

Advertencias importantes

Advertencias de seguridad



El incumplimiento de las advertencias puede ser causa de lesión mortal por descargas eléctricas.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe:
 - Si el voltaje indicado en la placa de características corresponde al de la red eléctrica;
 - Si la toma de corriente y tiene una capacidad mínima de 16A e incorpora el hilo de tierra.
 - El uso profesional o inapropiado del producto o el incumplimiento de las instrucciones de uso exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Compruebe que el cable de alimentación no tenga contacto con partes del aparato que se calientan durante el uso. Si el cable de alimentación se dañara, deberá ser reemplazado por el fabricante, o por su servicio de asistencia técnica con el fin de evitar cualquier riesgo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, antes de guardarlo, de quitarle las placas de cocción o de hacer cada operación de limpieza y mantenimiento. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo.
- No utilice nunca el aparato al aire libre.
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- El aparato no debe ser accionado por un temporizador separado o un sistema de control remoto.
- Use solo cables alargadores que respondan a las normas de seguridad vigentes. Compruebe que estén en buenas condiciones y que tengan la sección adecuada.
- Nunca desenchufe el aparato de la corriente tirando del cable.



El incumplimiento de la advertencia puede provocar lesiones personales o dañar el aparato.

- Este aparato es apto para la cocción de alimentos. Por consiguiente, no debe ser utilizado para otros fines ni modificado o alterado bajo ningún concepto.
- Este aparato ha sido concebido

solo para el uso doméstico. No está destinado a ser utilizado en: cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de turismo rural, hoteles, bed and breakfast, moteles y otras estructuras semejantes.

- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario, no debe ser realizado por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de niños menores de 8 años.
- No deje el aparato al alcance de niños ni encendido sin vigilancia.
- No utilice nunca el aparato sin las placas de cocción.
- Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
- No desplace el aparato durante su uso.



La inobservancia de esta advertencia puede ser causa de quemaduras.

- Cuando se utiliza el aparato, las superficies exteriores pueden alcanzar temperaturas muy altas. Siempre utilice el asa (2) o guantes para horno si fuera necesario.
- Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.



Este símbolo destaca consejos e información importantes para el usuario.

- Para evitar el riesgo de incendio, no cueza alimentos envueltos en película de plástico o aluminio o en bolsas plásticas.



Este producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 en materia de materiales en contacto con alimentos.

Eliminación del aparato



El aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino que se deberá llevar a un centro

autorizado para la recogida selectiva y reciclaje.

DESCRIPCIÓN

- 1. Base y tapa:** estructura robusta de acero inoxidable con tapa ajustable.
- 2. Asa:** asa robusta de metal fundido a presión para ajustar la tapa según el grosor del alimento.
- 3. Botones de desenganche de la placa:** Púselos para desenganchar y quitar la placa.
- 4. Dispositivo de enganche / desenganche de las placas de cocción**
- 5. Palanca para desenganchar la bisagra:** permite abrir por completo el aparato y cocer los alimentos sobre toda la superficie.
- 6. Mando para ajuste de altura:** para enganchar la placa superior/tapa a la altura requerida, adecuada para preparar alimentos que no se deben comprimir.
- 7. Indicador luminoso de encendido.**
- 8. Interruptor de encendido/apagado.**
- 9. Temporizador ▼:** para ajustar el tiempo de cocción (decreciente).
- 10. Temporizador ▲:** para ajustar el tiempo de cocción (creciente).
- 11. Botón "Sear" (sellado) de la placa inferior.**
- 12. Mando del termostato de la placa inferior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa inferior.
- 13. Botón "Sear" (sellado) de la placa superior.**
- 14. Mando termostato de la placa superior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa superior.
- 15. Placas extraíbles:** antiadherentes, lavables en lavavajillas, fáciles de limpiar LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PLACAS PUEDE CAMBIAR SEGÚN EL MODELO.
- 15a. Placas Acanaladas:** perfectas para asar bistec, hamburguesas, pollo y verduras.
- 15b. Placas Lisas:** para preparar crepes, huevos, tocino y mariscos de forma impecable.

16. Bandeja recolectora de grasa: integrada con el aparato, se puede extraer para facilitar la limpieza.

17. Espátula de limpieza: sirve para limpiar las placas después del uso.

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Elimine el embalaje y las etiquetas de la placa.

Antes de desechar el material de embalaje, compruebe que no haya quedado dentro ninguna pieza del aparato. Le recomendamos guardar la caja y el embalaje para utilizarlo en un futuro.



Nota: Antes del uso, limpie la base, tapa y mandos con un paño húmedo para eliminar la suciedad acumulada durante el transporte.

Limpie correctamente las placas de cocción, la bandeja recolectora de grasa y la espátula de limpieza. Las placas, la bandeja recolectora de grasa y la espátula pueden lavarse en lavavajillas.



Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.

El aparato incluye una espátula para limpiar las placas después del uso cuando el aparato se haya enfriado por completo (al menos 30 minutos). La espátula puede utilizarse durante la cocción, solamente durante algunos segundos para eliminar restos de alimentos y de aceite.

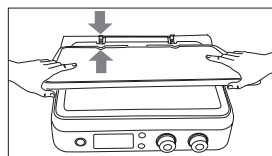
Si la utiliza por mucho tiempo sobre las placas calientes, el plástico podría derretirse.



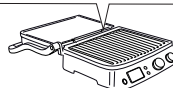
Nota: las placas extraíbles (acanaladas y lisas) son perfectamente intercambiables .

Montaje de las placas de cocción

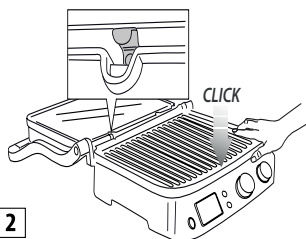
- Coloque el aparato en posición horizontal (ver figura 1). Monte una placa por vez.



1




- Cada placa puede colocarse en la parte superior o inferior (figura 2).



Para quitar las placas


Coloque el aparato en posición plana.

Ubique los botones de desenganche de la placa (3) a la derecha. Pulse el botón con decisión para desenganchar la placa de la base. Sostenga la placa con ambas manos, hágala deslizar por los soportes de metal y quítela de la base. Pulse el otro botón de desenganche para quitar la segunda placa, siguiendo las mismas operaciones.

 **¡Peligro de quemaduras!** Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.


Coloque la bandeja recolectora de grasa

Durante la cocción, la bandeja recolectora de grasa debe estar montada en la parte trasera del aparato. La grasa que se desprende de los alimentos se desliza hacia un agujero en la placa y es recogida en la bandeja.

 **Nota:** Durante la cocción, controle a menudo la bandeja recolectora de grasa.

Después de la cocción, elimine la grasa recogida de la manera adecuada.

La bandeja recolectora de grasa se puede lavar en lavavajillas.

 **¡Importante!** Tenga cuidado durante las operaciones de cocción. Para abrir el aparato, sostenga el asa que no se calienta. Por el contrario, las piezas de aluminio fundido a presión se calientan mucho, evite tocarlas durante la cocción e inmediatamente después. Antes de llevar a cabo cualquier operación en el aparato, deje enfriar durante 30 minutos como mínimo.

Al cocer, la bandeja recolectora de grasa siempre debe estar en su lugar. Quite la bandeja recolectora de grasa solo cuando el aparato esté completamente frío. Tenga cuidado cuando quite la bandeja recolectora de grasa para que no se derramen los líquidos.

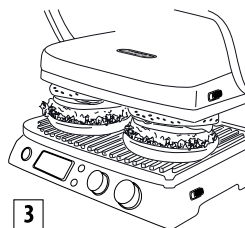
POSICIONES DE COCCIÓN DEL APARATO

Grill de contacto (posición cerrada)

- La placa superior reposa sobre la placa inferior. Es la posición inicial de cocción cuando el aparato se utiliza como Grill de Contacto. La tapa se ajusta automáticamente al grosor del alimento colocado sobre la placa. El alimento se cuece de forma uniforme de ambos lados.

El grill de contacto es ideal para cocer hamburguesas, carne sin hueso y lonchas finas de carne, verduras y bocadillos.

La función "Contact" es perfecta para preparar alimentos saludables, rápidamente. Cuando se utiliza el Grill de Contacto, el alimento se cuece rápidamente, porque está en contacto constante con las placas en ambos lados al mismo tiempo (ver figura 3).



La grasa del alimento es recogida en los acanalados de la placa y sale por el agujero en la parte trasera, cayendo en la bandeja recolectora.

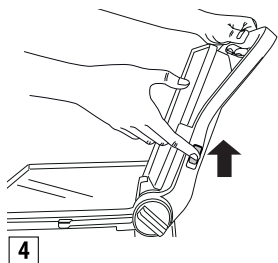
El aparato tiene un asa y una bisagra que permite ajustar la placa superior según el grosor del alimento.

Si usted quiere cocer diferentes tipos de alimentos que utilizan simultáneamente el Grill de contacto, los alimentos deben tener el mismo grosor para permitir el cierre uniforme de la placa superior (tapa).

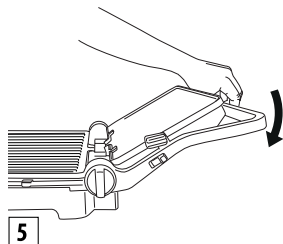
Grill Abierto (posición plana)

- La placa superior queda alineada con la placa inferior. Las placas inferior y superior quedan al mismo nivel, formando una superficie de cocción amplia. En esta posición, el aparato se puede utilizar en el modo barbacoa, tanto con la placa de acanalada (para asar) o con la placa lisa.

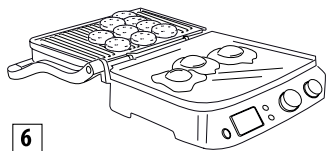
Para colocar el aparato en esta posición, identifique primero la palanca de desenganche de la bisagra en el lado derecho. Sujete el asa con la mano izquierda y con la derecha, deslice la palanca de desenganche hacia arriba (figura 4).



Empuje el asa hacia atrás hasta que la tapa quede en posición plana (figura 5).



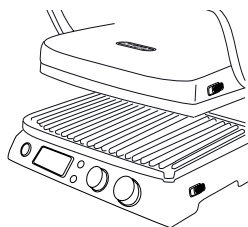
Levante el asa ligeramente antes de tirar de la palanca de desenganche, aligera la presión sobre la bisagra y facilita la operación. El aparato se puede utilizar como un grill/barbacoa para preparar hamburguesas, carne, pollo y pescado. El modo grill/barbacoa es el modo más versátil de usar el aparato. Las placas están en la posición abierta, por lo que se dispone de una doble superficie de cocción. Es posible preparar una cantidad de diferentes alimentos en las placas separadas, sin mezclar los sabores, o preparar más cantidad del mismo alimento. La posición de grill / barbacoa puede ser utilizada para asar cortes de carne con diferentes grosores, cada uno con el grado de cocción favorito. En esta posición, es necesario voltear el alimento durante la cocción. El aparato también se puede utilizar con las placas lisas para preparar crepes, queso, huevos y tocino para el desayuno (figura 6).



La amplia superficie de cocción permite preparar un número de diferentes alimentos simultáneamente, o cocer más cantidad del mismo alimento.

Grill Horno

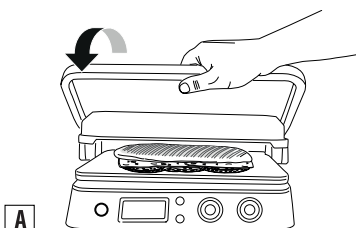
Esta posición (figura 7) es ideal para asar sin contacto, alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.



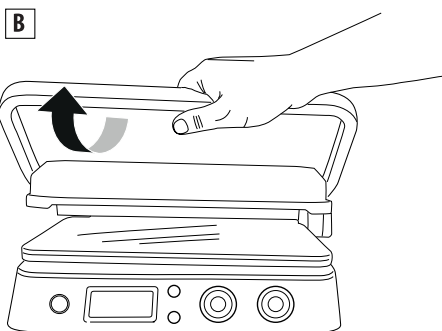
Es ideal para preparar verduras con alto contenido de agua, de manera que el agua se evapore.

También se puede utilizar esta posición de cocción para preparar bocadillos blandos y alimentos que no necesitan ser comprimidos.

- Coloque el alimento en la placa inferior.
- Lleve la placa superior, cerca del alimento, sosteniendo el asa (fig. A).

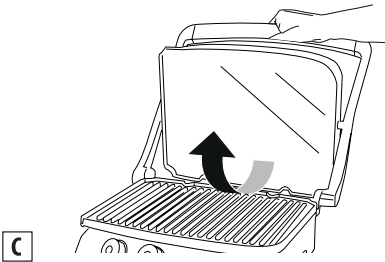


- Gire el regulador de altura (6) a **OVEN** (fig. B).

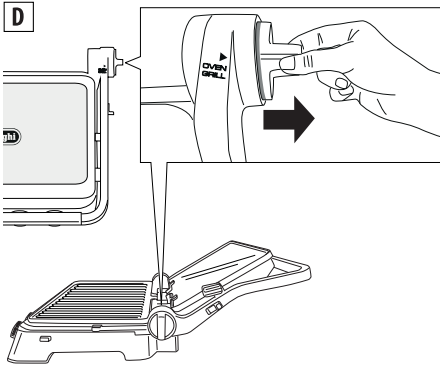


- La placa superior se engancha en posición. Hay 4 posiciones de regulación de altura.
- Al levantar más la placa superior, se desengancha

automáticamente el sistema de regulación (fig. C).



- Una vez establecida la altura, es posible hacer más ajustes mediante el regulador y colocar en una nueva posición (fig. D).



UTILIZACIÓN

Funcionamiento

Cuando el aparato esté correctamente preparado y usted esté listo/a para cocinar, puede regular la temperatura entre 60 °C y 230°C para cada una de las placas (superior e inferior) mediante los mandos 12 y 14.

Pulse el interruptor de encendido/apagado. Se encenderá el indicador luminoso ON.

Según la temperatura seleccionada, el aparato puede necesitar algunos minutos para calentarse. Cuando el termóstato alcanza la temperatura requerida, el aparato emite una señal sonora que indica que está listo para su uso. El visor muestra "READY" (LISTO).

La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción, dependiendo del tipo de alimento que se cuece.

Función temporizador

Cuando en el visor aparece "READY", seleccione una posición de cocción (véase el apartado "posiciones de cocción del

aparato"), entonces coloque el alimento sobre las placas. Es posible seleccionar el tiempo de cocción pulsando los mandos (9 y 10) del temporizador; en tal caso, al concluir el tiempo de cocción, el aparato se apaga automáticamente (en el visor aparecerá "END").

- Al pulsar el interruptor de encendido/apagado (8) el aparato se enciende de nuevo. Cuando el alimento se ha cocido, si usted no ha seleccionado un tiempo de cocción, para apagar el aparato pulse el interruptor de encendido/apagado o gire los mandos (12 y 14) hacia la posición OFF.

i Nota: - Si no se selecciona un temporizador, el aparato se apagará después de 90 minutos de funcionamiento.

Función "Sear" (Sellado carne)

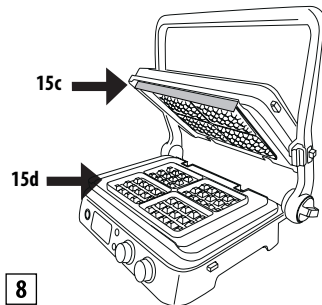
Esta función calienta la placa superior o inferior a una temperatura más alta durante unos minutos. Es ideal para soasar/sellar rápidamente los alimentos al comienzo de la cocción (ideal para carnes gruesas). Al pulsar el interruptor de encendido/apagado para precalentar las placas, pulse los mandos "sear" (11 y 13). Durante el precalentamiento, en el visor destella la palabra "SEAR". Cuando el termóstato alcanza la temperatura adecuada, el aparato emite una señal sonora y en el visor queda fija la palabra "SEAR".

Coloque de inmediato el alimento en las placas. El ciclo se completará en pocos minutos, y "SEAR" desaparece del visor.

i Nota: es posible utilizar esta función solo una vez cada 30 minutos. Al concluir el ciclo, si pulsa la función "sear" antes de transcurridos 30 minutos, en el visor "SEAR" destellará y después se apagará. El aparato rechaza el mando.

Modo waffle (gofres) (solo si tiene el accesorio juego de placas para gofres)

- Montar las placas para gofres (15c/15d) como muestra la fig. 1. Nótese que en este caso las placas no son intercambiables y que la posición de cada placa debe ser la que muestra la figura 8.



8

- Una vez que la placa inferior se ha montado en el aparato, **000** aparecerá en el visor.



Gire los mandos de temperatura hacia la posición para gofres (Waffle) y pulse el interruptor de encendido/apagado.

- El aparato comienza el precalentamiento, Cuando el termostato alcanza la temperatura requerida, el aparato emite una señal sonora que indica que está listo para su uso. El visor muestra "READY".
- Unte ligeramente las placas con mantequilla derretida
- **Vierta una dosis en cada una de las partes de la placa.**
- Extienda la masa ligeramente y cierre el aparato.
- Deje cocinar de acuerdo con el tiempo indicado en la receta.

Si ha configurado el temporizador, se emitirán tres tonos al concluir el ciclo de cocción. El temporizador desaparecerá del visor y aparecerá "END" (fin). El aparato se apaga automáticamente. Si no selecciona el temporizador, al terminar con el último gofre, pulse el interruptor "ENCENDIDO/APAGADO" para apagar el aparato.

- Si debe hacer otros gofres, añada mantequilla a la placa inferior y repita los pasos anteriores.



¡Importante! No utilice utensilios de metal para quitar el gofre de las placas, porque podrían rayar el revestimiento antiadherente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento a cargo del usuario

- No utilice utensilios de limpieza que puedan estropear o rayar el revestimiento antiadherente. Utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor.
- No deje nunca utensilios de plástico en contacto con las placas calientes, incluida la espátula de limpieza entregada con el aparato.
- Entre la cocción de un alimento y otro, elimine los restos de alimento a través del agujero de drenaje y recójalos en la bandeja recolectora de grasa, luego limpie con papel de cocina y siga con la cocción.
- Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe durante 30 minutos como mínimo.

Limpeza y cuidado



Nota: Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe.

Al final de la cocción, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante 30 minutos como mínimo. Utilice la espátula entregada con el aparato para eliminar restos de alimentos pegados en las placas. La espátula puede lavarse a mano o en el lavavajillas. Vacíe la bandeja recolectora de grasa. La bandeja recolectora de grasa puede lavarse a mano o en el lavavajillas.




Pulse los botones de desenganche (3) para quitar las placas del aparato. Antes de tocarlas, déjelas enfriar por completo. Las placas de cocción pueden lavarse en lavavajillas, si bien los lavados frecuentes pueden reducir las propiedades del revestimiento. Por lo tanto, se aconseja limpiar la parte exterior de la placa de cocción con una esponja o un paño humedecido, con agua y detergente neutro.

No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220/240 V - 50/60Hz
Potencia absorbida:	2000W

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Mensaje de error en el visor	DESCRIPCIÓN	PROBLEMA	SOLUCIÓN
	<p>Una de las placas de cocción no se calienta:</p>	<p>El controlador electrónico ha detectado que una placa de cocción no alcanza la temperatura ajustada.</p> <p>La placa no está montada correctamente en el aparato.</p> <p>El elemento de calentamiento dentro de la placa podría estar dañado.</p> <p>La conexión del elemento de calentamiento podría estar dañada.</p> <p>El controlador electrónico podría estar dañado.</p>	<p>Desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared.</p> <p>Compruebe que la placa esté montada correctamente en el aparato.</p> <p>Si la solución anterior no resuelve el problema, es probable que el aparato tenga un desperfecto.</p> <p>Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi, comunicando el tipo de error.</p>
	<p>La resistencia eléctrica se alimenta por un tiempo excesivo.</p>	<p>El controlador electrónico detecta un tiempo excesivo de encendido del elemento de calentamiento.</p>	<p>Desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared.</p> <p>Evite colocar en las placas alimentos muy grandes o congelados, que requerirían un tiempo excesivo de funcionamiento de los elementos de calentamiento.</p> <p>El controlador muestra el mensaje de error durante 5 segundos, luego el aparato se apaga.</p> <p>Deje enfriar el aparato antes de realizar otro ciclo de cocción.</p>
	<p>Fallo de la sonda de temperatura.</p>	<p>El controlador electrónico detecta un fallo en la sonda de temperatura.</p>	<p>Desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared.</p> <p>Es necesario sustituir la sonda de temperatura.</p> <p>Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi, comunicando el tipo de error.</p>


	<p>Fallo de la sonda de temperatura.</p>	<p>El controlador electrónico detecta un fallo en la sonda de temperatura.</p>	<p>Registre el número de error. Desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi, comunicando el tipo de error.</p>
		<p>El aparato no se enciende.</p>	<p>Compruebe que el aparato esté enchufado bien en la toma de corriente de pared.</p> <p>Enchufe el aparato en otra toma de corriente.</p> <p>Controle el interruptor magnetotérmico o diferencial, o el fusible de la línea</p> <p>Si la solución anterior no resuelve el problema, es probable que el aparato tenga un desperfecto. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.</p>
		<p>El aparato no se enciende al pulsar el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO.</p>	<p>Los mandos de selección de la temperatura se han colocado en 0. En el visor superior e inferior aparece OFF. Gire el mando de la temperatura al valor deseado, después pulse ENCENDIDO/APAGADO.</p>
		<p>En el visor aparecerá SEAR destellando, luego SEAR se apagará.</p>	<p>La función "Sear" está disponible una vez cada 30 minutos de cocción. Si intenta utilizar esta función por segunda vez antes de transcurridos los 30 minutos, el controlador electrónico rechazará la operación. Espere 30 minutos antes de utilizar de nuevo la función "Sear".</p>

TABLA DE COCCIÓN

CARNE VACUNA	GROSOR (cm)	Nº PIEZAS	NIVEL COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MÍN.	CONSEJOS
					Inf	Sup				
Bistec	0,5 - 1	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Bien hecho	POSICIÓN ABIERTA	acanalada	lisa	230		5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete de solomillo	3-4	4	Sangrante	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete de solomillo	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete de solomillo	3-4	4	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	4	Al punto	POSICIÓN ABIERTA	acanalada	lisa	230		10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

Chuletón	2-3	4	Bien hecho	POSICIÓN ABIERTA	acanalada	lisa	230		14 - 16	u n t a r bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Hamburguesa	2-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos		6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		13 - 15	u n t a r bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CARNE PORCINA	GROSOR (cm)	N° PIEZAS	NIVEL COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
					Inf	Sup			
Chuleta	1.5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear las chuletas a mitad de la cocción
Chuleta	1.5-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	12 - 14	


CARNE PORCINA	GROSOR (cm)	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MÍN.	CONSEJOS
				Inf	Sup				
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	POSICIÓN ABIERTA	acanalada	lisa	230		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	POSICIÓN ABIERTA	acanalada	lisa	230		11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas		6-8	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200		20 - 25	voltear 2-3 veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		1 - 2	
Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200		16 - 18	perforar el chorizo con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		8 - 10	

CARNE DE POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MÍN.	CONSEJOS
				Inf	Sup				
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	3 - 4	untar con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200		20 - 25	voltear 1-2 veces durante la cocción
Ala		6	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200		14 - 16	voltear 1-2 veces durante la cocción
Hamburguesa	1.5-2	4	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	6-8	
Hamburguesa	1.5-2	8	POSICIÓN ABIERTA	acanalada	lisa	230	√	14 - 16	voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		11 - 13	voltear 1-2 veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		6 - 8	
Pollo picante		1	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200		40 - 45	voltear 1-2 veces durante la cocción

BOCADILLOS	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
			Inf	Sup			
Tostado / bocado	2	GRILL HORNO	lisa	acanalada	230	3 - 5	colocar la placa superior en contacto con el pan sin aplastarlo
Bocado	2	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	2 - 3	
Rodajas de pan	4	POSICIÓN ABIERTA	lisa	acanalada	230	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
			Inf	Sup			
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	POSICIÓN ABIERTA	lisa	acanalada	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	lisa	acanalada	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento; mezclar frecuentemente con un utensilio

PESCADO	CANTIDAD	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
				Inf	Sup			
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200	8 - 10	untar con aceite el alimento
Filete	500 g	1	GRILL HORNO	lisa	acanalada	230	25 - 30	untar con aceite el alimento, colocar la placa superior de manera que roce el alimento sin tocarlo
Rebanada	450 g	4	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200	8 - 10	untar con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	POSICIÓN ABIERTA	acanalada	lisa	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear 2-3 veces
Calamar	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200	10 - 12	untar con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	200	4 - 6	untar con aceite el alimento

POSTRE	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
			Inf	Sup			
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	lisa	acanalada	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a la mitad de la cocción
Waffle	4	CONTACT GRILL	Waffle			4 - 5	untar con mantequilla las placas
Rodajas de piña	4	CONTACT GRILL	acanalada	lisa	200	5 - 6	untar con mantequilla las placas

RECETAS

HUEVOS REVUELTOS, TOCINO Y PAN TOSTADO

INGREDIENTES:

- huevos 2
- tocino 2 lonchas
- leche 1 cucharada
- sal y pimienta C.s.
- pan para tostada 2 rebanadas

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con la leche y la sal hasta que se forme una mezcla ligera y espumosa. Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y coloque el aparato en modo OPEN GRILL (Grill Abierto). Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, verter la mezcla de huevo en una esquina de la placa y cocer durante 2-3 min., utilizando una espátula de madera para mezclar y cocer de forma uniforme. Mientras tanto, en la misma placa, cocer las lonchas de tocino durante 3-4 min. volteándolas a mitad de la cocción, mientras que en la otra placa se tuesta el pan durante 3-4 min., volteándolo a mitad de la cocción. Armar el plato y servir.

TOSTADAS CON ESPUMA DE BERENJENAS

INGREDIENTES:

- berenjena 1
- requesón 100 g
- ajo en polvo C.s.
- perejil C.s.
- aceite de oliva 4 cucharadas
- sal C.s.
- pimienta C.s.
- pan baguette 1

PREPARACIÓN:

Lavar la berenjena, pelarla y cortarla en rodajas gruesas. Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y coloque el aparato en modo OPEN GRILL (Grill Abierto). Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, colocar las berenjenas en la placa inferior y cocer durante 8-10 min. hasta que se ablanden. Cortar las rodajas de berenjena y colocarlas en una mezcladora batidora con el requesón, el diente de ajo y el perejil picado, una pizca de sal y una de pimienta, además del aceite. Licuar hasta obtener una mezcla lisa y de textura fina. Untar el pan (cortado en rebanadas) con aceite de oliva y cocerlo a 230°C siempre con las placas en

modo GRILL DE CONTACTO durante 1-2 minutos hasta obtener el dorado deseado. Untar el pan tostado con la crema de berenjena, rociar con dos cucharadas de aceite y servirlo.

ENSALADA DE CARNE CON RÚCULA Y TOMATES CHERRY

INGREDIENTES:

- lonchas finas de carne de ternera 2
- rúcula 100 g
- tomates cherry 10-12
- trozos de queso de rallar (parmesano) 100 g
- sal C.s.
- aceite de oliva C.s.

PREPARACIÓN:

Preparar la ensalada de rúcula y tomates: lavar la rúcula, dejarla secar, cortar los tomates cherry en 4 partes. Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y coloque el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO / APAGADO para precalentar la placa. Cuando en el visor aparece READY, colocar las tajadas delgadas de carne untadas previamente con aceite, comprimir con la placa superior y cocer durante 2-3 min. según el grado de cocción deseado. Cortar la carne en tiras y colocarla sobre el lecho de rúcula y tomates cherry, salar y añadir las trozos de queso parmesano. Aderezar con un hilo de aceite.

CHULETÓN AROMATIZADO CON CAFÉ

INGREDIENTES:

- chuletón de buey (2 de 250 g cada uno)
- aceite de oliva

PARA LA MEZCLA DE CAFÉ:

- semillas de comino 2 cucharaditas
- granos de café 2 cucharaditas
- guindilla dulce 1 cucharada
- páprika 1 cucharadita
- sal gruesa 1 cucharadita
- pimienta 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar la mezcla de café: echar las semillas de comino y el café en un robot de cocina y molerlo hasta obtener un polvo no muy fino. Colocar el polvo obtenido en un recipiente, añadir los demás ingredientes y mezclar bien. Untar ligeramente con aceite la carne y aderezarla con las especias; cubrir todo y dejar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa

en la parte superior y coloque el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO / APAGADO para precalentar el aparato y el botón SEAR para ambas placas. Cuando SEAR dejará de destellar en el visor, colocar la carne en la placa inferior y comprimir con la placa superior y cocer durante 6-8 min., según el grado de cocción deseado. Servir caliente.

FILETE DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES:

- filete de solomillo de buey 4
- sal C.s.
- pimienta negra a moler en el momento C.s.
- dientes de ajo 2
- mostaza de Dijon 2 cucharadas
- mantequilla 60 g
- aceite de oliva C.s.

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SETAS:

- mantequilla 30 g
- queso "gorgonzola" 1 cucharada
- escaloña 2
- setas 300 g
- whisky 1/2 vaso
- nata 200 g
- zumo de limón C.s.
- perejil C.s.

PREPARACIÓN:

Aderezar la carne con sal y pimienta y dejarla reposar a temperatura ambiente durante una hora aproximadamente.

Preparar la salsa de setas: en una sartén derretir la mantequilla, añadir las escaloñas cortadas en rodajas y cocer durante 2-3 min. Añadir las setas y cocer otros 5 min. más. Entonces, rociar con el whisky, cocer durante 1 minuto, añadir un vaso de agua y cocer durante otro minuto más. Añadir la nata líquida, el zumo de limón, el perejil, el queso gorgonzola y llevar a ebullición

Cocer hasta que la salsa se ponga densa; salar, pimientar y dejarla a un lado.

Mientras tanto, preparar el aderezo de la carne para pincelar los filetes durante la cocción; en una sartén pequeña poner mantequilla, mostaza y ajo. Cocer a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita. Mantener caliente.

Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO /

APAGADO para precalentar el aparato y el botón SEAR para ambas placas. Cuando SEAR deje de destellar en el visor, colocar los filetes (antes pincelados con la salsa por ambos lados) en la placa inferior y cerrar la parrilla. Cocer durante 6-8 min según el grado de cocción deseado y el grosor de los filetes. Al concluir, quitar los filetes y servirlos recubiertos con la salsa de setas antes preparada.

HAMBURGUESA CON PAN DE CENTENO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pan de centeno 8 rebanadas
- carne picada de primera calidad 500 g
- queso emmental en rodajas 100 g
- aceite de oliva 2 cucharadas
- cebollas en rodajas 2
- mantequilla a temperatura ambiente C.s.
- salsa worchester 2 cucharaditas
- sal C.s.
- pimienta C.s.
- azúcar media cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar las hamburguesas: en un recipiente mezclar la carne picada, la salsa worchester, la sal, la pimienta y unir bien. Formar con las manos 4 hamburguesas de unos 2 cm de grosor. Colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO y montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, colocar las cebollas cortadas aderezadas con aceite de oliva y azúcar sobre la placa inferior y cocer durante unos 5-6 min. mezclando con una espátula para uniformar la cocción y ablandarlas. Al mismo tiempo, en la otra placa, cocer las hamburguesas durante 12 min volteándolas después de unos 5-6 min. (el tiempo de cocción depende del grosor de las hamburguesas). Apenas las cebollas se hayan cocido, retirarlas de la placa y tostar las rebanadas de pan untadas con mantequilla solo de un lado durante 1-2 minutos.

Poner las rebanadas de pan en una tabla con el lado tostado hacia arriba, cubrir con las cebollas, colocar la hamburguesa y recubrir con el queso. Cerrar el bocadillo con la otra rebanada de pan con el lado tostado hacia abajo. Esperar a que la placa se caliente de nuevo, colocar los bocadillos y comprimir bien con la placa superior.

Cocer durante unos 2-3 min. hasta obtener la cocción deseada del pan.

CHULETAS DE CORDERO CON VINAGRE BALSÁMICO Y ROMERO

INGREDIENTES:

- chuletas de cordero 6
- romero picado 10 g
- ajo picado 10 g
- vinagre balsámico 100 ml
- azúcar 15 g
- sal C.s.
- pimienta C.s.

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente bastante grande; cubrir y dejar marinar el cordero en la nevera durante al menos 1-2 horas. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, colocar las chuletas sobre la placa inferior.

Cocer durante unos 11'-13' minutos, según el grado de cocción deseado y el grosor de la chuleta, (aconsejamos voltearla a mitad de la cocción porque el hueso no permite que la placa superior toque la carne por encima). Mientras tanto, reducir el adobo en una sartén y servir como salsa sobre las chuletas de cordero asadas.

PINCHOS DE POLLO CON CREMA DE MIEL Y LIMÓN VERDE

INGREDIENTES:

- pechuga de pollo 500 g

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- guindilla 1 cucharadita
- coriandro 1 cucharadita
- aceite de oliva 10 cl
- cebolletas 2
- ajo 3 dientes
- jengibre rallado 1 cucharada
- azúcar 1 cucharada
- zumo de limón 1 cucharada
- sal gruesa 1 cucharada
- pimienta C.s.

INGREDIENTES PARA LA CREMA DE MIEL Y LIMÓN:

- nata para cocinar 5 cl
- cáscara rallada de lima 1/2 cucharadita
- zumo de limón 1 cucharada

- aceite de oliva 1 cucharada
- miel 1 cucharada
- sal C.s.

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: poner todos los ingredientes en un robot de cocina y licuar hasta obtener una mezcla homogénea. Poner en un plato hondo el pollo cortado en daditos de 2 cm de ancho, añadir el adobo y cubrir todo el pollo de forma homogénea. Cubrir con una película para alimentos y dejar marinar durante 1-2 horas.

Preparar la crema mezclando todos los ingredientes en un recipiente, cubrir con película y guardar en la nevera. Ensartar los trozos de pollo en los pinchos. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, colocar los pinchos en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante 11-13 min. volteándolos 1-2 veces. Servir los pinchos calientes acompañados con la crema de limón y miel.

MUSLOS DE POLLO A LA PROVENZAL

INGREDIENTES:

- muslos de pollo 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- vino blanco seco 25 cl
- aceite de oliva 4 cucharadas
- mostaza con semillas 3 cucharadas
- vinagre de vino blanco 3 cucharadas
- hierbas provenzales 2 cucharadas
- ajo picado 2 dientes
- sal gruesa 2 cucharadas
- pimienta de cayena 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo mezclando todos los ingredientes en un recipiente. Con un cuchillo afilado cortar en varios lugares la parte carnosa del muslo y abrirlo ligeramente. Colocar los muslos en el recipiente de adobo y girarlos para cubrir bien todos los costados; dejar marinar por 2-3 horas. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 210° y el superior a 210°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY,

colocar los muslos de pollo en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante 20-25 min. volteándolos 2-3 veces. Una vez cocidas, colocarlas en una fuente y servir.

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- langostinos 16/20 pzs.

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- perejil C.s.
- limones 2
- sal C.s.
- pimienta C.s.
- ajo 3 dientes

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo picando el ajo muy fino y el perejil y añadir el zumo de limón; salar y espolvorear con pimienta.

Lavar los langostinos, secarlos bien y dejarlos marinar durante una media hora como mínimo.

Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO.

Regular el mando del termostato inferior a 210° y el superior a 210°.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, colocar los langostinos escurridos del adobo en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante 4-6 min.

En el momento de servir, decorar el plato con algunas rodajas de limón y guarnición de verduras.

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSAS DE YOGUR

INGREDIENTES:

- filete de salmón 500 g
- aceite de oliva C.s.

INGREDIENTES PARA LA SALSAS:

- yogur griego 250 g
- ajo 1 diente
- sal 1 cucharadita
- azúcar 1 pizca
- cebollino 20 g
- perejil 20 g
- pimienta blanca C.s.

PREPARACIÓN:

Preparar la salsa: lavar y secar bien el perejil y el cebollino, por

separado picar el ajo.

Poner el yogur en un recipiente, añadir los aromas, el ajo, la sal, el azúcar, la pimienta y licuar hasta obtener una crema suave. Poner en la nevera a reposar durante unos 30 min. como mínimo

Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y colocar el aparato en modo OVEN GRILL (Grill Horno). Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, colocar el filete, previamente untado con aceite, en la placa inferior, cerrar la placa superior en modo GRILL HORNO (en la posición más cercana al alimento sin tocarlo) y cocer durante unos 25-30 minutos (para optimizar el resultado final, a mitad de la cocción, girar 180° el salmón, porque en la parte posterior la placa está más cerca del alimento).

Al terminar la cocción, colocar el salmón en una fuente y servir acompañado con la salsa de yogur.

CALAMAR A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- calamar grande 400 g
- limón 1
- perejil 1 manojo
- aceite de oliva C.s.
- orégano C.s.
- sal C.s.
- guindilla en polvo C.s.

PREPARACIÓN:

Desvicar el calamar, quitarle la cabeza, quitar la pluma del interior y lavarlo bien.

Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 210° y el superior a 210°.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, colocar el calamar, untado previamente con aceite, en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante 10-12 min aproximadamente.

En un recipiente, preparar el aderezo mezclando el aceite con el perejil picado, el zumo de limón, una pizca de orégano, una pizca de sal y guindilla.

Una vez que el calamar esté cocido, quitarlo de la parrilla y aderezarlo con esta salsa.

Armar el plato y servir.

TORTITAS AMERICANAS DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- plátano 1
- huevos 2 (1 entero + 1 clara)
- leche 150 ml
- harina 100 g
- mantequilla 70 g
- sal C.s.
- azúcar 1 cucharada
- polvo de hornear 16 g

PREPARACIÓN:

Pelar el plátano y hacer un puré aplastándolo bien con un tenedor. En otro recipiente, batir 1 huevo entero con el azúcar y añadir la leche poco a poco, revolviendo constantemente; luego verter 50 g de mantequilla derretida, a continuación, añadir poco a poco la harina tamizada con el polvo de hornear y una pizca de sal; añadir la pulpa de plátanos pisada mezclando bien todos los ingredientes y poner la mezcla en la nevera durante 10 minutos.

Mientras tanto montar la clara de huevo a punto de nieve firme.

Recuperar la mezcla e incorporar la clara montada con movimientos delicados de abajo hacia arriba. Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y colocar el aparato en modo OPEN GRILL (Grill Abierto). Regular el mando del termostato inferior a 200° y el superior también a 200°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, untar con un poco de mantequilla las placas, verter 1-2 cucharadas de mezcla, extendiéndola rápidamente en la superficie para obtener un círculo; dejar cocer durante unos 2 minutos, hasta que se noten las burbujas en toda la superficie de la tortita y luego voltearla del otro lado y cocer por 2 minutos más. Las tortitas americanas pueden ser acompañados de muchas maneras: crema de chocolate, jarabe de arce, arándanos frescos, escamas de chocolate, miel, crema batida, azúcar lustre.

PIÑA ASADA CON HELADO

INGREDIENTES:

- piña 1
- miel C.s.
- azúcar de caña C.s.
- menta fresca C.s.
- azúcar lustre C.s.
- helado de vainilla C.s.

PREPARACIÓN:

Quitar las hojas y la cáscara de la piña. Cortar la fruta en rodajas con un espesor de aproximadamente 1-2 cm y espolvorear cada rebanada con azúcar de caña de ambos lados. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 200° y el superior también a 200°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, pincelar la piña de ambos lados con la miel y colocarla en el Grill. Cerrar el aparato y cocer durante 5-6 min. Una vez cocidas, poner las rodajas en una fuente, decorar con las hojas de menta fresca, espolvorear con azúcar glas y servir con las bolas de helado.

SOLO SI TIENE EL ACCESORIO JUEGO DE PLACAS PARA GOFRES.

WAFFLE (GOFRES) CLÁSICOS

PORCIONES: 8 gofres

PREPARACIÓN 10 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 10 min.

INGREDIENTES:

- harina común 2 tazas / 460 g
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 4 cucharaditas / 10 g
- azúcar blanca 2 cucharaditas / 30 g
- huevos 2
- leche tibia 1 taza y 1/2 / 345 ml
- mantequilla derretida 75 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita

PREPARACIÓN

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal, polvo de hornear y azúcar; dejar aparte. En un recipiente separado, batir los huevos. Incorporar la leche, mantequilla y vainilla. Echar la mezcla con la harina en la mezcla con la leche y mezclar hasta amalgamar. Precalentar la placa para gofres. Cuando en el visor aparece el mensaje READY, untar la placa de waffle con mantequilla derretida o aerosol antiadherente y verter una dosis en la zona para waffle, ayudándose con una una cuchara si es necesario; extender con una espátula. Cocer los gofres hasta que estén dorados y crujientes (5 min). Repetir hasta terminar toda la mezcla. Servir de inmediato.

GOFRES BELGAS

PORCIONES: 10-12 gofres

PREPARACIÓN 15 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina de repostería 2 tazas / 460 g
- sala 1/2 cucharadita
- polvo de hornear 2 cucharaditas / 5 g
- azúcar blanca 2 cucharaditas / 30 g
- huevos 4
- leche tibia 2 tazas / 460 g
- mantequilla derretida 70 g
- extracto de vainilla 1/2 cucharadita

PREPARACIÓN

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal y polvo de hornear; dejar aparte. En un recipiente separado, batir las yemas de huevo y el azúcar hasta que se disuelva por completo.

Añadir el extracto de vainilla, la mantequilla derretida y la

leche a los huevos y mezclar para unir bien. Unir la mezcla de huevo y leche con la mezcla de harina y batir hasta amalgamar. No mezclar demasiado. En otro recipiente, batir las claras de huevo con una batidora eléctrica hasta el punto de nieve, 1-2 minutos. Con una espátula de goma unir con cuidado las claras de huevo a la masa del gofre. No mezclar demasiado. Precalentar la placa para gofres. Cuando en el visor aparece el mensaje READY, untar la placa de waffle con mantequilla derretida o aerosol antiadherente y verter una dosis en la zona para waffle, ayudándose con una una cuchara si es necesario; extender con una espátula. Cocer los gofres hasta que estén dorados y crujientes (5 min). Repetir hasta terminar toda la mezcla. Servir de inmediato.

GOFRES DE CHOCOLATE Y CANELA

PORCIONES: 8 -10 gofres

PREPARACIÓN 10 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina común 2 tazas / 460 g
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 1 cucharadita / 3 g
- azúcar 170 g
- huevos 2
- leche tibia 1 taza y 1/2 / 345 ml
- mantequilla 80 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita
- chocolate amargo 140 g
- cacao en polvo 60 g
- canela 6 g

PREPARACIÓN

Colocar el chocolate y la mantequilla en un recipiente para microondas y batir a la potencia máxima durante 30 segundos. Revolver y proseguir hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan derretido y hayan formado una mezcla suave. Dejarla a un lado para que se enfríe ligeramente. En un recipiente grande, batir los huevos, leche y vainilla e incorporar la mezcla de chocolate-mantequilla. Tamizar la harina, azúcar, cacao en polvo, canela, polvo de hornear y sal juntos en un recipiente grande. Unir la mezcla de harina con la mezcla de huevo y amalgamar hasta obtener una mezcla suave sin grumos. Precalentar la placa para gofres. Cuando en el visor aparece el mensaje READY, untar la placa de waffle con mantequilla derretida o aerosol antiadherente y verter una dosis en la zona para waffle, ayudándose con una una cuchara si es necesario; extender con una espátula. Cocer los gofres hasta que estén dorados y crujientes (5 min). Repetir hasta terminar toda la mezcla. Servir de inmediato.