

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Advertencias de seguridad



¡Peligro!

El incumplimiento de esta advertencia implica el riesgo de descargas eléctricas con peligro de muerte.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe:
 - que el voltaje indicado en la placa de características corresponda al de la red eléctrica;
 - que la toma de corriente esté equipada con puesta a tierra y que tenga una capacidad mínima de 16A.
 - Un uso profesional del producto, inadecuado o no conforme con 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 estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, o por su servicio de asistencia técnica con el fin de evitar cualquier riesgo.
- Antes de guardar el aparato o retirar las placas de cocción y antes de hacer cualquier operación de limpieza y mantenimiento, apague el aparato girando el selector hacia la posición "●" y desconéctelo de la red eléctrica. 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.
- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- 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.



¡Advertencia!

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

- Limpie la parte exterior de la placa de cocción con una esponja suave o un paño humedecido con agua y detergente neutro.

- Este aparato ha sido diseñado para la cocción de alimentos. Por consiguiente, no debe ser utilizado para otros fines ni ser modificado o alterado bajo ningún concepto.
- Este aparato ha sido concebido solo para el uso doméstico. No se contempla el uso en lugares destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo, casas de turismo rural, hoteles, moteles, residencias de tipo «bed and breakfast» y en otras estructuras hoteleras.
- 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 deben ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje el aparato al alcance de los niños ni encendido sin vigilancia.
- No utilice el aparato sin las placas de cocción.
- Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
- No desplace el aparato durante su uso.



¡Peligro de quemaduras!

El incumplimiento de esta advertencia puede implicar el riesgo de quemaduras.

- Cuando el aparato está funcionando, la superficie exterior puede aumentar mucho de temperatura. 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.

**Nota:**

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 aparato responde al Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Eliminación del aparato

El aparato no debe eliminarse 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 para ajustar la tapa según el grosor del alimento.
3. **Botones de desenganche de la placa:** púlselos para desenganchar y quitar la placa.
4. **Dispositivo de bloqueo/desbloqueo de la placa inferior y regulación en altura de la placa superior/tapa**
5. **Botón de desenganche de la bisagra:** permite abrir por completo el aparato y cocer en posición en plano.
6. **Regulación en altura de la placa «función horno grill»:** para bloquear la placa/tapa superior a la altura deseada, para preparar alimentos que no necesitan ser comprimidos.
7. **Indicador luminoso de llegada de tensión (verde):** el indicador luminoso se enciende cuando el aparato está conectado a la red eléctrica.
8. **Indicador luminoso placa superior (rojo):** El indicador luminoso se enciende cuando se encienden las resistencias y se apaga cuando se alcanza la temperatura y la placa está lista.
9. **Indicador luminoso placa inferior (rojo):** el indicador luminoso se enciende cuando se encienden las resistencias y se apaga cuando se alcanza la temperatura y la placa está lista.
10. **Mando termostato de la placa superior:** coloque en MED - MAX o "●" para regular la temperatura de la placa superior.
11. **Mando del termostato de la placa inferior:** coloque en WARM - LOW - MED - MAX o "●" para regular la temperatura de la placa inferior.

12. Pies de apoyo delanteros regulables.

13. Placas extraíbles: antiadherentes y lavables en lavavajillas, fáciles de limpiar. LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PLACAS PUEDE VARIAR SEGÚN EL MODELO.

13a. Placa grill: perfecta para asar bistecs, hamburguesas, pollo y verduras.

13b. Placa lisa: para preparar crepes, huevos, tocino y mariscos de forma impecable.

14. Bandeja recoge grasa: integrada con el aparato, se puede extraer para facilitar la limpieza.

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

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 meticulosamente las placas de cocción, la bandeja recoge grasa y el accesorio de limpieza. Las placas y la bandeja recoge grasa pueden lavarse en lavavajillas.



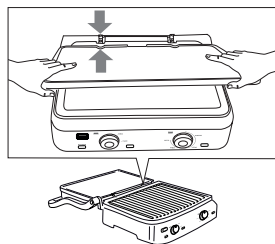
Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.



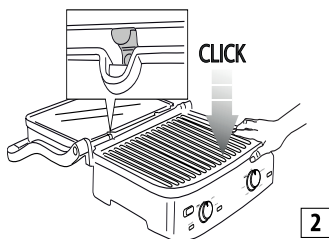
Nota: las placas extraíbles (grill y lisas) son perfectamente intercambiables.

Montaje de las placas de cocción

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

**1**

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



Para quitar las placas

Coloque el aparato en posición plana.

Ubique los botones de desenganche de la placa (3) a la derecha. Presione el botón firmemente para expulsar 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 recogegrasa

Durante la cocción, la bandeja recogegrasa debe estar montada en la parte derecha 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 con frecuencia la bandeja recogegrasa y retírela para evitar el exceso de grasa líquida.

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

La bandeja recogegrasa se puede lavar en lavavajillas.



¡Advertencia! 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.

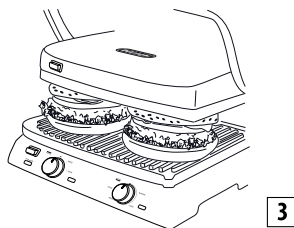
Al cocer, la bandeja recogegrasa siempre debe estar en su lugar. Vacíe la bandeja recogegrasa cuando el aparato se haya enfriado completamente. Tenga cuidado cuando quite la bandeja recogegrasa para que no se derramen los líquidos.

POSICIONES DE USO DEL APARATO

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 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, la comida se cuece rápidamente porque está en contacto constante con las placas de ambos lados al mismo tiempo (véase la figura 3).



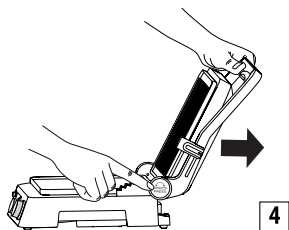
La grasa del alimento es recogida en los acanalados de la placa y sale por el agujero en la parte trasera, cayendo en la bandeja recogegrasa.

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

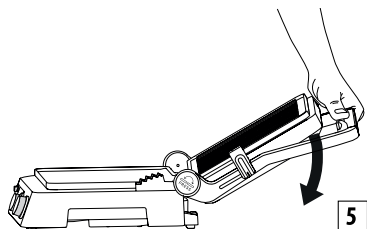
Grill abierto

La placa superior queda al mismo nivel que 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 grill como con la placa lisa.

Para colocar el aparato en esta posición, identifique primero el botón de desbloqueo de la bisagra en el lado derecho. Sujete el asa con la mano izquierda y con la derecha presione el botón de desbloqueo de la bisagra (véase la figura 4).



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



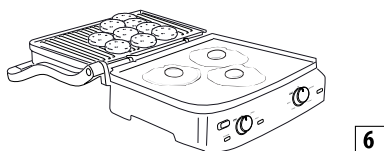
Si levanta el asa ligeramente antes de presionar el botón de desbloqueo, se libera la presión sobre la bisagra y la operación de apertura es más fácil.

El aparato se puede utilizar como un grill/barbacoa para preparar hamburguesas, bistecs, 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 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.

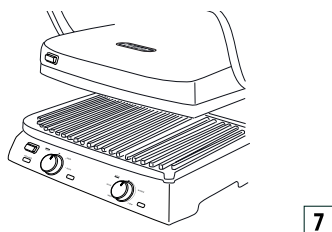
El aparato también se puede utilizar con las placas lisas para preparar crepes, queso, huevos y tocino para el desayuno (véase la figura 6).



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

Horno Grill

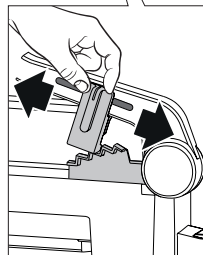
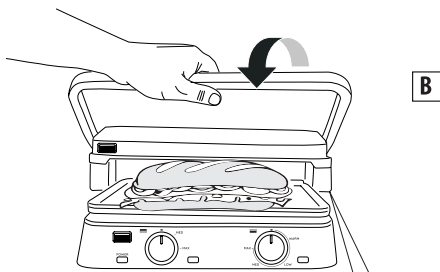
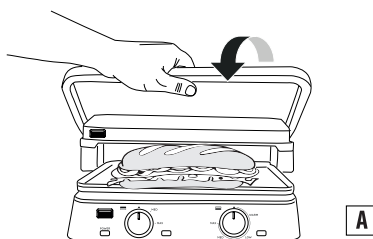
Esta posición (véase la figura 7) es ideal para asar sin contacto, alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.



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 los alimentos en la placa inferior.
- Baje la placa superior, cerca del alimento, sosteniendo el asa (fig. A).



- Coloque el dispositivo de bloqueo/desbloqueo (4) de las placas en la posición grill deseada deslizando la palanca.
- La placa superior se engancha en dicha posición. Hay 5 posiciones diferentes de regulación en altura (fig. B).

USO

Funcionamiento

Cuando haya preparado correctamente el aparato y cuando esté listo para cocinar, seleccione la temperatura deseada para cada una de los dos placas (superior e inferior) utilizando los mandos del termostato 10 y 11.

Se encienden los indicadores luminosos de las placas superior e inferior (8 - 9).

Dependiendo de la temperatura seleccionada, el aparato tarda unos minutos en calentarse. Cuando el termostato alcanza la temperatura deseada, los indicadores luminosos de las placas superior e inferior se apagan y el aparato está listo para su uso.

Es posible modificar la regulación de la temperatura en cualquier momento durante la cocción, dependiendo del tipo de comida que se esté preparando.



Nota: el aparato tiene 2 pies de apoyo delanteros regulables (16) que facilitan el drenaje del aceite en la bandeja recoge grasa.

Presione los botones de desbloqueo de las placas (3) para quitarlas del aparato. Antes de tocarlas, asegúrese de que las placas se hayan enfriado por completo. Las placas de cocción se pueden lavar en el lavavajillas, aunque un lavado frecuente podría reducir las propiedades del revestimiento. Por tanto, se recomienda limpiar la parte exterior de la placa de cocción con una esponja suave o un paño humedecido con agua y un detergente suave.

No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento a cargo del usuario

- No utilice utensilios de metal que puedan rayar las placas antiadherentes. Utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor.
- No deje utensilios de plástico en contacto con las placas calientes.
- Entre la cocción de un alimento y otro, elimine los restos de alimento a través del agujero de drenaje de la grasa y recójalos en la bandeja recoge grasa, luego limpie con papel de cocina y siga con la preparación sucesiva.
- Deje enfriar el aparato (por lo menos 30 minutos) antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Limpieza y cuidado



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

Al final de la cocción, gire los mandos hacia «●» y desconecte el aparato de la red eléctrica. Deje enfriar el aparato durante al menos 30 minutos. Retire los restos de comida de las placas. Vacíe la bandeja recoge grasa. La bandeja recoge grasa se puede lavar a mano o en el lavavajillas.

TABLA DE COCCIÓN

VACA	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Bistec	0,5 - 1	2	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Muy hecha	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete	3-4	4	San-grante	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	4	Al punto	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuletón	2-3	4	Muy hecha	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

Hamburguesa	2-3	6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos		6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	13 - 15	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CORDE-RO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Chuleta	1,5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear las chuletas a mitad de la cocción
Chuleta	1,5-3	6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	12 - 14	

CERDO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	POSICIÓN ABIERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	POSICIÓN ABIERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas de cerdo		6-8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	20 - 25	dar vuelta dos o tres veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	1 - 2	

Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	16 - 18	pinchar los chorizos parrilleros con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	

CARNE DE POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	3 - 4	untar bien con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	20 - 25	voltear una o dos veces durante la cocción
Ala		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	14 - 16	voltear una o dos veces durante la cocción
Hamburguesa	1,5-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6-8	
Hamburguesa	1,5-2	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	11 - 13	voltear una o dos veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6 - 8	
Pollo picante a la parrilla		1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	40 - 45	voltear una o dos veces durante la cocción

PAN	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Tostado/bocadillo	2	HORNO GRILL	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	3 - 5	colocar la placa superior en contacto con el pan sin aplastarlo
Bocadillo	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	2 - 3	
Rodajas de pan	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOS- TATO		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, mezclar frecuentemente con una paleta

Pescado	CANTIDAD	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOS- TATO		MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Filete	500 g	1	HORNO GRILL	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	25 - 30	untar con aceite el alimento, colocar la placa superior de manera que roce el alimento sin tocarlo
Rebana	450 g	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bien con aceite la comida; voltear dos o tres veces
Calamares	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	10 - 12	untar bien con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	4 - 6	untar bien con aceite el alimento

POSTRE	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	MED	MED	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a mitad de la cocción
Rodajas de piña	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	5 - 6	untar con mantequilla las placas

RECETAS

HUEVOS REVUELTOS, TOCINO AHUMADO Y PAN TOSTADO

INGREDIENTES:

- huevos 2
- tocino 2 lonchas
- leche 1 cucharada
- sal y pimienta al gusto
- pan para tostada 2 rebanadas

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con la leche y la sal hasta que se forme una mezcla ligera y espumosa. Introduzca la placa lisa en el alojamiento inferior y la placa grill en el alojamiento superior y coloque el aparato en modo GRILL ABIERTO.

Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Quando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, verter la mezcla de huevos en una esquina de la placa y cocer durante 2-3 minutos, mezclando con una paleta de madera y cocer de forma uniforme.

Mientras tanto, en la misma placa, cocer también las lonchas de tocino durante 3-4 minutos, volteándolas a mitad de la cocción, mientras que en la otra placa tostar el pan durante 3-4 minutos, 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 al gusto
- perejil al gusto
- aceite de oliva 4 cucharadas
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- pan baguette 1

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas, lavarlas y cortarlas en rodajas gruesas. Introducir la placa grill en el alojamiento inferior, la placa lisa en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Quando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar las berenjenas en la placa inferior y cocer durante unos 8-10 minutos hasta que estén blandas. 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. Batir hasta obtener una mezcla lisa y de textura fina. Untar el pan (cortado en rebanadas) con aceite de oliva y cocerlo a temperatura MAX con las placas lisas en modo GRILL DE CONTACTO durante 1-2 minutos hasta obtener el tostado 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 al gusto
- aceite de oliva al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar la ensalada de rúcula y tomates: lavar la rúcula, dejarla secar, cortar los tomates cherry en 4 partes. Introducir la placa grill en el alojamiento inferior, la placa lisa en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO.

Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar las lonchas de carne untadas con aceite en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 2-3 minutos dependiendo del grado de cocción deseado. Cortar la carne en tiras y colocarla sobre el lecho de rúcula y tomates cherry, sazonar con sal y añadir los trozos de parmesano. Aderezar con un hilo de aceite.

CHULETÓN AROMATIZADO CON CAFÉ

INGREDIENTES:

- chuletón de vaca (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 moler 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. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar la carne en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 6-8 minutos dependiendo del grado de cocción deseado. Servir caliente.

FILETE DE VACA CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES:

- filete de vaca 4
- sal al gusto
- pimienta negra a moler en el momento al gusto
- dientes de ajo 2
- mostaza de Dijon 2 cucharadas
- mantequilla 60 g
- aceite de oliva al gusto

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 al gusto
- perejil al gusto

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 minutos. Añadir las setas y cocer durante otros 5 minutos. 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 esté bien espesa; sazonar con sal, pimienta 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. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar los filetes (previamente untados con la salsa por ambos lados) en la placa inferior y cerrar el grill. Cocer

durante 6-8 min dependiendo del grado de cocción deseado y del 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 al gusto
- salsa worchester 2 cucharaditas
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- azúcar media cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar las hamburguesas: en un recipiente mezclar la carne picada, la salsa Worchester, la sal, la pimienta y mezclar bien. Formar con las manos 4 hamburguesas de unos 2 cm de grosor. Colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO e introducir la placa lisa en el alojamiento inferior y la placa grill en el alojamiento superior. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar las cebollas cortadas aderezadas con aceite de oliva y azúcar en la placa inferior y cocer durante unos 5-6 minutos, mezclando con una paleta para uniformar la cocción y ablandarlas. Al mismo tiempo, en la otra placa, cocer las hamburguesas durante 12 minutos, volteándolas después de unos 5-6 minutos (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 minutos hasta lograr el grado de tostado deseado.

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 al gusto
- pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente bastante grande; cubrir y dejar marinar el cordero en el refrigerador durante al menos 1-2 horas. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar las chuletas en la placa inferior. Cocer durante unos 11-13 minutos, dependiendo del grado de cocción deseado y del grosor de la chuleta, (se recomienda voltearla a mitad de la cocción porque el hueso no permite que la placa superior entre en contacto con la carne). 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
- dientes de ajo 3
- jengibre rallado 1 cucharada
- azúcar 1 cucharada
- zumo de limón 1 cucharada
- sal gruesa 1 cucharada
- pimienta al gusto

INGREDIENTES PARA LA CREMA DE MIEL Y LIMÓN:

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

- aceite de oliva 1 cucharadas
- miel 1 cucharada
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: poner todos los ingredientes en un robot de cocina y batir 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 el refrigerador. Preparar los pinchos de pollo. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar la carne en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 11-13 minutos dependiendo del grado de cocción deseado. 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 cucharadita
- 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 y dejarlos marinar durante 2-3 horas. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar los muslos en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 20-25 minutos volteando 2-3 veces. Una vez cocidos, colocarlos en una fuente y servir.

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- langostinos 16/20 pzs.

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- perejil al gusto
- limones 2
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- dientes de ajo 2

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: picar 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. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar los langostinos escurridos del adobo en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante unos 4-6 minutos. En el momento de servir, decorar el plato con algunas rodajas de limón y guarnición de verduras.

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE YOGUR

INGREDIENTES:

- filete de salmón 500 g
- aceite de oliva al gusto

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

- yogur griego 250 g
- ajo 1 diente
- sal 1 cucharadita
- azúcar 1 pizca
- cebollín 20 g
- perejil 20 g
- pimienta blanca al gusto

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 batir hasta obtener una crema suave. Poner en el refrigerador a reposar durante unos 30 minutos como mínimo. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo HORNO

GRILL. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar el filete, previamente untado con aceite, en la placa inferior, cerrar la placa superior en modo HORNO GRILL (en la posición más cercana al alimento sin tocarlo) y cocer durante unos 25-30 minutos (para obtener un mejor resultado, se recomienda girar el salmón 180° a mitad de la cocción 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 al gusto
- orégano al gusto
- sal al gusto
- guindilla en polvo al gusto

PREPARACIÓN:

Eviscerar el calamar, quitarle la cabeza, quitarle la pluma del interior y lavarlo bien. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar el calamar untado con aceite en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante unos 10-12 minutos. Preparar en un recipiente 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 la 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 al gusto
- azúcar 1 cucharada
- polvo de hornear 16 g

PREPARACIÓN:

Pelar el plátano y hacer un puré aplastándolo bien con un tenedor. Batir en otro recipiente 1 huevo entero con el azúcar y añadir la leche lentamente, revolviendo siempre. Añadir 50 g de mantequilla derretida, añadir poco a poco la harina tamizada con el polvo de hornear y una pizca de sal; añadir la pulpa pisada de los plátanos mezclando bien todos los ingredientes y poner la mezcla en el frigorífico 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. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, untar las placas con un poco de mantequilla, echar 1-2 cucharadas de masa extendiéndola rápidamente sobre la superficie para obtener un círculo. Dejar cocer durante unos 2 minutos hasta que se formen burbujas en toda la superficie de la tortita, luego voltearla y dejarla cocer durante unos 2 minutos más. Las tortitas americanas se pueden servir de muchas maneras: con crema de chocolate, jarabe de arce, arándanos frescos, escamas de chocolate, miel, nata montada, azúcar glas.

PIÑA ASADA CON HELADO

INGREDIENTES:

- piña 1
- miel al gusto
- azúcar de caña al gusto
- menta fresca al gusto
- azúcar glas al gusto
- helado de vainilla al gusto

PREPARACIÓN:

Retirar las hojas y pelar la piña. Cortar la piña en rodajas de unos 1-2 cm y espolvorear cada rodaja con azúcar de caña de ambos lados. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, untar la piña por ambos lados con miel y colocarla en el grill. Cerrar el grill y cocer durante 5-6 minutos. 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.