

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar algunas precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.



## **¡Peligro!**

El incumplimiento de la advertencia puede ser causa de lesión mortal por descargas eléctricas.

- Como medida de protección contra incendio, descarga eléctrica y lesión a las personas, **NUNCA SUMERJA EL APARATO, EL CABLE O EL ENCHUFE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**
- El empleo de accesorios que no sean recomendados por el fabricante del aparato puede ser causa de lesiones.
- **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS SOLO POR PERSONAL AUTORIZADO.**



## **¡Importante!**

El incumplimiento de la advertencia puede ser causa de lesiones provocadas por descargas eléctricas o dañar el aparato.

- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento, salvo que estén vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad. Se debe vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Es necesario vigilar cuando el aparato sea utilizado por niños o si hay niños cerca.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Antes de limpiar el aparato o montar/desmontar piezas, deje que el aparato se enfríe.
- El aparato no superará UNA hora de encendido en un período de dos horas.



## **¡Peligro de quemaduras!**

La inobservancia de esta advertencia puede ser causa de

quemaduras.

- No toque las superficies calientes; use las asas o mandos.
- No permita que el cable quede colgando del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
- Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No lo utilice sobre una superficie que podría estropearse con el calor. Si se utiliza el grill sobre una cubierta hecha de un material Solid Surface (por ejemplo Silestone®, Corian®, etc.), siga cuidadosamente las indicaciones del fabricante o proveedor de la cubierta.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica.
- Si el enchufe se calienta, contacte con un electricista calificado.
- No utilice detergentes abrasivos / agresivos / ácidos, esponjas metálicas o de lana de acero para limpiar el aparato.
- Los aparatos de cocina deben colocarse sobre una superficie de cocción estable.
- Cuando está en uso, el aparato debe mantenerse lejos de líquidos o materiales inflamables.



## **Nota:**

Este símbolo destaca consejos e información importantes para el usuario.

- No utilice el aparato con otras finalidades distintas del uso previsto.
- No utilice el aparato con el cable o enchufe dañado, o después de que el aparato ha funcionado mal o se ha dañado de alguna manera. Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- No lo utilice al aire libre.
- Desconecte el aparato después del uso.
- No utilice el aparato para otros usos distintos del previsto.
- Para desconectarlo, ponga el mando en OFF y

quite el enchufe de la toma de corriente.

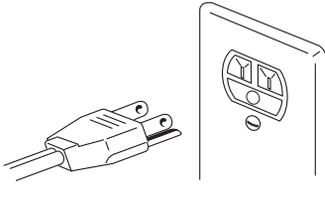
# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

Utilice solamente toma de corriente de tres contactos, 120 Voltios, 60 Hz

### INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA



**CUIDADO: ASEGÚRESE DE QUE LA TOMA DE CORRIENTE ESTÉ PUESTA A TIERRA CORRECTAMENTE.**

Este aparato debe estar conectado a tierra: en el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, permitiendo la dispersión de la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable de alimentación con cable de tierra.

El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que haya sido instalada y conectada a tierra correctamente.

**ADVERTENCIA: EL USO INAPROPIADO DEL CABLE DE TIERRA PUEDE SER CAUSA DE RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.**

Si no está seguro/a de que la toma de corriente esté conectado a tierra correctamente, póngase en contacto con un electricista calificado.

- a) El aparato incorpora un cable de alimentación corto, a fin de reducir el riesgo de tropiezos o enganche que pueden derivar de un cable largo.
- b) Hay disponibles cables alargadores y se pueden utilizar tomando las precauciones oportunas.
- c) Si se utiliza un cable alargador:
  - 1) La capacidad nominal del cable alargador debe ser al menos igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato;
  - 2) El alargador debe ser de 3 hilos con tierra, igual que el cable de alimentación del aparato.
  - 3) El cable alargador debe colocarse de modo que no caiga de la cubierta o de la mesa donde pueda ser jalado por

niños o causar tropiezos accidentales.

- 4) El cable alargador debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.

### DESCRIPCIÓN

1. **Base y tapa:** estructura robusta de acero inoxidable con tapa flotante autoajustable.
2. **Asa:** asa robusta de metal fundido para ajustar la placa superior/tapa según el grosor del alimento.
3. **Botones de desenganche de la placa:** púlselos para desenganchar y quitar la placa.
4. **Dispositivo de enganche / desenganche de las placas acanaladas**
5. **Palanca para desenganchar la bisagra:** permite abrir por completo el aparato y cocer los alimentos sobre toda la superficie.
6. **Regulador de altura:** para enganchar la placa superior/tapa a la altura requerida, adecuada para preparar alimentos que no se deben comprimir.
7. **Indicador luminoso ON.**
8. **Interruptor de encendido/apagado.**
9. **Mando temporizador ▼:** para ajustar el tiempo de cocción (decreciente).
10. **Mando temporizador:** para ajustar el tiempo de cocción (creciente).
11. **Botón "Sear" placa inferior.**
12. **Termostato regulable para la placa inferior:** para ajustar la temperatura de 140°F to 450°F, o apagar la placa inferior.
13. **Botón "Sear" placa superior.**
14. **Termostato regulable para la placa superior:** para ajustar la temperatura de 140°F to 450°F, o apagar la placa superior.
15. **Placas extraíbles:** antiadherentes, lavables en lavavajillas, fáciles de limpiar. LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PLACAS PUEDEN CAMBIAR SEGÚN EL MODELO.
- 15a. **Placas acanaladas:** perfectas para asar bistec, hamburguesas, pollo y verduras.
- 15b. **Placas lisas:** para preparar hotcakes, huevos, tocino y mariscos.
- 15c. **Placa superior waffle (solo CGH1030D)**
- 15d. **Placa inferior waffle (solo CGH1030D):** para preparar waffles perfectos.
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.

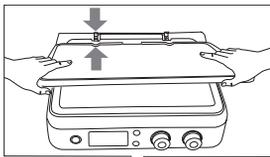
**i Nota:** Antes del uso, limpie la base, tapa y mandos con un paño húmedo para eliminar la suciedad acumulada durante el transporte. Limpie correctamente las placas de cocción, la bandeja recolectora de grasa y la espátula de limpieza. Las placas, la bandeja recolectora de grasa y la espátula puede lavarse en lavavajillas.

**i 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 por algunos segundos para eliminar restos de alimentos y de aceite. Si la utiliza por mucho tiempo sobre las placas calientes, el plástico podría derretirse.

**i Nota:** las placas extraíbles (acanalada y lisa) son intercambiables en el aparato.

## Montaje de las placas de cocción

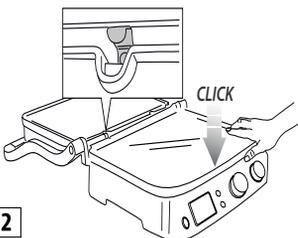
- Coloque el aparato en posición horizontal (ver figura 1). Monte una placa por vez.



1



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



2

## Para quitar las placas

Coloque el aparato en posición horizontal. Busque 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.

## Colocación de 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.

**i 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. 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.

Durante la cocción, la bandeja recolectora de grasa siempre debe estar colocada 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.

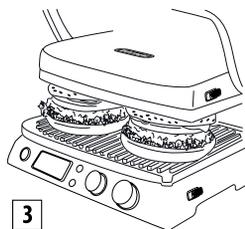
## POSICIONES DE COCCIÓN

### Grill de contacto (posición cerrada)

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

La placa de contacto es ideal para hamburguesas, carne sin hueso y rodajas finas de carne, verduras y sándwiches. 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).

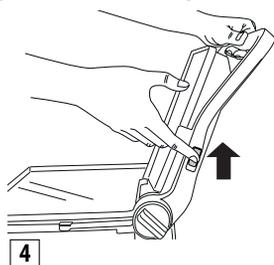


La grasa del alimento es recogida en los acanalados de la placa y sale por el agujero en la parte trasera, cayendo en la bandeja recolectora.

El aparato tiene un asa y una bisagra que permiten 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 que la placa superior cueza de manera uniforme.

### Modo BBQ (Posición plana)

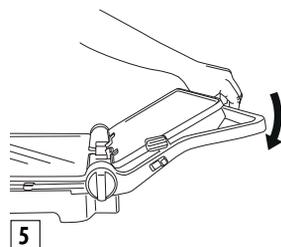
- La placa superior queda nivelada con la placa inferior. Las placas inferior y superior quedan al mismo nivel, formando una superficie de cocción amplia. En esta posición, el aparato se puede utilizar en el modo barbacoa (BBQ), tanto con la placa acanalada o con la placa lisa. Para colocar el aparato 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 (ver figura 4).



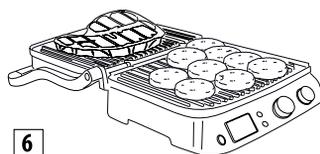
Empuje el asa hacia atrás, hasta que la tapa quede en posición plana (ver figura 5).

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.

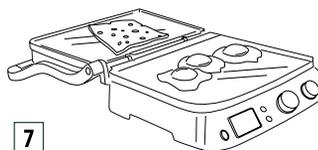


El modo grill/barbacoa es el más versátil. Las placas acanaladas en la posición abierta duplican la superficie de cocción (ver figura 6).



Es posible preparar una cantidad de diferentes alimentos en las placas separadas, sin mezclar los sabores, o cocer 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 como una placa lisa/barbacoa para preparar hotcakes, huevos, queso, frituras, tocino y salchichas para el desayuno (ver figura 7).

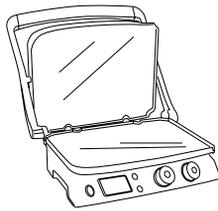


La amplia superficie de cocción permite preparar una cantidad de alimentos diferentes al mismo tiempo, o cocer más cantidad del mismo alimento.

### Posición abierta (barbacoa)

- Para una pequeña cantidad de alimento, el aparato puede utilizarse en modo Barbacoa utilizando solo la placa inferior. En este caso, abra el aparato 90° como muestra la figura 8.

8

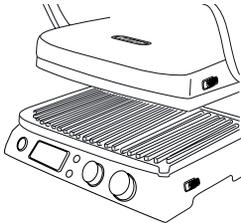


- La placa superior se abre a 90° con respecto a la base. Para colocar la tapa en esta posición, debe solo levantar la tapa por el asa. Ajuste la temperatura de la placa superior en la posición OFF, y la temperatura de la placa inferior a la que quiera.

### Modo grill (Broil)

Esta posición (ver figura 9) es ideal para asar sin contacto, alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.

9

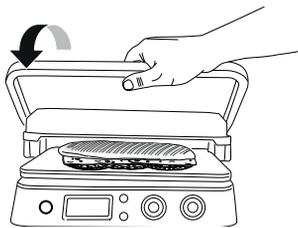


Es ideal para preparar verduras con alto contenido de agua, de manera que el agua se evapore.

También se puede utilizar esta posición de la placa para preparar sándwiches y alimentos que no necesitan ser comprimidos.

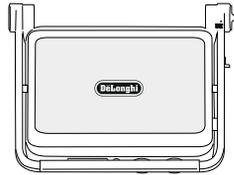
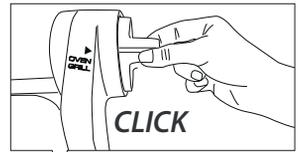
- Coloque el alimento en la placa inferior.
- Lleve la placa superior, cerca del alimento, sosteniendo el asa (fig. A).

A



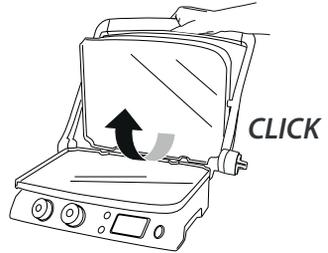
- Gire el regulador de altura (6) a **OVEN GRILL** (fig. B).
- La placa superior se engancha en posición. Hay 4 posiciones de regulación de altura.

B



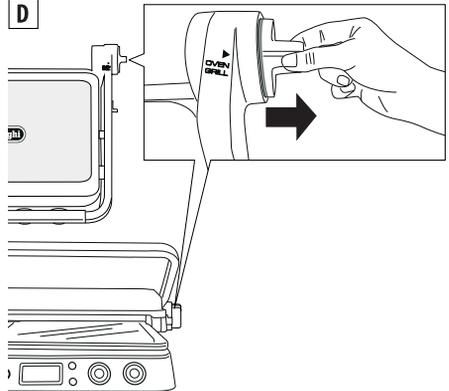
- Al levantar más la placa superior, se desengancha automáticamente el sistema de regulación (fig. C).

C



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

D



## UTILIZACIÓN

### VISUALIZACIÓN DE CONVERSIÓN °F / °C

La temperatura configurada de ambas placas del grill puede leerse en °F o °C. El aparato está ajustada por defecto en °F. Para cambiar la visualización a °C, desde el modo stand-by (visor no iluminado), pulse contemporáneamente los mandos temporizadores (9 y 10) y manténgalos oprimidos durante 5 segundos.. Ahora el aparato visualiza la temperatura en °C. Para volver a la visualización en °F, repita la operación.

### Funcionamiento

Cuando el aparato esté correctamente preparado y usted esté listo/a para cocinar, puede regular la temperatura entre 140°F y 450°F (60 °C y 230°C) independientemente para cada placa acanalada (superior e inferior) (mediante los mandos 12 y 14).

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

El aparato necesita unos minutos para calentarse, según la temperatura ajustada. 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" (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 la posición de cocción (ver apartado "posición de cocción"), luego coloque los alimentos en las placas. Es posible seleccionar el tiempo de cocción pulsando los mandos del temporizador (9 y 10); en este caso, al final del tiempo de cocción, los aparatos se apagan 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)

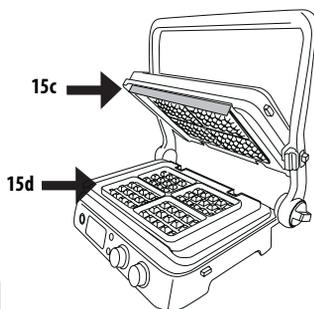
Esta función calienta las placas superior o inferior a una temperatura más alta durante unos minutos. Es ideal para soasar/sellar rápidamente los alimentos al comienzo de la cocción (ideal para carnes gruesas). Al pulsar el interruptor de encendido/apagado para precalentar las placas, pulse los

mandos "sear" (11 y 13). Durante el precalentamiento, en el visor destella la palabra "SEAR". Cuando el termostato 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 completa en pocos minutos, y "SEAR" desaparece del visor.

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

### Modo Waffle (solo para algunos modelos)

- Monte las placas para waffle (n° 15c/15d) como muestra la fig.1. Nótese que las placas no son intercambiables y que la posición de cada placa debe ser la que muestra la figura 10.



10

- Una vez que la placa inferior se ha montado en el aparato, en el visor aparecerá **000**. Gire los mandos de temperatura hacia la posición 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" (listo).
- Unte ligeramente las placas con mantequilla derretida
- **Vierta una dosis para cada parte del waffle.**
- Extienda la mezcla ligeramente y cierre el aparato.
- Deje cocer de acuerdo con el tiempo indicado en la receta.

Si ajusta el temporizador, se emitirán tres señales sonoras al final del ciclo de cocción, la indicación del temporizador desaparecerá y en el visor aparecerá "END"; el aparato se apaga automáticamente. Si no selecciona el temporizador, al terminar con el último waffle, pulse el interruptor "encendido/apagado" para apagar el aparato.

- Si debe hacer más waffles, añada mantequilla a la placa

inferior y siga los pasos anteriores.



**¡importante!** no utilice utensilios de metal para quitar el waffle de las placas, porque podrían rayar el revestimiento antiadherente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

### Mantenimiento

- 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.

### Limpieza y cuidado



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

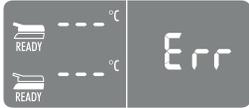
Al final de la cocción, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante 30 minutos como mínimo. Utilice la espátula entregada con el aparato para eliminar restos de alimentos pegados en las placas. La espátula puede lavarse a mano o en el lavavajillas. Vacíe la bandeja recolectora de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

Pulse los botones de desenganche de la placa (n° 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.

## BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Mensaje de error en el visor	DESCRIPCIÓN	PROBLEMA	SOLUCIÓN
	<p>La temperatura en una placa de cocción no aumenta.</p>	<p>El controlador electrónico detecta que una placa de cocción no alcanza la temperatura ajustada.</p> <p>La placa acanalada no está montada correctamente en el aparato.</p> <p>El elemento de calentamiento dentro de la placa acanalada 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 acanalada 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 atención al cliente De'Longhi, comunicando el tipo de error.</p>
	<p>Desconexión del elemento de calentamiento.</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. Evite colocar en las placas acanaladas 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. 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 atención al cliente 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 atención al cliente 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.  Enchufe el aparato en otra toma de corriente.  Verifique el disyuntor  Si la solución anterior no resuelve el problema, es probable que el aparato tenga un desperfecto. Contacte con el servicio de atención al cliente De'Longhi.</p>
		<p>El aparato no se enciende al pulsar el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO.</p>	<p>Ambos mandos de temperatura están en la posición 0 y en el visor superior e inferior aparece OFF. Gire el mando de la temperatura al valor deseado, después pulse ENCENDIDO/APAGADO.</p>
		<p>Al pulsar el mando "Sear", en el visor aparecerá SEAR destellando, luego SEAR se apaga.</p>	<p>La función "Sear" está disponible una vez cada 30 minutos de cocción. Si intenta soasar/sellar un alimento utilizando otro ciclo Sear antes de transcurridos los 30 minutos, el controlador rechazará la operación. Espere 30 minutos antes de comenzar un nuevo ciclo "Sear".</p>

## TABLA DE COCCIÓN

CARNE DE RES	GROSOR (cm)	Nº PIEZAS	NIVEL COCCIÓN	MODO	PLACAS	°F/°C	SEAR	MÍN.	CONSEJOS
Bistec	0,5 - 1	2	Bien cocido	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	√	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Bien cocido	BBQ	ACANALADA	450/230		5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete	3-4	4	Rojo	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	√	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Medio rojo	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	√	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Bien cocido	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	√	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Filete rib eye	2-3	2	Medio rojo	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete rib eye	2-3	2	Bien cocido	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete rib eye	2-3	4	Medio rojo	BBQ	ACANALADA	450/230		10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete rib eye	2-3	4	Bien cocido	BBQ	ACANALADA	450/230		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Hamburguesa	2-3	6	Bien cocido	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	√	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Brochetas		6	Bien cocido	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		13 - 15	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

<b>CARNE OVINA</b>	GROSOR (cm)	Nº PIEZAS	NIVEL COCCIÓN	MODO	PLACAS	°F/°C	MÍN.	CONSEJOS
Chuleta	1.5-3	6	Medio rojo	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear las chuletas a mitad de la cocción
Chuleta	1.5-3	6	Bien cocido	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	12 - 14	

<b>CARNE PORCINA</b>	GROSOR (cm)	Nº PIEZAS	MODO	PLACAS	°F/°C	SEAR	MÍN.	CONSEJOS
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	√	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	BBQ	ACANALADA	450/230		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	BBQ	ACANALADA	450/230		11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas		6-8	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200		20 - 25	voltear 2-3 veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		1 - 2	
Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200		16 - 18	perforar el chorizo con un tenedor
Brochetas		6	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha		6	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		8 - 10	

<b>CARNE DE POLLO Y PAVO</b>	<b>GROSOR (cm)</b>	<b>Nº PIEZAS</b>	<b>MODO</b>	<b>PLACAS</b>	<b>°F/°C</b>	<b>SEAR</b>	<b>MÍN.</b>	<b>CONSEJOS</b>
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	√	3 - 4	untar con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200		20 - 25	voltear 1-2 veces durante la cocción
Ala		6	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200		14 - 16	voltear 1-2 veces durante la cocción
Hamburguesa	1.5-2	4	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	√	6-8	
Hamburguesa	1.5-2	8	BBQ	ACANALADA	450/230	√	14 - 16	voltear a mitad de la cocción
Brochetas		6	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		11 - 13	voltear 1-2 veces durante la cocción
Salchicha		6	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230		6 - 8	
Pollo picante		1	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200		40 - 45	voltear 1-2 veces durante la cocción

<b>SÁNDWICHES</b>	<b>Nº PIEZAS</b>	<b>MODO</b>	<b>PLACAS</b>	<b>°F/°C</b>	<b>MÍN.</b>	<b>CONSEJOS</b>
Tostado / sándwich	2	GRILL BROIL	LISA	450/230	3 - 5	colocar la placa superior en contacto con el pan sin aplastarlo
Sándwich	2	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	2 - 3	
Rebanadas de pan	4	BBQ	LISA	450/230	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

<b>VERDURAS</b>	<b>Nº PIEZAS</b>	<b>MODO</b>	<b>PLACAS</b>	<b>°F/°C</b>	<b>MÍN.</b>	<b>CONSEJOS</b>
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacitas en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	450/230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	BBQ	LISA	450/230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	LISA	450/230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento; mezclar frecuentemente con un utensilio

<b>PESCADO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>N° PIEZAS</b>	<b>MODO</b>	<b>PLACAS</b>	<b>°F/°C</b>	<b>MÍN.</b>	<b>CONSEJOS</b>
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200	8 - 10	untar con aceite el alimento
Filete	500 g	1	G R I L L BROIL	LISA	450/230	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	400/200	8 - 10	untar con aceite el alimento
Brochetas	500 g	6	BBQ	ACANALADA	450/230	10 - 12	untar con aceite el alimento; voltear 2-3 veces
Calamar	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200	10 - 12	untar con aceite el alimento
Camarones	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200	4 - 6	untar con aceite el alimento

<b>POSTRE</b>	<b>N° PIEZAS</b>	<b>MODO</b>	<b>PLACAS</b>	<b>°F/°C</b>	<b>MÍN.</b>	<b>CONSEJOS</b>
Hotcakes	4	BBQ	LISA	400/200	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a la mitad de la cocción
Waffle	4	GRILL DE CONTACTO	WAFFLE		4 - 5	untar con mantequilla las placas
Rodajas de piña	4	GRILL DE CONTACTO	ACANALADA	400/200	5 - 6	untar con mantequilla las placas

## RECETAS

### ENSALADA DE SANDÍA ASADA Y QUESO

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 10 minutos

ASAR: 6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 16 minutos

#### INGREDIENTES

- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 chalote, picado
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de menta fresca picada
- 1/4 cucharadita sal
- 1/2 (4 onzas) sandía sin semillas, cortada en 8 rodajas
- 8 (1/4 pulgadas de grosor) rodajas de queso blanco para freír, como Halloumi
- 1 (5 onzas) envase de arúgula baby

#### PREPARACIÓN

Mezclar el aceite de oliva, chalote, zumo de limón, menta y sal en un recipiente pequeño; dejar aparte. Montar las placas acanaladas. Ajustar la temperatura en la placa inferior del grill a 430°F/220°C y precalentar el grill. Colocar el queso y las rodajas de sandía una junto a la otra en el grill y asarlas, volteándolas una vez, hasta que se calienten y se marquen, unos 3 minutos por lado. Dividir la arúgula, sandía y queso en 4 platos. Rociar de forma uniforme con el aderezo y servir de inmediato.

### TOSTADA FRANCESA CON BAYAS

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 10 minutos

COCCER: 6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 16 minutos

#### INGREDIENTES

- 2 tazas de bayas surtidas, como frutillas, moras o arándanos
- 3 cucharadas de sirope de arce
- 4 huevos grandes
- 3/4 taza de crema líquida (Half&Half)
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadita de nuez moscada rallada
- Pizca de sal
- 8 rebanadas de pan Challah, o pan francés, en rebanadas de 3/4 pulgadas de grosor

#### PREPARACIÓN

Unir las bayas y el sirope en un recipiente mediano; dejar aparte. Batir los huevos en un plato hondo hasta que estén bien mezclados. Agregar la crema líquida (Half&Half), el azúcar, la vainilla, la nuez moscada y la sal hasta amalgamar. Trabajando en grupos, agregar las rebanadas de pan a la mezcla de huevo y voltear para que se recubra; esperar hasta que esté bien empapado, aproximadamente 1 minuto. Rociar las placas acanaladas con aerosol antiadherente. Montar las placas acanaladas en "modo grill abierto". Ajustar la temperatura en la placa inferior a 430°F/220°C y precalentar el grill. Asar el pan hasta que esté dorado y se marque en la parte inferior, durante unos 2 minutos. Voltear y asar durante otros 2 minutos hasta que la tostada francesa esté cocida. Servir con las bayas distribuidas sobre la superficie.

### PLÁTANOS FLAMEADOS CON SALSA DE MANTEQUILLA AL RON

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 10 minutos

ASAR: 4 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 14 minutos

#### INGREDIENTES

- Salsa de mantequilla al ron
- 6 cucharadas de mantequilla
- 1/4 taza de azúcar morena compacta
- 1/2 cucharadita de canela rallada
- 1/4 cucharadita de nuez moscada rallada
- 3 cucharadas de ron blanco
- 3 cucharadas de crema líquida (Half&Half)
- 4 plátanos maduros
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- Helado de vainilla para servir

#### PREPARACIÓN

Para hacer la salsa de mantequilla y ron, calentar la mantequilla en una sartén mediana a fuego medio hasta que se derrita. Agregar el azúcar morena, la canela y la nuez moscada y cocer, revolviendo con frecuencia, hasta que la mezcla empiece a hervir, unos 3 minutos. Agregar el ron y la crema líquida (Half&Half) y cocer, revolviendo, hasta que la mezcla haga burbujas y se espese, aproximadamente 3 minutos más. Retirar del fuego; mantener caliente. Cortar cada plátano sin pelar transversalmente por la mitad, y luego por la mitad longitudinalmente. Rociar las placas acanaladas con

aerosol antiadherente y colocarlas en la posición de grill abierto. Ajustar la temperatura en la placa inferior del grill a 430°F/220°C y precalentar el grill.

Agregar las bananas, con la parte cortada hacia abajo y asar hasta que se marque en la parte inferior, alrededor de 2 minutos. Voltrear y asar 1 minuto más hasta que los plátanos se calienten, pero que no se ablanden demasiado. Dividir los plátanos en 4 platos de postre. Decorar con helado y salsa. Servir caliente.

### **FAJITAS DE POLLO A LA PARRILLA**

*PORCIONES 4*

*PREPARACIÓN 15 minutos*

*COCCER: 15 minutos*

*TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos*

#### **INGREDIENTES**

- 4 pechugas de pollo
- 1 cucharada de aderezo de Chipotle del suroeste
- 3 coloridos pimientos, en rodajas finas
- 1 cebolla, en rodajas finas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 (8 pulgadas) tortillas de harina
- Cilantro para adornar

#### **PREPARACIÓN**

En el modo grill abierto, colocar la placa acanalada en el lado de la placa inferior y la placa lisa como placa superior. Ajustar la temperatura en ambas placas a 430°F/220°C y precalentar el grill. Rociar el pollo con 1/2 cucharadita de aderezo. Colocar el pollo en la placa acanalada y cocer hasta que el pollo esté bien cocido y bien marcado, aproximadamente 4 minutos por cada lado.

Llevarlo a una tabla de cortar. Dejar enfriar, luego cortar en tiras de 1/2 pulgadas. Mezclar el pimiento, cebolla, aceite y 1/2 cucharadita de aderezo en un recipiente grande hasta que esté bien cubierto. Colocar los pimientos y la cebolla en el lado de la placa lisa y cocer, girando con frecuencia, hasta que los pimientos y la cebolla estén tiernos y bien marcados, unos 10 minutos.

Llevar todo a un recipiente. Colocar las tortillas en las placas acanaladas y cocer, volteando una vez, hasta que esté caliente, unos 30 segundos. Recubrir cada tortilla uniformemente con el pollo y la mezcla de pimiento. Decorar con el cilantro.

### **SÁNDWICHES DE HONGOS Y QUESO FONTINA CON ARÚGULA Y CEBOLLA**

*PORCIONES 4*

*PREPARACIÓN 10 minutos*

*COCCER: 8 minutos*

*TIEMPO DE COCCIÓN: 18 minutos*

#### **INGREDIENTES**

- cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1/2 cucharadita sal
- 4 hongos Portobello grandes, sin tallo
- 1/4 taza de mayonesa
- 1 cucharadita de romero fresco picado
- 8 rebanadas de pan campesino
- 8 rebanadas de queso italiano fontina
- 2 tazas de arúgula baby
- 1 tomate grande, cortado en 8 rodajas
- 1 cebolla roja pequeña, en rodajas delgadas
- 1/2 taza de mantequilla derretida

#### **PREPARACIÓN**

Colocar las placas acanaladas en modo "grill abierto". Ajustar la temperatura en la placa inferior y superior del grill a 400°F/200°C y precalentar el grill. Batir el aceite de oliva, el vinagre y la sal en un recipiente pequeño. Pincelar de ambos lados los hongos con la mezcla de aceite. Colocar los hongos en el grill y cocer, volteándolos frecuentemente, hasta que estén tiernos, unos 5 minutos.

Llevarlo a una tabla de cortar. Dejar enfriar, cortar los hongos en rodajas gruesas. Unir la mayonesa y romero en un recipiente pequeño. Untar los lados inferiores del pan con la mezcla de mayonesa; poner encima los hongos, Fontina, arúgula, tomates y cebolla.

Cubrir con el pan restante. Pincelar la parte superior de cada sándwich con un poco de la mantequilla derretida.

Colocar los sándwiches en el grill y cerrar la placa superior en modo grill de contacto.

Voltrear una vez, y cocer hasta que el pan esté bien marcado y el queso se derrita, unos 5 minutos por cada lado. Servir de inmediato.

## **HAMBURGUESAS MEDITERRÁNEAS CON LIMÓN- SALSA DE AJO**

*PORCIONES 4*

*PREPARACIÓN 10 minutos*

*COCCER: 15 minutos*

*TIEMPO DE COCCIÓN: 25 minutos*

### **INGREDIENTES**

- 1 libra de carne molida
- 1 chalote picado fino
- 1/4 taza de queso Feta desmenuzado
- 1/4 taza de aceitunas deshuesadas Kalamata
- 2 cucharadas de eneldo fresco picado
- 1/2 taza de mayonesa
- Ralladura cáscara de 1 limón, además de jugo de limón  
1 cucharadita
- 1 diente de ajo picado
- 4 panes para hamburguesas, partidos
- 1 taza de arúgula baby
- 1 cebolla roja pequeña, en rodajas delgadas

### **PREPARACIÓN**

Colocar las placas acanaladas en modo grill de contacto. Ajustar la temperatura en ambas placas a 430°F/220°C y precalentar el grill. Unir la carne, la cebolla, el queso, las aceitunas y el eneldo en un recipiente grande. Formar 4 hamburguesas.

Rociar las placas acanaladas con aerosol antiadherente. Agregar las hamburguesas y cocer en modo grill de contacto, hasta que estén cocidas, unos 10 minutos, dependiendo del tamaño de la hamburguesa.

Mientras tanto, unir la mayonesa, la cáscara de limón rallada, jugo de limón y el ajo en un recipiente pequeño. Untar los panes con la mezcla de mayonesa. Colocar una hamburguesa en cada mitad del pan; cubrir de manera uniforme con arúgula y cebolla. Cubrir la otra mitad del pan y servir de inmediato.

## **WAFFLES CLÁSICOS**

*PORCIONES: 8 waffles*

*PREPARACIÓN 10 min.*

*TIEMPO DE COCCIÓN: 10 min.*

### **INGREDIENTES**

- harina común 2 tazas
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 4 cucharaditas
- azúcar blanca 2 cucharadas
- huevos 2
- leche tibia 1 1/2 taza
- mantequilla derretida 1/3 taza
- 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 waffle.

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 cuchara si es necesario. Extender con una espátula. Cocer los waffles hasta que estén dorados y crujientes (5 min).

Repetir hasta terminar toda la mezcla.

Servir de inmediato.

## **WAFFLES BELGAS**

*PORCIONES: 10-12 waffles*

*PREPARACIÓN 15 min*

*TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min*

### **INGREDIENTES**

- harina de repostería 2 tazas
- sal 1/2 cucharadita
- polvo de hornear 2 cucharaditas
- azúcar blanca 2 cucharadas
- huevos 4
- leche tibia 2 tazas
- mantequilla derretida 1/3 taza
- extracto de vainilla 1/5 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. Incorporar 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 waffle. No mezclar demasiado. Precalentar la placa para waffle. 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 cuchara si es necesario. Extender con una espátula. Cocer los waffles hasta que estén dorados y crujientes (5 min).

Repetir hasta terminar toda la mezcla.

Servir de inmediato.

## **WAFFLES DE CHOCOLATE Y CANELA**

*PORCIONES: 8 -10 waffles*

*PREPARACIÓN 10 min.*

*TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min*

### **INGREDIENTES**

- harina común 2 tazas
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 1 cucharadita
- azúcar blanca 3/4 taza
- huevos 2
- leche tibia 1 1/2 taza
- mantequilla 3 onzas
- extracto de vainilla 1 cucharadita
- chocolate amargo 5 onzas
- cocoa en polvo 1/4 taza
- canela 2 cucharadita

### **PREPARACIÓN**

Colocar el chocolate y la mantequilla en un recipiente para microondas y calentar 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 y revolver la mezcla de chocolate hasta que quede suave.

Tamizar la harina, azúcar, cocoa en polvo, canela, polvo de hornear y sal juntos en un recipiente grande. Unir la mezcla de harina con la mezcla de huevo y batir hasta que quede suave con pocos grumos. Precalentar la placa para waffle.

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 cuchara si es necesario. Extender con una espátula. Cocer los waffles hasta que estén dorados y crujientes (5 min).

Repetir hasta terminar toda la mezcla. Servir de inmediato.