

Cuisinart®

INSTRUCTION
AND RECIPE
BOOKLET



Cuisinart® Griddler® Grill & Panini Press

GR-11

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

CONTENTS

Important Safeguards	2
Parts and Features	3
Before the First Use	3
Assembly Instructions	4-5
Operating Instructions	6
User Maintenance	6
Cleaning and Care	6
Storage	7
Warranty	7

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.**
3. Do not touch hot surfaces; use handle.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD OR PLUG** in water or other liquids.
5. This appliance should not be used by or near children.
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 Customer 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 intended use.
13. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, 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 may be used if care is exercised in their use.

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

NOTICE

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

PARTS AND FEATURES

1. Base and Cover

Solid construction with stainless steel self-adjusting cover.

2. Panini-Style Handle

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

3. Removable Grill Plates

Perfect for grilling sandwiches, steak, burgers, chicken and vegetables. Nonstick and dishwasher safe for easy cleanup.

4. Indicator Lights

Signal Power On and Ready to Cook.

5. Drip Tray

Collects grease and can be removed from base for easy cleanup (dishwasher safe).

6. Plate Release Buttons

Push in to release and remove cooking plates.

7. Hinge Release Button

Allows the cover to lie back for cooking in the flat position.

8. Adjustable Front Feet

Tilt the unit to increase grease drainage.

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

BEFORE THE FIRST USE

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

Before using your Cuisinart® Griddler® Grill & Panini Press for the first time, wipe the base and cover with a damp cloth. Thoroughly clean cooking plates and drip tray. The plates and drip tray are dishwasher safe. Refer to **Assembly Instructions** (page 4) for plate removal.

Contact Grill

Use the Griddler® Grill & Panini Press as a Contact Grill to cook burgers, boneless pieces of meat, 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 plates combined with the grease spout at the rear of the plates allow the grease to drip from the meat and drain off the plates.

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

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

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

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

Panini Press

Use the Griddler® Grill & Panini Press 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 plates to toast

the bread and warm the sandwich. Experiment making a variety of savory or sweet sandwiches for any meal. We recommend using fresh-baked bread to produce the best-tasting panini. Popular breads used for panini are focaccia (a flat bread frequently baked with rosemary, salt and onion on top), michetta (a small round roll with a crisp crust), ciabatta (a rectangular bread with a slightly domed crust) and thick slices of classic Italian bread.

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

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

Full Grill

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



“Full Grill” refers to using the Griddler® Grill & Panini Press 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.

Cooking on the Full Grill is a versatile method of using the Griddler® Grill & Panini Press. With the Full Grill, you have double the surface area for grilling. You have the option of cooking different types of foods on separate plates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food.

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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

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



Open Position – Upper plate/cover is open and in the 100° position.

Open the cover to this position before using the Griddler® Grill & Panini Press as a Contact Grill or Panini Press.



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

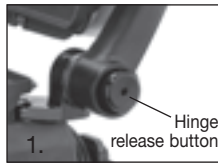


The cover will stay in the open position until you lower the handle for cooking. When this is done, the hinge will release itself so that the upper plate lies flat on the top of the food you are preparing. This allows you to cook your food evenly from both top and bottom. When you lift the handle to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

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



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

To insert cooking plates

Adjust the Griddler® Grill & Panini Press to the flat position. Insert one plate at a time. Each plate is designed to fit in either the upper housing or the lower housing of the Griddler® Grill & Panini Press.



If you are facing the Griddler® Grill & Panini Press, 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® Grill & Panini Press around and insert the second plate into the upper housing as you did with the first plate.

To remove cooking plates

1. Once the Griddler® Grill & Panini Press has cooled, adjust to the flat position. Locate the plate release buttons:
 - a. Lower plate release button located on right side of the base.
 - b. Upper plate release button located at the front forward-facing top cover in the center. Press firmly on button and the plate will pop up slightly from the base.
2. Grasp the plate with two hands, slide it out from under the metal brackets, and lift it out of the base.



To position drip tray

Slide the drip tray into the front of the base at the center according to the instruction on the tray.



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

To adjust front feet

If grilling meats or other food where adequate grease drainage is required, raise the two front feet located at the underside of the grill to engage tilt feature.



OPERATING INSTRUCTIONS

Once the Griddler® Grill & Panini Press is assembled properly, plug the cord into a standard electrical outlet. The red indicator light will illuminate to indicate that the power is on.

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

We recommend you preheat in the closed position. It may take up to 8 minutes to reach operating temperature. When the thermostat has reached operating temperature, the green indicator light will indicate that the Griddler® Grill & Panini Press is ready for cooking. During operation, the light will continue to turn on and off as the thermostat regulates the temperature. This is normal.

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

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

The lower housing is made of plastic, and while it will become very warm, it will not burn you. If you need to move the Griddler® Grill & Panini Press during cooking, be sure to handle it from the base only while wearing oven mitts. Do not touch the cover.

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

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

USER MAINTENANCE

- Never use metal utensils, as they will scratch the nonstick plates. Instead, use only wooden or heat-proof plastic utensils.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plates.
- In between recipes, use a wooden or heat-proof plastic utensil to scrape excess food buildup through grease channels and into drip cup, then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with next recipe.
- Allow the Griddler® Grill & Panini Press to cool down completely (at least 30 minutes) before cleaning.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

CLEANING AND CARE

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

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

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

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

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

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

STORAGE

Always make sure the Griddler® Grill & Panini Press is cool and dry before storing. The power cord can be wrapped around the back of the base for storing.



repair, replacement, and shipping and handling of such nonconforming products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

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

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

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

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

WARRANTY

Limited One-Year Warranty

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Griddler® Grill & Panini Press that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Griddler® Grill & Panini Press will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 1 year from the date of original purchase.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

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

©2013 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Printed in China

13CE000807

E IB-11499-ESP

RECIPES

Breakfast Danish Panini	10
Grilled PB and Banana Panini	10
Tomato, Prosciutto and Mozzarella Panini	10
Smoked Turkey, Roasted Pepper and Swiss Cheese Panini with Pesto Mayo . . .	11
Grilled Cheese with Tomato and Avocado	11
Grilled Reuben	12
Grilled BLT with Cheddar	12
Brie, Apple and Onion Panini	13
Grilled Flatbread	13
Classic Tomato Bruschetta	14
Grilled Antipasto	14
Sliders	15
Easy Quesadillas for Two	15
Grilled Steak with Scallion Butter	15
Grilled Scampi-Style Shrimp	16
Grilled Herb Chicken	16
Chocolate Panini	17
S'mores Panini	17
Grilled Pineapple Sundae	17

Breakfast Danish Panini

A sweet Danish-like breakfast treat, perfect with a cup of coffee.

Makes 2 panini

- 4 slices cinnamon raisin bread**
- 2 teaspoons unsalted butter, softened**
- 2 ounces cream cheese, softened**
- pinch kosher salt**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- 2 tablespoons apricot jam (raspberry or strawberry works well too)**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Brush one side of each slice of bread with the butter. Lay 2 slices of bread on a work surface, buttered side down.
3. In a small mixing bowl, stir the cream cheese, salt, vanilla and sugar together until smooth. Divide evenly and spread on top of two of the non-buttered sides of the bread. Spread 1 tablespoon of the jam on top of each. Top with remaining bread, buttered side up.
4. Place sandwiches on the bottom grill plate and close. Grill panini for 2 minutes, or until lightly toasted.
5. Let rest for 1½ to 2 minutes. Cut in half on the diagonal and serve warm.

Nutritional information per panini:
Calories 406 (39% from fat) • carb. 55g • pro. 8g
• fat 18g • sat. fat 10g • chol. 38mg • sod. 429mg
• calc. 423mg • fiber 2g

Grilled PB and Banana Panini

This sandwich was made famous by Elvis. You can use all natural peanut butter, our preference, but you may want to increase the amount of honey to make it a bit sweeter.

Makes 2 panini

- 4 slices white or whole-wheat sandwich bread**
- 2 teaspoons unsalted butter, softened**
- 2 tablespoons creamy peanut butter**
- pinch kosher salt**
- 1 teaspoon honey (use about 2 teaspoons if using unsweetened/**

natural peanut butter)

- 1 large banana, sliced into thin rounds**

1. Preheat grill in the closed position. Brush one side of each slice of bread with the butter. Lay 2 slices of bread on a work surface, buttered side down. Top the two slices evenly with the peanut butter, salt and honey. Then layer the banana slices evenly on each. Top with remaining bread, buttered side up.
2. Place sandwiches on the bottom grill plate and close. Grill panini for 2 to 2½ minutes, or until lightly toasted.
3. Let rest for 1 minute. Cut in half on the diagonal and serve warm.

Nutritional information per panini:
Calories 429 (30% from fat) • carb. 63g
• pro. 15g • fat 15g • sat. fat 4g • chol. 10mg
• sod. 547mg • calc. 313mg • fiber 9g

Tomato, Prosciutto and Mozzarella Panini

Be sure to use the freshest ingredients for this classic Italian sandwich.

Makes 2 panini

- 4 slices ciabatta**
- ½ tablespoon olive oil**
- 1 ounce (2 thin slices) prosciutto**
- 1 plum tomato, cut into ¼-inch slices**
- 4 fresh basil leaves**
- 2 ounces fresh mozzarella, sliced**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Brush one side of each slice of bread with the oil. Lay 2 slices of bread on a work surface, oiled side down. Build the sandwiches in this order: prosciutto, tomato, basil and cheese, evenly dividing the ingredients between the sandwiches. Top with remaining bread, oiled side up.
3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close, applying medium pressure to the handle for 30 seconds. Grill panini for 4 to 5 minutes, or until cheese is melted and bread is nicely toasted.

4. Let rest for 1 to 2 minutes. Cut in half on the diagonal and serve warm.

Nutritional information per panini:

*Calories 313 (38% from fat) • carb. 31g • pro. 15g
• fat 13g • sat. fat 4g • chol. 22mg • sod. 780mg
• calc. 108mg • fiber 2g*

Smoked Turkey, Roasted Pepper, and Swiss Cheese Panini with Pesto Mayo

This hearty sandwich is full of gourmet flavor.

Makes 2 panini

- 1 **tablespoon mayonnaise**
- 1 **tablespoon pesto**
- 4 **slices artisan wheat bread**
- 2 **teaspoons olive oil**
- 4 **ounces thinly sliced smoked turkey**
- 1 **roasted red pepper, drained and sliced into ½-inch strips**
- 2 **thin slices red onion (about ¼ small red onion)**
- 2 **ounces Swiss cheese, sliced (about 4 slices)**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Combine the mayonnaise and pesto in a small bowl; reserve. Brush one side of each slice of bread with the oil. Lay 2 slices of bread on a work surface, oiled side down and spread with the pesto mayonnaise. Build the sandwiches in this order: turkey, pepper, onion and cheese, evenly dividing the ingredients between the sandwiches. Top with remaining bread, oiled side up.
3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close, applying light pressure to the handle for 20 seconds. Grill panini for 4 to 5 minutes, or until the cheese is melted and the bread is nicely toasted.
4. Let rest for 1 to 2 minutes. Cut in half on the diagonal and serve warm.

Nutritional information per panini:

*Calories 440 (49% from fat) • carb. 33g • pro. 23g
• fat 24g • sat. fat 7g • chol. 60mg • sod. 1126mg
• calc. 350mg • fiber 4g*

Grilled Cheese with Tomato and Avocado

The perfect summer sandwich when tomatoes are perfectly ripe.

Makes 2 panini

- 4 **slices sourdough or hearty Italian or wheat bread**
- 2 **teaspoons olive oil**
- 2 **ounces Cheddar, sliced (about 3 to 4 thin slices)**
- ½ **medium avocado, sliced**
- 1 **plum tomato, cut into ¼-inch slices**
- ¼ to ½ **teaspoon kosher salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- 2 **teaspoons mayonnaise**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Brush one side of each slice of bread with the oil. Lay 2 slices of bread on a work surface, oiled side down. Build the sandwiches in this order: ½ of the cheese, avocado, tomato, salt and pepper and remaining ½ of cheese, evenly dividing the ingredients between the sandwiches. Spread the mayonnaise on the inside of the remaining slices of bread and place on top of the sandwiches, oiled side up.
3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close, applying medium pressure to the handle for 20 seconds. Grill panini for 4 to 6 minutes, or until cheese is melted and sandwiches are evenly grilled and golden.
4. Allow panini to rest for about 2 minutes. Then slice each sandwich in half and serve.

Nutritional information per panini:

*Calories 304 (69% from fat) • carb. 15g • pro. 10g
• fat 24g • sat. fat 8g • chol. 33mg • sod. 514mg
• calc. 228mg • fiber 3g*

Grilled Reuben

A homemade version of the deli favorite. We also provide you with a very simple recipe for a quick Russian dressing.

Makes 2 panini

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

1. Preheat grill in the closed position.
2. Brush one side of each slice of bread with the oil. Lay 2 slices of bread on a work surface, oiled side down. Spread 1 teaspoon of Russian dressing on the inside of each slice and the sandwiches in this order: corned beef, sauerkraut and Swiss, evenly dividing the ingredients between the sandwiches. Top with remaining bread, oiled side up.
3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close, applying medium pressure to the handle for 30 seconds. Grill panini for 4 to 6 minutes, or until cheese is melted and bread is nicely toasted.
4. Allow to rest for about 2 minutes. Cut in half on the diagonal and serve warm.

*For a simple Russian dressing, put the following in a small bowl and stir until fully combined: ⅓ cup mayonnaise; 2½ tablespoons ketchup; 2 tablespoons relish; salt and pepper to taste

Nutritional information per panini:

*Calories 442 (38% from fat) • carb. 31g • pro. 15g
• fat 13g • sat. fat 4g • chol. 22mg • sod. 780mg
• calc. 108mg • fiber 2g*

Grilled BLT with Cheddar

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

Makes 2 panini

- 4 slices sourdough bread**
- 2 teaspoons olive oil or unsalted butter, softened**
- 4 to 6 slices cooked bacon***
- 1 plum tomato, cut into ¼-inch slices**
- pinch kosher salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- 1 large handful arugula (approximately ½ cup packed)**
- 2 ounces Cheddar, sliced (about 3 to 4 thin slices)**
- 2 teaspoons mayonnaise**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Brush one side of each slice of bread with the oil. Lay 2 slices of bread on a work surface, oiled side down. Build the sandwiches in this order: bacon, tomato, salt and pepper, arugula and cheese. Spread the mayonnaise on the non-oiled side of the remaining two pieces of bread, and then place on top of each sandwich, oiled side up.
3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close, applying medium pressure to the handle for 20 seconds. Grill panini for 4 to 6 minutes, or until cheese is melted and sandwiches are evenly grilled and golden.
4. Allow panini to rest for about 2 minutes. Cut in half on the diagonal and serve warm.

* You can cook the bacon on the grill prior to cooking your panini. Grill bacon in the flat position with the feet in the tilted position, until fully cooked through and crisp, about 6 to 8 minutes per side. Once cooked, remove and reserve on paper towels to drain. Carefully wipe excess oil from the plates. Close grill and keep unit on until ready to cook panini.

Nutritional information per panini:

*Calories 509 (78% from fat) • carb. 12g • pro. 16g
• fat 44g • sat. fat 16g • chol. 72mg • sod. 838mg
• calc. 235mg • fiber 1g*

Brie, Apple and Onion Panini

This recipe combines sweet, savory and creamy all in one sandwich.

Makes 2 panini

- 4 slices artisan whole wheat bread**
- ½ tablespoon olive oil**
- 2 teaspoons honey mustard**
- ½ cup thinly sliced apple, preferably Granny Smith (about ½ small apple)**
- ¼ cup thinly sliced onion (about ¼ small to medium onion)**
- 2 ounces Brie, sliced**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**
- ⅛ teaspoon kosher salt**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Brush one side of each slice of bread with the oil. Lay 2 slices of bread on a work surface, oiled side down, and spread with the honey mustard. Build the sandwiches in this order: apple, onion and Brie, evenly dividing the ingredients between the sandwiches. Sprinkle with cinnamon and salt and top with remaining bread, oiled side up.
3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close, applying medium pressure to the handle for 30 seconds. Grill panini for 4 to 5 minutes.
4. Allow panini to rest for about 2 minutes. Cut in half on the diagonal and serve warm.

Nutritional information per panini:

*Calories 285 (41% from fat) • carb. 32g • pro. 10g
• fat 13g • sat. fat 6g • chol. 28mg • sod. 606mg
• calc. 81mg • fiber 4g*

Grilled Flatbread

Our recipe is for a basic herb flatbread, but the possibilities are endless. See our note below for some other options, including stuffed bread.

Makes 4 servings

- ½ pound prepared pizza dough (store bought or homemade – see www.cuisinart.com for recipes)**
- 2 tablespoons olive oil**
- 1 sprig fresh rosemary, leaves removed and stems discarded**
- 1 garlic clove, peeled and finely chopped**
- kosher salt, to taste**

1. Preheat grill in the closed position.
2. While the unit is heating, roll out the dough to a rectangle slightly smaller than the plate, about 10 inches wide. Loosely cover with a piece of plastic wrap until ready to grill.
3. In a small bowl or liquid measuring cup, stir together the oil, rosemary and garlic.
4. Once the grill has preheated, remove the plastic and brush the rosemary/garlic oil on the top of the dough. Place the oiled side down on the bottom plate and then brush the other side (now the top of the dough). Close the unit and grill for about 5 to 6 minutes, or until dark golden grill marks are present and bread is cooked through. Sprinkle with salt, slice and serve immediately.

Note: There are countless variations of grilled flatbreads. You can grill plain, without any oil and then top with fresh or cooked vegetables. You can also stuff the bread – after grilling, carefully remove from the grill and cut in half horizontally. Our favorite is to brush with a pesto oil (pesto thinned out with a bit of olive oil), grated Parmesan and a bit of fresh mozzarella. If using cheese, be sure that you leave a ½- to 1-inch border. Put the other half of the flatbread on top of the fillings and then put back on the grill. Cook until cheese is melted, an additional 3 to 4 minutes.

Nutritional information per serving:

*Calories 174 (39% from fat) • carb. 23g • pro. 4g
• fat 8g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 306mg
• calc. 3mg • fiber 1g*

Classic Tomato Bruschetta

Always a popular appetizer. The topping can be made up to a day in advance and stored in the refrigerator until ready to serve. For a show-stopping presentation, seek out a mixture of red, orange and yellow grape tomatoes.

Makes 12 bruschetta

- 12** slices (½-inch thick) French bread (baguette)
- 2** tablespoons extra virgin olive oil, divided
- 1** cup grape tomatoes, chopped (about ¼-inch pieces)
- ¼** teaspoon kosher salt
- 1 to 2** pinches freshly ground black pepper
- 2** garlic cloves, peeled and finely chopped
- 2** large fresh basil leaves, thinly sliced (chiffonade)
- grated or shredded Parmesan, for sprinkling (optional)**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Using 1 tablespoon of the oil, brush all the bread on both sides. Once the unit has preheated, put all the bread onto the grill and cook 3 to 5 minutes, until lightly browned.
3. While bread is grilling, prepare topping. In a small bowl, stir together the tomatoes, salt, pepper, garlic and basil with the remaining oil.
4. Once bread is grilled, transfer to a platter or large plate. Evenly divide the topping on the grilled bread. Sprinkle with Parmesan if desired; serve immediately.

Nutritional information per bruschetta:

Calories 116 (23% from fat) • carb. 19g • pro. 4g
• fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 197mg
• calc. 16mg • fiber 1g

Grilled Antipasto

Serve on a large platter with some wedges of grilled flatbread for your next party. The colors of the vegetables will brighten any table.

Makes 4 servings

- ½** medium eggplant, cut into ¼-inch-thick slices
- 1** small red or yellow pepper (or ½ medium-large), cored, quartered and cut into ¼-inch strips
- 1** small summer squash or zucchini, halved and cut into ¼-inch strips
- 2** garlic cloves, peeled and smashed
- ⅓** cup pitted niçoise olives
- 2** tablespoons olive oil
- ½** teaspoon kosher salt
- pinch** freshly ground black pepper
- 2** sprigs fresh thyme (leaves only)
- ½** teaspoon grated lemon zest

1. Preheat grill in the closed position.
2. While the unit is preheating, toss all of the ingredients, except for the lemon zest, together in a large bowl. Once hot, put ½ to ⅓ of the vegetables on the grill plates. Tossing occasionally, cook until grill marks are visible and vegetables are tender. Repeat with remaining vegetables. The entire grilling process will take about 15 to 20 minutes.
3. Remove and toss with the lemon zest. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 86 (70% from fat) • carb. 5g • pro. 1g
• fat 7g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 271mg
• calc. 16mg • fiber 3g

Sliders

These mini burgers are a great addition to any summer menu and kid-friendly too.

Makes 6 sliders

- ½ pound ground chuck**
- ¼ small onion, grated**
- ½ tablespoon Worcestershire sauce**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 6 miniature buns or rolls**

1. Adjust feet to the tilted position. Preheat grill in the closed position.
2. In a medium bowl add the first five ingredients and with clean hands, gently mix together to combine. Divide the meat into 6 patties, each about 1½ ounces and 2 inches in diameter.
3. Arrange the sliders on the bottom plate. Close, applying light pressure to the handle for 10 seconds. Grill for 1 to 1½ minutes. Remove the burgers and place each in a bun. Serve immediately.

Note: For toasted buns, halve each and grill in the closed position for 30 seconds. Remove from the grill and proceed with cooking the burgers.

Nutritional information per slider:
Calories 168 (33% from fat) • carb. 18g • pro. 10g
• fat 6g • sat. fat 2g • chol. 23mg • sod. 323mg
• calc. 23mg • fiber 0g

Easy Quesadillas for Two

We cannot think of a simpler yet more satisfying snack.

Makes 2 servings

- 1 medium red bell pepper, cored and thinly sliced**
- 1 medium jalapeño, seeded and thinly sliced**
- ¼ large red onion, thinly sliced**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 teaspoon chili powder**
- 1½ tablespoons vegetable oil, divided**

- 2 flour tortillas (10 inches)**
- 3 ounces Monterey Jack, shredded**

1. Preheat grill in the closed position.
2. In a medium bowl combine the pepper, jalapeño and onion with the salt, pepper, chili powder and 1 tablespoon of the oil.
3. Once the grill has preheated, carefully open it into the flat position and evenly divide the vegetables between the plates. Grill for about 10 minutes, turning occasionally, until vegetables are soft and slightly golden. Remove vegetables and set aside. Carefully wipe grill clean with a paper towel and return to the closed position.
4. Place both tortillas on a flat work surface. Evenly divide the vegetables on the bottom halves of the tortillas and top with the shredded cheese, leaving a ½-inch border around the edge. Fold the top halves of the tortillas over the filling. Brush the outsides of the quesadillas with the remaining oil.
5. Place one quesadilla on the bottom grill plate and close. Grill for 4 to 5 minutes, until cheese is melted and grill marks are visible. Repeat with remaining quesadilla and serve.

Nutritional information per serving:
Calories 484 (51% from fat) • carb. 41g • pro. 16g
• fat 27g • sat. fat 9g • chol. 38mg • sod. 1242mg
• calc. 333mg • fiber 8g

Grilled Steak with Scallion Butter

Flavored butter is a simple way to elevate your steak to restaurant quality.

Makes 2 servings

- 2 tablespoons unsalted butter, softened**
- 1 teaspoon finely chopped scallion**
- ¼ teaspoon grated lime zest**
- ¼ teaspoon soy sauce, reduced-sodium**
- 2 boneless rib-eye steaks, 1-inch thick (about 8 ounces each)**
- 2 teaspoons vegetable oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

1. In a small bowl combine the butter, scallion, zest, and soy sauce until smooth. Cover with plastic wrap and set aside in the refrigerator until ready to use.
2. Adjust feet to the tilted position. Preheat the grill in the closed position.
3. Coat both steaks with the oil and season with salt and pepper.
4. Once the grill has preheated, place the steaks on the bottom plate and cook closed for 4 to 5 minutes for medium rare, or until desired doneness.
5. Remove steaks from the grill and let rest for 5 minutes. Right before serving, top each steak with the butter.

Nutritional information per serving:

Calories 510 (62% from fat) • carb. 1g • pro. 46g
 • fat 35g • sat. fat 16g • chol. 164mg • sod. 739mg
 • calc. 32mg • fiber 0g

Grilled Scampi-Style Shrimp

These buttery, fragrant shrimp work well as an appetizer or entrée.

Makes 2 servings

- 3 tablespoons unsalted butter**
- 2 teaspoons fresh lemon juice**
- ¾ teaspoon grated lemon zest**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- pinch red pepper flakes (optional)**
- ½ pound large shrimp (about 10), peeled and deveined, tails attached**
- ⅛ teaspoon kosher salt**
- ⅛ teaspoon freshly ground black pepper**
- ½ teaspoon finely chopped parsley**

1. In a small a saucepan combine the butter, lemon juice, zest, garlic and red pepper (if using). Cook over low heat just until the butter melts. Transfer to a medium bowl and cool to room temperature.
2. Pat shrimp dry and season both sides with salt and pepper. Add shrimp to the butter mixture and toss to coat all pieces evenly. Let shrimp marinate for about 5 minutes.
3. Adjust feet to the tilted position. Preheat the grill in the closed position. When grill is preheated, evenly arrange shrimp on both

plates. Grill shrimp for 4½ to 5 minutes, turning halfway through, until shrimp are opaque. Remove from grill and garnish with parsley. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 237 (68% from fat) • carb. 3g • pro. 16g
 • fat 18g • sat. fat 12g • chol. 188mg • sod. 785mg
 • calc. 69mg • fiber 0g

Grilled Herb Chicken

This simple yet flavorful chicken is great in salads, wraps and sandwiches, but also stands well on its own.

Makes 2 servings

- 2 tablespoons olive oil**
- juice from one lemon**
- 1 garlic clove, peeled and finely chopped**
- 1 teaspoon fresh thyme leaves (from about 3 sprigs)**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 boneless, skinless chicken breasts (about 7 ounces each)**

1. Whisk olive oil, lemon juice, garlic, thyme, salt and pepper together in a mixing bowl. Add the chicken and toss to coat. Cover and let marinate in refrigerator for 30 minutes.
2. Adjust feet to the tilted position. Preheat the grill in the closed position. Remove chicken from marinade, shake off excess, and place on the lower grill plate. Cook in the closed position until chicken is cooked through and juices run clear (about 10 to 20 minutes, depending on the thickness of the chicken).

Nutritional information per serving:

Calories 401 (46% from fat) • carb. 3g • pro. 51g
 • fat 20g • sat. fat 3g • chol. 151mg • sod. 1130mg
 • calc. 25mg • fiber 1g

Chocolate Panini

A decadent treat – make sure to serve with a cold glass of milk.

Makes 2 panini

- 4 slices Italian or semolina bread**
- 2 teaspoons unsalted butter, softened or olive oil**
- 4 ounces semisweet chocolate (1 standard baking chocolate bar, such as Ghirardelli)**
- pinch kosher salt**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Brush one side of each slice of bread with the butter. Lay 2 slices of bread on a work surface, buttered side down. Top the two slices evenly with the chocolate and a sprinkle of salt. Top with remaining bread, buttered side up.
3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close. Grill panini for 2 to 2½ minutes or until bread is toasted and chocolate has melted.
4. Allow panini to rest for 1 to 2 minutes. Cut in half on the diagonal and serve warm.

Nutritional information per panini:
Calories 363 (50% from fat) • carb. 46g • pro. 4g
• fat 22g • sat. fat 11g • chol. 0mg • sod. 172mg
• calc. 34mg • fiber 4g

S'mores Panini

Close your eyes and you will think that you are sitting around the campfire with this childhood favorite.

Makes 2 panini

- 4 slices Italian or semolina bread**
- 2 teaspoons unsalted butter, softened or olive oil**
- 1 bar (1.55 ounces) milk chocolate**
- 4 standard marshmallows, halved**

1. Preheat grill in the closed position.
2. Brush one side of each slice of bread with the butter. Lay 2 slices of bread on a work surface, buttered side down. Top the two slices evenly with the chocolate and halved marshmallows. Top with remaining bread, buttered side up.

3. Place sandwiches on the bottom grill plate and close. Grill panini for 4 minutes. Allow panini to rest for 1 to 2 minutes. Cut in half on the diagonal and serve warm.

Nutritional information per panini:
Calories 252 (43% from fat) • carb. 34g • pro. 4g
• fat 13g • sat. fat 5g • chol. 5mg • sod. 144mg
• calc. 57mg • fiber 1g

Grilled Pineapple Sundae

Grilled fruit makes a healthy and elegant end to any meal.

Makes 2 servings

- ¼ cup packed light brown sugar**
- 2 tablespoons unsalted butter**
- ¼ teaspoon grated orange zest**
- ½ teaspoon orange juice**
- pinch kosher salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- 2 pineapple rings, ½-inch thick**
- ½ cup vanilla ice cream**
- 2 tablespoons macadamia nuts, toasted and roughly chopped**
- 2 sprigs fresh mint, optional**

1. In a small saucepan combine the first 6 ingredients and set over low heat. Cook until the butter has melted and the sauce has small bubbles around the outside and is a pourable consistency, about 3 to 5 minutes. Keep over low heat.
2. Preheat the grill in the closed position. Brush one side of the pineapple slices with some of the brown sugar-butter sauce. When the grill is preheated, place the pineapple slices coated side down on the bottom grill plate. Brush the tops of the pineapple with more of the sauce and cook closed for 4 to 5 minutes, until the pineapple has softened slightly and grill marks are visible. Brush with more sauce during cooking if desired.
3. Remove pineapple to serving dishes. Top each ring with vanilla ice cream, nuts and a generous drizzle of remaining brown sugar-butter sauce. Garnish with mint, if using, and serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 358 (51% from fat) • carb. 43g • pro. 2g
• fat 21g • sat. fat 11g • chol. 45mg • sod. 170mg
• calc. 60mg • fiber 1g

NOTES:

[illegible]

[illegible]

Panini "S'mores"

Cierre sus ojos y le parecerá que está sentado delante de una fogata, disfrutando de este favorito de la infancia.

Cantidad: 2 panini

- 4 rebanadas de pan italiano o de sémola
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, o aceite de oliva
- 1 barra de 1.55 onza de chocolate con leche
- 4 malvaiscos, cortados en la mitad

- 1. Precalentar la parrilla en posición cerrada.
- 2. Untar levemente un lado de cada rebanada de pan con mantequilla. Poner 2 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado con mantequilla apuntando hacia abajo. Cubrir el interior de cada rebanada con chocolate y malvaiscos. Cerrar los sándwiches, el lado con mantequilla apuntando hacia arriba.
- 3. Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas. Asar durante 4 minutos. Dejar reposar durante 1–2 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente.

Información nutricional por sándwich:
• Calorías 252 (43% de grasa) • Carbohidratos 34g • Proteínas 4g • Grasa 13g • Grasa saturada 5g • Colesterol 5mg • Sodio 144mg • Calcio 57mg • Fibra 1g

- ¼ taza llena de azúcar rubio
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¼ cucharadita de ralladura de naranja
- ½ cucharadita de jugo de naranja
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 2 aros de piña de ½ pulgada de espesor
- ½ taza de helado de vainilla
- 2 cucharadas de nueces de Macadamia, tostadas y picadas grueso
- 2 ramitas de menta fresca (opcional)

Las frutas asadas son un postre saludable y elegante; perfectas al final de cualquier comida. Cantidad: 2 porciones

Sundaes de piña asada

- 1. Combinar los 6 primeros ingredientes en una cacerola. Cocer a fuego lento durante 3–5 hasta que la mantequilla se derrita y que se formen burbujas a la orilla de la salsa. Mantener caliente, a fuego lento.
- 2. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Cepillar un lado de cada aro de piña con la salsa de mantequilla/azúcar. Colocar la piña sobre la placa inferior, el lado con salsa apuntando hacia abajo. Cepillar la parte superior de cada aro de piña con más salsa, cerrar las placas y asar durante 4–5 minutos, hasta que la piña esté un poco más suave y que tenga las marcas de la parrilla. Cepillar con más salsa durante la cocción si desea.
- 3. Retirar de la parrilla y disponer sobre platos para servir. Cubrir con helado de vainilla, nueces y una generosa cantidad de salsa de mantequilla/azúcar. Adornar con menta (opcional) y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
• Calorías 358 (51% de grasa) • Carbohidratos 43g • Proteínas 2g • Grasa 21g • Grasa saturada 11g • Colesterol 45mg • Sodio 170mg • Calcio 60mg • Fibra 1g

Pollo a la parrilla con hierbas

Este simple, sin embargo sabroso pollo es ideal para preparar ensaladas o sándwiches, o simplemente para comer así.

Cantidad: 2 porciones

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 jugo de un limón
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 cucharadita de hojas de tomillo fresco (aproximadamente 3 ramitas)
- ¾ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 pechugas de pollo (de aproximadamente 7 onzas cada una) deshuesadas y sin piel

1. Combinar el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo, el tomillo, la sal y la pimienta en un tazón. Agregar el pollo y revolver. Cubrir y dejar marinar en el refrigerador durante 30 minutos.
2. Alzar los pies delanteros del aparato. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Escurrir el pollo y colocarlo sobre la placa inferior. Cerrar las placas y asar durante 10–20 minutos (según el espesor de las pechugas), hasta que el pollo esté cocido y que el jugo salga claro.

Información nutricional por porción:
Calorías 401 (46% de grasa) • Carbohidratos 3g • Proteínas 51g • Grasa 20g • Grasa saturada 3g • Colesterol 151mg • Sodio 1130mg • Calcio 25mg • Fibra 1g

Panini de chocolate

Una exquisita delicia. Sirvalos con un vaso de leche fría.

Cantidad: 2 panini

- 4 rebanadas de pan italiano o de sémola
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, o de aceite de oliva
- 4 onzas de chocolate semi-dulce ("semisweet")
- 1 pizza de sal kosher
- 1. Precalentar la parrilla en posición cerrada.
- 2. Untar levemente un lado de cada rebanada de pan sobre una superficie plana, el lado con mantequilla. Poner 2 rebanadas con chocolate y esparcir un poco de sal encima. Cerrar los sándwiches, el lado con mantequilla apuntando hacia arriba.
- 3. Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas. Asar durante 2–2½ minutos, hasta que el pan esté tostado y que el chocolate esté derretido.
- 4. Dejar reposar durante 1–2 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente.

Información nutricional por sándwich:
Calorías 363 (50% de grasa) • Carbohidratos 46g • Proteínas 4g • Grasa 22g • Grasa saturada 11g • Colesterol 0 mg • Sodio 172mg • Calcio 34mg • Fibra 4g

Bistec asado con mantequilla de cebolleta

Usar mantequilla aromatizada es una manera sencilla de elevar su bistec a calidad de restaurante.

Cantidad: 2 porciones

2	cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
1	cucharadita de cebolleta ("scallion"), finamente picada
¼	cucharadita de ralladura de limón
¼	cucharadita de salsa de soya baja en sodio
2	entrecots de res (filletes "rib-eye") deshuesados de 1 pulgada de espesor (aproximadamente 8 onzas cada uno)
2	cucharaditas de aceite vegetal
½	cucharadita de sal kosher
¼	cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Combinar la mantequilla, la cebolleta, la ralladura y la salsa de soya en un tazón pequeño. Cubrir con una película de plástico y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Alzar los pies delanteros del aparato. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Cepillar la carne con el aceite y sazonar con sal y pimienta.
4. Colocar la carne sobre la parrilla, cerrar las placas y asar durante 4–5 minutos (para carne poco hecha), o al gusto.
5. Retirar de la parrilla y dejar reposar por 5 minutos. Justo antes de servir, colocar una nuez de mantequilla aromatizada sobre cada bistec.

Información nutricional por porción:
Calorías 510 (62% de grasa) • Carbohidratos 1g • Proteínas 46g • Grasa 35g • Grasa saturada 16g • Colesterol 164mg • Sodio 739mg • Calcio 32mg • Fibra 0g

Información nutricional por porción:
Calorías 237 (68% de grasa) • Carbohidratos 3g • Proteínas 16g • Grasa 18g • Grasa saturada 12g • Colesterol 188mg • Sodio 785mg • Calcio 69mg • Fibra 0g

- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
 - 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
 - ¾ cucharadita de ralladura de limón
 - 2 dientes de ajo, finamente picados
 - 1 pizca de hojuelas de pimienta roja (opcional)
 - ½ libra de camarones grandes (aproximadamente 10), pelados, limpios y con cola
 - ¾ cucharadita de sal kosher
 - ¾ cucharadita de pimienta negra recién molida
 - ½ taza de perejil fresco, finamente picado
1. Combinar la mantequilla, el jugo de limón, la ralladura, el ajo y las hojuelas de pimienta en una cacerola pequeña. Cocer a fuego lento, justo hasta que la mantequilla se haya derretido. Reservar, en un tazón mediano, y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Secar los camarones con papel toalla y sazonar ambos lados con sal y pimienta. Combinar los camarones con la mezcla de mantequilla.
 3. Dejar marinar durante aproximadamente 5 minutos.
 3. Alzar los pies delanteros del aparato. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Abrir las placas y colocar los camarones sobre ellas. Asar los camarones durante 4½–5 minutos, dándole vuelta a mitad de tiempo, hasta que estén opacos. Retirar de la parrilla y decorar con perejil. Servir inmediatamente.

Cantidad: 2 porciones

Camarones asados
Este plato fragante es perfecto como aperitivo o plato principal.

Quesadillas

Este tentempié es muy sencillo. Sin embargo, es sabroso y llena.

Cantidad: 2 porciones

- | | |
|----|---|
| 1 | pimiento rojo mediano, en rodajas finas |
| 1 | jalapeño mediano, sin semillas y en rodajas finas |
| ¼ | cebolla roja grande, en rodajas finas |
| ½ | cucharadita de sal kosher |
| ¼ | cucharadita de pimienta negra recién molida |
| 1 | cucharadita de chile en polvo |
| 1½ | cucharada de aceite vegetal |
| 2 | tortillas de trigo de 10 pulgadas de diámetro |
| 3 | onzas de queso Monterey Jack, rallado |

Estas mini hamburguesas, llamadas "sliders" en inglés, son una gran adición a cualquier menú de verano y le encantarán a los niños.

Cantidad: 6 mini hamburguesas

- | | |
|---|---|
| ½ | libra de carne de res (paleta) molida |
| ¼ | cebolla pequeña, rallada |
| ½ | cucharada de salsa Worcestershire |
| ¼ | cucharadita de sal kosher |
| ¼ | cucharadita de pimienta negra recién molida |
| 6 | mini panchos |

1. Alzar los pies delanteros del aparato. Precalentar la parrilla en posición cerrada.
2. Combinar los cinco primeros ingredientes en un tazón mediano, revolviendo suavemente con las manos. Formar 6 hamburguesitas de aproximadamente 1 ½ onza y 2 pulgadas de diámetro.
3. Colocar las hamburguesitas sobre la placa inferior. Cerrar las placas, presionando ligeramente la agarradera por 10 segundos. Asar durante 1–1½ minuto. Armar las hamburguesas. Servir inmediatamente.

Nota: Si desea tostar los panchos, cortarlos en la mitad y asarlos durante 30 segundos, en posición cerrada. Retirar de la placa y asar las hamburguesas.

Información nutricional por mini hamburguesa:
Calorías 168 (33% de grasa) • Carbohidratos 18g • Proteínas 10g • Grasa 6g • Grasa saturada 2g • Colesterol 23mg • Sodio 323mg • Calcio 23mg • Fibra 0g

Información nutricional por porción:
Calorías 484 (51% de grasa) • Carbohidratos 41g • Proteínas 16g • Grasa 27g • Grasa saturada 9g • Colesterol 38mg • Sodio 1242mg • Calcio 333mg • Fibra 8g

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada.
2. Combinar el pimiento, el jalapeño, la cebolla, la sal, la pimienta, el chile y una cucharada del aceite en un tazón mediano.
3. Abrir las placas y disponer los vegetales sobre las placas. Asar los vegetales durante aproximadamente 10 minutos, volteándolos de vez en cuando, hasta que estén suaves y ligeramente dorados. Reservar. Limpiar las placas con papel toalla y cerrarlas.
4. Poner las tortillas sobre una superficie plana. Cubrir la mitad inferior de cada tortilla con los vegetales y el queso, dejando una orilla de ½ pulgada alrededor. Doblar la tortilla en la mitad. Cepillar la orilla de las quesadillas con el aceite remanente.
5. Colocar una quesadilla sobre la placa inferior y cerrar las placas. Asar durante 4–5 minutos, hasta que el queso esté derretido y que tenga las marcas de la parrilla. Repetir con la otra quesadilla. Servir.

Puede asar masa simple, sin aceite, y luego añadir vegetales crudos o cocinados. También puede rellenar el pan – después de asarlo, retirarlo cuidadosamente de la placa y cortarlo horizontalmente en la mitad. Nuestra receta favorita consiste en untar el pan con una mezcla de pesto con aceite de oliva, y luego rellenarlo con queso Parmesano y un poco de queso Mozzarella fresco, dejando una orilla de ½–1 pulgada sin queso. Cerrar el sándwich y regresarlo sobre la parrilla. Asar durante 3–4 minutos, hasta que el queso esté derretido.

Información nutricional por porción:

Calorías 174 (39% de grasa) • Carbohidratos 23g • Proteínas 4g • Grasa 8g • Grasa saturada 1g • Colesterol 0 mg • Sodio 306mg • Calcio 3mg • Fibra 1g

"Bruschettas" clásicas

Este bocadillo siempre es muy popular. La cobertura puede prepararse el día anterior y guardarse en la nevera hasta el momento de usar. Para un efecto visual hermoso, combine tomates de pera rojos, naranjas y amarillos.

Cantidad: 12 "bruschettas"

12	rebanadas de ½ pulgada de espesor de pan francés
2	cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1	taza de tomates de pera, en pedazos
¼	cucharadita de sal kosher
1–2	pizcas de pimienta negra recién molida
2	dientes de ajo, finamente picados
2	hojas de albahaca fresca, finamente rebanadas

queso Parmesano rallado (opcional)

4. Una vez tostado, poner el pan sobre un plato grande. Dividir la cobertura entre las rebanadas. Esparcir queso Parmesano encima (opcional). Servir inmediatamente.
- Información nutricional por "bruschetta":
Calorías 116 (23% de grasa) • Carbohidratos 19g • Proteínas 4g • Grasa 3g • Grasa saturada 0g • Colesterol 0 mg • Sodio 197mg • Calcio 16mg • Fibra 1g
- Antipasto asado
- Sírvalo sobre un plato grande con pedazos de pan de pizza durante su próxima fiesta. El color de los vegetales iluminará la mesa.
- Cantidad: 4 porciones

- ½ berenjena mediana, en rodajas de ¼ pulgada
- 1 pimiento rojo o amarillo pequeño, cortado en cuartos, y luego en tiras de ¼ pulgada
- 1 calabacín amarillo ("summer squash") o calabacín ("zucchini") pequeño, en tiras de ¼ pulgada
- 2 dientes de ajo, majados
- ⅓ taza de aceitunas "nichoises" deshuesadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 2 ramitas de tomillo fresco (hojas solamente)
- ½ cucharadita de ralladura de limón

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Combinar todos los ingredientes, excepto la ralladura, en un tazón grande. Colocar ⅓ a ½ de los vegetales sobre las placas. Asar hasta que los vegetales estén tiernos y que tengan las marcas de la parrilla. Reservar. Repetir con el resto de los vegetales. El proceso debería demorar 15–20 minutos.
 3. Retirar de la parrilla y combinar con la ralladura.
- Servir inmediatamente.
- Información nutricional por porción:

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Cepillar un lado de cada rebanada de pan con una cucharada del aceite. Asar el pan durante 3–5 minutos, hasta dorarse ligeramente.
3. Mientras el pan está tostándose, preparar la cobertura. Combinar los tomates, la sal, la pimienta, el ajo, la albahaca y el aceite remanente en un tazón pequeño.

Nota: Existe una cantidad infinita de variaciones de sándwiches de pan de pizza asados.

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Estirar la masa hasta formar un rectángulo ligeramente más pequeño que un plato, de aproximadamente 10 pulgadas de ancho. Cubrir sin apretar con una película de plástico hasta el momento de usar.
3. Combinar el aceite, el romero y el ajo en un tazón pequeño.
4. Cepillar un lado de la masa con el aceite aromatizado. Colocar la masa sobre la placa inferior, el lado cepillado apuntando hacia abajo, y cepillar el otro lado. Cerrar las placas y asar durante 5–6 minutos, hasta que la masa esté cocida y que tenga las marcas de la parrilla. Salpicar con sal, cortar y servir caliente.

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Estirar la masa hasta formar un rectángulo ligeramente más pequeño que un plato, de aproximadamente 10 pulgadas de ancho. Cubrir sin apretar con una película de plástico hasta el momento de usar.
3. Combinar el aceite, el romero y el ajo en un tazón pequeño.
4. Cepillar un lado de la masa con el aceite aromatizado. Colocar la masa sobre la placa inferior, el lado cepillado apuntando hacia abajo, y cepillar el otro lado. Cerrar las placas y asar durante 5–6 minutos, hasta que la masa esté cocida y que tenga las marcas de la parrilla. Salpicar con sal, cortar y servir caliente.

La receta a continuación es pan de pizza con hierbas básico, pero las posibilidades son infinitas. Véase la nota más abajo para descubrir variaciones, incluso sándwiches de pan de pizza

Cantidad: 4 porciones

Sándwiches de pan de pizza asados

Información nutricional por sándwich:
Calorías 285 (41 % de grasa) • Carbohidratos 32g • Proteínas 10g • Grasa 13g • Grasa saturada 6g • Colesterol 28mg • Sodio 606mg • Calcio 81mg • Fibra 4g

3. Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas, aplicando presión moderada sobre la agarradera durante 30 segundos. Asar durante 4–5 minutos.
4. Dejar reposar durante 2 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente.

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebandas de aceite apuntando hacia abajo. Untar el interior de cada rebanada con la mostaza con miel. Armar los sándwiches, disponiendo en orden: la manzana, la cebolla y el queso. Salpicar con canela y cerrar los sándwiches, el lado con aceite apuntando hacia arriba.
2. Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebandas de aceite apuntando hacia abajo. Untar el interior de cada rebanada con la mostaza con miel. Armar los sándwiches, disponiendo en orden: la manzana, la cebolla y el queso. Salpicar con canela y cerrar los sándwiches, el lado con aceite apuntando hacia arriba.

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebandas de aceite apuntando hacia abajo. Untar el interior de cada rebanada con la mostaza con miel. Armar los sándwiches, disponiendo en orden: la manzana, la cebolla y el queso. Salpicar con canela y cerrar los sándwiches, el lado con aceite apuntando hacia arriba.
2. Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebandas de aceite apuntando hacia abajo. Untar el interior de cada rebanada con la mostaza con miel. Armar los sándwiches, disponiendo en orden: la manzana, la cebolla y el queso. Salpicar con canela y cerrar los sándwiches, el lado con aceite apuntando hacia arriba.

Cantidad: 2 panini
Estos sándwiches son a la vez dulces, salados y cremosos.

Panini de queso Brie, manzana y cebolla

Información nutricional por sándwich:
Calorías 509 (78 % de grasa) • Carbohidratos 12g • Proteínas 16g • Grasa 44g • Grasa saturada 16g • Colesterol 72mg • Sodio 838mg • Calcio 235mg • Fibra 1g

4. Dejar reposar durante 2 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente. * Puede asar el tocino a la parrilla antes de asar los panini. Abrir las placas y alzar los pies delanteros. Asar el tocino durante 6–8 minutos por cada lado, hasta que esté crujiente. Reservar, encima de papel toalla para absorber la grasa. Limpiar las placas cuidadosamente con papel toalla. Cerrar las placas y mantener el aparato encendido hasta el momento de asar los panini.
3. Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas, aplicando presión moderada sobre la agarradera durante 30 segundos. Asar durante 4–5 minutos.
4. Dejar reposar durante 2 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente.

Sándwiches Reuben asados

3.

Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas, aplicando presión moderada sobre la agarreadera durante 20 segundos. Asar durante 4–6 minutos, o hasta que el queso esté derretido y que el pan esté bien dorado.
4.

Dejar reposar durante 2 minutos. Cortar en la mitad y servir inmediatamente.
3.

Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas, aplicando presión moderada sobre la agarreadera durante 30 segundos. Asar durante 4–6 minutos, o hasta que el queso esté derretido y que el pan esté bien dorado.
2.

Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado con aceite apuntando hacia abajo. Untar el interior de cada rebanada con 1 cucharadita del aliño ruso y armar los sándwiches, disponiendo en orden: la carne curada, el repollo encurtido y el queso suizo. Cerrar los sándwiches, el lado con aceite apuntando hacia arriba.
3.

Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas, aplicando presión moderada sobre la agarreadera durante 30 segundos. Asar durante 4–6 minutos, o hasta que el queso esté derretido y que el pan esté bien dorado.

Cantidad: 2 panini

Una versión casera de un favorito de delicatessen. Aún más delicioso con aliño ruso casero.

Información nutricional por sándwich:
Calorías 304 (69% de grasa) • Carbohidratos 15g • Proteínas 10g • Grasa 24g • Grasa saturada 8g • Colesterol 33mg • Sodio 514mg • Calcio 228mg • Fibra 3g

Sándwiches BLT con queso Cheddar

4.

Dejar reposar durante 2 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente.
4.

Aliño ruso casero: Combinar en un tazón pequeño ½ taza de mayonesa, 2½ cucharadas de ketchup, 2 cucharadas de picadillo de pepinillos, sal y pimienta.
4.

Preparamos estos sándwiches clásicos con rúcula en vez de la lechuga tradicional, y también añadimos queso Cheddar. ¡Puede que le guste aún más que los BLTs tradicionales!
- Cantidad: 2 panini

4

rebanadas de pan de centeno

2

cucharadas de aceite de oliva o mantequilla sin sal a temperatura ambiente

4

cucharaditas de aliño ruso ("Russian dressing") o "Thousand Island"

4

onzas de carne curada ("corned beef"), en tajadas finas

¼

taza de repollo encurtido ("sauerkraut"), escurrecido

1

onza de queso suizo, rebanado (aproximadamente 2 rebanadas)

1

cucharada de mantequilla sin sal, derretida
- 2

rebanadas de queso Cheddar, rebanado (3–4 rebanadas)
- 2

cucharaditas de mayonesa
1.

Precalentar la parrilla en posición cerrada. Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado con aceite apuntando hacia abajo. Armar los sándwiches, disponiendo en orden: el tocino, el tomate, la sal, la pimienta, la rúcula y el queso. Untar el interior de cada rebanada con mayonesa y cerrar los sándwiches, el lado con aceite apuntando hacia arriba.
3.

Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas, aplicando presión moderada sobre la agarreadera durante 20 segundos.

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada.
2. Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado con aceite apuntando hacia abajo. Armar los sándwiches, disponiendo en orden: el jamón, el tomate, la albahaca y el queso. Cerrar los sándwiches, el lado con aceite apuntando hacia arriba.
3. Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas, aplicando presión moderada sobre la agarradera durante 30 segundos. Asar durante 4–5 minutos, o hasta que el queso esté derretido y que el pan esté ligeramente tostado.
4. Dejar reposar durante 1–2 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente.

Información nutricional por sándwich:
 Calorías 313 (38% de grasa) • Carbohidratos 31g • Proteínas 15g • Grasa 13g • Grasa saturada 4g • Colesterol 22mg • Sodio 780mg • Calcio 108mg • Fibra 2g

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

Sustancioso sándwich gourmet lleno de sabor.

Cantidad: 2 panini

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | 1 | cuchara de mayonesa |
| 1 | 1 | cuchara de pesto |
| 4 | 4 | rebanadas de pan artesanal |
| 2 | 2 | cucharadas de aceite de oliva |
| 4 | 4 | onzas de pavo ahumado, en rebanadas finas |
| 1 | 1 | pimiento rojo asado (escurrido), en tiras de ½ pulgada |
| 2 | 2 | rodajas finas de cebolla roja (aproximadamente un cuarto de cebolla roja pequeña) |
| 2 | 2 | onzas de queso suizo, rebanado (aproximadamente 4 rebanadas) |

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada.
2. Combinar la mayonesa y el pesto en un tazón pequeño. Reservar. Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado con aceite

Sándwiches asados de queso, tomate y aguacate

Aún más sabrosos en verano, cuando los tomates están perfectamente maduros.

Cantidad: 2 panini

- | | | |
|-----|-----|--|
| 4 | 4 | rebanadas de pan de masa fermentada, pan italiano o pan de trigo |
| 2 | 2 | cucharadas de aceite de oliva |
| 2 | 2 | onzas de queso Cheddar, rebanado (3–4 rebanadas) |
| ½ | ½ | aguacate mediano, rebanado |
| 1 | 1 | tomate italiano, en rodajas de ¼ pulgada |
| ¼–½ | ¼–½ | cucharadita de sal kosher |
| 1 | 1 | pizca de pimienta negra recién molida |
| 2 | 2 | cucharaditas de mayonesa |

1. Precalentar la parrilla en posición cerrada.
2. Cepillar levemente un lado de cada rebanada de pan con aceite. Poner 2 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado con aceite apuntando hacia abajo. Armar los sándwiches, disponiendo en orden: la mitad del queso, el aguacate, el tomate, la sal, la pimienta y el resto del queso. Untar el interior de cada rebanada con mayonesa y cerrar los sándwiches, el lado con aceite apuntando hacia arriba.

Panini daneses para desayuno

Una delicia, perfecta para acompañar una taza de café.

Cantidad: 2 panini

- 4 rebanadas de pan de pasas y canela
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2 onzas de queso crema, a temperatura ambiente
- 1 pizca de sal kosher
- 1/4 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 cucharadita de azúcar granulado
- 2 cucharadas de mermelada de albaricoque/chabacano/damasco (también puede usar mermelada de trambuesa o fresa)

- 1. Precalentar la parrilla en posición cerrada.
- 2. Untar levemente un lado de cada rebanada de pan con mantequilla. Poner 2 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado con mantequilla apuntando hacia abajo.
- 3. En un tazón pequeño, combinar el queso crema, la sal, la vainilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave. Untar el interior de cada rebanada con la mezcla. Cubrir con una cucharada de mermelada. Cerrar los sándwiches, el lado con mantequilla apuntando hacia arriba.
- 4. Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas. Asar durante 2 minutos, o hasta dorarse ligeramente.
- 5. Dejar reposar durante 1 1/2-2 minutos. Cortar diagonalmente y servir caliente.

Información nutricional por sándwich:
Calorías 406 (39% de grasas) • Carbohidratos 55g • Proteínas 8g • Grasa 18g • Grasa saturada 10g • Colesterol 38mg • Sodio 429mg • Calcio 423mg • Fibra 2 g

Panini de mantequilla de cacahuete y banana

Fue Elvis Presley quien popularizó este sándwich. Puede utilizar mantequilla de cacahuete 100% natural, pero tendrá que usar un poco más de miel para que los sándwiches sean un poco más dulces.

Cantidad: 2 panini

- 4 rebanadas de pan de molde blanco o integral
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete cremosa
- 1 pizca de sal kosher
- 1 cucharadita de miel (utilice 2 cucharaditas si usa mantequilla de cacahuete natural/sin azúcar)
- 1 banana largo, en rodajas finas

- 1. Precalentar la parrilla en posición cerrada. Untar levemente un lado de cada rebanada de pan con mantequilla. Poner 2 rebanadas de pan sobre una superficie plana, el lado con mantequilla apuntando hacia abajo. Untar el interior de cada rebanada con mantequilla de cacahuete y miel. Sazonar con sal. Cubrir con rodajas de banana. Cerrar los sándwiches, el lado con mantequilla apuntando hacia arriba.
- 2. Colocar los sándwiches sobre la placa inferior y cerrar las placas. Asar durante 2-2 1/2 minutos, o hasta dorarse ligeramente.
- 3. Dejar reposar durante 1 minuto. Cortar diagonalmente y servir caliente.

Información nutricional por sándwich:
Calorías 429 (30% de grasas) • Carbohidratos 63g • Proteínas 15g • Grasa 15g • Grasa saturada 4g • Colesterol 10mg • Sodio 547mg • Calcio 313mg • Fibra 9g

Panini de tomate, jamón Prosciutto y Mozzarella

Siempre utilice los ingredientes más frescos para preparar este sándwich italiano clásico.

Cantidad: 2 panini

- 4 rebanas de ciabatta (chapata)
- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 2 rebanadas finas de jamón Prosciutto
- 1 tomate italiano, en rodajas de 1/4 pulgada
- 4 hojas de albahaca fresca
- 2 onzas de queso Mozzarella fresco, rebanado

<i>Panini</i> daneses para desayuno	10
<i>Panini</i> de mantequilla de cacahuete y banano	10
<i>Panini</i> de tomate, jamón Prosciutto y Mozzarella	10
<i>Panini</i> de pavo ahumado, pimienta asado, queso suizo y mayonesa al pesto	11
Sándwiches asados de queso, tomate y aguacate	11
Sándwiches Reuben asados	12
Sándwiches BLT con queso Cheddar	12
<i>Panini</i> de queso Brie, manzana y cebolla	13
Sándwiches de pan de pizza asados	13
"Bruschettas" clásicas	14
<i>Antipasto</i> asado	14
Mini hamburguesas	15
Quesadillas	15
Bistec asado con mantequilla de cebolleta	15
Camarones asados	16
Pollo a la parrilla con hierbas	16
<i>Panini</i> de chocolate	17
<i>Panini</i> "S'mores"	17
<i>Sundae</i> de piña asada	17

E IB-11499-ESP

13CE000807

Impreso en la China

©2013 Cuisinart
150 Millford Road
East Windsor, NJ 08520

Todas marcas registradas o marcas de comercio men-
cionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

GARANTÍA

Garantía limitada de un año



Esta garantía es para los consumidores

solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 1 año después de la fecha de compra original, siempre en cuando el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será de 36 meses a partir de la fecha de fabricación.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisficen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre en cuando se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307. Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono. La descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. **IMPORTANTE:** Para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberán llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las partes correctas para reparar y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Permita que el aparato caliente con las placas cerradas. El aparato puede demorar hasta 8 minutos para alcanzar la temperatura operativa. Cuando alcance la temperatura operativa, el indicador verde de "listo" se encenderá. Nota: El indicador verde se apagará y se volverá a encender durante el uso, cada vez que el termostato regule la temperatura de las placas. Esto es normal.

Precución: El cuerpo del aparato se vuelve muy caliente durante el uso. No lo toque. Para abrir el Gridder®, agarre la agarradera por la parte de plástico. Esta parte de la agarradera permanece fría durante el uso. Los "brazos" de la agarradera están hechos de aluminio fundido a presión y se volverán muy calientes durante el uso. No los toque durante el uso o inmediatamente después de usar el aparato. La tapa, hecha de acero inoxidable, también se volverá muy caliente durante el uso. No la toque durante el uso o inmediatamente después de usar el aparato. Si necesita ajustar la tapa durante el uso, utilice guantes para el horno/manoplas.

La base del aparato se volverá caliente durante el uso, pero no suficientemente para provocar quemaduras. Si necesita mover el aparato durante el uso, sosténgalo por la base, usando guantes para el horno/manoplas. No toque la tapa.

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

IMPORTANTE: Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use. Esto es normal.

- Nunca utilice utensilios de metal. Esto podría dañar el revestimiento antiahérente de las placas. Solamente use utensilios de madera o de plástico a prueba de calor.
- No permita que utensilios de plástico hagan contacto con las placas calientes.
- Si necesita limpiar las placas entre dos recetas, le recomendamos que utilice utensilios de madera o de plástico a prueba de calor para empujar los residuos en la bandeja de goteo y que limpie las placas con

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

Después de terminar, desenchufe el aparato. Permita que enfríe durante 30 minutos o más antes de manipularlo.

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

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

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

Limpie el cuerpo del aparato y la tapa con un paño suave seco. Utilice un paño ligeramente húmedo para limpiar las manchas. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos.

ALMACENAJE

Asegúrese de que el aparato esté frío y seco antes de guardarlo. El cable puede enroscarse alrededor de la parte trasera de la base.

- Permita que el aparato enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de limpiarlo.
 - Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.
- papel toalla antes de pasar a la receta siguiente.

1. Para abrir

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

2. Agarre la agarradera



con la mano izquierda y presione el botón de liberación de las bisagras. Empuje la agarradera hacia atrás, hasta que las dos placas estén



al mismo nivel. La tapa permanecerá en esta posición hasta que la vuelva a cerrar.

Instalación de las placas

Nota: Si las placas están en la posición semi-abierta 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 al mismo nivel. Jalar ligeramente la agarradera aliviará la presión sobre las bisagras y permitirá ajustar las placas más fácilmente.



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

Remoción de las placas

1. Permita que el aparato enfríe y abra completamente las placas. Localice los botones de liberación de las placas:



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Instale las placas y enchufe el cable en una toma de corriente. El indicador luminoso rojo se encenderá para indicar que el aparato está encendido.

Para ajustar los pies delanteros

Cuando asa carne u otros alimentos con grasa, aice los pies delanteros para inclinar la unidad hacia atrás y facilitar la eliminación de la grasa.



Instalación de la bandeja de goteo

Introduzca la bandeja de goteo en la handidura, según las instrucciones especificadas en ésta.



2. Sostenga la placa con ambas manos, deslícela fuera de las abrazaderas de metal y áleela.

- El botón de liberación de la placa inferior está en la parte lateral del cuerpo.
- El botón de liberación de la placa superior está en el centro de la tapa. Presione firmemente el botón para liberar la placa.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

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



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

Posición cerrada – La

placa superior descansa sobre la placa inferior. Esta es la posición usada para usar las funciones "parrilla" y "sandwichera panini".

Posición semi-abierta

– La placa superior está abierta en un ángulo de 100 grados con respecto a la base. Manténgala en esta posición para colocar los alimentos que va a cocinar usando la función "parrilla" o "sandwichera panini".

Para abrir y bloquear la

placa superior, simplemente alce la agarradera hasta que la tapa se bloquee. La tapa permanecerá en esta posición hasta que la cierre o que la abra completamente.



Para bajar la tapa, presione la agarradera hacia abajo. Las bisagras se ajustarán automáticamente para acomodar el grosor de los alimentos y asarlos uniformemente.

Al abrir la tapa otra vez,

esta no se bloqueará sino se abrirá completamente. Para volver a poner la tapa en posición semi-abierta, retire los alimentos de la placa, cierre la tapa y luego abra de nuevo.



Posición abierta – La placa superior y la placa inferior están paralelas y forman una amplia superficie de cocción. Esta es la posición usada para usar la función "parrilla abierta".

Función "sandwichera panini"

Utilice el Griddle® como sandwichera para

asar pan, sandwiches o quesadillas.

La palabra "panini" significa "sandwiches a la

parrilla" en italiano. Generalmente, los panini

incluyen una combinación de ingredientes,

como verduras, carne y queso, entre tajadas de

pan fresco. El sandwich se prensa a la parrilla

o a la plancha para calentarse y tostar el pan.

El Griddle® le permitirá preparar una gran

variedad de sandwiches asados, salados o

dulces. Para obtener resultados óptimos, le

recomendamos que utilice pan fresco. Los

panes más populares para preparar *panini* son

la *focaccia* (un pan plano cubierto con romero,

sal y cebolla), la *michetta* (un pancito redondo y

crujiente por fuera), la *ciabatta* (un pan blanco

rectangular) y el pan italiano.

La función "sandwichera panini" es muy similar

a la función "asado". La parrilla/sandwichera

Griddle® está dotada de una cómoda

agarradera y de un sistema de bisagras

ajustables que acomoda todo tipo de

sandwich. Ejerza una presión leve sobre la

agarradera para asar el

sandwich y calentar el pan a

gusto.

Si desea asar varios

sandwiches al mismo

tiempo, asegúrese de que

éstos tengan el mismo grosor, para que se

asen uniformemente.

Función "parrilla abierta"

Utilice el Griddle® como parrilla abierta para

asar carne, hamburguesas, pechuga de pollo

(no le recomendamos que ase pollo con hueso,

porque no se cocinará uniformemente),

pecinado y verduras.

"Parrilla abierta" se refiere al hecho que las

placas están completamente abiertas,

multiplicando por dos la superficie de cocción.

Nota: Deberá voltear los alimentos para asarlos

del otro lado.

La parrilla abierta es un método de cocción

muy versátil. La amplia superficie de asado

permite asar varios tipos de alimentos sin

combinar sus sabores o bien asar grandes

cantidades del mismo alimento.

AVISO

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Base y tapa
2. Resistente cuerpo de acero inoxidable con bisagras flotantes.
3. Sólida agarradera de metal fundido a presión. Permita ajustar la tapa para acomodar alimentos de varias espesuras.
4. Placas extraíbles
5. Ideales para asar sándwiches, bistec, hamburguesas, pollo y verduras.
6. Antiadherentes y aptas para lavavajillas, para facilitar la limpieza.
7. Indicadores luminosos
8. Luces de "encendido" y "listo".

5. Bandeja de goteo
6. Bandeja para recoger la grasa, removible y apta para lavavajillas.
7. Botones de liberación de las placas
8. Presiónelos para retirar las placas.
7. Botón de liberación de las bisagras
8. Permite abrir las placas completamente.
8. Pies delanteros ajustables
8. Inclina la unidad hacia atrás para facilitar la eliminación de la grasa

Las partes en contacto con líquido no contienen bifenilo A (BPA).

ANTES DEL PRIMER USO

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



Función "parrilla"

Utilice el Griddler® como parrilla para asar hamburguesas, carne deshuesada, cortes delicados de carne y verduras. La función "parrilla" asa ambos lados de los alimentos al mismo tiempo. Por lo tanto, es un método rápido para asar. También es una forma más saludable de cocinar la carne, ya que las ranuras en las placas y los picos en la parte trasera de éstas permiten eliminar un máximo de grasa.

Mantenga las placas cerradas hasta que los alimentos estén cocidos.

La parrilla/sandwichera Griddler® está dotada de una cómoda

agarradera y de un sistema de bisagras ajustables que acomodan alimentos de varios espesores.



Se le hará tan fácil asar rodajas finas de patata como un bistec de solomillo.

Si desea asar varios tipos de alimentos al mismo tiempo, asegúrese de que éstos tengan

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
Antes del prime uso	3
Instrucciones de ensamblado	4-5
Instrucciones de operación	5
Instrucciones de mantenimiento	6
Instrucciones de limpieza	6
Almacenaje	6
Garantía	7

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, electrocución o heridas, entre las cuales las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.** Permita que **entrie antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**

3. No toque las partes calientes de este aparato. Utilice la agarradera.

4. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, **NO SUMERJA EL CABLE O LA CLAVIA** en agua u otro líquido.

5. Este aparato no debería ser usado por o cerca de niños.

6. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado.

Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

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

8. No lo utilice en exteriores.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños o animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

10. No coloque el aparato sobre o cerca de quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.
12. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
14. Para apagar el aparato, desconecte el cable.
15. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS ÚNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.**
16. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario.

Cuisinart®

INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS



Cuisinart® Griddler® Parrilla/Sandwichera

GR-11

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

Version no.: GR11 IB-11499-ESP
Size : 148mm(W) X 210mm(H)
Material: 105gsm gloss artpaper for whole book
Coating: Gloss Varnishing in cover
Color (Front): 4C+1C(Back)
(Back): 1C+1C(Back)
Date: 21/09/13 Co-ordinator : Astor You / Scias Liu
XieFaXing Description:GR11 IB-11499-ESP BoxOPERATOR: Chen
XieFaXing Code : E-GR11 IB-11499-ESP

