

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 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 esté 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 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 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 encendido.**
- 8. Botón Encendido/Apagado**
- 9. Botón Temporizador«+»:** para ajustar (aumentar) el tiempo de cocción.
- 10. Botón Temporizador«-»:** para ajustar (disminuir) el tiempo de cocción.
- 11. Mando del termostato de la placa inferior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa inferior.
- 12. Mando del termostato de la placa superior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa superior.
- 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.

13c. Placa waffle superior: para preparar todo tipo de gofres (solo CGH923D).

13d. Placa waffle inferior: para preparar todo tipo de gofres (solo CGH923D).

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

15. Dosificador para gofres (solo CGH923D).

16. Pies de apoyo delanteros regulables.

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 y la bandeja recogegrasa. Las placas y la bandeja recogegrasa pueden lavarse en lavavajillas.



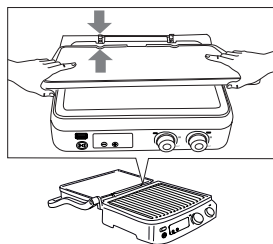
Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.



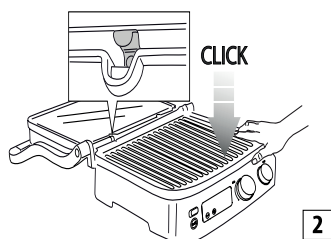
Nota: las placas extraíbles (grill y lisas) son perfectamente intercambiables.

Montaje de las placas de cocción

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



- Cada placa puede introducirse en el alojamiento superior o inferior (véase la figura 2).



Para quitar las placas

Coloque el aparato en posición plana.

Identifique los botones de desenganche de las placas (3) a la izquierda. 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 recoge grasa

Durante la cocción, la bandeja recoge grasa 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 recoge grasa y retírela para evitar el exceso de grasa líquida.

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

La bandeja recoge grasa 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.

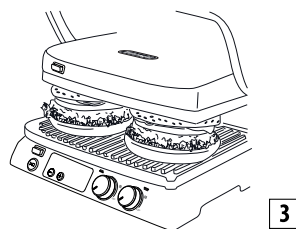
Al cocer, la bandeja recoge grasa siempre debe estar en su lugar. Vacíe la bandeja recoge grasa cuando el aparato se haya enfriado completamente. Tenga cuidado cuando quite la bandeja recoge grasa para que no se derramen los líquidos.

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 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 recoge grasa.

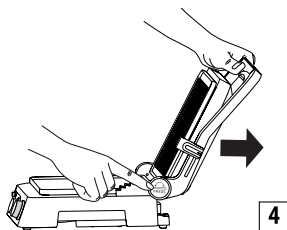
El aparato tiene un asa y una bisagra que permite ajustar la placa superior según el grosor del alimento. Si quiere cocer diferentes tipos de alimentos que utilizan simultáneamente el Grill de contacto, los alimentos deben tener el mismo grosor para permitir el cierre uniforme de la tapa (placa superior).

Grill abierto

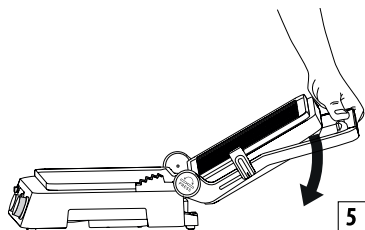
La placa superior queda al mismo nivel que la placa inferior. Las placas inferior y superior quedan al mismo nivel, formando una superficie de cocción amplia.

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).



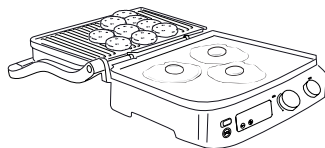
Si levanta el asa ligeramente antes de presionar el botón de desbloqueo, se libera la presión sobre la bisagra y la operación de apertura es más fácil.

El aparato se puede utilizar como un barbacoa para preparar hamburguesas, bistecs, pollo y pescado. El modo 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.

El modo barbacoa permite asar cortes de carne con diferentes grosores, cada uno con el grado de cocción favorito. En este modo, es necesario voltear el alimento durante la cocción.

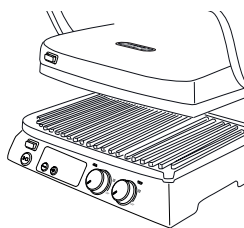
El aparato también se puede utilizar con las placas lisas para preparar crepes, queso, huevos y tocino para el desayuno (véase la figura 6).



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

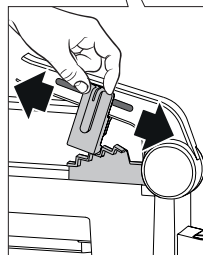
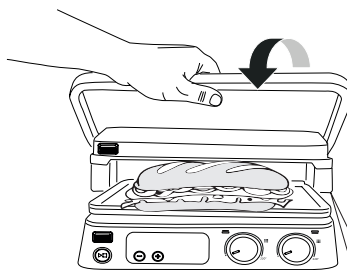
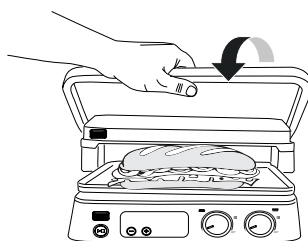
Horno Grill

Este modo (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 el aparato esté correctamente preparado y esté listo para cocinar, seleccione una temperatura entre 60°C y 230°C para cada una de las placas (superior e inferior) utilizando los mandos de termostato 11 y 12.

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

Dependiendo de la temperatura seleccionada, el aparato tarda unos minutos en calentarse. Cuando el termostato alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal sonora que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».

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

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

Función temporizador

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», seleccione la posición de cocción (véase el apartado «posiciones de cocción»), entonces coloque el alimento sobre las placas. El tiempo de cocción se puede seleccionar pulsando los botones temporizador (9 y 10); al final del tiempo de cocción, en el visor aparecerá «END»; el aparato quedará encendido. Cuando la comida esté cocida, apague el aparato pulsando el botón encendido/apagado (8) o gire los mandos termostato (11 y 12) hacia la posición de apagado.

i **Nota:** el aparato se apagará automáticamente después de 90 minutos de funcionamiento.

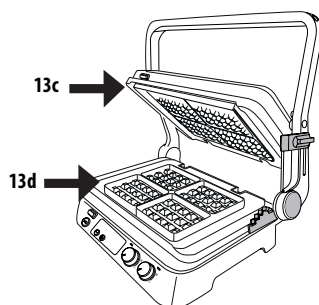
Selección de la escala de temperatura

La temperatura se puede visualizar en grados °C o °F. Para modificar la unidad de medida de la temperatura, pulse ambos botones «+» y «-» (9 - 10) durante unos segundos.

Modo waffle (solo para el modelo CGH923D)

- Introduzca las placas para gofres (13c/13d) como se muestra en 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

- Ajuste la temperatura de la placa inferior y superior respectivamente a 190°C y 200°C y pulse el botón de encendido/apagado.
- El aparato comenzará la fase de calentamiento. Cuando el termostato alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal sonora que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».
- Unte ligeramente las placas con mantequilla derretida
- **Vierta una dosis en cada una de las cavidades de la placa.**
- Extienda ligeramente la masa y cierre el aparato.
- Cueza durante el tiempo indicado en la receta.

Si se configura el temporizador, al final del ciclo de cocción se emitirán tres beeps, el temporizador desaparecerá y en el visor aparecerá el mensaje «END». Para preparar otros gofres, añada masa a la placa inferior y repita los pasos anteriores.

Después de preparar el último gofre, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

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

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, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante 30 minutos como mínimo. Retire los restos de comida de las placas. Vacíe la bandeja recogegrasa. La bandeja recogegrasa se puede lavar a mano o en el lavavajillas.

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
	1600W (WAFFLE)

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Mensaje de error en el visor	DESCRIPCIÓN	PROBLEMA	SOLUCIÓN
	Ninguna de las placas de cocción aumenta de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado que una placa de cocción no alcanza la temperatura ajustada. La placa no está montada correctamente en el aparato. El elemento calentador en el interior de la placa podría estar averiado. La conexión del elemento calentador podría estar averiado. El controlador electrónico podría estar dañado.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Verifique que la placa esté bien colocada en el alojamiento del aparato. Si esto no solucionara el problema, es probable que se haya producido una avería en el aparato. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.

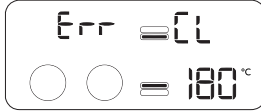
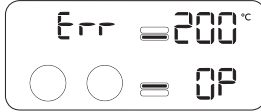
	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.
	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.
		El aparato no se enciende.	Verifique que el aparato esté conectado correctamente a la toma de corriente. Conecte el aparato a otra toma de corriente. Compruebe el interruptor automático de seguridad. Si esto no solucionara el problema, es probable que se haya producido una avería en el aparato. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.
		Después de haber pulsado el botón de ENCENDIDO/APAGADO el aparato no se enciende.	Ambos mandos de regulación de la temperatura están en la posición 0 y el visor superior e inferior muestra OFF. Gire el mando hacia la temperatura deseada y pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO.

TABLA DE COCCIÓN

VACA	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior			
Bistec	0,5 - 1	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Bien hecho	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete	3-4	4	Sangrante	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	4	Al punto	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuletón	2-3	4	Bien hecho	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Hamburguesa	2-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos		6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	13 - 15	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CORDERO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior			
Chuleta	1,5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	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	GRILL	LISA	230	12 - 14	

CERDO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas de cerdo		6-8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	20 - 25	dar vuelta dos o tres veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	1 - 2	
Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	16 - 18	pinchar los chorizos parrilleros con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	

CARNE DE POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	3 - 4	untar bien con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	20 - 25	voltear una o dos veces durante la cocción
Ala		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	14 - 16	voltear una o dos veces durante la cocción
	1,5-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6-8	
	1,5-2	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	11 - 13	voltear una o dos veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6 - 8	
Pollo picante a la parrilla		1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	40 - 45	voltear una o dos veces durante la cocción

PAN	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior			
Tostado/ bocadillo	2	HORNO GRILL	LISA	GRILL	230	3 - 5	colocar la placa superior en contacto con el pan sin aplastarlo
Bocadillo	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	2 - 3	
Rodajas de pan	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	230	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior			
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, mezclar frecuentemente con una paleta

Pescado	CANTIDAD	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	210	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Filete	500 g	1	HORNO GRILL	LISA	GRILL	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	GRILL	LISA	200	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bien con aceite la comida; voltear dos o tres veces
Calamares	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	10 - 12	untar bien con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	4 - 6	untar bien con aceite el alimento

POSTRE	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	inferior	superior		
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	200	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a la mitad de la cocción
Waffle	4	GRILL DE CONTACTO	Waffle	Waffle	190	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas
Rodajas de piña	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	200	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. Introducir la placa lisa en el alojamiento inferior y la placa grill en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL ABIERTA.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», verter la mezcla de huevo en una esquina de la placa y cocer durante 2-3 minutos, utilizando una espátula de madera para mezclar 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, pelarlas 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. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las berenjenas en la placa inferior y cocer durante 8-10 minutos 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. Batir 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 lisas 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 servir.

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 cherry: lavar la rúcula, colocarla en un paño limpio y 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.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», 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 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. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE

CONTACTO.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», 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 aprox. 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. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Untar con un pincel los filetes con la salsa en ambos lados, cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocarlos sobre 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 abajo y la placa grill arriba. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las cebollas cortadas aderezadas con aceite de oliva y azúcar sobre la placa inferior y cocer durante unos 5-6 minutos, mezclando con una espátula 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 panes tostados y comprimir bien con la placa superior. Cocer durante unos 2-3 minutos dependiendo del grado de cocción 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 1-2 horas. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las chuletas sobre 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 LIMA

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 LIMA:

- 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. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los pinchos en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 11-13 minutos 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 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. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los muslos de pollo en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 20-25 minutos volteándolos 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.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los langostinos escurridos en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 4-6 minutos. En el momento de servir, decorar el plato con algunas rodajas de limón y ensalada verde.

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 y picar el ajo por separado.

Poner el yogur en un recipiente, añadir los aromas, el ajo, la sal, el azúcar, la pimienta y batir hasta obtener una crema suave. Dejar en frigorífico durante al menos 30 minutos. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo HORNO GRILL. Ajustar la temperatura

de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje READY, 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. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar el calamar untado con aceite en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 10-12 minutos. 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 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. En otro recipiente, batir 1 huevo entero con el azúcar y añadir la leche lentamente, revolviendo constantemente. Añadir 50 g de mantequilla derretida, añadir de a poco la harina tamizada con el polvo de hornear, una pizca de sal y el puré de plátano. Mezclar bien todos los ingredientes y colocar la mezcla en frigorífico durante 10 minutos. Mientras tanto montar la clara de huevo a punto de nieve firme. Quitar la mezcla del frigorífico 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. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar las placas con un poco de mantequilla y verter 1-2 cucharadas de mezcla, 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: 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 rebanada 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. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar con un pincel la piña de ambos lados con la 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.

SOLO SI LAS PLACAS PARA WAFFLE ESTÁN DISPONIBLES

Introduzca las placas para waffle en la posición correcta

GOFRES CLÁSICOS

PORCIONES: 12 gofres

PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES:

- harina 2 tazas (460 g)
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 4 cucharaditas (10 g)
- azúcar 2 cucharaditas (30 g)
- huevos 2
- leche caliente 1 1/2 tazas (345 ml)
- mantequilla derretida 1/3 taza (75 g)
- extracto de vainilla 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal, polvo de hornear y azúcar; dejar aparte. Batir los huevos en un recipiente por separado. Agregar la leche, la mantequilla y la vainilla.

Echar la harina y los otros ingredientes en el recipiente con la leche y los huevos y mezclar con una batidora. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para waffle con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla en cada cavidad de la placa utilizando una cuchara si fuera necesario. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos). Continuar hasta terminar con la mezcla.

Servir inmediatamente.

GOFRES BELGAS

PORCIONES: 14-16 gofres

PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES:

- harina para postres 2 tazas (460 g)
- sal 1/2 cucharadita
- polvo de hornear para postres 2 cucharaditas (5 g)
- azúcar 2 cucharaditas (30 g)
- huevos 4
- leche caliente 2 tazas (460 ml)
- mantequilla derretida 1/3 taza (70 g)
- extracto de vainilla 1/2 cucharadita

PREPARACIÓN:

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

Añadir el extracto de vainilla, la mantequilla derretida y la leche a los huevos y mezclar para unir bien. Agregar la mezcla de huevos y leche a la mezcla de harina y batir hasta amalgamar ligeramente. 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 paleta de goma unir con cuidado las claras de huevo a la masa para gofres. No mezclar demasiado. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para waffle con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla en cada cavidad de la placa utilizando una cuchara si fuera necesario. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos). Continuar hasta terminar la mezcla. Servir inmediatamente.

GOFRES DE CHOCOLATE Y CANELA

PORCIONES: 10-12 gofres

PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES:

- harina 2 tazas (460 g)
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear para postres 1 cucharaditas (3 g)
- azúcar 3/4 taza (170 g)
- huevos 2
- leche caliente 1 1/2 tazas (345 ml)
- mantequilla 80 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita
- chocolate amargo 140 g
- cacao en polvo 1/4 taza (60 g)
- canela 2 cucharaditas (6 g)

PREPARACIÓN:

Colocar el chocolate y la mantequilla en un recipiente para microondas y calentar a la potencia máxima durante 30 segundos. Revolver hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan unido por completo y formen una mezcla suave. Dejarla a un lado para que se enfríe ligeramente. Amalgamar con un batidor los huevos, la leche y la vainilla en un recipiente grande y agregar la mezcla de chocolate fría hasta obtener una mezcla suave. 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. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para waffle con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla en cada cavidad de la placa utilizando una cuchara si fuera necesario. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos).

Continuar hasta terminar la mezcla. Servir inmediatamente.