Cuisinart®

Griddler® Five

GR-5 SERIES

THREE YEAR WARRANTY · 3 YEAR · CUISINART



Instruction & Recipe Booklet

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces; use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD OR PLUG OR APPLIANCE** (except for removable plates) in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Cuisinart® Consumer Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished using.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, press the ON/OFF button to turn the unit off, then remove plug from wall outlet.
15. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, ONLY AUTHORIZED PERSONNEL SHOULD DO REPAIRS.**
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

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

NOTICE

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

CONTENTS

Important Safeguards..... 3
Parts and Features 4
Before the First Use..... 4
Getting to Know Your Control Panel..... 5
The Griddler® Five Does It All..... 6
Assembly Instructions 7
Operating Instructions..... 9
Tips & Hints..... 10
Cleaning and Maintenance..... 11
Storage..... 11
Warranty..... 12
Recipes 14
Cooking Guide & Food Temperature Chart 26

PARTS AND FEATURES

1. **Top Cover**
   Solid construction with stainless steel, self-adjusting cover
2. **Stainless Steel Handle**
   Sturdy stainless steel 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 foods
4. **Control Panel and Display**
   (see page 5)
5. **Drip Tray**
   Collects grease and removes from base for easy cleanup (top rack dishwasher safe)
6. **Drip Spout**
   Allows grease to drip into the drip tray
7. **Cleaning/Scraping Tool**
   Helps clean grill and griddle plates after cooking (top rack dishwasher safe)
8. **Plate Release Buttons**
   Push in to release and remove cooking plates
9. **Hinge Release Lever**
   Allows the cover to extend back for cooking in the flat position
10. **BPA Free**
    All parts that come in contact with food are BPA free



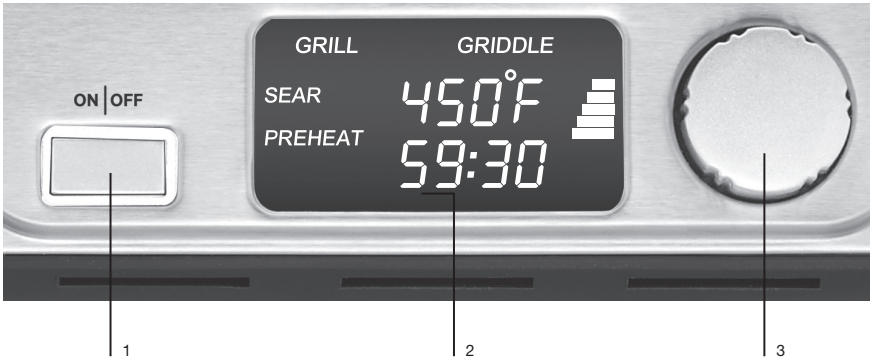
BEFORE THE FIRST USE

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

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

Before using your Cuisinart® Griddler® Five 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. Refer to **Assembly Instructions** for plate removal.

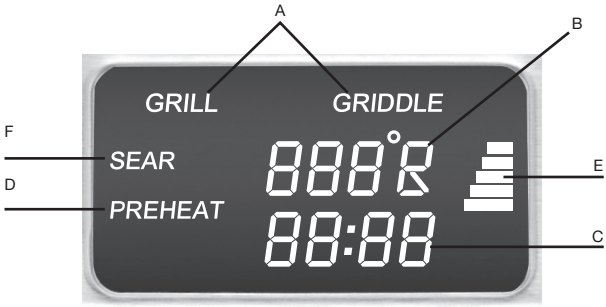
GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL



1. ON/OFF Button
Press to turn unit on and off.

2. Large LCD
The backlit LCD screen is easy to read; it displays the cooking function (Grill or Griddle), Temperature,Timer, Sear, Preheat and the Preheat Bars.

3. Select and Confirm Dial
Use to select cooking function (Grill or Griddle). Set the temperature and the count-up or countdown timer. Use dial to increase temperature and time if desired.



START-UP SCREEN

A. Cooking Function
Grill or Griddle

B. Temperature
175˚F – 450˚F in 25˚ increments

C. Timer
Set to count up or count down. See operating instructions.

D. Preheat
Appears in LCD when Griddler® Five is heating.

E. Preheat Bars
Appear when Griddler® Five is heating, to show heat-up progress.

F. Sear
Appears when Griddler® Five is in Sear Mode – 450˚F. Searing will last for 2 minutes, then temperature will change to 425˚F.

THE GRIDDLER® FIVE DOES IT ALL

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

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

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



Panini Press

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

The word *panini* is Italian for grilled sandwiches. Panini can include any combination of ingredients, such as vegetables, meat and cheese layered between two pieces of fresh-baked bread. The sandwich is then pressed between two grill or griddle plates to toast the bread and warm the sandwich. Experiment to make a variety of savory or sweet sandwiches for any meal. We recommend using fresh-baked bread to produce the best-tasting panini. Popular breads used for panini are focaccia (a flat bread frequently baked with rosemary, salt and onion on top), ciabatta (a rectangular bread with a slightly domed crust) and thick slices of classic Italian bread. But any type of sliced bread or roll can be used to make a great panini!

When the Griddler® Five is used as a Panini Press, the grill side of both plates is recommended. We recommend the grill side of the plates because traditional-style panini sandwiches have grill marks on the bread. However, depending upon the type of sandwich you are preparing, you may wish to use the griddle side of the plates or any combination of the two. The Griddler® Five functions as a Panini Press in the same manner that it functions as a Contact Grill. The Griddler® Five 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® Five 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® Five 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® Five is used as a Full Grill, the grill side of both plates should be used.



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

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

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



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

Half Grill/Half Griddle

Use the Griddler® Five 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® Five® as a Half Grill/Half Griddle, simply place the unit in the flat position and insert the griddle plate on the lower portion of the Griddler® Five and the grill plate on the upper portion.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Place Griddler® Five 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 slightly beyond a 90˚ angle. Open the cover to this position before using the Griddler® Five as a Contact Grill or Panini Press.

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



The cover will stay in the upright position until you lower the handle for cooking. When this is done, the cover will release itself so that it lies flat on the top of the food you are preparing. This allows you to cook your food evenly from both top and bottom. When you lift the handle to open the Griddler® Five after cooking, the cover will remain floating. In order to lock the cover back into the upright position, you must close the Griddler® Five, 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® Five is in this position when it is used as a Full Grill, Full Griddle, or Half Grill/Half Griddle.



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

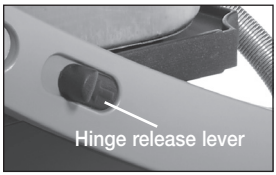
With your left hand on the handle, use your right hand to slide the lever toward you. Push the

handle back until the cover rests flat on the counter. To change position, lift the handle and cover to return it to the closed position.

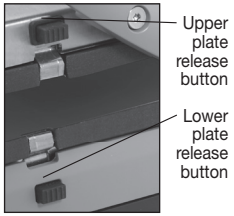
If the Griddler® Five is already in the open position and you wish to adjust it to the flat position, pull the handle slightly toward you and then lift the hinge release lever. Push the handle back until the cover rests in the flat position. Pulling the handle forward slightly before lifting the hinge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

To insert cooking plates

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



If you are facing the Griddler® Five, 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® Five around and insert the second plate on either its grill or griddle side into the upper housing as you did with the first plate.



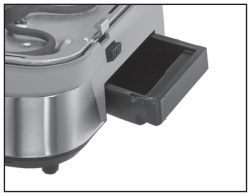
To remove cooking plates

Once the Griddler® Five is cooled, adjust to flat position. Locate the plate release button on one side of the unit. Press firmly on button and the plate will pop up slightly from the base. Grasp the plate with two hands, slide it out from under the metal brackets, and lift it out of the base. Press on the other plate release button to remove the other cooking plate in the same manner.



To position drip tray

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



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

OPERATING INSTRUCTIONS

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

Select Cooking Function:

When the word **GRILL** is flashing, this indicates you need to select and confirm your cooking function. To do so, rotate the Select & Confirm dial to the left or right to choose your function: Grill or Griddle. To confirm your cooking function, press the Select & Confirm dial. The selected cooking function is now confirmed and no longer flashing.

Set Temperature:

To select the desired temperature, rotate the Select & Confirm dial to the left (decrease temperature) or the right (increase temperature). This will allow you to scroll through temperatures at 25-degree increments. To confirm your temperature, press the Select & Confirm dial. The selected temperature is no longer flashing. The Griddler® Five has preset temperatures for **GRILL** mode and **GRIDDLE** mode. The preset for **GRILL** is 400˚F and the preset for **GRIDDLE** is 350˚F. When temperature becomes solid, your Griddler® Five will begin to preheat, and the word Preheat and the Preheat Bars will appear in your LCD.

The Preheat Bars show the progress of the preheating cycle. When 5 bars are illuminated, your Griddler® Five will beep one time, indicating it has reached the set temperature. The word Preheat and the Preheat Bars will disappear from the LCD.

NOTE: If you have completed the cooking cycle and would like to continue cooking on a lower temperature, follow the above steps to set your temperature. The Preheat Bars will scroll from the bottom to top, indicating the Griddler® Five is cooling to a lower selected temperature.

Set Timer:

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

- **Countdown Timer –** To select your cook time to count down, rotate the Select & Confirm dial to the left (decrease time) or right (increase time). **NOTE:** Timer adjusts in 30-second increments (59:30 max cooking time). Add food to the Griddler® Five, then press the Select & Confirm dial to start the timer. If timer is not selected within 1 minute after preheat, the time of 00:00 goes blank. The timer can be activated at any time during the cooking process by adjusting the Select & Confirm dial. After set time has elapsed, the Griddler® Five will beep 3 times and the timer will begin counting up – this indicates how much time has elapsed after the cooking time has expired. Unit will also beep 3 times every 10 seconds continuously until cooking is stopped. To disable beep, press Select & Confirm dial.
- **Count-Up Timer –** After the Griddler® Five is preheated, you will see 00:00 flashing in the LCD. Add food to the Griddler® Five and press the Select & Confirm dial. Timer will begin counting up from 00:00 (59:59 max cooking time). If the timer reaches 59:59, the unit will beep 3 times and then turn off.

Changing Settings:

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

TIPS & HINTS

- It may take up to 10 minutes to reach operating temperature, depending on the temperature level that was set.
- For cooking recommendations, refer to the Cooking Guide and Food Temperature Chart on pages 26–27 of the Recipe Book.
- Always exercise caution when handling the Griddler® Five during cooking, as the Griddler® Five housing will become hot during use. To open the Griddler® Five, grasp the handle. The arms are made of die-cast aluminum and will become hot during use. Do not touch them during or immediately following cooking.
- The cover is made of stainless steel and will become very hot and should not be touched during or immediately following cooking. If you need to adjust the cover, be sure to use an oven mitt to prevent burns.
- The lower housing is made of plastic and can become very warm. If you need to move the Griddler® Five during cooking, be sure to handle it from the base only while wearing an oven mitt. Do not touch the cover.
- Allow the Griddler® Five to cool down before handling (at least 30 minutes).
- The first time you use the Griddler® Five, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with nonstick surfaces.
- The Griddler® Five comes with a black cleaning/scraping tool. This can be used for cleaning both the grill and griddle sides of the plates after you have finished cooking and the unit has cooled down completely (at least 30 minutes). Using the cleaning tool on a hot surface for too long will cause the plastic to melt.
- Never use metal utensils, as they will scratch the nonstick plates.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plates. This includes the provided cleaning tool.
- In between recipes, use a wooden or heatproof plastic utensil to scrape excess food buildup through grease channels and into drip tray. Then, carefully wipe off any residue with a paper towel before proceeding with next recipe.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

- Once you have finished cooking, press the ON/OFF button to power off and unplug the power cord from the wall outlet.
- Use the cleaning/scraping tool to remove any leftover food from the cooking plates. The scraping tool can be washed by hand or in the top rack of the dishwasher.
- Dispose of grease from the drip tray once cooled. The drip tray can be cleaned by hand or in the top rack of the dishwasher.
- Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The cooking plates can be washed in the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives or forks for cleaning. Do not use a scouring pad for cleaning; the nonstick coating can be damaged.
- If you have been cooking seafood, wipe the cooking plates with lemon juice to prevent seafood flavor transferring to the next recipe.
- The housing base, cover and control panel can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains, dampen cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad.

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

STORAGE

Always make sure the Griddler® Five 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® Five when not in use. The scraping tool can be stored in a drawer or cabinet.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart (“Cuisinart”) warrants that the Cuisinart® Griddler® Five ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or non-household uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of god or other events beyond Cuisinart’s control;
- Though necessary repairs and maintenance might be performed by any company, damage caused by you or any nonauthorized third party, may void, this Limited Warranty;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart, may void, this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

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

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer’s prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/**, or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart’s control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

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 the product is still under warranty.

California Residents Only

The three (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer’s prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return

nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190.** Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

RECIPES

Blueberry Buttermilk Pancakes 15

Breakfast Tortas 15

Challah French Toast 16

Mini Hash Browns 16

Grilled Green Beans with Walnut-Mint Pesto 17

Grilled Peach Salad 17

Grilled Vegetable Salad 17

Black Bean Veggie Burger 18

Buffalo Chicken Quesadillas 19

Chermoula Salmon with Grilled Potatoes 19

Cuban Sandwich 20

Greek-Style Kebabs 20

Grilled Pizza with Bacon and Olives 21

Hamburgers with Caramelized Onions and Gruyère 21

Italian Panini with Grilled Chicken 22

Latin Pork Chops 22

Shrimp Fajitas 22

Skirt Steak with Chimichurri Sauce 23

Toasted Avocado, Cheese and Tomato Panini 24

Chocolate Hazelnut Panini with Strawberries 24

Grilled Pineapple 25

S'more Panini 25

Blueberry Buttermilk Pancakes

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

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes about twelve, 4-inch pancakes

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

1. Put the dry ingredients, through the cinnamon, in a large mixing bowl. Whisk to combine; reserve.

2. Combine the buttermilk, eggs, maple syrup, and vanilla extract and whisk well. Add to the reserved dry ingredients and whisk until just combined (dry sections are OK). Add the blueberries and lemon zest and fold to incorporate, but do not overmix or the pancakes will be tough.

3. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and set to 350°F.

4. Once preheated, use a ¼-cup measure, drop batter onto preheated griddle (if you like extra-buttery pancakes, put 1 teaspoon of butter on each plate and melt before dropping batter on plates), and set the count-up timer. Cook pancakes until bubbles form, about 4 to 5 minutes; flip and cook until done, about 3 minutes longer.

5. Transfer to warm plates to serve. As you finish each batch of pancakes, you can keep them warm on a wire rack placed on a baking sheet in a low oven (200°F). Repeat until all the batter is used.

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

Breakfast Tortas

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

Plate Side: Bottom Griddle, Top Grill

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

Makes 2 tortas

- **1 tablespoon vegetable oil, divided**
- **4 eggs**
- **2 Kaiser rolls, cut in half lengthwise**
- **½ avocado**
- **2 ounces Spanish chorizo, thinly sliced on the bias**
- **2 tablespoons store-bought green salsa, plus more for serving**
- **2 slices Monterey Jack cheese**

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and set to 350°F.

2. Once preheated, drizzle 2 teaspoons of the vegetable oil onto the bottom plate. Crack the eggs onto the bottom plate. Set the count-up timer to 5 minutes. At the 3-minute mark (when the egg whites are set and opaque), flip the eggs. When time expires, transfer 2 of the eggs to the bottom of each roll. Reserve.

3. While the eggs are cooking, divide the avocado evenly between the inside surfaces of the 2 tops of bread. Use a fork to smash into an even layer. Reserve.

4. When the eggs finish cooking, put the chorizo on the bottom plate and close the grill. Set the temperature to 425°F. Once preheated, transfer the chorizo to the top of the eggs in an even layer.

5. Drizzle each sandwich with 1 tablespoon of the salsa. Top with one slice of cheese and the top of the bun with the smashed avocado.

6. Brush the tops of each sandwich with the remaining oil. Transfer the two sandwiches to the Griddler®. Close the Griddler® and set the count-up timer. Lightly press down on the sandwiches for about 20 seconds. Cook for about 4 minutes total, until the cheese is melted and the tops are lightly golden and grill marks are visible.

7. Remove from Griddler® and let cool slightly. Cut in half on the bias. Serve with more salsa on the side.

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

Challah French Toast

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

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes 8 servings

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

1. Put the eggs, milk, vanilla extract, maple syrup, cinnamon, nutmeg and salt into a medium bowl. Whisk to fully combine and pour into a 13 x 9-inch baking dish.

2. Soak half of the bread in the milk mixture, turning so both sides are saturated.

3. While the bread is soaking, turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and set to 350°F.

4. Once preheated, put the soaked bread on the hot griddle and select the count-up timer. Cook 3½ to 4 minutes per side. Soak remaining bread while first batch of French toast is cooking.

5. Remove and reserve the cooked French toast in a warm oven and then repeat with remaining soaked bread.

6. To serve, dust with confectioners' sugar and top with fresh fruit and maple syrup, if desired.

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

Mini Hash Browns

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

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes 8 servings

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

1. Put the water and 2 teaspoons of salt into a medium mixing bowl. Whisk until salt is fully dissolved; reserve.

2. Shred the potatoes to a medium thickness, using either a medium shredding disc of a Cuisinart® Food Processor or a box grater. Immediately transfer to the salted water and stir a few times. Drain and then put into a tea towel or dish towel and squeeze out all water.

3. Put the squeezed potatoes into a mixing bowl and toss with the remaining pinch of salt, pepper and 3 tablespoons of the oil.

4. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and set to 425°F.

5 Once preheated, brush the plates with additional oil and then, using a ¼-cup scoop or measuring cup, dollop the seasoned potatoes onto the hot, oiled griddle, 4 scoops per side, and select the count-up timer. Flatten slightly with a heatproof spatula. Brush the tops with additional oil and allow to cook until bottoms are browned and crispy, about 6 to 8 minutes. Carefully flip each hash brown and cook on the opposite side until very crispy, an additional 8 minutes.

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

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

Grilled Green Beans with Walnut-Mint Pesto

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

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes ⅔ cup pesto and 2½ cups green beans

1 small garlic clove
1 ounce fresh mint leaves
1 1-inch piece lemon peel
¼ cup toasted walnuts
1 tablespoon shredded Parmesan
2 teaspoons lemon juice
½ teaspoon salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
½ cup extra virgin olive oil
16 ounces green beans, washed and trimmed
1 tablespoon olive oil
½ teaspoon salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
¼ teaspoon grated lemon zest

1. Make the walnut-mint pesto: Put the garlic in a mini chopper. Process until finely chopped. Scrape down the sides and add the mint leaves and lemon peel. Pulse to roughly chop. Add the remaining ingredients, except for the olive oil. Pulse to combine. With the food processor running, add the olive oil through the drip hole and process until mostly smooth. Reserve.

2. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill and set the temperature to 425°F.

3. Toss the green beans with olive oil, salt and pepper. Once preheated, put half of the green beans on the bottom plate in a single layer. Close the Griddler® and set the count-up timer. Cook for about 8 minutes, until soft and grill marks are visible.Transfer grilled beans to a large bowl and repeat with remaining green beans.

4. When all the green beans are grilled, toss with 2 tablespoons of the walnut mint pesto* and the lemon zest.

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

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

Grilled Peach Salad

Light summer lunch served in minutes.

Plate side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 servings

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

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill and set to 400°F.

2. Once preheated, put peaches onto the grill, cut side down, and set the count-up timer. Close and grill for about 8 minutes, so that the peaches are soft and grill marks are visible.

3. While the peaches are grilling, put the arugula and cheese in a large mixing bowl. Toss with the olive oil, salt and pepper. Transfer to the center of a large, round platter. Arrange the peaches with prosciutto on top. Drizzle with balsamic glaze.

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

Nutritional information per serving (based on 2 servings): Calories 389 (52% from fat) • carb. 24g • pro. 22g • fat 22g • sat. fat 8g • chol. 435mg sod. 861mg calc. 158mg • fiber 4g

Grilled Vegetable Salad

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

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes about 8 cups

1 medium red pepper (about 6 ounces), cut into strips 1 to 1½ inches wide
1 medium yellow pepper (about 6 ounces), cut into strips 1 to 1½ inches wide
1 medium zucchini (about 6.5 ounces), sliced horizontally into ¼-inch thick slices
1 small eggplant (about 10 ounces), sliced horizontally into ¼-inch thick slices
1 medium red onion (about 10 ounces), cut into wedges, keeping root intact
1 bunch asparagus (about 8 ounces), hard ends trimmed and discarded
1 tablespoon fresh lemon juice
¼ cup extra virgin olive oil
2 to 3 ounces ricotta salata, crumbled
½ cup pitted Kalamata olives, roughly chopped
½ cup fresh basil leaves

1. Turn on Cuisinart® Griddler®. Select Grill and set to 425˚F.

2. Grill all veggies in batches in the closed position. They are done once charred with grill marks and soft. The peppers take about 8 minutes, zucchini 5 minutes, eggplant 6 to 8 minutes, red onion 5 minutes and asparagus 3 to 4 minutes. Once grilled, toss all the vegetables together with the lemon juice, olive oil, cheese, olives and basil leaves.

3. Serve immediately.

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

Black Bean Veggie Burger

Packed with protein and studded with colorful, vitamin-rich veggies, this burger will be a hit among meat and non-meat eaters alike. A Cuisinart® Food Processor will make the prep quick, but it can easily be prepared by hand.

Plate Side: Griddle
Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes 6 burgers

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

1. Put the oil in a medium sauté pan set over medium heat. Once hot, add the garlic, onion and ¼ teaspoon of salt and pepper. Sauté until softened and fragrant, about 5 minutes. Add the black beans, chipotle and sauce, and enough water to keep the pan from being dry. Cook until beans are soft enough where they can be easily mashed, about 10 minutes, adding additional water as needed to prevent the pan from going dry.

2. Once beans are soft, add the remaining salt, quinoa, carrot and zucchini. Add additional water, about 2 to 3 tablespoons, stir, partially cover and reduce heat to medium-low and cook until vegetables are just slightly cooked, about 5 minutes.

3. Transfer mixture to a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Add the cilantro and pulse 4 to 5 times to slightly mash the mixture.

4. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and set to 375ºF.

5. While Griddler® is heating, form burger mixture into ⅓-cup patties (the mixture may be too warm to handle. If that is the case, then allow to rest until slightly cooled).

6. Once preheated, brush the plates with additional oil and put the prepared patties onto the hot, oiled griddle. Select the count-up timer and cook 3 minutes per side. Brush the tops with additional oil and allow to cook until bottoms are golden brown and the burger is just getting firm, about 3 to 4

minutes. Carefully flip and cook on the other side for another 3 to 4 minutes.

7. To serve, put on a bun and top with sliced avocado. Serve immediately.

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

Buffalo Chicken Quesadillas

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

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 6 quesadillas

2 pounds boneless, skinless chicken thighs
2 cups Buffalo sauce, divided
4 cups shredded Mexican-blend cheese
12 tablespoons cream cheese
1½ tablespoons vegetable oil
12 7- to 8-inch flour tortillas
Blue cheese dressing, for serving
Celery sticks, for serving

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and set to 425°F.

2. Once preheated, put the chicken on the Griddler®. Close the Griddler® and set the timer for 8 minutes, until chicken is fully cooked through. Remove from Griddler® and let cool slightly. When cool enough to handle, thinly slice the chicken and toss with 1½ cups of the Buffalo sauce. Reserve.

3. While the chicken is cooking, combine the cream cheese with the remaining (½ cup) Buffalo sauce. Spread about 1 tablespoon of the cream cheese mixture onto the center of one of the tortillas, leaving about a 1-inch border all around. Sprinkle with ⅓ cup of the shredded cheese. Top with ½ scoop of the cooked chicken mixture and an additional ⅓ cup shredded cheese. Spread 1 more tablespoon of the cream cheese mixture onto another tortilla, also leaving about a 1-inch border. Put the tortilla, cream-cheese side down, onto the bottom tortilla. Brush the top with vegetable oil.

4. When the chicken is done cooking, decrease the temperature to 375°F. Once heated, put the quesadilla on the bottom plate and close the Griddler®. Set the count-up timer and cook for about 3 to 3½ minutes, until cheese is melted and the top of the quesadilla is a little brown and crispy. Remove from Griddler®, let cool slightly and cut into 8 pieces. Repeat with remaining ingredients.

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

Chermoula Salmon with Grilled Potatoes

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

Plate Side: Bottom Grill, Top Griddle

Griddler® Cooking Position: Closed, then open and flat

Makes 1¾ cups chermoula and 3 to 4 servings of salmon and potatoes

Chermoula marinade:
6 small garlic cloves
1 teaspoon paprika
¾ teaspoon kosher salt, divided
½ teaspoon freshly ground black pepper
1 teaspoon ground coriander
½ teaspoon ground cumin
1 teaspoon red pepper flakes
4 2 x ½-inch strips lemon peel, white pith removed
¾ cup fresh cilantro, roughly chopped
¼ cup fresh parsley, roughly chopped
⅓ cup fresh lemon juice
2 tablespoons white wine vinegar
1 cup olive oil, reserving 1 tablespoon
⅓ cup pitted, whole Kalamata olives, finely chopped
1 pound salmon, about 1½ inches thick
2 large (about 1 pound total) russet potatoes, scrubbed

1. Make the chermoula: Put the garlic into a mini chopper. Pulse to finely chop. Add the paprika, ½ teaspoon of the salt, pepper, coriander, cumin, red pepper flakes and lemon peel. Pulse until a paste forms. Transfer mixture to a small bowl. Add the cilantro, parsley, lemon juice and vinegar. Slowly whisk in the olive oil. Add the olives. Put the salmon in a 9 x 13-inch baking dish; add ½ cup of

the marinade to cover the fish. Cover with plastic wrap; marinate 1 to 2 hours. Bring to room temperature before grilling.

2. Twenty minutes before cooking the salmon, slice the potatoes into ¼-inch slices. Put the potato slices in a large bowl with the reserved tablespoon of olive oil and remaining salt. Toss to evenly coat.

3. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill and set temperature to 425°F.

4. Once preheated, put the potatoes onto the bottom plate of Griddler® in an even layer. Close the Griddler® and set the timer for 16 minutes, until potatoes are browned and crispy and fully cooked through. Transfer the cooked potatoes to a large serving plate and loosely cover with foil.

5. Put the salmon on the bottom plate of the Griddler®. Set the count-up timer and cook for about 8 to 9 minutes on the first side. Flip salmon, reduce temperature to 400°F and cook the second side of the salmon for about 6 minutes, until desired doneness.

6. When salmon is cooked, transfer to a serving plate and drizzle with 2 to 3 tablespoons of the remaining chermoula. Serve salmon with the reserved potatoes.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 856 (75% from fat) • carb. 29g
pro. 27g • fat 73g • sat. fat 10g • chol. 69mg
sod. 819mg • calc. 91mg • fiber 4g

Cuban Sandwich

Ham and cheese magically come together in this take on the traditional Cuban toasted sandwich. A great way to use up any leftover Latin Pork Chops (page 22).

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 large sandwiches, about 6 servings

2 large Cuban or Portuguese-style soft rolls, about 10 inches long
1 tablespoon plus 1 teaspoon Dijon or deli mustard
4 to 6 ounces sliced Swiss cheese, divided
4 to 6 ounces sliced roasted pork
4 to 6 ounces sliced ham
4 ounces dill pickles, thinly sliced horizontally
1 teaspoon olive oil

1. Assemble sandwiches by slicing rolls and placing on a work surface. Spread the mustard on each side of both rolls. Put a slice of cheese on the bottom of each roll. Add the pork, ham and the pickle slices. Finish with the remaining cheese and the top of the roll. Brush the top with the olive oil.

2. Fit the Cuisinart® Griddler® with the grill plates. Turn unit on. Select Grill and set to 375°F.

3. Once preheated, place the sandwiches on the grill and free the floating hinge. Press the sandwiches firmly when closing the grill and set the count-up timer. Keep it pressed for about one minute. Continue cooking for about 6 minutes total, until bread is crisp and cheese is melted.

4. Slice sandwich in pieces to serve.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 215 (45% from fat) • carb. 13g pro. 16g • fat 10g • sat. fat 5g • chol. 38mg
sod. 700mg • calc. 191mg • fiber 0g

Greek-Style Kebabs

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

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes 10 kebabs

2 pounds trimmed pork shoulder
¼ cup olive oil
2 tablespoons fresh lemon juice
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon dried oregano
½ teaspoon pepper
1 small red onion, cut into 1-inch chunks
1 pint cherry tomatoes
Pita bread, for serving, optional
Tzatziki*, for serving, optional
10 wooden skewers

1. Cut the pork into 1-inch pieces. Season with the olive oil, lemon juice, salt, oregano and pepper. Put 1 piece of pork onto 1 of the skewers. Then add a piece of the onion (about 2 or 3 layers thick), followed by another piece of pork, a tomato, another

piece of pork, onion and pork. Repeat with the remaining skewers and ingredients.

2. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill. Set to 425°F.

3. Once preheated, put the kebabs on the Griddler® and set the count-up timer. Cook skewers, rotating until each side is browned, for about 25 to 30 minutes, until fully cooked through. Alternately, skewers may be cooked in the closed position for about 5 to 6 minutes.

4. If desired, serve with pita bread and tzatziki.

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

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

Grilled Pizza with Bacon and Olives

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

Plate Side: Griddle

Griddler® Cooking Position: Open, closed and flat

Makes 4 to 6 servings

6 slices bacon
12 ounces fresh pizza dough
⅓ cup pizza sauce
2 tablespoons sliced black olives
2 teaspoons olive oil

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

2. Shape the dough into a rectangle that fits the size of the griddle. Put the pizza dough onto the griddle and close the Griddler®. Set the count-up timer and cook for about 4 minutes, until lightly golden on both sides. Open the grill and flip the pizza. Reduce heat to 400°F.

3. Top the partially cooked pizza dough with the sauce, olives and crumbled bacon. Brush the edges of the pizza with the olive oil.

4. Set the count-up timer again and continue cooking for about 6 to 8 minutes in the open position until the bottom of the pizza is crispy and dough is fully cooked through.

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

Hamburgers with Caramelized Onions and Gruyère

This French-style burger is rich and delicious.

Plate Side: Bottom Grill, Top Griddle

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes 4 burgers

1 yellow onion, thinly sliced
2 tablespoons olive oil, divided
1¼ teaspoon salt, divided
¼ cup water
4 brioche rolls
24 ounces ground beef
½ teaspoon freshly ground black pepper
4 slices Gruyère cheese

1. Combine the onion slices, 2 teaspoons of the oil and ¼ teaspoon of the salt in a bowl. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill and set to 425°F.

2. Once preheated, put the onions on the top plate of the Griddler®. Set the count-up timer and cook for about 20 minutes, until onions are soft. Once the onions are soft, add 1 teaspoon of the water to the onions and stir until water evaporates. Repeat until onions are very soft and caramelized, about 10 more minutes, until all water is used.

3. While the onions are cooking, put the buns on the grill plate face-down. Cook until lightly crisped, about 2 to 3 minutes. Set aside.

4. When the buns are toasted, form the ground beef into 4 even-sized patties, 6 ounces each. Sprinkle both sides evenly with the salt and pepper. Brush with the olive oil.

5. Add the burgers to the bottom plate, and cook until desired doneness. Top with cheese and transfer to the grilled bottom buns. Top the burgers with the onions, buns and serve.

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

Italian Panini with Grilled Chicken

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

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 4 panini

3 **large (about 1½ pounds total) boneless, skinless chicken breasts, cut in half lengthwise**
¼ **cup, plus 2 teaspoons olive oil, divided**
1½ **teaspoons Italian seasoning**
1 **teaspoon kosher salt**
4 **ciabatta rolls, cut in half lengthwise**
4 **slices jarred, roasted red bell peppers**
1 **cup arugula**
½ **pound fresh mozzarella, thinly sliced**

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill and set to 425°F. While the Griddler® is preheating, season the chicken breasts with 2 teaspoons of the olive oil and Italian seasoning.

2. Once preheated, put the chicken breasts on the bottom plate and set the count-up timer. Close Griddler® and cook for about 6 minutes, until the chicken is fully cooked through and grill marks are visible. Remove chicken from Griddler® and divide among the bottoms of the 4 rolls.

3. Top each chicken piece with 1 slice of the jarred bell peppers and ¼ cup of the arugula. Drizzle the arugula with 2 teaspoons of the olive oil and a small pinch of salt. Top with the cheese and the top of the ciabatta roll. Brush the top of the roll with oil.

4. Transfer 2 of the sandwiches to the back of the hot grill. Close the Griddler® and set the count-up timer. Press down on Griddler handle and hold for 1 minute, then cook for an additional 5 minutes until roll is crusty and cheese is melted. Repeat with remaining paninis. Cut in half before serving.

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

Latin Pork Chops

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

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 4 servings

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

1. Stir together the onion and garlic with the juices and cilantro.

2. Add the pork chops so they are covered with the marinade. Cover and place in the refrigerator for about 3 hours.

3. When ready to grill, remove chops from the marinade, pat dry, and sprinkle evenly on both sides with the salt and pepper.

4. Fit the Cuisinart® Griddler® with the grill plates. Turn unit on. Select Grill and set to 450°F.

5. Once the grill comes to temperature, place the chops on the grill in the closed position and set the count-up timer. Pork chops are done when an instant-read thermometer reads 145°F in the thickest part, about 5 minutes.

6. Allow the chops to rest about 5 minutes before serving.

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

Shrimp Fajitas

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

Plate Side: Bottom Grill, Top Griddle
Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes about 8 fajitas (3 shrimp per fajita)

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

1. Use paper towels to fully dry the peeled shrimp. Put the dried shrimp in a small bowl or plastic bag with 2 tablespoons of the olive oil, garlic, chili powder and cumin. Stir to evenly coat with all of the ingredients. Refrigerate for 20 minutes to marinate.

2. While the shrimp is marinating, toss the peppers and onions in the remaining oil. Sprinkle with ¼ teaspoon of the salt and the pinch of pepper and garlic powder. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Griddle and set to 425°F.

3. Once preheated, put the peppers and onions on the Griddler®. Set the timer for 15 minutes and cook, stirring occasionally with silicone-tipped tongs until peppers and onions are browned and melted.

4. Once time expires, transfer all of the peppers and onions to the top half of the griddle while the shrimp cook. Transfer to a serving bowl when shrimp are done and toss with the chopped cilantro.

5. Once shrimp have marinated, remove from the refrigerator. Combine with the lime juice and remaining salt. If using wooden skewers, put 3 shrimp on each skewer. Set the count-up timer and cook the skewers on the bottom half of the grill for about 5 minutes on the first side and 3 minutes on the other side until fully opaque. Alternately, shrimp may be cooked directly on the bottom plate of the grill without the skewers for the same amount of time. Transfer shrimp to a serving plate.

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

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

Skirt Steak with Chimichurri Sauce

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

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Open and flat

Makes about 1 cup sauce, 3 to 4 servings

Sauce:
4 garlic cloves, finely chopped
½ teaspoon salt
Pinch cumin
Pinch red pepper flakes
1 tablespoon plus 2 teaspoons red wine vinegar
⅔ cup extra virgin olive oil
¼ cup parsley leaves, roughly chopped
2 tablespoons fresh oregano leaves, roughly chopped

Steak:
1 pound skirt steak, about 1 inch thick
2 teaspoons olive oil
½ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper

1. Make the Chimichurri Sauce: Combine the first 5 ingredients in a small bowl. While whisking, add the extra virgin olive oil, and then fold in the chopped parsley and oregano. Cover and allow to sit so the flavors can meld.

2. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill and set to 450°F.

3. While the Griddler® is preheating, season the steak on both sides with the olive oil, salt and pepper.

4. Once preheated, put the steak on the bottom plate. Set the count-up timer and cook for about 6 minutes on the first side and 4 to

5 minutes on the second side, until desired doneness.

5. Transfer the steak to a cutting board and allow to rest for 5 minutes. Slice, against the grain. Serve with a spoonful of the sauce drizzled on top.

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

Toasted Avocado, Cheese and Tomato Panini

Simple ingredients with maximum taste.

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 sandwiches

2 ciabatta or French rolls
½ ripe avocado
⅛–¼ teaspoon kosher salt, divided
⅛ teaspoon freshly ground black pepper
1 small/medium tomato (about 4 ounces), thinly sliced
3 ounces sliced Havarti cheese (about 4 thin slices)
¼ teaspoon extra virgin olive oil

1. Slice the rolls and lay flat. Spread half of the avocado on the bottom half of each roll. Sprinkle with ½ of the salt and pepper. Divide the tomato slices evenly and place on the avocado. Sprinkle evenly with remaining salt and pepper.

2. Add the cheese evenly, place tops on both rolls, and then brush the top of each roll with the olive oil.

3. Fit the Cuisinart® Griddler® with the grill plates. Turn unit on. Select Grill and set to 375°F.

4. Once preheated, place the sandwiches in the middle of the grill. Loosen the floating hinge and press the top plate down on the sandwiches in the closed position. Set the count-up timer.

5. Grill until bread is crisp and cheese is melted, about 7 minutes.

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

Chocolate Hazelnut Panini with Strawberries

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

Plate Side: Grill
Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 panini

2 brioche rolls or croissants
Olive oil or softened butter, for brushing
¼ cup chocolate hazelnut spread
Pinch kosher salt
2 to 3 large strawberries, hulled and sliced (you need enough to cover the entire surface of the bottom of the roll/croissant)

1. Turn on the Cuisinart® Griddler®. Select Grill and set to 400°F.

2. While the Griddler® is heating, assemble the panini. Halve the rolls or croissants horizontally. Brush the outer parts with oil or butter. Evenly spread the chocolate hazelnut spread on the inside tops and bottoms. Sprinkle with salt and lay the strawberry slices across the bottom surface.

3. Put the two pieces together for each panini.

4. Once preheated, put the panini on the hot grill and select the count-up timer. Using medium pressure, press on the handle for 20 seconds and then allow to cook for 3 minutes, or until outside has visible grill marks and filling is warmed through.

5. Remove and allow to cool for 1 minute. Cut each panini in half and serve warm.

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

Grilled Pineapple

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

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 8 servings

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

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

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

S'more Panini

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

Plate Side: Grill

Griddler® Cooking Position: Closed

Makes 2 panini

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

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

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

COOKING GUIDE AND FOOD TEMPERATURE CHART

FOOD	PREPARATION	PLATE AND POSITION	SUGGESTED GRILLING TEMPERATURES AND TIMES
Bacon	Place in a single layer.	Grill or Griddle; Flat or Open	Place bacon on cold plates. Turn to 425°F. Cook until desired doneness. Should take about 20 to 25 minutes for 1 pound of bacon (if using the flat position).
Beef, boneless steak	Up to 2 inches thick. Season to taste. Drain off marinade completely if marinated before grilling. Allow to come to room temperature for best results.	Grill; Closed, Open or Flat	When cooking in the closed position, preheat to SEAR/450°F. Put the steak(s) on the preheated lower grill plate and close. Sear for 2 minutes, then the grill will revert to 425°F. Cook for 2 to 10 minutes, depending on thickness and desired doneness. Rest for 5 minutes before serving. When cooking in the open or flat positions, preheat to 450°F. Put the steaks on the preheated grill plates. Cook for about 4 to 6 minutes per side, depending on the thickness of the steaks and desired doneness. Rest for 5 minutes before serving. Rare: 125˚F to 130˚F Medium Rare: 130˚F to 135˚F Medium: 140˚F to 145˚F Medium Well: 150˚F to 155˚F Well Done: 160˚F+
Chicken Breasts (boneless)	Pound to an even thickness of no more than 1 inch.	Grill; Closed	Preheat to 400°F. Cook for 7 to 9 minutes. (Internal temperature should be 165˚F – juices will run clear with no signs of pink.)
Chicken Thighs (boneless)	Spread to even thickness.	Grill; Closed	Preheat to 400°F. Cook for 8 to 10 minutes. (Internal temperature should be 170˚F – juices will run clear with no signs of pink.)
Fish Fillet	1 – 2 inches thick.	Grill; Closed	Preheat to 400°F. Cook for 10 to 18 minutes when grilling in the closed position. 6 to 10 minutes per side in the flat position.
Fish Steaks (sword, tuna, salmon/boned)	No more than 2 inches thick.	Grill; Closed, Open or Flat	Preheat to 400˚F. Cook for 10 to 15 minutes when grilling in the closed position. 5 to 10 minutes per side in the flat position.
Beef, hamburgers	Shape meat into burgers of even weight and thickness.	Grill; Closed Open of Flat	Preheat to 450°F. Put the burgers on the preheated lower grill plate. Grill burgers for about 4 to 8 minutes, depending on thickness and desired doneness. If cooking flat or open, cook about 5 to 6 minutes per side.
Sausages, uncooked	Prick links with tines of fork or tip of paring knife.	Grill or Griddle; Closed	Preheat to 400°F. Put the links on the preheated grill/griddle plates – the grill ribs are perfect for holding the links in place, and allow easy turning for even cooking. Close the top. Grill about 10 – 15 minutes, depending on the thickness of the sausages.

Panini	Brush tops and bottoms of bread with oil or softened butter before grilling.	Grill or Griddle; Closed	Preheat to 400°F. Put the prepared sandwiches on the preheated lower grill/griddle plate. Close the top. Allow sandwiches to cook for about 4 to 6 minutes, depending on thickness of sandwiches.
Quesadillas	Prepare quesadillas according to your favorite recipe.	Grill or Griddle; Closed (with cover height adjuster)	Preheat to 400°F. Put the prepared quesadilla on the preheated lower plate and close. Grill for about 2 to 3 minutes, depending on thickness and filling of the quesadillas.
Eggs	Fried or over-easy. Up to 4 eggs per plate.	Griddle; Open or Flat	Preheat to 350°F. Break the eggs onto the hot griddle plates. Flip once whites are set, about 3 to 3½ minutes, and then remove when cooked to desired doneness.
French Toast	Prepare French toast as desired.	Griddle; Open	Preheat to 350°F. Flip after 3 to 5 minutes, depending on thickness. Cook for an additional 2 to 3 minutes.
Vegetables	Have vegetables evenly cut. Season or marinate if desired.	Grill; Open, Flat or Closed (if closed, be sure that the vegetables are all the exact same thickness, or results will be uneven)	Preheat to 400°F. Grill until tender. This will vary depending on the types of vegetables used, but should take between 10 and 30 minutes.
Pork Chop	½ – 1 inch thick.	Grill; Closed or Open Flat	400˚F for 10 minutes, closed. 5 to 6 minutes per side; internal temperature should be 145˚F.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE090455

IB-15045-ESP-C

Cuisinart®

Griddler® Cinco

SERIE GR-5

GARANTÍA DE TRES AÑOS - CUISINART - 3 AÑOS



Manual de instrucciones y libro de recetas

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE 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, pero con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de manera que no cuelguen de la encimera/mesa, donde pueden ser jalados por niños o pueden causar tropiezos.

AVISO

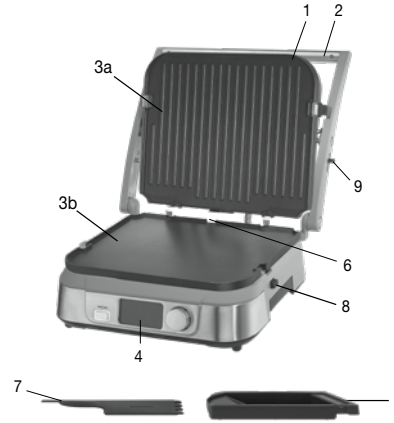
El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entra en la toma de corriente, inviértala. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 3
Piezas y características..... 4
Antes del primer uso 4
Panel de control 5
El Griddler® Cinco lo hace todo 6
Instrucciones de ensamblaje 7
Instrucciones de operación..... 9
Consejos y sugerencias 10
Limpieza y mantenimiento 10
Almacenaje..... 10
Garantía..... 11
Recetas 13
Guia de coccion/temperatura 27

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Base y cubierta**
   Resistente cuerpo de acero inoxidable con bisagras “flotantes” y cubierta autoajustable.
2. **Cómoda agarradera**
   Sólida agarradera de acero inoxidable; permite ajustar la cubierta para asar alimentos de varios grosores.
3. **Placas reversibles y removibles**
   Antiadherentes y aptas para lavavajillas, para una fácil limpieza.
   a. **Lado “parrilla”:** ideal para asar bistec, hamburguesas, pollo y vegetales.
   b. **Lado “plancha”:** ideal para preparar panqueques, huevos y tocino perfectos, y sellar los alimentos.
4. **Panel de control y pantalla**
   (véase la página 5)
5. **Bandeja de goteo**
   Bandeja para recoger la grasa; removible y apta para lavavajillas (nivel superior solamente).
6. **Pico de goteo**
   Dirige la grasa hacia la bandeja de goteo.
7. **Limpiador/Raspador**
   Ayuda a limpiar las placas después de cocinar (apto para lavavajillas; nivel superior solamente).
8. **Botones de liberación de las placas**
   Presiónelos para retirar las placas.
9. **Botón de liberación de las bisagras**
   Permite abrir las placas completamente para cocinar en la posición abierta.
10. **Sin BPA**
    Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



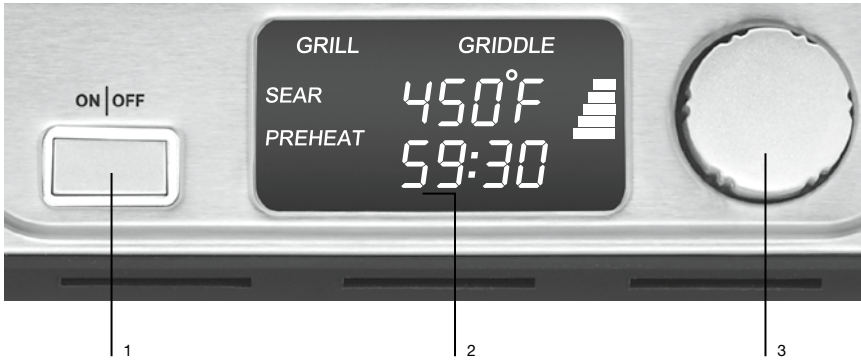
ANTES DEL PRIMER USO

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

PRECAUCIÓN: Desembale el aparato cuidadosamente.
Incluye dos accesorios:
una bandeja de goteo integrada, ubicada en la base, y un limpiador/raspador. La base y la cubierta del Griddler® Cinco se ponen muy calientes durante el funcionamiento. Si necesita ajustar la cubierta o poner las placas en la posición abierta después de encender la unidad, utilice guantes para el horno/manoplas para proteger su mano. Las placas/parrillas reversibles son intercambiables.

Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Lave cuidadosamente las placas, la bandeja de goteo y el limpiador/raspador. Véase la sección “**Instrucciones de ensamblaje**” para más información.

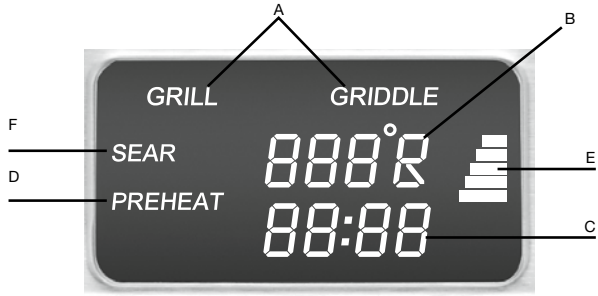
PANEL DE CONTROL



1. Botón ON/OFF
Botón de encendido/apagado.

2. Pantalla LCD grande
Pantalla LCD grande con retroiluminación azul, fácil de leer; muestra el modo de cocción, la temperatura, el tiempo de cocción, el indicador de la función para sellar, el indicador de precalentamiento y las barras de precalentamiento.

3. Perilla de control
Permite elegir y programar el modo de cocción (parrilla o plancha), la temperatura y el temporizador (cuenta progresiva o regresiva). .



PANTALLA DE INICIO

A. Modo de cocción
"GRILL" (parrilla) o "GRIDDLE" (plancha)

B. Temperatura
Desde 175˚F hasta 450˚F, en incrementos de 25˚

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

D. Indicador "PREHEAT"
Indicador de precalentamiento; permanece en la pantalla LCD hasta que el Griddler® Cinco haya alcanzado la temperatura programada.

E. Barras de precalentamiento
Muestran el progreso del precalentamiento.

F. Indicador "SEAR"
Aparece cuando usa la función para sellar en 450˚F. Después de sellar los alimentos por 2 minutos, la temperatura regresará a 425˚F.

EL GRIDDLER® CINCO LO HACE TODO

El Griddler® Cinco es un aparato de cocina perfeccionado que reúne cinco aparatos en uno. Placas reversibles y bisagras flotantes transforman este ingenioso aparato en *parrilla de contacto, sandwichera panini, parrilla abierta, plancha, o parrilla/plancha*. Véase las secciones "**Instrucciones de ensamblaje**" e "**Instrucciones de operación**".

Parrilla de contacto

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

La función "parrilla de contacto" asa ambos lados de los alimentos al mismo tiempo. Por lo tanto, es un método rápido para asar. También es una forma más saludable de cocinar la carne, ya que las ranuras en las placas y el pico en la parte trasera de las mismas permiten eliminar un máximo de grasa.

Para usar el Griddler® Cinco como parrilla de contacto, le recomendamos que siempre utilice el lado "parrilla" de las placas. Mantenga las placas cerradas hasta que los alimentos estén cocidos.

El Griddler® Cinco cuenta con una cómoda agarradera y un sistema de bisagras ajustables que permiten asar alimentos de varios grosores. Se le hará tan fácil asar rodajas delgadas de papa como un bistec de solomillo grueso.

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



Sandwichera panini

Utilice el Griddler® Cinco como sandwichera panini para asar panes, sándwiches o quesadillas.

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

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

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



Parrilla abierta

Utilice el Griddler® Cinco como parrilla abierta para asar carne, hamburguesas, pechuga de pollo (no le recomendamos que ase pollo con hueso, porque no se cocinará uniformemente), pescado y vegetales.

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

La parrilla abierta es un método de cocción muy versátil.

Cuando las placas están abiertas, la amplia superficie de asado (1290 cm^2)



permite asar varios tipos de alimentos sin mezclar sus sabores, o asar grandes cantidades del mismo alimento al mismo tiempo.

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

Plancha

Utilice el Griddler® Cinco como plancha para preparar panqueques, huevos, tostadas francesas, croquetas de papa rallada (“hash browns”) y carne de desayuno.

Para usar el Griddler® Cinco como plancha, abra completamente las placas. Nota: deberá voltear los alimentos para asarlos por el otro lado. Para usar el Griddler® Cinco como plancha, utilice el lado “plancha” de las placas.

La función “plancha” es ideal para preparar desayuno para dos personas o una pequeña familia. La amplia superficie de cocción permite cocinar varios tipos de alimentos a la vez, o grandes cantidades de su receta favorita.



Combinación plancha/parrilla

Utilice la combinación “plancha/parrilla” para preparar comidas completas, por ejemplo tocino asado con huevos, o papas con bistec.



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

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

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

Posición cerrada – La placa superior descansa sobre la placa inferior.



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

Posición semiabierta – La placa superior está abierta en un ángulo de 90˚. Mantenga las placas en esta posición para colocar los alimentos que va a cocinar usando la función “parrilla de contacto” o “sandwichera panini”.

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

Para bajar la cubierta, presione la agarradera hacia abajo. Las bisagras se ajustarán automáticamente al grosor de los alimentos para asarlos uniformemente. Al alzar la agarradera después de la cocción para abrir el Griddler® Cinco, la cubierta seguirá flotando. Para volver a poner la cubierta en la posición semiabierta, retire los alimentos de la placa, cierre la cubierta, y luego ábrala de nuevo.



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

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

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

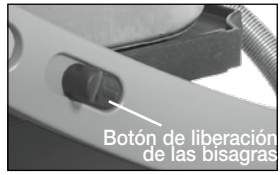


Nota: si las placas están en la posición semiabierta y desea llevarlas a la posición

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

Instalación de las placas

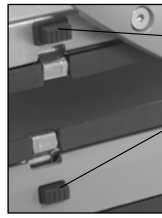
Abra completamente el Griddler® Cinco. Instale una placa a la vez. Cada placa encajará solamente en un lado del aparato: la base o la cubierta.



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. Incline la placa hacia atrás y haga coincidir las muescas con las abrazaderas de metal. Introduzca la parte trasera de la placa debajo de las abrazaderas y presione la parte delantera hacia abajo; la placa se bloqueará. Voltee el aparato e instale la segunda placa, de la misma manera.

Remoción de las placas

Permita que el aparato se enfríe y abra completamente las placas. Ubique el botón de liberación de la placa en el costado del aparato. Presione firmemente el botón de liberación; la placa se liberará ligeramente de la base. Sostenga la placa con ambas manos, deslícela fuera de las abrazaderas de metal y álcela. Retire la segunda placa de la misma manera, presionando el otro botón de liberación.



Instalación de la bandeja de goteo

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

Durante la cocción, las ranuras en las placas evacuarán la grasa hacia la bandeja de goteo.



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



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Después de colocar el Griddler® Cinco sobre una superficie plana, cerciórese de que las placas deseadas están instaladas. Enchufe en cable en una toma de corriente y presione el botón ON/OFF. La pantalla LCD mostrará la pantalla de inicio por unos segundos.

Elija el modo de cocción deseado:

Cuando la palabra **"GRILL"** empiece a parpadear, debe elegir y confirmar el modo de cocción deseado. Para esto, gire la perilla de control en sentido horario o antihorario para elegir el modo de cocción: "GRILL" (parrilla) o "GRIDDLE" (plancha). Para confirmar su selección, presione la perilla de control; el modo de cocción dejará de parpadear.

Elija la temperatura:

Gire la perilla de control en sentido horario para aumentar la temperatura o en sentido antihorario para bajar la temperatura. La temperatura subirá/bajará en incrementos de 25°F (14°C). Para confirmar su selección, presione la perilla de control; la temperatura dejará de parpadear. El Griddler® Cinco tiene temperaturas preprogramadas para ambos modos, el modo parrilla ("**GRILL**") y el modo plancha ("**GRIDDLE**"). La temperatura preprogramada para el modo parrilla ("**GRILL**") es 400°F (200°C) y la temperatura preprogramada para el modo plancha ("**GRIDDLE**") es 350°F (180°C). Cuando el indicador de temperatura deje de parpadear, el Griddler® Cinco empezará a calentar y la palabra "PREHEAT" y las barras de temperatura aparecerán en la pantalla LCD.

Las barras de temperatura muestran el progreso del precalentamiento. Cuando las 5 barras están iluminadas, esto significa que el aparato ha alcanzado la temperatura programada; el aparato también emitirá un pitido. La palabra "PREHEAT" y las barras de temperatura desaparecerán de la pantalla LCD.

NOTA: si el ciclo de cocción ha terminado pero quiere seguir cocinando usando una temperatura más baja, siga los pasos anteriores para fijar la nueva temperatura. Las barras de temperatura se desplazarán desde abajo hasta arriba, indicando que el aparato se está enfriando para alcanzar la temperatura programada.

Programe del tiempo de cocción:

Al final del precalentamiento, cuando el aparato hay alcanzado la temperatura programada, "00:00" aparecerá en la pantalla LCD, parpadeando.

- **Temporizador de cuenta regresiva** Gire la perilla de control en sentido horario para aumentar el tiempo o en sentido antihorario para reducir el tiempo. **NOTA:** el tiempo de cocción se ajusta en incrementos de 30 segundos, hasta un máximo de 59 minutos y 30 segundos. Coloque los alimentos en las placas, y luego presione la perilla de control para iniciar el temporizador. Si no elige un tiempo de cocción, "00:00" desaparecerá de la pantalla un minuto después del final del precalentamiento. Para activar el temporizador en cualquier momento durante la cocción, simplemente gire la perilla de control para ajustar el tiempo. Al final del tiempo programado, la unidad emitirá 3 pitidos y el temporizador empezará una cuenta progresiva para indicar el tiempo transcurrido desde el final del ciclo de cocción. La unidad también emitirá 3 pitidos cada 10 segundos hasta que la apague. Para desactivar el pitido, presione la perilla de control.
- **Temporizador de cuenta progresiva** Después del precalentamiento, "00:00" aparecerá en la pantalla LCD, parpadeando. Coloque los alimentos en las placas, y luego presione la perilla de control para iniciar la cuenta progresiva. El temporizador empezará la cuenta progresiva, desde 00:00 hasta un máximo de 59:59. Cuando el tiempo llegue a 59:59, la unidad emitirá 3 pitidos y se apagará.

Cómo cambiar los ajustes:

Para cambiar el modo de cocción, la temperatura o el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción, presione y mantenga oprimido la perilla de control para desplazarse por los ajustes: "TIME" (tiempo de cocción), "TEMPERATURE" (temperatura) y "FUNCTION" (modo de cocción). Suelte la perilla al llegar al ajuste que desea cambiar; el ajuste empezará a parpadear. Cambie el ajuste y confirme su selección; la pantalla pasará automáticamente al ajuste siguiente.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Dependiendo de la temperatura elegida, el precalentamiento puede tomar hasta 10 minutos.
- Para determinar cómo cocinar sus alimentos favoritos, véase la guía de cocción/ temperatura en las páginas 28–29 y el libro de recetas.
- Siempre tenga mucho cuidado al manipular el Griddler® Cinco, ya que el cuerpo del aparato se pone muy caliente durante el uso. Para abrir las placas, agarre la agarradera. Los “brazos” de la agarradera están hechos de aluminio fundido a presión y se pondrán muy calientes durante el uso; no los toque durante o inmediatamente después del uso.
- La cubierta, hecha de acero inoxidable, también se pone muy caliente durante el uso; no la toque durante o inmediatamente después del uso. Si necesita ajustar la cubierta durante el uso, utilice guantes para el horno/manoplas.
- La base del aparato, hecha de plástico, también puede ponerse muy caliente durante el uso. Si necesita mover el aparato durante el uso, sosténgalo por la base, usando guantes para el horno/manoplas. No toque la cubierta.
- Permita que el aparato se enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de manipularlo.
- Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.
- El Griddler® Cinco incluye un limpiador/ raspador negro para limpiar las placas. Permita que el aparato se 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 el plástico se derrita.
- Nunca utilice utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- No permita que utensilios de plástico (incluso el limpiador/raspador provisto) tengan contacto con las placas calientes.
- Entre las recetas, empuje los residuos de alimentos hacia la bandeja de goteo, usando una espátula de madera o de plástico a prueba de calor. Luego, restriegue cuidadosamente las placas con un papel absorbente antes de pasar a la receta siguiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

- Apague el aparato, presionando el botón ON/ OFF, y desconecte el cable de la toma de corriente.
- Utilice el limpiador/raspador provisto para desalojar los residuos de alimentos de las placas. Lave el raspador a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).
- Tire a la basura la grasa acumulada en la bandeja de goteo. Lave la bandeja de goteo a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).
- Retire las placas, presionando los botones de liberación. Importante: permita que las placas se enfríen por 30 minutos o más antes de 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 puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- Nota: después de cocinar mariscos, le recomendamos que restriegue las placas con limón para evitar que los alimentos cocinados después tengan sabor a mariscos.
- Limpie la base, la cubierta y el panel de control con un paño suave y seco. Utilice un paño ligeramente humedecido para quitar las manchas resistentes. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

Asegúrese de que el aparato está 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 o gabinete.

Garantía Limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que este Producto Cuisinart® estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios, los daños causados por usted o por terceros no autorizados pueden anular esta Garantía Limitada;
- Los daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart pueden anular esta Garantía Limitada; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas del Producto.

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

Garantía de sin dificultades

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry//** o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair inspeccionará el Producto y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsar el Producto en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo
podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

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

Residentes de California

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente

atribuible al uso anterior del producto por el consumidor.
Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención
al cliente al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/ LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES

**TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTENGA EL PRODUCTO), INCLUSO SI CONAIR HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE
UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.**

Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

RECETAS

Panqueques de suero de leche con arándanos azules 14
Tortas de desayuno 14
Tostadas francesas de pan Jalá 15
Mini “hash browns” (croquetas de papas ralladas) 15
Habichuelas asadas con pesto de nueces-menta 16
Ensalada de durazno asado 17
Ensalada de vegetales asados 17
Hamburguesas vegetarianas de frijoles negros 18
Quesadillas de pollo “Buffalo” 18
Salmón a la “chermoula” con papas asadas 19
Sándwiches cubanos 20
Kebabs al estilo griego 21
Pizza de tocino y aceitunas asada 21
Hamburguesas con cebolla caramelizada y queso Gruyère 22
Panini italianos de pollo asado 22
Chuletas de cerdo al estilo latino 23
Fajitas de camarones 23
Bistec de falda con salsa chimichurri 24
Panini de aguacate, queso y tomate 25
Panini de crema de chocolate y avellanas con fresas 25
Piña asada 26
Panini de malvaviscos con chocolate 26

Panqueques de suero de leche con arándanos azules

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

Placas del lado: plancha

Posición: abierta

Rinde aproximadamente 12 panqueques de 4 pulgadas (10 cm)

- **1½ tazas (185 g) de harina común**
- **1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- **½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- **¼ cucharadita de sal kosher**
- **¼ cucharadita de canela en polvo**
- **1½ tazas (365 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharada de jarabe de arce/maple puro**
- **½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **1 taza (140 g) de arándanos azules frescos**
- **½ cucharadita de ralladura de limón**
- **1 cucharadita (5 g) de mantequilla sin sal (opcional)**

1. Poner la harina, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón grande. Batir para mezclar; reservar.

2. Colocar el suero de leche, los huevos, el jarabe de arce y la vainilla en otro tazón grande; batir para mezclar. Agregar a la mezcla de ingredientes secos y batir brevemente para incorporar (pueden quedar secciones secas). Agregar los arándanos azules y la ralladura; mezclar brevemente para incorporar (no mezclar mucho, o los panqueques pueden resultar duros)

3. Encender el Griddler® Cinco. Elegir la función "GRIDDLE" (plancha) y ajustar la temperatura a 350°F.

4. Después del precalentamiento, verter porciones de ¼ de taza (60 ml) de la mezcla en las placas. Si le gustan los panqueques muy mantecosos, colocar media cucharada (5 g a 10 g) de mantequilla en cada placa antes de formar los panqueques. Iniciar la cuenta progresiva. Cocinar los panqueques por 4 a 5 minutos, hasta que aparezcan burbujas en la superficie. Luego, voltearlos y cocinarlos por 3 minutos adicionales.

5. Servir, en platos calientes. Para mantener los panqueques calientes, colocarlos sobre una placa para horno y meterlos al horno en 200 °F (100 °C). Repetir con el resto de la mezcla.

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

Tortas de desayuno

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

Placas del lado: plancha abajo, parrilla arriba

Posición: semiabierta y abierta, y luego cerrada

Rinde 2 tortas

- **1 cucharada de aceite vegetal**
- **4 huevos**
- **2 panecillos tipo "Kaisersemmel", partidos longitudinalmente a la mitad**
- **½ aguacate**
- **2 onzas (55 g) de chorizo español, en rodajas oblicuas delgadas**
- **2 cucharadas de salsa verde comprada + un poco más para servir**
- **2 tajadas de queso Monterrey Jack**

1. Encender el Griddler® Cinco. Elegir la función "GRIDDLE" (plancha) y ajustar la temperatura a 350°F.

2. Después del precalentamiento, rociar 2 cucharaditas del aceite vegetal en la paca inferior. Romper los huevos en la placa inferior. Fijar el temporizador de cuenta progresiva en 5 minutos. Después de 3 minutos (cuando las claras están cuajadas y opacas), voltear los huevos. Al final del tiempo, colocar un huevo en la mitad inferior de cada panecillo. Reservar.

3. Mientras los huevos se están cociendo, dividir el aguacate uniformemente entre los dos panecillos, colocándolos en la mitad superior de cada panecillo. Aplastar el aguacate con un tenedor para que forme una capa uniforme. Reservar.

4. Después de cocinar los huevos, colocar el chorizo en la placa inferior y cerrar las placas. Ajustar la temperatura a 425°F. Al final del ciclo de precalentamiento, retirar el chorizo de la placa y colocarlo encima de los huevos, formando una capa uniforme.

5. Rociar cada sándwich con 1 cucharada de la salsa. Agregar una tajada de queso y cerrar cada sándwich con la mitad de panecillo con aguacate aplastado.

6. Cepillar la parte superior de cada sándwich con el aceite restante. Colocar ambos sándwiches en el Griddler®. Cerrar la unidad e iniciar la cuenta progresiva. Presionar ligeramente la agarradera por 20 segundos. Cocinar por aproximadamente 4 minutos, hasta que el queso esté derretido y que la parte superior de los sándwiches esté ligeramente dorada y tenga las marcas de la parrilla.

7. Retirar del Griddler® y dejar enfriar ligeramente. Cortar diagonalmente a la mitad. Servir con más salsa, al lado de cada sándwich.

Información nutricional por porción de 1 torta: Calorías 789 (59 % de grasa) • Carbohidratos 42 g Proteínas 39 g • Grasa 52 g • Grasa saturada 18 g Colesterol 435 mg • Sodio 1229 mg • Calcio 482 mg • Fibra 4 g

Tostadas francesas de pan Jalá

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

Placas del lado: plancha
Posición: abierta

Rinde 8 porciones

8 huevos grandes
2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa o regular
1 cucharada de extracto natural de vainilla
2 cucharadas de jarabe de arce/ maple puro
1 cucharadita de canela en polvo
1 pizca de nuez moscada rallada
1 a 2 pizcas de sal kosher
8 rebanadas gruesas de pan Jalá
Mantequilla sin sal o aceite de coco para engrasar las placas
Azúcar glasé para servir
Frutas frescas, para servir

1. Colocar los huevos, la leche, la vainilla, el jarabe de arce, la canela, la nuez moscada y la sal en un tazón mediano. Batir y verter la mezcla en un molde de 13 x 9 pulgadas (32 cm x 22 cm).

2. Remojar la mitad del pan en la mezcla de leche, dando vuelta a las rebanadas para que ambos lados estén saturados.

3. Mientras el pan se está remojando, encender el Griddler®. Elegir la función “GRIDDLE” (plancha) y ajustar la temperatura a 350°F.

4. Después del precalentamiento, colocar las rebanadas de pan en las placas calientes e iniciar la cuenta progresiva. Cocinar por 3½ a 4 minutos por lado. Mientras las tostadas francesas se están cocinando, poner a remojar las rebanadas restantes.

5. Retirar y reservar las tostadas francesas cocinadas; repetir con el resto del pan.

6. Para servir: espolvorear con azúcar glasé y servir con frutas frescas y jarabe de arce si desea.

Información nutricional por porción: Calorías 195 (32 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 7 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 172 mg • Sodio 208 mg • Calcio 116 mg • Fibra 1 g

Mini “hash browns” (croquetas de papas ralladas)

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

Placas del lado: plancha
Posición: abierta

Rinde 8 porciones

2 tazas (475 ml) de agua
2 cucharaditas + una pizca de sal kosher
1 libra (455 g) de papas Yukon Gold

1 pizca de pimienta negra reciénmolida
3 cucharadas aceite de oliva + un poco más para engrasar las placas

1. Colocar el agua y 2 cucharaditas de la sal en un tazón mediano. Batir hasta que la sal esté completamente disuelta; reservar.

2. Rallar las papas (rallado medio), usando el disco triturador medio de una procesadora de alimentos Cuisinart® o un rallador de caja. Colocar inmediatamente las papas ralladas en el agua salada y revolver varias veces. Escurrir las papas y colocarlas en una toalla limpia; estrujar para eliminar el agua.

3. Colocar las papas ralladas estrujadas en un tazón mediano y agregar la sal remanente, la pimienta y 3 cucharadas del aceite; revolver.

4. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRIDDLE" (plancha) y ajustar la temperatura a 425°F.

5. Después del precalentamiento, cepillar las placas con aceite y formar croquetas de ¼ de taza (colocar 4 croquetas por lado). Iniciar la cuenta progresiva. Aplastar ligeramente las croquetas con una espátula a prueba del calor. Cepillar la parte superior con aceite y asar por 6 a 8 minutos, hasta que la parte inferior esté dorada y crujiente. Voltear cuidadosamente cada croqueta y cocinar por 8 minutos adicionales.

6. Retirar de las placas y colocar en una rejilla mientras cocina la tanda siguiente.

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

Habichuelas asadas con pesto de nueces-menta

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

Placas del lado: parrilla
Posición: cerrada

Rinde ⅔ de taza (160 ml) de pesto y 2½ tazas de habichuelas

1 diente de ajo pequeño
1 cucharada de hojas de menta fresca
1 tira de 1 pulgada (2.5 cm) de cáscara de limón pelada
¼ taza (30 g) de nueces tostadas
1 cucharada de queso Parmesano rallado
2 cucharaditas de jugo de limón
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra
16 onzas (455 g) de habichuelas/judías verdes, limpias
1 cucharada de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
¼ cucharadita de ralladura de limón

1. Preparar el pesto de nueces-menta: colocar el ajo en el bol de una mini picadora. Procesar hasta que esté finamente picado. Raspar el bol y agregar la menta y la cáscara de limón. Pulsar para picar grueso. Agregar los ingredientes restantes, excepto el aceite de oliva. Pulsar para mezclar. Encender la procesadora y verter el aceite de oliva en el empujador; procesar hasta que la mezcla esté suave. Reservar.

2. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 425°F.

3. Revolver las habichuelas con el aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta. Después del precalentamiento, esparcir la mitad de las habichuelas en la placa inferior, en una sola capa. Cerrar las placas e iniciar la cuenta progresiva. Asar por aproximadamente 8 minutos, hasta que las habichuelas estén suaves y tengan las marcas de la parrilla. Colocar las habichuelas asadas en un cuenco grande y repetir con las habichuelas restantes.

4. Después de haber asado todas las habichuelas, agregar 2 cucharadas del pesto de nueces con menta y ralladura de limón*.

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

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 199 (72 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 3 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 565 mg • Calcio 100 mg • Fibra 5 g

Ensalada de durazno asado

Almuerzo de verano rápido, listo en tan solo minutos.

Función: parrilla
Posición: cerrada

Rinde 2 porciones

3 duraznos, partidos a la mitad
2 tazas llenas (120 g) de rúcula/rúgula/arúgula tierna
4 onzas (115 g) de queso Mozzarella fresco*
2 onzas (55 g) de jamón de Parma (Prosciutto)
1 cucharadita de reducción de vinagre balsámico
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva virgen extra
Sal kosher
Pimienta negra recién molida

1. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 400°F.

2. Después del precalentamiento, colocar los duraznos en la placa inferior, el lado cortado apuntando hacia abajo e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas y asar por aproximadamente 8 minutos, hasta que los duraznos estén suaves y tengan las marcas de la parrilla.

3. Mientras los duraznos se están asando, colocar la rúcula y el queso en un tazón grande. Agregar el aceite de oliva, la sal y la pimienta; revolver. Colocar la ensalada en el centro de un plato para servir redondo grande. Disponer los duraznos asado y el jamón de Parma encima de la ensalada. Rociar con la reducción de vinagre balsámico.

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

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

Ensalada de vegetales asados

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

Placas del lado: parrilla
Posición: cerrada

Rinde aproximadamente 8 tazas

1 pimiento dulce rojo mediano, en tiras de 1–1½ pulgadas (2.5 cm a 4 cm)
1 pimiento dulce amarillo mediano, en tiras de 1–1½ pulgadas (2.5 cm a 4 cm)
1 calabacín/calabacita ("zucchini") mediana, en tajadas horizontales de ¼ de pulgada (0.5 cm)
1 berenjena mediana, en tajadas horizontales de ¼ de pulgada (0.5 cm)
1 cebolla roja mediana, en pedazos , con la raíz intacta
½ libra (225 g) de espárragos, limpios y pelados
1 cucharada de jugo de limón fresco
¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
2 a 3 onzas (55 g a 85 g) de queso Ricotta Salata, desmenuzado
½ taza (100 g) de aceitunas negras "Kalamata" deshuesadas, picadas grueso
½ taza (30 g) de hojas de albahaca fresca

1. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 425°F.

2. Asar los vegetales en tandas, en la posición cerrada, hasta que estén suaves y tengan las marcas de la parrilla. Los pimientos se demoran aproximadamente 8 minutos, los calabacines 5 minutos, la berenjena 6 a 8 minutos, la cebolla roja 5 minutos, y los espárragos 3 a 4 minutos. Cuando todos los vegetales estén asados, colocarlos en un cuenco

grande, agregar el jugo de limón, el aceite de oliva, el queso, las aceitunas y las hojas de albahaca y revolver.

3. Servir inmediatamente.

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

Hamburguesas vegetarianas de frijoles negros

Repletas de proteínas y adornadas con coloridos vegetales ricos en vitaminas, estas hamburguesas les encantarán tanto a los vegetarianos como a los demás. Una procesadora de alimentos Cuisinart® facilitará la preparación, pero todos los ingredientes se pueden preparar fácilmente a mano.

Placas del lado: plancha

Posición: abierta

Rinde 6 hamburguesas

1 cucharada aceite de oliva + un poco más para engrasar las placas
2 dientes de ajo, finamente picados
¼ cebolla amarilla mediana a grande, finamente picada
½ cucharadita de sal kosher
1 pizca de pimienta negra recién molida
1 lata de 15 onzas (440 g) de frijoles negros, escurridos y enjuagados
½ chipotle en adobo picado + 1 cucharadita del adobo
½ taza (120 ml) de agua (aproximado; puede que no necesite toda el agua)
1 taza (185 g) de quinua cocinada
½ taza (100 g) de zanahoria picada
½ taza (100 g) de calabacín/calabacita picado
¼ taza (15 g) de cilantro fresco picado
6 panes para hamburguesas
1 aguacate, en tajadas

1. Calentar el aceite a fuego medio, en un sartén mediano. Cuando esté caliente, agregar el ajo, la cebolla y ¼ de cucharadita de la sal y de la pimienta. Saltear por aproximadamente 5 minutos, hasta que estén tiernos y fragantes. Agregar los frijoles negros, el chipotle, el adobo reservado y suficiente agua como para evitar que la mezcla se reseque. Cocinar por aproximadamente 10 minutos, hasta que los frijoles estén suaves y puedan majarse fácilmente (agregar más agua si es necesario).

2. Cuando los frijoles estén suaves, agregar la sal restante, la quinua, la zanahoria y el calabacín. Agregar 2 a 3 cucharadas más de agua, revolver y cocinar a fuego medio lento, parcialmente tapado, por aproximadamente 5 minutos, hasta que los vegetales empiecen a suavizarse.

3. Colocar la mezcla en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla picadora. Agregar el cilantro y pulsar 4 o 5 veces para majar la mezcla.

4. Encender el Griddler®. Elegir la función “GRIDDLE” (plancha) y ajustar la temperatura a 375°F.

5. Mientras la unidad se está calentando, preparar hamburguesas de ⅓ de taza de la mezcla. Nota: si la mezcla está demasiado caliente, permitir que se enfríe ligeramente primero.

6. Después del precalentamiento, cepillar las placas con aceite, colocar las hamburguesas en las placas e iniciar la cuenta progresiva. Cepillar la parte superior con aceite y cocinar por 3 a 4 minutos, hasta que la parte inferior esté dorada y que las hamburguesas empiecen a ponerse firmes. Después de este tiempo, dar la vuelta y cocinar por el otro lado por 3 a 4 minutos.

7. Para servir, colocar la hamburguesa en el pan y cubrir con tajadas de aguacate. Servir inmediatamente.

Información nutricional por hamburguesa: Calorías 236 (25 % de grasa) • Carbohidratos 36 g Proteínas 8 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1g Colesterol 0mg • Sodio 410 mg • Calcio 87 mg Fibra 5 g

Quesadillas de pollo “Buffalo”

No podrá parar de comer estas irresistibles quesadillas. Son perfectas para las fiestas y reuniones, ya que pueden mantenerse calientes en el horno después de cortarlas.

Placas del lado: plancha

Posición: cerrada

Rinde 6 quesadillas

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

1. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRIDDLE" (plancha) y ajustar la temperatura a 425°F.

2. Después del precalentamiento, colocar el pollo en la placa inferior. Cerrar las placas y asar por 8 minutos, hasta que el pollo esté completamente cocido. Retirar del Griddler® y dejar enfriar ligeramente. Cortar el pollo en trozos delgados y mezclar con 1½ tazas (355 ml) de la salsa "Buffalo". Reservar.

3. Mientras el pollo se está cocinando, mezclar el queso crema con ½ taza (120 ml) de la salsa "Buffalo". Esparcir aproximadamente 1 cucharada de la mezcla de queso crema en el centro de una tortilla, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm) todo alrededor. Rociar con ⅓ de taza de queso rallado. Añadir ½ cucharón del pollo y ⅓ de taza adicional de queso rallado. Esparcir otra cucharada del queso crema en otra tortilla, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm) todo alrededor. Colocar la tortilla con queso crema por encima de la tortilla con pollo, el lado con queso crema apuntando hacia abajo. Cepillar la parte superior con aceite vegetal.

4. Cuando el pollo esté listo, ajustar la temperatura del Griddler® a 375°F. Cuando la unidad alcance esta temperatura, colocar la quesadilla en la placa inferior y cerrar las placas. Cocinar por 3 a 3½ minutos, hasta que el queso esté derretido y que la parte superior de la quesadilla esté dorada y crujiente. Retirar del Griddler®, dejar que se enfríe ligeramente y cortar en 8 pedazos. Repetir con el resto de los ingredientes.

Información nutricional por porción (una quesadilla): Calorías 821 (54 % de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 53 g • Grasa 48 g • Grasa saturada 25g Colesterol 224 mg • Sodio 3414 mg • Calcio 656 mg • Fibra 2 g

Salmón a la "chermoula" con papas asadas

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

Placas del lado: parrilla abajo, plancha arriba
Posición: cerrada, y luego semiabierta y abierta

Rinde 1¾ tazas (415 ml) de marinada "chermoula" y 3 a 4 porciones de salmón y papas

Marinada "chermoula"
6 dientes pequeños de ajo
1 cucharadita de páprika
¾ cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
1 cucharadita de semillas de cilantro en polvo
½ cucharadita de comino en polvo
½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
4 tiras de 2 x ½ pulgadas (2.5 cm x 1.5 cm) de cáscara de limón pelada (sin la parte blanca)
¾ taza (45 g) de cilantro fresco, picado grueso
¼ taza (15 g) de perejil fresco, picado grueso
⅓ (80 ml) de jugo de limón fresco
2 cucharadas (30 ml) de vinagre de vino blanco
1 taza (235 ml) de aceite de oliva, reservando una cucharada
⅓ taza (45 g) de aceitunas negras deshuesadas, finamente picadas
1 libra (455 g) de salmón de aproximadamente 1½ pulgadas (4 cm) de grueso
2 papas "Russet" grandes (aproximadamente 455 g), restregadas

1. Preparar la marinada “chermoula”: colocar el ajo en el bol de una mini picadora. Pulsar para picar finamente. Agregar la páprika, ½ cucharadita de la sal, la pimienta, las semillas de cilantro, el comino, las hojuelas de pimiento rojo y la cáscara de limón. Pulsar hasta obtener una pasta. Colocar la mezcla en un tazón pequeño. Agregar el cilantro, el perejil, el jugo de limón y el vinagre. Agregar progresivamente el aceite de oliva, batiendo. Agregar las aceitunas. Colocar el salmón en un molde rectangular y cubrir con ½ taza (120 ml) de la marinada. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 1 a 2 horas. Dejar entibiar a temperatura ambiente antes de asar.

2. Veinte minutos antes de cocinar el salmón, cortar las papas en rodajas de ¼ de pulgada (0.5 cm). Colocar las papas en un tazón grande y agregar la cucharada de aceite de oliva y la sal restantes. Revolver para mezclar.

3. Encender el Griddler®. Elegir la función “GRILL” (parrilla) y ajustar la temperatura a 425°F.

4. Después del precalentamiento, colocar las rodajas de papa en la placa inferior, sin superponerlas. Cerrar las placas, iniciar la cuenta progresiva y asar por 16 minutos, hasta que las papas estén completamente cocidas, doradas y crujientes. Colocar las papas asadas en un plato para servir grande y cubrir sin apretar con papel de aluminio.

5. Colocar el salmón en la placa inferior. Iniciar la cuenta progresiva y cocinar por 8 a 9 minutos. Luego, voltear el salmón, ajustar la temperatura a 400°F y cocinar por aproximadamente 6 minutos adicionales, hasta el punto deseado.

6. Cuando el salmón esté cocido, colocarlo en un plato para servir y rociarlo con 2 a 3 cucharadas de la marinada “chermoula” restante. Servir el salmón con las papas asadas.

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

Sándwiches cubanos

Estos sándwiches asados en los cuales el jamón y el queso se juntan “mágicamente” son inspirados del tradicional sándwich cubano. Son una excelente manera de usar las sobras de chuletas de cerdo al estilo latino (página 22).

Placas del lado: parrilla
Posición: cerrada

Rinde 6 porciones (2 sándwiches grandes)

2 panecillos suaves largos
1 cucharada + 1 cucharadita de mostaza de Dijon o regular
4 a 6 onzas (115 g a 170 g) de queso suizo rebanado
4 a 6 onzas (115 g a 170 g) de cerdo asado, en tajadas
4 a 6 onzas (115 g a 170 g) de jamón, en tajadas
4 onzas (115 g) de pepinos encurtidos, finamente rebanados horizontalmente
1 cucharadita (5 ml) de aceite de oliva

1. Cortar los panecillos longitudinalmente a la mitad y colocarlos en una superficie plana. Untar mostaza en ambos lado de cada panecillo. Colocar una rebana de queso suizo en la parte inferior de cada panecillo. Agregar el cerdo, el jamón y las rebanadas de pepinos encurtidos. Agregar el queso restante y cerrar cada sándwich. Cepillar la parte superior con aceite de oliva.

2. Instalar las placas del Griddler® del lado “parilla”. Encender la unidad. Elegir la función “GRILL” (parrilla) y ajustar la temperatura a 375°F.

3. Después del precalentamiento, colocar los sándwiches en la placa inferior y liberar la bisagra flotante. Cerrar las placas, presionando firmemente. Iniciar la cuenta progresiva. Seguir presionando la agarradera por aproximadamente un minuto. Luego, seguir asando por aproximadamente 6 minutos, hasta que el pan esté crujiente y que el queso esté derretido.

4. Cortar los sándwiches en pedazos para servir.

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

Kebabs al estilo griego

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

Placas del lado: parrilla

Posición: abierta

Rinde 10 kebabs

2 libras (910 g) de paleta de cerdo, sin mucha grasa
¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón fresco
1 cucharadita de sal kosher
1 cucharadita de orégano seco
½ cucharadita de pimienta
1 cebolla roja pequeña, en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm)
1 pinta (475 g) de tomates de pera
Pan pita para servir (opcional)
Salsa Tzatziki* para servir (opcional)
10 pinchos de madera

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

2. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 425°F.

3. Después del precalentamiento, disponer los kebabs en las placas calientes e iniciar la cuenta progresiva. Asar los kebabs, dándole la vuelta, por 25 a 30 minutos, hasta que estén bien cocidos. Nota: también puede asar los kebabs en la posición cerrada por 5 a 6 minutos.

4. Servir con pan pita y salsa Tzatziki si desea.

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

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

Pizza de tocino y aceitunas asada

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

Placas del lado: plancha

Posición: semiabierta, cerrada y abierta

Rinde 4 a 6 porciones

6 lonchas de tocino
12 onzas (340 g) de masa de pizza fresca
⅓ taza (80 ml) de salsa de pizza
2 cucharadas de aceitunas negras deshuesadas, en rodajas
2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva

1. Colocar el tocino en la placa inferior. Encender el Griddler® y elegir la función "GRIDDLE" (plancha). Ajustar la temperatura a 425°F. Cuando el tocino esté bien dorado y crujiente, colocarlo en un plato. Una vez frío, desmenuzarlo y reservar.

2. Estirar la masa de pizza para formar un rectángulo del tamaño de la placa. Colocar la masa de pizza en la placa inferior y cerrar las placas. Asar por aproximadamente 4 minutos, hasta que ambos lados estén ligeramente dorados. Abrir las placas y voltear la pizza. Ajustar la temperatura a 400°F.

3. Cubrir la masa de pizza parcialmente cocida con salsa de pizza, aceitunas y el tocino desmenuzado. Cepillar la orilla de la pizza con aceite de oliva.

4. Iniciar la cuenta progresiva. Asar por 6 a 8 minutos, en la posición semiabierta, hasta que la parte de abajo de la pizza

esté crujiente y que la masa esté bien cocida.

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

Hamburguesas con cebolla caramelizada y queso Gruyère

Estas hamburguesas al estilo francés son ricas y deliciosas.

Placas del lado: parrilla abajo, plancha arriba

Posición: abierta

Rinde 4 hamburguesas

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

1. Colocar la cebolla, 2 cucharadas del aceite y ¼ de cucharadita de la sal en un tazón; revolver. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 425°F.

2. Después del precalentamiento, colocar la cebolla en la placa superior. Asar por aproximadamente 20 minutos, hasta que esté suave. Cuando la cebolla esté suave, agregar 1 cucharada de agua y revolver hasta que el agua se haya evaporado. Repetir estos pasos por aproximadamente 10 minutos más, hasta que la cebolla esté muy suave y caramelizada.

3. Mientras la cebolla se está cocinando, colocar los panecillos en la placa inferior, el lado cortado apuntando hacia abajo. Tostar por 2 a 3 minutos, hasta que estén ligeramente crujientes. Reservar.

4. Cuando el pan esté tostado, formar con la carne molida 4 hamburguesas de 6 onzas (170 g) cada una. Sazonar ambos lados uniformemente con sal y pimienta. Cepillar con aceite de oliva.

5. Colocar las hamburguesas en la placa inferior y cocinar hasta el punto deseado. Cubrir las hamburguesas con queso y colocarlas en la parte inferior de los panecillos tostados. Añadir cebolla caramelizada, y luego la otra mitad de los panecillos. Servir.

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

Panini italianos de pollo asado

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

Placas del lado: parrilla

Posición: cerrada

Rinde 4 Panini

3 pechugas grandes de pollo (aproximadamente 1½ libras/680 g en total) deshuesadas y sin piel, cortadas longitudinalmente a la mitad
¼ taza (60 ml) + 2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva
1½ cucharaditas de condimento italiano
1 cucharadita de sal kosher
4 panecillos de ciabatta, partidos longitudinalmente a la mitad
4 rodajas de pimientos dulces rojos asados (en lata)
1 taza (30 g) de rúcula/rúgula/arúgula fresca
½ libra (225 g) de Mozzarella fresca, en rodajas delgadas

1. Encender el Griddler®. Ajustar la temperatura a 425°F. Mientras la unidad se está calentando, restregar las pechugas con 2 cucharaditas del aceite de oliva y el condimento italiano.

2. Después del precalentamiento, colocar las pechugas en la placa inferior e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas y asar las pechugas por aproximadamente 6 minutos, hasta que estén bien cocidas y tengan las marcas de la parrilla. Retirar el pollo de la placa y dividirlo entre las 4 mitades inferiores de panecillo.

3. Agregar 1 rodaja de pimiento rojo asado y un cuarto de la rúcula. Rociar con 2 cucharaditas del aceite de oliva y una pizca de sal. Agregar el queso y cerrar los

sándwiches. Cepillar la parte superior con aceite de oliva.

4. Colocar dos sándwiches en la parte de atrás de la placa inferior. Cerrar las placas e iniciar la cuenta progresiva. Presionar la agarradera por 1 minuto, y luego seguir asando por 5 minutos adicionales, hasta que el pan esté crujiente y que el queso esté derretido. Repetir con el resto de los panini. Cortar a la mitad antes de servir.

Información nutricional por porción: Calorías 234 (47 % de grasa) • Carbohidratos 37 g Proteínas 57 g • Grasa 37 g • Grasa saturada 10 g Colesterol 142 mg • Sodio 1273 mg • Calcio 234 mg • Fibra 1 g

Chuletas de cerdo al estilo latino

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

Placas del lado: parrilla

Posición: cerrada

Rinde 4 porciones

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

1. Colocar la cebolla, el ajo, el jugo de naranja, el jugo de lima/limón verde y el cilantro en un tazón; revolver.

2. Agregar las chuletas de cerdo y revolver para cubrirlas con marinada. Cubrir y refrigerar por aproximadamente 3 horas.

3. Justo antes de asar, retirar las chuletas de la marinada, secarlas ligeramente con papel absorbente y sazonar ambos lados con sal y pimienta.

4. Instalar las placas del Griddler® del lado "parilla". Encender la unidad. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 450°F.

5. Después del precalentamiento, colocar las chuletas en la placa inferior, cerrar las placas e iniciar la cuenta progresiva. Asar por aproximadamente 5 minutos, hasta que la temperatura interna de la parte más gruesas de las chuletas alcance 145°F (63°C).

6. Dejar reposar por aproximadamente 5 minutos antes de servir.

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

Fajitas de camarones

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

Placas del lado: parrilla abajo, plancha arriba

Posición: semiabierta y abierta

Rinde aproximadamente 8 fajitas (usando 3 camarones por fajita)

1 libra (455 g) de camarones grandes congelados, descongelados y pelados
3 cucharadas de aceite de oliva
1 diente de ajo grande, finamente picado
¾ cucharadita de chile en polvo
1 pizca de comino en polvo
2 pimientos dulces (de cualquier color), en tiras delgadas
1 cebolla roja pequeña, en tiras delgadas
½ cucharadita de sal kosher
1 pizca de pimienta
1 pizca de ajo en polvo
1 cucharada de cilantro, picado grueso
1 cucharada (15 ml) de jugo de lima/limón verde fresco
4 pinchos de madera, cortados a la mitad (opcional)
Tortillas de trigo pequeñas
Pedazos de lima/limón verde, para servir

Guacamole, para servir (opcional)
Salsa mexicana, para servir (opcional)
Crema agria, para servir (opcional)

1. Secar bien los camarones con papel absorbente. Colocar los camarones en un tazón pequeño o una bolsa de plástico hermética. Agregar 2 cucharadas del aceite de oliva, el ajo, el chile en polvo y el comino. Revolver para cubrir. Refrigerar por 20 minutos.

2. Mientras los camarones se están marinando, revolver los pimientos y la cebolla en el aceite restante. Rociar con ¼ de cucharadita de sal, una pizca de pimienta y el ajo en polvo. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRIDDLE" (plancha) y ajustar la temperatura a 425°F.

3. Después del precalentamiento, colocar los pimientos y las cebollas en las placas. Fijar el temporizador en 15 minutos y cocinar, revolviendo ocasionalmente con pinzas con puntas de silicona, hasta que estén suaves y dorados.

4. Al final del tiempo, colocar los pimientos y las cebollas en la otra placa mientras cocina los camarones. Cuando los camarones están cocinados, colocar la mezcla de pimientos y cebollas en un tazón y agregar el cilantro picado.

5. Sacar los camarones marinados del refrigerador. Agregar el jugo de lima/limón verde y la sal restante. Si usa pinchos (opcional), insertar 3 camarones en cada pincho. Iniciar la cuenta progresiva. Colocar los pinchos en la placa inferior y cocinar por 5 minutos por un lado y por 3 minutos por el otro lado, hasta que los camarones estén opacos. También puede cocinar los camarones directamente en la placa inferior, por la misma cantidad de tiempo. Colocar los camarones en un plato para servir.

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

Información nutricional por porción (1 fajita):
Calorías 196 (40 % de grasa) • Carbohidratos 16 g Proteínas 13 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 1 g Colesterol 85 mg • Sodio 418 mg • Calcio 76 mg • Fibra 1 g

Bistec de falda con salsa chimichurri

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

Placas del lado: parrilla
Posición: semiabierta o abierta
Rinde 3 a 4 porciones y 1 taza (235 ml) de salsa

Salsa:
4 dientes de ajo, finamente picados
½ cucharadita de sal
1 pizca de comino en polvo
1 pizca de hojuelas de pimiento rojo
1 cucharada (15 ml) + 2 cucharaditas (10 ml) de vinagre de vino tinto
⅔ taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra
¼ taza (15 g) de hojas de perejil fresco, picadas grueso
2 cucharadas llenas de hojas de orégano fresco, picadas grueso

Bistec:
1 libra (455 g) de bistec de falda de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm) de espesor
2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta blanca recién molida

1. Preparar la salsa chimichurri: colocar los 5 primeros ingredientes en un tazón pequeño; revolver, mientras agrega el aceite de oliva. Luego, incorporar el perejil y el orégano. Cubrir y dejar reposar para combinar los sabores.

2. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 450°F.

3. Mientras la unidad se está calentando, sazonar ambos lados del bistec con aceite de oliva, sal y pimienta.

4. Después del precalentamiento, colocar el bistec en la placa inferior. Iniciar la cuenta progresiva. Cocinar por 6 minutos por un lado y por 4 a 5 minutos por el otro lado, hasta el punto deseado.

5. Retirar el bistec de la placa y dejarlo reposar por 5 minutos en una tabla de

cortar. Cortar en tajadas, en contra del grano. Servir, rociando una cucharada de salsa encima de la carne.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones): Calorías 789 (59 % de grasa) Carbohidratos 42 g • Proteínas 39 g • Grasa 52 g Grasa saturada 18 g • Colesterol 435 mg • Sodio 1229 mg Calcio 482 mg • Fibra 4 g

Panini de aguacate, queso y tomate

Ingredientes simples con máximo sabor.

Placas del lado: parrilla

Posición: cerrada

Rinde 2 sándwiches

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

1. Cortar los panecillos a la mitad y colocarlos en una superficie plana. Esparcir el aguacate en la mitad inferior de cada panecillo. Sazonar con la mitad de la sal y de la pimienta. Agregar rodajas de tomate. Sazonar con la sal y la pimienta restantes.

2. Agregar el queso, cerrar los sándwiches y cepillar la parte superior de cada panecillo con aceite de oliva.

3. Instalar las placas del Griddler® del lado "parilla". Encender la unidad. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 375°F.

4. Después del precalentamiento, colocar los sándwiches en el centro de la placa inferior. Liberar la bisagra flotante y cerrar las placas, presionando la agarradera. Iniciar la cuenta progresiva.

5. Asar por aproximadamente 7 minutos, hasta que el pan esté crujiente y que el queso esté derretido.

Información nutricional por porción de ½ sándwich (basada en 4 porciones): Calorías 172 (55 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 8 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 19 mg Sodio 361 mg • Calcio 174 mg • Fibra 2 g

Panini de crema de chocolate y avellanas con fresas

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

Placas del lado: parrilla

Posición: cerrada

Rinde 2 Panini

2 "brioches" (bollos) o "croissants" (cruasán/medialuna)
Aceite vegetal o mantequilla suave para cepillar
¼ taza (60 ml) de crema para untar de chocolate y avellanas
1 pizca de sal kosher
2 a 3 fresas grandes, peladas y cortadas en rodajas (necesita suficientes rodajas para cubrir la parte inferior del bollo)

1. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 400°F.

2. Mientras la unidad se está calentando, armar los panini. Cortar los bollos/cruasanes horizontalmente a la mitad. Cepillar la parte externa con aceite o mantequilla. Untar la crema de chocolate en la parte de adentro. Rociar con un poco de sal. Cubrir la mitad inferior de cada bollo/cruasán con una capa de rodajas de fresa.

3. Cerrar los panini.

4. Después del precalentamiento, colocar los panini en la placa inferior e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas, presionando la agarradera por 20 segundos, y luego asar por aproximadamente 3 minutos, hasta que el relleno esté caliente y que los panini tengan las marcas de la parrilla.

5. Retirar de la placa y dejar enfriar por 1 minuto. Cortar cada panini a la mitad y servir tibio.

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

Piña asada

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

Placas del lado: parrilla
Posición: cerrada

Rinde 8 porciones

1 piña fresca mediana, pelada , descarozada y cortada en 8 rodajas
5 a 8 cucharaditas (25 g a 410 g) de azúcar granulada
¼ cucharadita de canela en polvo

1. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 375°F.

2. Colocar el azúcar y la canela en un bol pequeño; revolver. Espolvorear la mezcla uniformemente en ambos lados de la piña

3. Después del precalentamiento, colocar la mitad de la piña en la placa inferior e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas y asar por aproximadamente 8 minutos, hasta que la piña esté suave y tenga las marcas de la parrilla. Repetir con las rodajas restantes.

4. Servir inmediatamente.

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

Panini de malvaviscos con chocolate

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

Placas del lado: parrilla
Posición: cerrada

Rinde 2 Panini

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

1. Encender el Griddler®. Elegir la función "GRILL" (parrilla) y ajustar la temperatura a 400°F.

2. Mientras a unidad se está calentando, armar los panini. Cortar los bollos/ cruasanes horizontalmente a la mitad. Cepillar la parte externa con aceite o mantequilla. Dividir los pedacitos de chocolate entre los sándwiches, esparciéndolos en la mitad inferior de los bollos/cruasanes. Cubrir con las mitades de malvavisco. Cerrar los panini.

3. Después del precalentamiento, colocar los panini en la placa inferior e iniciar la cuenta progresiva. Cerrar las placas, presionando la agarradera por 20 segundos, y luego asar por aproximadamente 3 minutos, hasta que los panini tengan las marcas de la parrilla y que los malvaviscos estén derretidos.

4. Retirar de la placa y dejar enfriar por 1 minuto. Cortar cada panini a la mitad y servir tibio.

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

GUÍA DE COCCIÓN/TEMPERATURA

ALIMENTO	PREPARACIÓN	PLACA/ POSICIÓN	TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDOS
Tocino	Disponer en una capa.	“Parrilla” o “plancha”; posición semiabierta o abierta.	Colocar el tocino en las placas frías. Ajustar la temperatura a 425°F; asar hasta el punto deseado. Necesitará 20 a 25 minutos para cocinar 1 libra (455 g) de tocino (en la posición abierta).
Res (bistec deshuesado)	Hasta 2 pulgadas (5 cm) de espesor. Sazonar al gusto. Escurrir antes de asar si ha marinado la carne. Para mejores resultados, dejar entibiar a temperatura ambiente.	“Parrilla”; posición cerrada, semiabierta o abierta.	En la posición cerrada: precalentar las placas en “SEAR”/450°F. Colocar los bistecs en la placa inferior y cerrar las placas. Sellar la carne por 2 minutos, y luego seguir asando por 2 a 10 minutos, dependiendo del grosor y del punto deseado. Dejar reposar por 5 minutos antes de servir. En la posición semiabierta o abierta: precalentar las placas a 450°F; colocar los bistecs en las placas. Asar por 4 a 6 minutos por lado, dependiendo del grosor y del punto deseado. Dejar reposar por 5 minutos antes de servir. Vuelta y vuelta/casi cruda: 125°F a 130°F Poco hecha: 130°F to 135°F No muy hecha: 140°F a 145°F Al punto: 150°F a 155°F Bien hecha: 160°F+
Pollo, pechugas (deshuesadas)	Ablandar la carne hasta que tenga 1 pulgada (2.5 cm) o menos de espesor.	“Parrilla”; posición cerrada	Precalentar las placas a 400°F; asar por 7 a 9 minutos. La temperatura interna de la carne debe alcanzar 165 °F (74 °C) y el jugo debe salir claro.
Pollo, muslos (deshuesados)	Abrir a un espesor uniforme.	“Parrilla”; posición cerrada	Precalentar las placas a 400°F; asar por 8 a 10 minutos. La temperatura interna de la carne debe alcanzar 170 °F (77 °C) y el jugo debe salir claro.
Filetes de pescado	1 a 2 pulgadas (2.5 cm a 5 cm) de espesor.	“Parrilla”; posición cerrada	Precalentar las placas a 400°F; asar por 10 a 18 minutos en la posición cerrada o 6 a 10 minutos en la posición abierta.
“Bistec” de pescado (espada, albacora, atún, salmón)	No más de 2 pulgadas (5 cm) de grueso.	“Parrilla”; posición cerrada, semiabierta o abierta.	Precalentar las placas a 400°F; asar por 10 a 15 minutos en la posición cerrada o 5 a 10 minutos en la posición abierta.
Res, hamburguesas	Las hamburguesas deben tener el mismo peso y el mismo grosor.	“Parrilla”; posición cerrada, semiabierta o abierta.	Precalentar las placas a 450°F. Colocar las hamburguesas en la placa inferior y cerrar las placas. Asar por 4 a 8 minutos, dependiendo del grosor y del punto deseado. En la posición semiabierta o abierta, asar por 5 a 6 minutos por lado.
Salchichas crudas	Pinchar con los dientes de un tenedor o la punta de un cuchillo.	“Parrilla” o “plancha”; posición cerrada.	Precalentar las placas a 400°F. Colocar las salchichas en la placa inferior. Las ranuras de la parrilla son perfectas para mantener las salchichas en su puesto y hacen que sea más fácil darle la vuelta. Cerrar las placas. Asar por 10 a 15 minutos, dependiendo del grosor de las salchichas.

Panini	Cepillar el exterior del pan con aceite o mantequilla derretida antes de asar.	“Parrilla” o “plancha”; posición cerrada.	Precalentar las placas a 400°F. Colocar los sándwiches en la placa inferior. Cerrar las placas. Asar por 4 a 6 minutos, dependiendo del grosor de los sándwiches.
Quesadillas	Preparar las quesadillas, de acuerdo a su receta favorita.	“Parrilla”; posición cerrada	Precalentar las placas a 400°F. Colocar las quesadillas en la placa inferior y cerrar las placas. Asar por 2 a 3 minutos, dependiendo del grosor de las quesadillas y del tipo de relleno.
Huevos	Fritos o fritos vuelta y vuelta. Hasta 4 huevos por placa.	“Plancha”; posición semiabierta o abierta.	Precalentar las placas 350°F. Romper los huevos directamente en las placas calientes. Cocinar por 3 a 3½ minutos, hasta que las claras estén cuajadas. Dar la vuelta y seguir cociendo hasta el punto deseado.
Tostadas francesas	Remojar el pan en la mezcla.	“Plancha”; posición semiabierta o abierta.	Precalentar las placas 350°F. Cocinar por 3 a 5 minutos, dependiendo del grosor de las rebanadas. Dar la vuelta. Cocinar por 2 a 3 minutos adicionales.
Vegetales	Cortar los vegetales en pedazos uniformes. Sazonar o marinar si desea.	“Parrilla”; posición semiabierta, abierta o cerrada (si usa la posición cerrada, los vegetales deben tener el mismo grosor).	Precalentar las placas 400°F; asar los vegetales hasta que estén tiernos, entre 10 y 30 minutos dependiendo del tipo de vegetales.
Chuletas de cerdo	½ a 1 pulgada (1.5 cm a 2.5 cm) de espesor.	“Parrilla”; posición cerrada o abierta.	En la posición cerrada: asar por 10 minutos en 400°F. En la posición abierta: asar por 5 a 6 minutos por lado. La temperatura interna debe alcanzar de 145 °F (63 °C)

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE090455

IB-15045-ESP-C