

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 está destinado exclusivamente al 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 por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje el aparato al alcance de 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 implica el riesgo de quemaduras.

- Cuando el aparato esté funcionando, la superficie exterior puede estar muy caliente. Siempre utilice el asa (2) o, si fuera necesario, guantes para horno.
- Retire o cambie las placas de cocción solo cuando el aparato esté completamente frío.

i 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.
- Después de la limpieza, las placas de cocción deben estar secas antes de volverlas a instalar en el aparato.



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 junto con los residuos domésticos, sino que se deberá llevar a un centro autorizado para la recogida selectiva y reciclaje.

DESCRIPCIÓN

1. **Base y tapa:** estructura robusta de acero inoxidable con tapa ajustable.
2. **Asa:** asa robusta de metal para ajustar la tapa según el grosor del alimento.
3. **Botones de desenganche de la placa:** púselos para desenganchar y quitar la placa.
4. **Dispositivo de enganche/desenganche de las placas Grill y palanca de regulación de la altura:** para bloquear la placa/tapa superior a la altura deseada, para preparar alimentos que no necesitan ser comprimidos.
5. **Palanca para desenganchar la bisagra:** permite abrir por completo el aparato y cocer en posición en plano.
6. **Regulador de la altura.**
7. **Indicador luminoso de encendido.**
8. **Botón Encendido/Apagado.**
9. **Mando del termostato de la placa inferior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 240°C, o apagar la placa inferior.
10. Botón «SEAR» (sellado) de la placa inferior.
11. Botón «Bocadillo».
12. Botón «Hamburguesa».
13. Botón de mantenimiento caliente.
14. **Botón Temporizador«-»:** para ajustar (disminuir) el tiempo de cocción.
15. **Botón Temporizador«+»:** para ajustar (aumentar) el tiempo de cocción.
16. **Mando del termostato de la placa superior:** para

ajustar la temperatura de 60°C a 240°C, o apagar la placa superior.

17. Botón «SEAR» (sellado) de la placa superior.
18. **Placas extraíbles:** antiadherentes y lavables en lavavajillas, fáciles de limpiar. LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PLACAS PUEDE VARIAR SEGÚN EL MODELO.
- 18a. **Placa grill:** perfecta para asar bistecs, hamburguesas, pollo y verduras.
- 18b. **Placa lisa:** para preparar crepes, huevos, tocino y mariscos de forma impecable.
- 18c*. **Placa waffle superior:** para preparar todo tipo de gofre (disponible como accesorio separado).
- 18d*. **Placa gofre inferior:** para preparar todo tipo de gofre (disponible como accesorio separado).
19. **Bandeja recogegrasa:** integrada con el aparato, se puede extraer para facilitar la limpieza.
- 20*. Cuchara medidora para gofres (disponible como accesorio separado).

PRIMER USO

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.



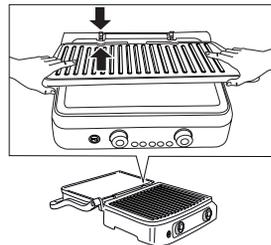
Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.



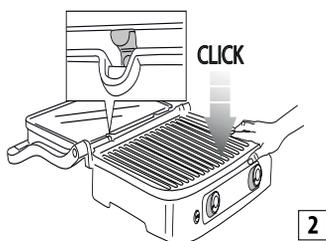
Nota: las placas de cocción extraíbles (grill y lisas) son perfectamente intercambiables.

Montaje de las placas de cocción

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



- Cada placa, grill o lisa, puede colocarse solo en la parte superior o inferior (véase la figura 2), salvo las placas para gofres.



Para quitar las placas

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 trasera del aparato. La grasa que se desprende de los alimentos se desliza hacia un agujero en la placa y es recogida en la bandeja.

 **Nota:** Durante la cocción, compruebe con frecuencia la bandeja recogegrasa y retírela para evitar que se acumule grasa líquida.

Después de la cocción, elimine la grasa 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 o inmediatamente después de ella.

Antes de realizar cualquier operación en el aparato, deje que se enfríe 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 retire la bandeja recogegrasa para que no se derramen los líquidos.

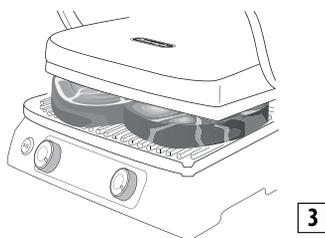
POSICIONES DE USO DEL APARATO

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.

De esta manera 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 «de contacto» es perfecta para preparar en poco tiempo alimentos saludables. En el grill de contacto, el alimento se cuece rápidamente porque está en contacto 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 simultáneamente diferentes tipos de alimentos con el grill de contacto, los alimentos deben tener el mismo grosor para permitir que la tapa (placa superior) se cierre de manera uniforme.

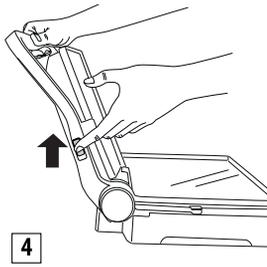
Grill abierto

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

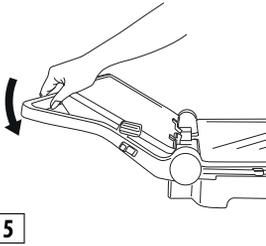
En esta posición el aparato se puede utilizar como barbacoa, tanto con las placas grill como lisas.

Para colocar el aparato en esta posición, en primer lugar identifique la palanca de desenganche de la bisagra situada en el lado izquierdo.

Sujete el asa con la mano derecha y con la izquierda deslice la palanca de desenganche hacia arriba (véase la figura 4).



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



Levante el asa ligeramente antes de tirar de la palanca de desenganche, esto aligera la presión sobre la bisagra y facilita la operación. 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.

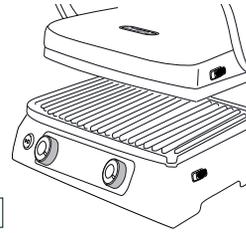
Es posible preparar diferentes alimentos en las placas separadas, sin mezclar los sabores, o preparar más cantidad del mismo alimento. El modo barbacoa permite asar cortes de carne con diferentes grosores, cada uno con el grado de cocción favorito. En este modo es necesario voltear el alimento durante 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 diferentes alimentos simultáneamente, o cocer más cantidad del mismo alimento.

Función Horno Grill

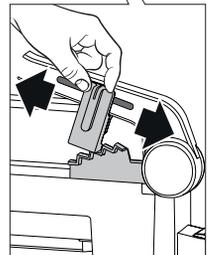
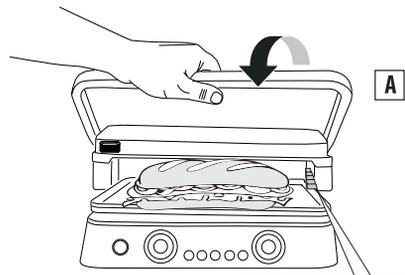
Este modo (véase la figura 7) es ideal para asar sin contacto alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.



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.
- Lleve la placa superior, cerca del alimento, sosteniendo el asa (fig. A).
- Coloque el dispositivo de enganche/desenganche de las placas y la palanca de ajuste de la altura (4) en la posición horno deseada deslizando la palanca.
- La placa superior se enganchará en dicha posición. Hay 5 posiciones diferentes de regulación en altura (fig. B).



USO

MODO MANUAL

Cuando el aparato esté correctamente preparado y esté listo para cocinar, seleccione una temperatura entre 60°C y 240°C para cada una de las placas (superior e inferior) utilizando los mandos de termostato 9 y 16.

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».

La temperatura se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

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 (14 y 15); al final del tiempo de cocción, en el visor aparecerá «END»; el aparato emitirá 5 señales acústicas **pero quedará encendido**. Cuando el alimento esté cocido, apague el aparato pulsando el botón encendido/apagado (8) o gire los mandos del termostato (9 y 16) hacia la posición ●.



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

FUNCIÓN Sear

Esta función calienta la placa superior y/o inferior a una temperatura más alta durante unos minutos. Es ideal para dorar rápidamente (sellar) los alimentos al inicio de la cocción (ideal para carnes gruesas). Pulse el botón encendido/apagado, precaliente las placas pulsando los botones de sellado (10 y 17). Durante el precalentamiento, los ledes alrededor del botón de sellado parpadearán. Cuando la placa alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal acústica y el led permanecerá encendido durante un minuto. Coloque los alimentos sobre las placas inmediatamente; durante este minuto el aparato llevará la placa a la temperatura de sellado. Posteriormente, el led se apagará, el visor mostrará la temperatura ajustada en el termostato y el aparato calentará la placa en consecuencia.

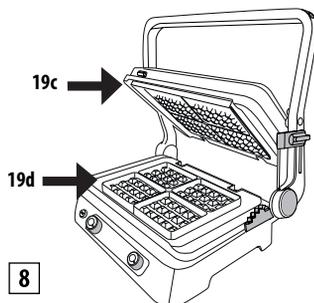


Nota: Esta función se puede utilizar una vez cada 30 minutos. Al final del ciclo, si se pulsa la función de sellado

antes de 30 minutos, el led que rodea el botón de sellado parpadeará 5 veces y el aparato emitirá 3 señales acústicas. La operación no se puede ajustar en el controlador electrónico.

MODO gofres (disponible como accesorio separado)

- Introduzca las placas para gofres (19c/19d) 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.



- Una vez introducida la placa inferior en el aparato, en el visor aparecerá OFF-1-2 o 3 (según la posición de los mandos). Gire los mandos del termostato a la posición deseada (1= claro, 2= medio, 3= oscuro) 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 cuchara medidora 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 señales acústicas, el temporizador desaparecerá y en el visor aparecerá el mensaje «END»; el aparato quedará encendido. Cuando termine de preparar los gofres, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.
- Para preparar más gofres, añada masa a la placa inferior y repita los pasos anteriores.

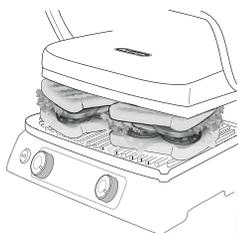


¡Advertencia! No utilice utensilios de metal para quitar el gofre de las placas, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente.

i Nota: Esta función ha sido optimizada con el aparato en la posición CERRADO.

FUNCIÓN bocadillo

Esta función es ideal para tostar el pan por fuera y calentar el interior del bocadillo. Pulse el botón BOCADILLO (11), el led de función se encenderá y el visor mostrará el tiempo de cocción por defecto (05:00). El tiempo se puede modificar en cualquier momento simplemente pulsando los botones - (14) o + (15); la temperatura ya está ajustada y no se puede modificar porque los mandos están desactivados. Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO: se encenderá el indicador ON (el tiempo en el visor comenzará a parpadear). El aparato comenzará la fase de calentamiento. Cuando el termostato alcance la temperatura, el aparato emitirá una señal acústica que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY». Coloque el bocadillo en la placa inferior como se muestra en la figura 9, cierre la placa superior y pulse el botón BOCADILLO para iniciar la cuenta atrás. Al final de la cocción se emitirán cinco señales acústicas y en el visor se visualizará «--:--». Cuando termine de preparar los bocadillos, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.



9

! Advertencia! No utilice utensilios de metal para retirar los bocadillos, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

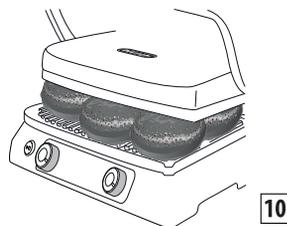
i Nota: iniciando desde la situación de listo, si no se pulsara de nuevo el botón bocadillo antes de 60 minutos, el aparato se apagará. Esta función ha sido optimizada con el aparato en la posición CERRADO.

Función HAMBURGUESA

Esta función es ideal para cocer hamburguesas. Pulse el botón HAMBURGUESA (12), el led de función se encenderá y el visor mostrará el tiempo de cocción por defecto (08:00). El tiempo se puede modificar en cualquier momento simplemente pulsando los botones - (14) o + (15); la temperatura ya está ajustada y no se puede modificar porque los mandos están desactivados.

Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO: se encenderá el indicador ON (el tiempo en el visor comenzará a parpadear). El aparato comenzará la fase de calentamiento.

Cuando el termostato alcance la temperatura, el aparato emitirá una señal acústica que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY». Coloque la hamburguesa en la placa inferior como se muestra en la figura 10, cierre la placa superior y pulse el botón HAMBURGUESA para iniciar la cuenta atrás.



10

Al final de la cocción se emitirán cinco señales acústicas y en el visor se visualizará «--:--». Después de preparar la última hamburguesa, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

! Advertencia! No utilice utensilios de metal para retirar las hamburguesas, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

i Nota: iniciando desde la situación de listo, si no se pulsara de nuevo el botón hamburguesa antes de 60 minutos, el aparato se apagará. Esta función ha sido optimizada con el aparato en la posición CERRADO.

Función KEEP WARM (mantener caliente)

Esta función es ideal para mantener los alimentos calientes al final de la cocción, antes de servirlos. Pulse el botón KEEP WARM (13): el led de la función se encenderá. Después de que se haya activado la función, la temperatura de las placas cambiará automáticamente del ajuste anterior a 60°C; puesto que las placas no se enfriarán inmediatamente, se recomienda cocer los alimentos unos minutos menos (la función de mantener caliente terminará la cocción).

No se recomienda utilizar esta función para alimentos como filetes y bistec que tienden a endurecerse si se mantienen calientes durante mucho tiempo. Por el contrario, es muy adecuada para alimentos grasos como chorizos parrilleros, costillas, carne de ave, hamburguesas, verduras, polenta y algunos tipos de pescado.

- Si no se ha ajustado el tiempo de cocción, pulsando el botón KEEP WARM (13) la función se

activará inmediatamente (el visor mostrará el tiempo de mantener caliente y parpadearán 6 barras en el lugar de las temperaturas).

- **Si se ha ajustado el tiempo de cocción** y se pulsara el botón KEEP WARM (13), el aparato pasará automáticamente al modo mantener caliente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Para apagar el aparato, pulse el botón de encendido/apagado o, pero solo en modo manual, coloque los 2 mandos en la posición «●».

No es posible pasar de la función KEEP WARM a la función de cocción. Restablezca siempre primero la función apagando el aparato. La función KEEP WARM se desactivará automáticamente después de **60 minutos**.



¡Importante! Si se utiliza la función mantener caliente con las funciones de hamburguesa o bocadillo, ambas placas permanecerán encendidas aunque los mandos estén en la posición «●». Si se utiliza la función de mantener caliente durante la cocción en modo manual (grill de contacto, horno grill, grill abierto), solo estarán en funcionamiento las placas encendidas (si un mando está en la posición «●» durante la cocción, la placa de cocción correspondiente permanecerá APAGADA incluso en la función de mantener caliente).

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.
- 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 recogegrasa, luego limpie con papel de cocina y siga con la preparación sucesiva.
- Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe durante 30 minutos como mínimo.

Limpieza y cuidado



Nota: Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado completamente.

Al final de la cocción, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante al menos 30 minutos. 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 comprometer 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 detergente suave.

No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240 V ~50-60 Hz
Potencia absorbida	2200W

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Mensaje de error en el visor	DESCRIPCIÓN	PROBLEMA	SOLUCIÓN
	<p>Ninguna de las placas de cocción aumenta de temperatura.</p>	<p>El controlador electrónico ha detectado que una placa de cocción no alcanza la temperatura ajustada.</p> <p>La placa no está montada correctamente en el aparato.</p> <p>El elemento calentador en el interior de la placa podría estar averiado.</p> <p>La conexión del elemento calentador podría estar averiado.</p> <p>El controlador electrónico podría estar dañado.</p>	<p>Desenchufe el aparato. Verifique que la placa esté bien colocada en el alojamiento del aparato.</p> <p>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.</p>
	<p>Se ha superado el tiempo de encendido del elemento calentador.</p>	<p>El controlador electrónico ha detectado que el elemento calentador ha estado encendido demasiado tiempo.</p>	<p>Desenchufe el aparato. No coloque alimentos de gran tamaño o congelados en las placas del grill, ya que podrían sobrecargar los elementos calentadores.</p> <p>El dispositivo de control mostrará el mensaje de error y el aparato se apagará. Deje que el aparato se enfríe antes de iniciar un nuevo ciclo de cocción.</p>
	<p>Fallo de la sonda de temperatura.</p>	<p>El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.</p>	<p>Desenchufe el aparato. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.</p>

	<p>Fallo de la sonda de temperatura.</p>	<p>El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.</p>	<p>Anote la denominación del error. Desenchufe el aparato. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.</p>
		<p>El aparato no se enciende.</p>	<p>Verifique que el aparato esté conectado correctamente a la toma de corriente.</p> <p>Conecte el aparato a otra toma de corriente.</p> <p>Compruebe el interruptor automático de seguridad.</p> <p>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.</p>
		<p>Después de haber pulsado el botón de ENCENDIDO/APAGADO el aparato no se enciende.</p>	<p>Ambos mandos de regulación de la temperatura están en «●» y el visor superior e inferior muestra OFF. Gire el mando hacia la temperatura deseada y pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO.</p>
		<p>Cuando se pulsen los botones de sellado, en el visor parpadeará «SEAR» y se desactivará la función de sellado.</p>	<p>La función de sellado está disponible cada 30 minutos del ciclo de cocción. Si se intenta realizar un segundo ciclo de sellado antes de que transcurran 30 minutos, la operación será rechazada. Espere 30 minutos antes de iniciar un nuevo ciclo de sellado.</p>

TABLA DE COCCIÓN

NOTA: en la columna de las placas, el tipo de placa está destinado para ser instalado en la parte inferior, el otro en la parte superior.

VACA	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	S E - L L A - DO	MÍN	SUGERENCIAS
Bistec	0,5 - 1	2	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Muy hecha	GRILL ABIERTO	grill	240		5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete	3-4	4	Sangrante	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	grill	240		4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240		7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	4	Al punto	GRILL ABIERTO	grill	240		10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuletón	2-3	4	Muy hecha	GRILL ABIERTO	grill	240		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240		13 - 15	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CORDERO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	MÍN	SUGERENCIAS
Chuleta	1,5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	grill	240	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	240	12 - 14	

CERDO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	S E - LLADO	MÍN	SUGERENCIAS
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	GRILL ABIERTO	grill	240		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	grill	240		9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	GRILL ABIERTO	grill	240		11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas de cerdo		6-8	GRILL DE CONTACTO	grill	200		20 - 25	dar vuelta dos o tres veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	grill	240		1 - 2	
Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	grill	200		16 - 18	pinchar los chorizos parrilleros con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	grill	240		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	grill	240		8 - 10	

POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	SELLADO	MÍN	SUGERENCIAS
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	3 - 4	untar bien con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	grill	200		20 - 25	voltear una o dos veces durante la cocción
Alas		6	GRILL DE CONTACTO	grill	200		14 - 16	voltear una o dos veces durante la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	grill	240		11 - 13	voltear una o dos veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	grill	240		6 - 8	
Pollo picante		1	GRILL DE CONTACTO	grill	200		40 - 45	voltear una o dos veces durante la cocción

PAN	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	MÍN	SUGERENCIAS
Bocadillo	2	GRILL DE CONTACTO	grill	240	2 - 3	
Rodajas de pan	4	GRILL ABIERTO	placa lisa	240	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	MÍN	SUGERENCIAS
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	grill	240	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	grill	240	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	grill	240	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	GRILL ABIERTO	placa lisa	240	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	placa lisa	240	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, mezclar frecuentemente con una paleta

Pescado	CANTIDAD	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	MÍN	SUGERENCIAS
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	grill	200	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Filete	500 g	1	HORNO GRILL	grill	240	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	200	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	GRILL ABIERTO	grill	240	10 - 12	untar bien con aceite la comida; voltear dos o tres veces
Calamares	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	grill	200	10 - 12	untar bien con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	grill	200	4 - 6	untar bien con aceite el alimento

POSTRE	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	MÍN	SUGERENCIAS
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	placa lisa	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a la mitad de la cocción
Rodajas de piña	4	GRILL DE CONTACTO	grill	200	5 - 6	untar con mantequilla las placas

RECETAS

HUEVOS REVUELTOS, TOCINO AHUMADO Y PAN TOSTADO

INGREDIENTES:

- huevos 2
- tocino 2 lonchas
- leche 10 ml
- 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 abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 240°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 40 ml
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- pan baguette 1

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas, pelarlas y cortarlas en rodajas gruesas. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 240°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 tostarlo a 240°C 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
- escamas de queso de rallar 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 abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 240°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, 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 2 cucharaditas
- 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 la mezcla 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 240°C. Pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa grill y el botón SEAR para ambas placas. Cuando en el visor deje de parpadear 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 20 ml
- mantequilla 60 g
- aceite de oliva al gusto

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SETAS:

- mantequilla 30 g
- queso gorgonzola 2 cucharaditas
- 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: derretir la mantequilla en una sartén, añadir la chalota cortada en rodajas y cocer durante 2-3 minutos. Añadir las setas y cocer otros 5 minutos. Añadir el whisky, cocer durante 1 minuto, añadir un vaso de agua y cocer durante otro minuto. Añadir la nata líquida, el zumo de limón, el perejil, el queso gorgonzola y llevar a ebullición. Cocer hasta que la salsa se ponga densa; salpimentar y dejarla a un lado.

Mientras tanto, preparar la salsa para pincelar los filetes durante la cocción; en una sartén pequeña poner la mantequilla, la mostaza y el 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 el termostato

inferior y superior en 240°C.

Pulsar el botón ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato y el botón SEAR para ambas placas.

Pincelar los filetes con la salsa por ambos lados: cuando el mensaje «SEAR» deje de parpadear en el visor, colocarlos en la placa inferior y cerrar el aparato. Cocer durante 6-8 min dependiendo del grado de cocción deseado y del grosor de los filetes. Al concluir, retirar los filetes y servirlos 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 emmenthal en rodajas 100 g
- aceite de oliva 20 ml
- 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. Ajustar el termostato inferior y superior en 240°C.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

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 5-6 minutos (el tiempo de cocción depende del grosor de las hamburguesas). Apenas las cebollas se hayan cocidas, 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 rebanada de pan, con el lado tostado hacia abajo, pulsar el botón «BOCADILLO»; cuando en el visor se visualice el mensaje «READY», introducir los bocadillos 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 240°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 2 cucharaditas
- azúcar 2 cucharaditas
- zumo de lima 10 ml
- sal gruesa 2 cucharadas
- 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 lima 10 ml
- aceite de oliva 10 ml
- miel 10 ml
- 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 dados de 2 cm de ancho, añadir el adobo y cubrir 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 240°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 40 ml
- mostaza con semillas 30 ml
- vinagre de vino blanco 30 ml
- hierbas provenzales 4 cucharaditas
- ajo picado 2 dientes
- sal gruesa 2 cucharadas
- pimienta de cayena 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo mezclando todos los ingredientes en un recipiente. Con un cuchillo afilado, cortar en varios lugares la parte carnosa del muslo y abrirlo ligeramente. Colocar los muslos en el recipiente 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 210°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 210°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.

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. 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. Ajustar el termostato inferior y superior en 240°C.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparezca el mensaje READY, colocar en la placa inferior el filete previamente untado con aceite, bajar 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 210°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca READY, colocar en la placa inferior el calamar untado previamente con aceite, comprimir con la superior y cocer durante 10-12 min. 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 00 100 g
- mantequilla 70 g
- sal al gusto
- azúcar 2 cucharaditas
- 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 desde 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 aparato y cocer durante 5-6 min.

Una vez cocidas, poner las rodajas en una fuente, decorar con las hojas de menta fresca, espolvorear con azúcar glas y servir con las bolas de helado.

SOLO SI LAS PLACAS PARA GOFRES ESTÁN DISPONIBLES

(disponibles como accesorio separado)

GOFRES CLÁSICOS

PORCIONES: 8-10 gofres

PREPARACIÓN: 10 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina 00 315 g
- sal 4 g
- polvo de hornear 5 g
- bicarbonato 4 g
- huevos 100 g
- leche 490 ml
- aceite vegetal 80 ml
- azúcar 30 g

PREPARACIÓN:

Introducir las placas para gofres. Colocar todos los ingredientes en un recipiente comenzando por aquellos líquidos. Batir durante 5 minutos hasta amalgamar. Ajustar los termóstatos en la posición deseada. Calentar la placa para gofres.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla para dos cavidades 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 (4-5 minutos).

Continuar hasta terminar la mezcla.

Servir inmediatamente.

GOFRES BELGAS

PORCIONES: 10-12 gofres

PREPARACIÓN: 15 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina para postre 460 g
- sal 1/2 cucharadita
- polvo de hornear 5 g
- azúcar 30 g
- huevos 4
- leche tibia 460 g
- mantequilla derretida 70 g
- extracto de vainilla 1/2 cucharadita

PREPARACIÓN:

Introducir las placas para gofres. Mezclar en un recipiente grande la harina, sal y polvo de hornear; dejar a un lado. 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 los termóstatos en la posición deseada. Calentar la placa para gofres. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla para dos cavidades 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 (4-5 minutos). Continuar hasta terminar la mezcla.

Servir inmediatamente.

GOFRES DE CHOCOLATE Y CANELA

PORCIONES: 8 - 10 gofres

PREPARACIÓN: 10 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina 00 460 g
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 3 g
- azúcar 170 g
- huevos 2
- leche tibia 1345 g
- mantequilla 80 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita
- chocolate amargo 140 g
- cacao en polvo 60 g
- canela 6 g

PREPARACIÓN:

Introducir las placas para gofres. 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 los termóstatos en la posición deseada. Calentar la placa para gofres.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla para dos cavidades 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.