib Eye Steaks	22
Herb Grilled Boneless Pork Chops	22
Teriyaki Grilled Chicken	23

SIDE DISHES

Potato & Gorgonzola Cakes	24
Grilled Green Beans with Feta	24

DESSERTS

Cheese & Raisin Danish on Swirl Bread Panini	25
Grilled Pound Cake with Cinnamon Glazed Pears	26

COOKING GUIDE AND FOOD TEMPERATURE CHART	27-28
--	-------

BREAKFAST

Cinnamon Sugar French Toast

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

Makes 4 servings (2 slices per serving)

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

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

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

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

Blueberry Oat Buttermilk Pancakes

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

Makes 16 pancakes

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

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

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

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

Serve with warm syrup and butter as desired.

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

Breakfast Sausage

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

Makes 10 sausage patties (about 1¾ ounces each)

- 12 ounces ground turkey (can use very lean)**
- 4 ounces lean ground pork**
- ½ cup very finely chopped tart apple**
- 1 tablespoon very finely minced onion**
- 2 tablespoons chopped fresh parsley (1 tablespoon dried parsley)**
- 1 teaspoon rubbed sage**
- ½ teaspoon thyme**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ teaspoon paprika**

Put all ingredients into a medium bowl and mix as for meatloaf – combining thoroughly to distribute the seasonings evenly. Unlike ground meat for burgers, which should not be overmixed, it is important to completely mix the meat and seasonings. Shape into ten patties of equal size (about 1¾ ounces each, 1½ to 2 inches in diameter). This may be done the night before, or sausage may be made ahead and frozen.

The sausage may be cooked using either the flat or closed griddle position. For closed griddle cooking, preheat the Cuisinart® Griddler® to 425°F with the unit closed. Arrange the sausage patties evenly spaced on the hot griddle plate. Cook the patties for 5 to 6 minutes, until they have reached an internal temperature of 170°F. This is a great, quick way to cook sausage for sausage biscuits or other breakfast sandwiches.

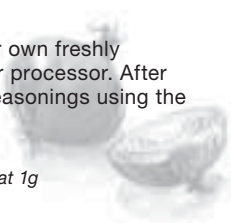
To cook the sausage patties on the full griddle, preheat the Cuisinart® Griddler® to 375°F with the unit closed. In the flat position, cook the sausage for 14 to 16 minutes

total, turning once after 8 minutes. Cooking on the full griddle allows you to cook eggs or pancakes to accompany the sausage, either on one side of the Griddler® or when finished cooking the sausage.

Recipe note:

If you have a Cuisinart® Food Processor, you may use it to chop your own freshly ground turkey and pork. Follow the instructions that accompany your processor. After chopping the meat, you may add the chopped apples, onions and seasonings using the pulse until completely combined.

Nutritional information per sausage patty:
Calories 75 (11% from fat) • carb. 1g • pro. 11g • fat 3g • sat. fat 1g
• chol. 27mg • sod. 166mg • calc. 13mg • fiber 0g



Weekend Breakfast for 2

Griddle Position: Flat

Selector: Griddle

Plate Side: Half Grill/Half Griddle

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

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

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

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

PANINI

Asparagus, Prosciutto, Roasted Pepper & Fontina Panini

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

Makes 4 servings

- 20 spears asparagus**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil, divided**
- 4 ounces shredded fontina cheese**
- 1 teaspoon herbes de Provence**
- 2 roasted red peppers (about one 12-ounce jar, drained)**
- 8 slices crusty country bread (each about 8 x 4 x ½)**
- 2 ounces thinly sliced prosciutto (8 very thin slices)**

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

Trim asparagus and peel. Toss asparagus with 2 teaspoons of the olive oil. Lay the oiled asparagus on the bottom plate of the preheated grill. Cover and cook until crisp and bright, about 4 to 5 minutes. Reserve. Put shredded cheese and herbes de Provence into a small bowl and toss to combine; reserve. Drain roasted peppers well and pat dry.

Preheat conventional oven to 175°F. Lightly brush one side of each slice of bread with the remaining olive oil. Place 4 slices of bread on the work surface, oiled side down. Build the sandwiches in this order – shredded cheese, asparagus, roasted peppers, and prosciutto – using equal amounts of each item on each sandwich. Top with the remaining sliced bread, oiled side up.

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

Nutritional information per serving:

*Calories 366 (41% from fat) • carb. 34g • pro. 20g • fat 16g • sat. fat 7g
• chol. 46mg • sod. 1088mg • calc. 201mg • fiber 3g*



Sopressata, Provolone, Roasted Pepper & Pesto Panini

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

Makes 4 servings

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

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

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

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

Nutritional information per serving:

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

Zucchini ai Quattro Formaggi Panini

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

Makes 4 servings

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

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

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

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

Nutritional information per serving:

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

Pizza Panini

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

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

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

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

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

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

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 260 (37% from fat) • carb. 27g • pro. 15g • fat 11g • sat. fat 7g
• chol. 20mg • sod. 574mg • calc. 276mg • fiber 1g*

Chicken Quesadilla Wraps

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

Makes 2 quesadilla wraps, 2 servings

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



Insert the plates on their grill side.

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

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

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

THE MAIN COURSE

Not Fried Fish and Chips

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

Makes 2 servings

- 2 tablespoons extra virgin olive oil, divided**
- ½ tablespoon fresh lemon juice**
- ½ teaspoon garlic powder**
- ½ teaspoon dried thyme**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ⅛ teaspoon paprika**
- ⅛ teaspoon cayenne**

-
- 1 pound flounder filets (or other boneless fish filets such as haddock, hake, cod)**
- 8 ounces new red potatoes (about 2 to 3 inches in diameter), scrubbed tartar sauce (recipe follows)**
- sliced lemon wedges**

Put 1 tablespoon of the olive oil into a medium bowl with the lemon juice, garlic powder, thyme, salt, paprika, and cayenne; stir to blend. Pat fish dry and cut each filet into 2 pieces lengthwise along the bone line. Add fish to bowl and toss gently to coat with seasoned oil mixture.

Slice the potatoes into thin slices (approximately 4 mm or $\frac{1}{16}$ inch – this can be done easily in a Cuisinart® Food Processor). Place in a bowl and toss with the remaining olive oil.

Insert one plate on its grill side and another plate on its griddle side on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and preheat to 425°F with the unit closed. Preheat oven to 200°F.

Open preheated unit to extend flat. In 2 or 3 batches, arrange sliced potatoes on hot grill plate. Grill for 6 to 8 minutes on each side. As they are cooked, transfer to a platter and keep warm in the oven. When the last batch of potatoes is ready to turn, arrange the fish filets on the hot griddle. Cook for 4 to 5 minutes on each side.

Serve hot with grilled potatoes, tartar sauce, and fresh lemon wedges.

Nutritional information per serving:
Calories 420 (36% from fat) • carb. 22g • pro. 45g • fat 16g • sat. fat 3g
• chol. 109mg • sod. 358mg • calc. 57mg • fiber 2g

The Best Hamburger

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

Makes 4 servings

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

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

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

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

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

Variations

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

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



Shrimp Fajitas

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

Makes about 12 fajitas

Marinade:

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

- 1 pound large shrimp, peeled and deveined**

Vegetables:

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

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



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

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

In a mixing bowl toss sliced peppers and onion with the tablespoon of olive oil, ¼ teaspoon of chili powder, ¼ teaspoon of salt, and cayenne. When green indicator light

illuminates, open the unit to extend flat and place vegetables on the grill side in a single layer, cooking them in two batches. Stir the vegetables occasionally during cooking and remove when tender and browned, about 8 minutes per batch; reserve.

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

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

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

Saga Blue Stuffed Beef Filets with Herb Crust

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

Makes 4 servings

- 2** **tablespoons herbes de Provence**
- 1** **teaspoon kosher salt**
- ½** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 4** **beef tenderloin filets, each about 6 ounces – 1-inch thick**
- 4** **tablespoons cold Saga Blue cheese (may also use Brie, mushroom Brie or Cambazola cheese)**
- 1** **tablespoon good quality olive oil**

Put the herbes de Provence, salt and pepper into a small bowl. Stir to blend; reserve.

Using a sharp knife, cut a horizontal slit in the side of a filet, then carefully cut into the center of the filet to create a pocket – do not cut all the way through to the sides. Repeat for each filet. Place one tablespoon of the cheese in each pocket – press the open sides together tightly. Drizzle the filets with the olive oil and rub in to coat completely and evenly. Sprinkle the filets on both sides with the herb mixture and press into the meat. Refrigerate for 20 to 30 minutes before grilling. (Filets may be prepared up to 8 hours ahead and refrigerated.)

Insert plates on their grill side. Preheat Cuisinart® Griddler® to Sear with the unit closed. When Griddler® is hot, arrange the filets evenly spaced on the grill. Cover, using light pressure.

Grill until steaks have reached desired level of doneness when tested with an instant-read thermometer. Grilling will take approximately 6 to 10 minutes. Grill until about 5° under temperature desired – meat will continue to cook while resting. Remove immediately.

(Note: this type of beef has more flavor and better texture when cooked rare to medium.) Let meat rest for 5 to 10 minutes before serving.

Nutritional information per serving:
Calories 464 (55% from fat) • carb. 1g • pro. 50g • fat 27g • sat. fat 11g
• chol. 148mg • sod. 456mg • calc. 57mg • fiber 0g

Southwestern Spiced Grilled Rib Eye Steaks

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

Makes 2 to 4 servings

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

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

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

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

Herb Grilled Boneless Pork Chops

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

Makes 4 servings

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

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

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

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

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

Teriyaki Grilled Chicken

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

Makes 4 servings

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

Put soy sauce, vinegar, sherry, brown sugar, and ginger into a medium bowl and stir with a whisk to blend. Makes ⅓ cup marinade.

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

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

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

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



SIDE DISHES

Potato & Gorgonzola Cakes

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

Makes 8 cakes

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

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

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

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

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

Nutritional information per cake:

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

Grilled Green Beans with Feta

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

Makes 4 servings

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

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

Insert the plates on their grill side.

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

Nutritional information per serving:

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

DESSERTS

Cheese & Raisin Danish on Swirl Bread Panini

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

Makes 2 panini

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

Insert plates on grill or griddle side.

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

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

Place each panini on preheated Griddler® and close. Grill for about 2½ to 3 minutes, until bread is crisp and toasty with grill markings and filling is warm. Let stand 3 to 5 minutes on a rack before cutting (do not serve too soon). Cut and sprinkle with powdered sugar if desired before serving.

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

Grilled Pound Cake with Cinnamon Glazed Pears

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

Makes 8 servings

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

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

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

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

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

Serve warm pears on warm grilled pound cake.

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

Cooking Guide and Food Temperature Chart

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

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

MEAT	PREPARATION	SUGGESTED GRILLING TEMPERATURES AND TIMES
Bacon	Not recommended for grilling on Griddler® in closed position. Cook on grill or griddle side of plates in flat position only.	High, until desired doneness.
Beef, boneless steak, ¾ to 1-inch thick	Season to taste. Drain off marinade well if marinated before grilling.	Sear, in the closed position, 3 to 10 minutes. Sear, in the flat position, for 3 to 5 minutes per side.
Beef, filets, 1-inch thick	Season to taste	Sear, 4 to 5 minutes.
Beef, hamburgers	Shape meat into burgers of even weight and thickness.	Sear, 5 to 8 minutes to degree of desired doneness. USDA recommends cooking ground meat to an internal temperature of 160°F (nearly well done). 135° to 140°F – medium rare 145° to 150°F – medium 150° to 155°F – medium well 165° to 170°F – well done
Ham steak	Dry thoroughly with paper towels; remove bone if there is one.	High-Sear About 4 to 5 minutes.
Hot dogs, cooked sausages	Splitting your hot dogs or sausages gives them a deeper grilled flavor.	High, in the closed position, 3 to 4 minutes if grilling split hot dogs or sausages. Whole sausages take 6 to 10 minutes in the closed position. If grilling in the flat position, always split the hot dogs or sausages. Flip after 3 to 4 minutes.
Sausages, uncooked	Prick links with tines of fork or tip of paring knife.	High. Grill for 14 to 18 minutes in the closed position, depending on thickness of sausage.

continues next page

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

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

Guía de cocción/temperatura

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

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

CARNE	PREPARACIÓN	TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDOS
-------	-------------	---

Tocino	No se aconseja usar la posición cerrada. Asar a la parrilla o a la plancha, en la posición abierta.	HIGH; hasta el punto deseado.
Res - Bistec deshuesado	Sazonar al gusto. Escurrir antes de asar si ha dejado marinar la carne.	HIGH; 3-10 minutos en la posición cerrada. SEAR; 3-5 minutos por lado en la posición abierta.
Res - Filetes 1 pulgada (2.5 cm) de espesor	Sazonar al gusto.	SEAR; 4-5 minutos.

Res - Hamburguesas	Las hamburguesas deberán tener el mismo peso y el mismo espesor.	HIGH; 5-8 minutos, hasta el punto deseado. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) advierte que la carne molida debe alcanzar una temperatura de 160°F (71°C) 135-140°F (57-60°C) - poco hecho 145-150°F (63-65°C) - al punto 150-155°F (65-68°C) - después del punto 165-170°F (74-77°C) - muy hecho
Jamón - Bistec	Secar cuidadosamente con papel absorbente. Deshuesar.	HIGH/SEAR; 4-5 minutos.

Salchichas cocidas, "hot dogs"	Partir longitudinalmente a la mitad para darle un sabor asado más pronunciado.	HIGH; 3-4 minutos (posición cerrada; salchicha partida). SEAR; salchicha partida. 3-4 minutos por cada lado (posición abierta; salchicha partida).
Salchichas crudas	Picar con los dientes de un tenedor o la punta de un cuchillo.	HIGH; 14-18 minutos según el espesor de la salchicha.

continúa en la página siguiente

Bizcocho asado con peras glaseadas en salsa de canela

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Mitad parrilla/mitad plancha

Cantidad: 8 porciones

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

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

Untar cada rebanada de bizcocho con mantequilla.

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

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

Servir las peras calientes encima del bizcocho.

Información nutricional por porción:

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

Información nutricional por porción (un sándwich):
 Calorías 449 (40 % de grasas) • Carbohidratos 56 g • Proteínas 11 g • Grasa 20 g
 • Grasa saturada 11 g • Colesterol 36 mg • Sodio 656 mg • Calcio 148 mg • Fibra 1 g

Disponer los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas. Asar durante 2½–3 minutos sobre una rejilla antes de cortar. Cortar y espolvorear con azúcar glasé si desea antes de servir.

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

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

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

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

Cantidad: 2 panini

Posición: Cerrada
 Función: Parrilla
 Placa: Parrilla o plancha

POSTRES

Panini daneses con queso y pasas

Información nutricional por porción:
 Calorías 61 (34 % de grasas) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 3 g • Grasa 3g
 • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 130 mg • Calcio 64 mg • Fibra 4 g

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

Instalar las placas del lado "parrilla".

1	cucharada de jugo de limón fresco
½	cucharadita de albahaca seca
¼	cucharadita de pimienta negra recién molida
¼	taza (35 g) de queso Feta desmenuzado

Croquetas de papas y Gorgonzola

Posición: Abierta
Función: Plancha
Placa: Plancha

Cantidad: 8 porciones

2	papas grandes, peladas y finamente rebanadas
1	cucharadita de sal kosher
1/5	taza (45 g) de queso Gorgonzola desmenuzado*
1	huevo grande, ligeramente batido
1	cucharada de chalote finamente picado
1	cucharada de perejil fresco picado
1	cucharada de aceite de oliva virgen extra
1/8	cucharadita de pimienta negra recién molida

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

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

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

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

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

Habichuelas asadas con Feta

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

1	libra (455 g) de habichuelas, lavadas
1 1/2	cucharadita de aceite de oliva virgen extra
1/4	cucharadita de sal kosher



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

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

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada.

Eliminar la grasa visible del pollo y colocarlo en el tazón. Voltear para cubrir. Dejar marinar durante 20–30 minutos (o cubrir y refrigerar hasta el momento de usar). Combinar la salsa de soja, el vinagre, el azúcar moreno y el jengibre en un tazón mediano, batiendo. Obtendrá aproximadamente $\frac{1}{2}$ taza (155 ml) de marinada.

$\frac{1}{2}$ libra (680 g) de muslos de pollo, deshuesados y sin piel
 2 cucharaditas de jengibre en polvo
 2 cucharadas llenas de azúcar moreno
 3 cucharadas de jerez seco o medio seco (o de mirin)
 3 cucharadas de vinagre de arroz
 $\frac{1}{2}$ taza (80 ml) de salsa de soja baja en sodio

Cantidad: 4 porciones

Posición: Abierta
 Función: Parrilla
 Placa: Parrilla

Pollo Teriyaki asado

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

Cerrar y asar durante 4 $\frac{1}{2}$ –9 minutos, según el grosor y la temperatura inicial de la carne. La temperatura interna de la carne debería alcanzar 150–160°F/65–70°C.

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

Entrécot picante al estilo suroeste

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 2-4 porciones

1	cucharadita de comino en polvo
1	cucharadita de chile en polvo
1/2	cucharadita de albahaca seca
1/2	cucharadita de semillas de cilantro en polvo
1/2	cucharaditas de oreghano seco
1/2	cucharadita de pàprika
1/2	cucharadita de sal kosher
1/2	cucharadita de pimienta negra recién molida
2	entrécots deshuesados de 12 onzas (340 g)

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

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

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

Chuletas de cerdo en costra de hierbas

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

1	cucharadita de hierbas de Provençe o hierbas italianas
1/2	cucharadita de sal kosher
1/2	cucharadita de pàprika dulce o picante
1/4	cucharadita de mostaza seca
1/4	cucharadita de mostaza negra recién molida
4	chuletas de cerdo deshuesadas del mismo grosor

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

Información nutricional por porción:
 Calorías 464 (55 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 50 g • Grasa 27 g
 • Grasa saturada 11 g • Colesterol 148 mg • Sodio 456 mg • Calcio 57 mg • Fibra 0 g

Instalar las placas del lado "parrilla". Precalentar el aparato en "SEAR", en la posición cerrada. Una vez caliente, disponer los filetes sobre la placa inferior. Cerrar, ejerciendo presión leve.

Asar al gusto, probando la temperatura interna de la carne con un termómetro instantáneo. La cocción debería demorar entre 6 y 10 minutos. Asar la carne hasta que la temperatura interna alcance 5 °C. Menos que la temperatura deseada; la carne seguirá cocinándose mientras reposa. Retirar inmediatamente de la parrilla.

Nota: Esta carne tiene más sabor y una mejor textura cuando está poco hecha. Dejar reposar durante 5–10 minutos antes de servir.

Usando un cuchillo muy afilado, cortar los filetes parcialmente a la mitad, y luego por dentro, creando un "bolso" en el centro de cada filete. Repetir con cada filete. Rellenar cada "bolso" con una cucharada de queso y cerrar. Salpicar con aceite de oliva y restregar para cubrir completamente. Espolvorear cada lado con la mezcla de hierbas. Refriggerar durante 20–30 minutos antes de asar. Nota: Puede preparar los filetes con hasta 8 horas de anticipación.

Reservar.

Poner las hierbas, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Mezclar para combinar.

1	cucharada de aceite de oliva de buena calidad
4	Cambazola)
4	cucharadas de queso Saga® Blue (también puede usar Brie o queso
4	filetes de res de aproximadamente 6 onzas (170 g)
1/2	cucharadita de pimienta negra recién molida
1	cucharadita de sal kosher
2	cucharadas de hierbas de Provence

Cantidad: 4 porciones

Posición: Cerrada
 Función: Parrilla
 Placa: Parrilla

Filetes de res rellenos con queso Saga® Blue en costra de hierbas

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

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

Sazonar los camarones con 1/4 cucharadita de sal y asar durante 2–3 minutos por cada lado. Servir las tortillas, los vegetales y los camarones con salsa, crema agria y aguacate, dejando que cada persona prepare su propia fajita.

Combinar los pimientos, la cebolla, la cucharada de aceite de oliva, 1/4 cucharadita de Chile en polvo, 1/4 cucharadita de sal y la pimienta de Cayena en un tazón. Una vez caliente, abrir las placas y disponer los vegetales sobre la parrilla (hacer esto en dos veces). Asar durante aproximadamente 8 minutos, revolviendo de vez en cuando. Reservar.

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

durante una hora.
Combinar los ingredientes de la marinada (el cilantro, el jugo de limón, el chile en polvo, la pimienta de cayena, el ajo, el jalapeño y el aceite de oliva) en un tazón mediano de acero inoxidable o de cristal. Agregar los camarones y dejar marinar

12	tortillas de maíz pequeñas
1	pizca de pimienta de Cayena
¼	cucharadita de sal kosher
¼	cucharadita de chile en polvo
1	tortillas cucharada de aceite de oliva virgen extra + un poco más para cepillar las
1	cebolla pequeña, en rodajas finas
1	jalapeño, sin semillas, en rodajas finas
½	pimiento amarillo, en rodajas finas
½	pimiento rojo, en rodajas finas
1	libra (455 g) de camarones, limpios y pelados
1	cucharada de aceite de oliva virgen extra
1	jalapeño, sin semillas, en rodajas
2	dientes de ajo, machacados
¼	cucharadita de pimienta de Cayena
1	cucharada de chile en polvo
1	cucharada de jugo de lima fresco
8	ramitas de cilantro fresco

Marinada:

Cantidad: 12 fajitas

Posición: Abierta
Función: Plancha
Placa: Mitad parrilla/mitad plancha

Fajitas de camarones

1-2	dientes de ajo, finamente picados
2-3	cebollitas ("green onions") finamente picadas
1	cucharadita de jengibre fresco rallado
1-2	cucharadas de salsa de soja
1-2	cucharadas de salsa Worcestershire
1	cucharada de alcaparrras finamente picadas
1-2	cucharadas de aceitunas finamente picadas
1-2	cucharadas de salsa barbacoa
1	salsa picante al gusto
1	jalapeño finamente picado al gusto

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

carne.

Variaciones:



8 onzas (225 g) de papas rojas nuevas, restregadas salsa tártara (receta a continuación) pedazos de limón

Combinar una cucharada del aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo en polvo, el tomillo, la sal, la páprika y la pimienta de Cayena en un tazón mediano. Secar el pescado con papel absorbente y cortarlo longitudinalmente a la mitad. Dejar marinar el pescado en el adobo.

Cortar las papas en rodajas finas de 4 mm (1/16 pulgada) con una procesadora de alimentos Cuisinart®. Combinar con el aceite de oliva remanente, en un tazón.

Instalar las papas, parrilla de un lado y plancha del otro. Elegir la función "GRIDLE" y precalentar el aparato a 425°F, en la posición cerrada. Precalentar el horno a 200°F (180°C).

Una vez caliente, abrir las placas. Disponer las papas sobre la parrilla (hacer esto en 2-3 veces). Asar durante 6-8 minutos por lado. Colocar sobre un plato y mantener caliente en el horno. Después de asar las papas, disponer los filetes sobre la plancha. Asar durante 4-5 minutos por lado.

Servir caliente con las papas asadas, salsa tártara y limón.

Información nutricional por porción:
Calorías 420 (36% de grasa) • Carbohidratos 22 g • Grasas 16 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 109 mg • Sodio 358 mg • Calcio 57 mg • Fibra 2 g

Las mejores hamburguesas

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

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

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

Formar cuatro hamburguesas de aproximadamente 4 pulgadas (10 cm) de diámetro, sin el centro del cortador y presionar suavemente para llenarlo. Para mejores resultados, es importante que las hamburguesas tengan el mismo grosor.

Una vez caliente, disponer las hamburguesas sobre la placa inferior. Cerrar y asar durante

5-8 minutos, hasta que la temperatura interna de la carne alcance 140-165°F/60-75°C.

Retirar las hamburguesas de la parrilla y sazonar con sal y pimienta. Servir caliente, con sus

condimentos favoritos.

Información nutricional por porción:
Calorías 254 (18 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 30 g • Grasas 20 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 87 mg • Sodio 324 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g

"Quesadillas" de pollo

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 2 "quesadillas"

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

Instalar las placas del lado "parrilla".

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

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

Información nutricional por porción (una quesadilla):

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

PLATOS PRINCIPALES

Pescado asado y papas asadas

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Mitad parrilla/mitad plancha

Cantidad: 2 porciones

- | | |
|---|--|
| 2 | cucharadas de aceite de oliva virgen extra |
| ½ | cucharada de jugo de limón fresco |
| ½ | cucharadita de ajo en polvo |
| ½ | cucharadita de tomillo seco |
| ¼ | cucharadita de sal kosher |
| ¼ | cucharadita de paprika |
| ¼ | cucharadita de pimienta de Cayena |
| 1 | libra (455 g) de filetes de platija u otro pescado sin espinas (por ej. eglefino, merluza o bacalao) |

• Grasa saturada 1 g • Colesterol 20 mg • Sodio 574 mg • Calcio 276 mg • Fibra 1 g
 Calorías 260 (37 % de grasas) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 15 g • Grasa 11 g
 Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

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

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

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

champiñones o calabacines, en rodajas (opcional)

pepperoni, en rodajas finas salchicha cocida, desmenuzada o en juliana

Provolone, en tajadas

4–6 onzas (115–175 g) de queso Mozzarella parcialmente descremado o queso

¼ taza (60 ml) de salsa Marinara espesa*

½ cucharada de aceite de oliva virgen extra o spray de aceite de oliva

2 pizzas sin cobertura pre-cocidas pequeñas (por ej. Boboli®)

Cantidad: 2–4 porciones

Posición: Cerrada
 Función: Parrilla
 Placa: Parrilla

Panini de pizza

• Grasa saturada 10 g • Colesterol 52 mg • Sodio 665 mg • Calcio 390 mg • Fibra 1 g
 Calorías 380 (49 % de grasas) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 20 g • Grasa 21 g
 Información nutricional por porción:

la mitad y servir.
 precalentado. Asar los sándwiches remanentes de la misma manera. Cortar diagonalmente a

Una vez caliente, disponer los sándwiches sobre la placa inferior. Cerrar, ejerciendo presión

leve por 30 segundos. Asar durante 3½–4 minutos. Retirar y mantener caliente en el horno

y queso entre las 4 rebanadas de pan, lo más uniformemente posible. Cerrar los

sándwiches, el lado aceitado apuntando hacia arriba.

Cepillar levemente un lado del pan con aceite de oliva. Colocar 4 rebanadas de pan sobre

una superficie plana, el lado aceitado apuntando hacia abajo. Dividir la mezcla de calabacín

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada. Precalentar el horno a 175°F (80°C).

Después de 20 minutos, enjuagar y eliminar el exceso de líquido, colocándolo en una toalla

limpia y exprimiendo hasta que ya no salga líquido. Combinar el calabacín con los cuatro

quesos y la albahaca, en un tazón mediano. Revolver suavemente para combinar. Debería

obtener aproximadamente 3½ tazas de mezcla.

Colocar el calabacín en un colador y combinar con la sal. Dejar reposar durante 20 minutos.

Panini de Sopressata, Provolone, pimiento asado y pesto

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

1	baguette (barra de pan francés)
1	cucharada de aceite de oliva virgen extra
4	cucharaditas de pesto
4	onzas (15 g) de salami Sopressata, en rodajas finas
2	pimientos asados, escurridos y secados
4	onzas (15 g) de queso Provolone, en tajadas

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

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

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

Información nutricional por porción:

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

Panini Zucchini ai Quattro Formaggi

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

10	onzas (285 g) de calabacín ("zucchini") rallado
½	cucharadita de sal kosher
4	onzas (15 g) de queso Mozzarella rallado
2	onzas (55 g) de queso Fontina rallado
2	onzas (55 g) de queso Provolone fuerte rallado
2	cucharaditas de queso Parmesano (Parmigiano-Reggiano) o Asiago rallado
1	cucharadita de albahaca seca
8	rebanadas de pan artesanal crujiente
4	cucharaditas de aceite de oliva virgen extra

Panini de espárragos, jamón de Parma, pimiento asado y Fontina

Posición: Cerrada
Función: Parrilla
Placa: Parrilla

Cantidad: 4 porciones

20	espárragos
2	cucharadas de aceite de oliva virgen extra
4	onzas (15 g) de queso Fontina rallado
1	cucharadita de hierbas de Provençe
2	pimientos rojos asados (aproximadamente un tarro, escurrido)
8	rebanadas de pan artesanal crujiente
2	onzas (55 g) de jamón de Parma (Proscuitto), en lonjas muy finas

Precalentar el aparato en HIGH, en la posición cerrada.

Limpia y pela los espárragos. Combinar con 2 cucharaditas de aceite de oliva. Disponer los espárragos sobre la placa inferior. Cerrar y cocer durante 4-5 minutos, hasta que estén crujientes y de color vivo. Reservar. Combinar el queso y las hierbas en un tazón pequeño. Escurrir y secar los pimientos asados.

Precalentar el horno a 175°F (80°C). Cepillar levemente un lado del pan con aceite de oliva. Colocar 4 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado aceitado apuntando hacia abajo. Armar los sándwiches en el orden siguiente: queso rallado, espárragos cocidos, pimiento asado y jamón. Cerrar los sándwiches, el lado aceitado apuntando hacia arriba.

Colocar los sándwiches sobre la placa inferior. Cerrar, ejerciendo presión leve por 30 segundos. Asar durante 3½-4 minutos. Retirar y mantener caliente en el horno diagonalmente a la mitad y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 366 (41 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 20 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 46 mg • Sodio 1088 mg • Calcio 201 mg • Fibra 3 g



Nota: Si tiene una procesadora de alimentos Cuisinart®, puede moler su propia carne. Siga las instrucciones provistas con su procesadora. Después de procesar la carne, añadir las manzanas y la cebolla picada y combinar la mezcla con la función de pulso.

Información nutricional por hamburguesa de salchicha:
 Calorías 75 (11 % de grasas) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 11 g • Grasa 3g
 • Grasa saturada 1 g • Colesterol 27 mg • Sodio 166 mg • Calcio 13 mg • Fibra 0 g

Desayuno para dos

Posición: Abierta

Función: Plancha

Placa: Mitad Parrilla/mitad Plancha

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

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

Mientras la carne está cocinando, cepillar cada lado del pan con la mantequilla derretida.

Cortar un círculo en el centro de cada rebanada con un cortador de galletas redondo.

Después de 7–8 minutos de cocción, voltear la carne. Disponer las rebanadas y los círculos

de pan sobre la plancha. Cocer durante 5–6 minutos, hasta dorarse. Girar. Colocar media

de pan sobre la plancha. Cocer durante 4–5 minutos, hasta que la clara esté firme. Si desea,

de cada rebanada. Cocer durante 4–5 minutos, hasta que la clara esté firme. Si desea,

voltear cuidadosamente la rebanada y el huevo con una espátula termoresistente. Cocer

durante 1–2 minutos adicionales, a gusto. Colocar sobre platos calientes. Sazonar con sal y

pimienta. Secar el tocino o las hamburguesitas de salchicha sobre dos capas de papel

absorbente. Cortar los círculos de pan en tiras para mojar.

Información nutricional por porción:
 Calorías 479 (72 % de grasas) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 13 g • Grasa 38 g
 • Grasa saturada 15 g • Colesterol 259 mg • Sodio 577 mg • Calcio 44 mg • Fibra 1 g

Hamburguesitas de salchicha

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

Servir con jarabe tibio y azúcar si desea.

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

delicadamente los arándanos azules. Colocar los arándanos azules en un tazón pequeño. Espolvorear con una cucharada de harina común, revolver y reservar. Precalentar el aparato a 375 °F, en la posición cerrada. Combinar la harina remanente, la avena, la harina integral, el azúcar moreno, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano, revolviendo con un batidor. Combinar el suero de mantequilla, los huevos y el aceite en un tazón pequeño. Agregar la mezcla de suero de mantequilla/huevo a los ingredientes secos y revolver justo hasta combinar los ingredientes. Incorporar

Combinar todos los ingredientes en un tazón mediano, mezclando bien. A diferencia de la carne de res molida, que no debe mezclarse mucho, es importante combinar bien la carne y los condimentos en esta receta. Formar 10 hamburguesitas de aproximadamente 1½–2 pulgadas (3–5 cm) de diámetro. Las hamburguesitas de salchicha pueden prepararse el día anterior o congelarse.

Pueden cocinarse a la plancha o a la parrilla. Para asarlas a la parrilla, precalentar el aparato a 425 °F, en la posición cerrada. Una vez caliente, disponer las hamburguesitas sobre la placa inferior y cerrar. Asar durante 5–6 minutos, hasta que la temperatura interna de la carne alcance 170 °F/77°C.

Para asarlas a la plancha, precalentar el aparato a 375 °F, en la posición cerrada. Una vez caliente, disponer las hamburguesitas sobre las placas y cocer durante 14–16 minutos en total, volteándolas después de 8 minutos. Usar la función "plancha" permite preparar huevos o panqueques al mismo tiempo.

Tostadas con canela y azúcar

Posición: Abierta
Función: Plancha
Placa: Plancha

Cantidad: 4 porciones (2 rebanadas por porción)

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

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

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

Información nutricional por porción:

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

Panqueques de suero de mantequilla, avena y arándanos azules

Posición: Abierta
Función: Plancha
Placa: Plancha

Cantidad: 16 panqueques

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

DESAYUNOS

12	Tostadas con canela y azúcar.....
12	Panqueques de suero de mantequilla, avena y arándanos azules.....
13	Hamburguesitas de salchicha.....
14	Desayuno para dos.....

PANINI

15	Panini de espárragos, jamón de Parma, pimiento asado y Fontina.....
16	Panini de Sopressata, Povoione, pimiento asado y pesto.....
16	Panini Zucchini ai Quattro Formaggi.....
17	Panini de pizza.....
18	"Quesadillas" de pollo.....

PLATOS PRINCIPALES

18	Escado asado y papas asadas.....
19	Las mejores hamburguesas.....
20	Fajitas de camarones.....
21	Filetos de res rellenos con queso Saga® Blue en costra de hierbas.....
22	Entrecot picante al estilo suroeste.....
22	Chuletas de cerdo en costra de hierbas.....
23	Pollo Teriyaki asado.....

PLATOS DE ACOMPAÑAMIENTO

24	Croquetas de papas y Gorgonzola.....
24	Habichuelas asadas con Feta.....

POSTRES

25	Panini daneses con queso y pasas.....
26	Bizcocho asado con peras glaseadas en salsa de canela.....
27-28	GUIA DE COCCIÓN/TEMPERATURA.....

le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento.

Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y partes de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, partes o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente 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 aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberán llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las partes correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en esta pertenecen a sus titulares respectivos.

E IB-8999D-ESP

13CE144229

©2013 Cuisinart
150 Millford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en la China

productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisficieren al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa 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.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparación o reemplazamos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7811 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307. Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10,000 para mayor seguridad. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. **NOTA:** Para mayor seguridad,

ALMACENAJE

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

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

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

GARANTÍA

DE TRES AÑOS GARANTÍA LÍMITADA

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permite, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario 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. Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparación o reemplazamos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10,000 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. **NOTA:** Para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los

Utilice los controles de temperatura para fijar y cambiar la temperatura. Ajuste la temperatura durante el uso si fuera necesario. Véase la guía de temperatura en las páginas 16-17 y las recetas.

Precaución: el cuerpo del aparato se vuelve muy caliente durante el uso. No lo toque. Para abrir el Griddler®, agarre la parte de la arrastradera permanece fría durante el uso. Los "brazos" de la arrastradera están hechos de aluminio fundido a presión y se volverán muy calientes durante el uso. No los toque durante el funcionamiento o inmediatamente después de usar el aparato.

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

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

Permita que el aparato enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de manipularlo.

NOTA: Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use. Esto es normal. El Griddler® incluye un raspador negro para limpiar las placas. Permita que el aparato enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de limpiar las placas con el raspador. El contacto prolongado con las placas calientes podría hacer que se derrita el plástico.

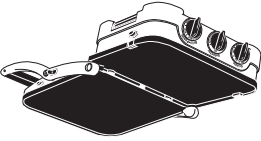
• Nunca utilice utensilios de metal. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas. Solamente use utensilios de madera o de plástico a prueba del calor.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- No permita que utensilios de plástico (incluso el limpiador/raspador provisto) hagan contacto con las placas calientes. Si necesita limpiar las placas entre dos recetas, le recomendamos que utilice utensilios de madera o de plástico a prueba de calor para empujar los residuos en la bandeja de goteo y que limpie las placas con papel absorbente antes de pasar a la receta siguiente.
 - Permita que el aparato enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de limpiarlo.
- ### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- PRECAUCIÓN: DESCONECTE EL APARATO Y PERMITA QUE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.**
- Apague (poniendo el selector de función en la posición "OFF") y desconecte el aparato después de usarlo. Permita que enfríe durante 30 minutos o más.
- Utilice el raspador provisto para eliminar los residuos de las placas. Lave el raspador a mano o en el lavavajillas.
- Tire la grasa acumulada en la bandeja de goteo. Lave la bandeja de goteo a mano o en el lavavajillas.
- Retire las placas, presionando los botones de liberación. Importante: Permita que las placas enfríen durante 30 minutos o más antes de retirarlas o limpiarlas. Lave las placas a mano o en el lavavajillas. No utilice utensilios de metal para limpiar las placas. No utilice estropajos metálicos. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- Nota:** Después de cocinar mariscos, le recomendamos que restrinje las placas con limón para evitar que los alimentos cocinados después tengan sabor a mariscos.
- Limpie el cuerpo del aparato y el control de temperatura con un paño suave seco. Utilice un paño ligeramente húmedo para eliminar las manchas. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Instalación de la bandeja de goteo

Localice la hendidura en el costado de la base. Introduzca la bandeja de goteo en la hendidura, según se especifica sobre esta. Durante la cocción, las ranuras en las placas evacuarán la grasa hacia la bandeja. Después de cada uso, permita que el aparato enfríe y luego tire la grasa. Lave la bandeja, ya sea a mano o en el lavavajillas.



INSTRUCCIONES DE OPERACION

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

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

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

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

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

durante aproximadamente 10 minutos.

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

permanecerá en esta posición hasta que la vuelva a cerrar.

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



Instalación de las placas

desea llevarlas a la posición abierta, jale ligeramente la agarradera hacia usted antes de deslizar el botón de liberación de las bisagras. Luego, empuje la agarradera hacia atrás, hasta que las dos placas estén al mismo nivel. Jalar ligeramente la agarradera aliviará la presión sobre las bisagras y permitirá ajustar las placas más fácilmente.

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

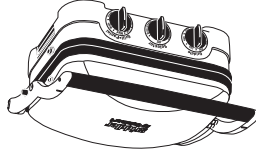
La parte trasera de cada placa es el lado con el pico para eliminar la grasa. Localice las abrazaderas de metal en el centro de la base. Inclíne la placa y haga coincidir la parte trasera de ésta con las abrazaderas de metal. Introduzca la parte trasera de la placa debajo de las abrazaderas y presione la parte delantera hacia abajo. La placa se bloqueará. Volvee el aparato e instale la

segunda placa, de la misma manera.

Remoción de las placas

Permita que el

aparato enfríe, y luego abra las placas. Localice los botones de liberación de las placas en el costado del aparato. Presione firmemente el botón para liberar la placa. Sostenga la placa con ambas manos, deslicela fuera de las abrazaderas de metal y álcela. Retire la segunda placa de la misma manera, presionando el otro botón de liberación.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Base y cubierta**

Resistente cuerpo de acero inoxidable con bisagras flotantes.

2. **Cómoda agarraadera**

Sólida agarraadera de metal fundido a presión.

Permite ajustar la cubierta para

acomodar

alimentos de varias espesuras.

3. **Placas reversibles y extraíbles**

Antiadherentes y aptas para lavavajillas

a. **Lado "parrilla"**: Ideal para asar

bistec, hamburguesas, pollo y

verduras

b. **Lado "plancha"**: Ideal para preparar

panqueques, huevos, tocino o

vietas

4. **Indicadores luminosos**

Luces de "encendido" y "listo"

a. **Selector de función**

Permite elegir la función deseada:

plancha o parrilla

b. **Control de temperatura de la**

parrilla

Permite ajustar la temperatura

desde "mantener caliente" hasta

"máximo"

c. **Control de temperatura de la**

plancha

Permite ajustar la temperatura desde

200 °F (95 °F) hasta 425 °F (220 °C)

5. **Bandeja de goteo**

Bandeja para recoger la grasa,

removible y apta para lavavajillas.

6. **Limpador/Raspador**

Ayuda a limpiar las placas después de

cocinar

7. **Botones de liberación de las placas**

Presionelos para retirar las placas

8. **Botón de liberación de las bisagras**

Permite abrir las placas

completamente

9. **Sin BPA (no ilustrado)**

Las partes en contacto con los

alimentos no contienen bifenol A

(BPA)

operación." ensamblado" e "Instrucciones de

secciones "Instrucciones de

plancha, o parrilla/plancha. Véase las

sandwichera parni, parrilla abierta,

ingenioso aparato en parrilla de contacto,

bisagras flotantes transforman este

aparatos en uno. Placas reversibles y

de cocina perfeccionado que reúne cinco

La plancha/parrilla Gridler® es un aparato

EL GRIDLER® LO HACE TODO

ensamblado" para más información.

Véase la sección "Instrucciones de

raspador son aptos para lavavajillas.

Las placas, la bandeja de goteo y el

placas, la bandeja de goteo y el raspador.

acumulado durante el transporte. Lave las

humedecido para remover el polvo

limpielo con un paño ligeramente

Antes de usar el aparato por primera vez,

incluidas. Le aconsejamos que guarde el

materias de embalaje.

"Piezas y características" estén

todas las piezas descritas en la sección

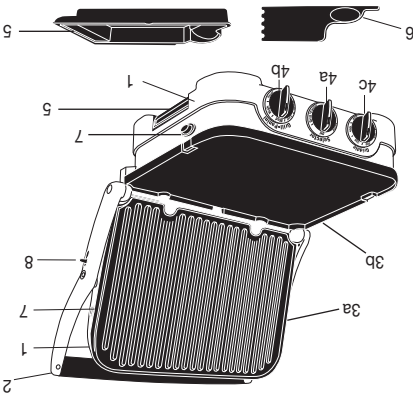
pegadas en su cuerpo. Asegúrese de que

y quite las etiquetas promocionales

Retire el aparato del material de embalaje

USO

ANTES DEL PRIMER



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque las partes calientes de este aparato. Utilice el mango y los botones o perillas.

3. Para reducir el riesgo de incendio, **NO** electrocución o herida,

SUMERJA EL CABLE O LA CLAVIA EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.

5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que enfríe antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.

6. No utilice este aparato si el cable o la clavía estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato al centro de servicio Cuisinart más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.

8. No lo utilice en exteriores.

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.

10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.

11. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.

12. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

14. Ponga el selector de función en la posición de apagado (OFF) antes de desconectar el aparato.

15. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS**

REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS ÚNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

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

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

AVISO

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

ÍNDICE

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

Cuisinart® Griddler

GR-4N

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



Cuisinart®
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS

Version no.: GR4N IB-8999D-ESP
Size : 140mm(W) X 216mm(H)
Material: 105gsm gloss artpaper for whole book
Coating: Gloss Varnishing in cover
Color (Front): 4C+1C(Back) (Back): 1C+1C(Back)
Date: 25/01/14 Co-ordinator : Astor You / Scias Liu
XieFaXing Des cription:GR4N IB-8999D-ESP Box OPERATOR: Chen
XieFaXing Code : E-GR4N IB-8999D-ESP

