

Register Now 
www.delonghi.com/register

CGH1012D

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ



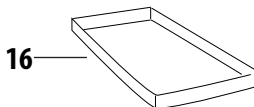
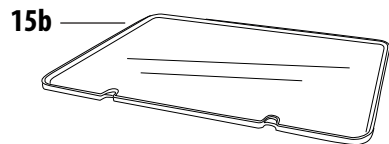
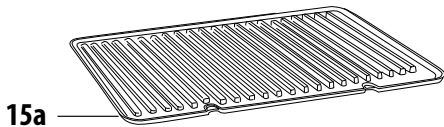
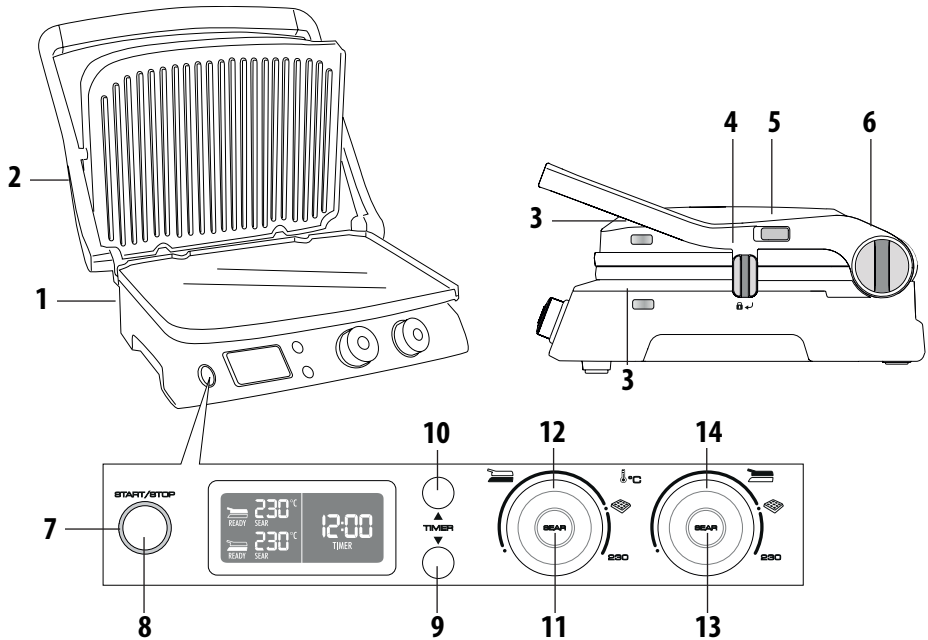
De'Longhi



MultiGrill



www.delonghi.com



Advertências importantes

Advertências de segurança



Perigo!

O incumprimento destas advertências pode ser causa de lesões por choque elétrico com risco de vida.

- Antes de ligar o aparelho à tomada de alimentação, certifique-se de que:
 - A tensão da rede indicada na chapa de características do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica;
 - A tomada de alimentação tem uma capacidade de 16A e dispõe de fio terra.
 - Qualquer utilização profissional do produto que não seja adequada ou que não esteja em conformidade com as instruções de utilização isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com partes do aparelho que aquecem durante a utilização. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- Antes de arrumar o aparelho ou de remover as placas de cozedura, e antes de qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de alimentação. Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
- Utilize apenas extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes. Certifique-se de que estão em bom estado e que são de secção adequada.
- Nunca retire a ficha da tomada de alimentação puxando pelo cabo.



Atenção!

O incumprimento destas advertências pode ser causa de lesões pessoais ou danos no aparelho.

- Este aparelho é adequado à cozedura de alimentos.

Não deve ser, por isso, utilizado para outros fins nem modificado ou adulterado de nenhum modo.

- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, desde que sejam atentamente vigiadas e ensinadas a utilizar o aparelho de forma segura e consciente dos riscos associados à sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

- As operações de limpeza e manutenção que cabem ao utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças e não o deixe a trabalhar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho sem as respetivas placas de cozedura.
- Arrume o aparelho só quando ele tiver arrefecido completamente.
- Não desloque o aparelho durante a utilização.



Perigo de queimaduras!

Em caso de inobservância, possíveis abrasões ou queimaduras.

- Quando o aparelho está em funcionamento a temperatura das superfícies externas poderá ser elevada.

Utilize sempre a pega (2) ou luvas de forno, se necessário.

- Remova ou substitua as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido completamente.



Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Não cozinhe alimentos embrulhados em películas de plástico, de alumínio ou em sacos de polietileno para evitar o risco de incêndio.



Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

Eliminação do aparelho



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha seletiva oficial.

DESCRIÇÃO

- 1. Base e tampa:** estrutura sólida em aço inox com tampa de autorregulação.
- 2. Pega:** pega robusta em metal fundido para regular a tampa consoante a espessura dos alimentos.
- 3. Botões de libertação da placa:** prima para desbloquear e remover a placa
- 4. Dispositivo de bloqueio/desbloqueio das placas do grill**
- 5. Alavanca de desbloqueio da dobradiça:** permite abrir completamente o aparelho para cozinhar na posição plana
- 6. Seletor de regulação da altura:** para bloquear a placa/tampa superior à altura desejada, para a cozedura de alimentos que não necessitam de ser prensados.
- 7. Luz piloto de ligação.**
- 8. Tecla Sart/Stop**
- 9. Tecla Time▼:** para regular (diminuir) o tempo de cozedura.
- 10. Tecla Time▲:** para regular (aumentar) o tempo de cozedura.
- 11. Tecla "sear" (selagem) da placa inferior.**
- 12. Seletor do termóstato da placa inferior:** para regular a temperatura de 60°C a 230°C ou para desligar a placa inferior.
- 13. Tecla "sear" da placa superior.**
- 14. Seletor do termóstato da placa superior:** para regular a temperatura de 60°C a 230°C ou para desligar a placa superior.

15. Placas amovíveis: antiaderentes, laváveis na máquina de lavar loiça, fáceis de limpar. O NÚMERO E O TIPO DE PLACAS VARIA SEGUNDO O MODELO.

15a. Placas Grill: perfeitas para grelhar bifes, hambúrgueres, frango e legumes.

15b. Placas lisas: para preparar crepes, ovos, bacon e crustáceos de forma impecável.

16. Tabuleiro de recolha de gordura: integrado no aparelho e amovível para uma fácil limpeza.

17. Utensílio para a limpeza: ajuda a limpar as placas após a utilização.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material da embalagem e as etiquetas promocionais da placa.

Antes de deitar fora o material da embalagem, certifique-se de que retirou todas as partes do novo aparelho. Recomendamos que conserve a caixa e o material da embalagem para as utilizações seguintes.



Nota: Antes da utilização, limpe a base, a tampa e os seletores de controlo com um pano húmido para remover o pó acumulado durante o transporte.

Limpe cuidadosamente as placas de cozedura, o tabuleiro de recolha de gordura e o utensílio de limpeza. As placas, o tabuleiro de recolha de gordura e a espátula podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



Nota: Aquando da primeira utilização, o aparelho pode libertar algum cheiro e um pouco de fumo.

Isto é normal e comum a todos os aparelhos com superfícies antiaderentes.

O aparelho está equipado com um utensílio para a limpeza, que pode ser utilizado para limpar as placas após o uso, depois de o aparelho arrefecer completamente (são precisos pelo menos 30 minutos). O utensílio pode ser utilizado durante alguns segundos durante a cozedura para remover resíduos de alimentos e gordura.

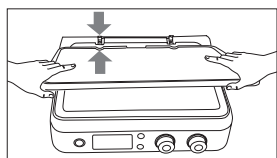
Se utilizar o utensílio durante um longo período sobre as placas ainda quentes, corre o risco de derreter o plástico que o compõe.



Nota: as placas amovíveis (grill e lisas) são perfeitamente intermutáveis.

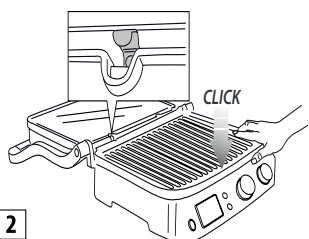
Introdução das placas de cozedura

- Coloque o aparelho numa posição plana (figura 1). Insira uma placa de cada vez.



1

- Cada placa pode ser inserida indiferentemente no alojamento superior ou inferior (figura 2).



2

Para remover as placas

Coloque o aparelho numa posição plana.

Identifique no lado direito os botões de desbloqueio (3) das placas. Premindo firmemente o botão, a placa solta-se da base. Pegue na placa com duas mãos, faça-a deslizar ao longo dos suportes metálicos e extraia-a da base. Prima também o outro botão de desbloqueio para remover a segunda placa, realizando as mesmas operações.



Perigo de queimaduras! Remova ou substitua as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido.

Posicionar o tabuleiro de recolha de gordura

Durante a cozedura o tabuleiro de recolha de gordura deve ser inserido no respetivo lugar na parte de trás do aparelho. A gordura proveniente dos alimentos é escoada através da abertura situada na placa e recolhida no tabuleiro.



Nota: Durante a cozedura, verifique frequentemente o tabuleiro de recolha de gordura.

Após a cozedura, elimine corretamente a gordura recolhida. O tabuleiro de recolha de gordura pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



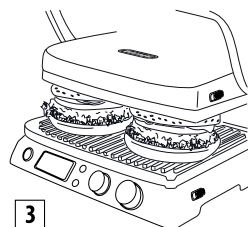
Atenção! Preste sempre a máxima atenção durante a cozedura. Para abrir o aparelho, segure na pega que se mantém fria. Pelo contrário, as partes em alumínio fundido

ficam muito quentes; evite tocar nelas durante ou logo após a cozedura. Antes de realizar qualquer operação no aparelho, deixe-o arrefecer (durante pelo menos 30 minutos). Cozinhe exclusivamente com o tabuleiro de recolha de gordura inserido. Esvazie o tabuleiro de recolha de gordura só quando o aparelho tiver arrefecido completamente. Preste atenção quando extrair o tabuleiro para evitar derramar líquidos.

POSIÇÕES DE COZEDURA DO APARELHO

Grelhador de placas (posição fechada)

- A placa superior pousa sobre a placa inferior. É a posição inicial de cozedura, quando se utiliza o aparelho como grelhador de placas. A placa superior adapta-se automaticamente à espessura dos alimentos colocados na placa inferior. Deste modo, os alimentos são cozidos uniformemente de ambos os lados. O grelhador de placas é ideal para cozinhar hambúrgueres, carne desossada e em fatias finas, legumes e sandes. A função de “contacto” é perfeita para preparar os alimentos em pouco tempo ou de forma salutar. Utilizando o grelhador de placas, os alimentos cozem rapidamente, precisamente porque estão em contacto com as placas de ambos os lados em simultâneo (figura 3).



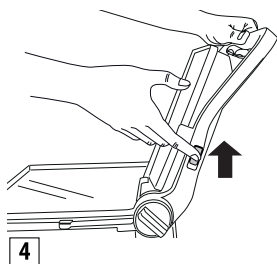
3

As estrias da placa e a abertura na parte traseira do aparelho permitem o escoamento e a recolha da gordura no respetivo tabuleiro. O aparelho é dotado de uma pega especial e de uma dobradiça que permitem regular a tampa superior consoante a espessura dos alimentos. Se desejar preparar vários alimentos em simultâneo com o grelhador de placas, convém que os vários alimentos tenham a mesma espessura para permitir o fecho uniforme da tampa (placa superior).

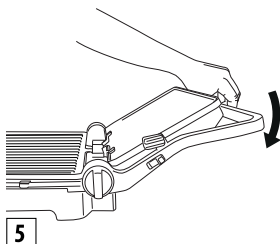
Posição plana (completamente aberta)

- A placa superior está alinhada ao mesmo nível da placa inferior. A placa inferior e a superior estão no mesmo plano, formando uma ampla superfície de cozedura. Nesta posição, o aparelho pode ser utilizado no modo barbecue com a placa grill ou a placa lisa. Para regular o aparelho nesta posição é, antes de

mais, preciso identificar a alavanca de desbloqueio da dobradiça, situada à direita. Segure na pega com a mão esquerda e com a direita e faça deslizar para cima a alavanca de desbloqueio (figura 4).



Empurre a pega para trás até virar completamente a placa superior para a posição plana (figura 5).

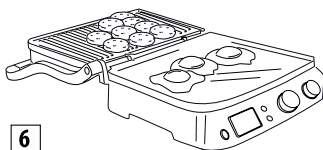


Se levantar ligeiramente a pega antes de puxar a alavanca de desbloqueio, aliviará a pressão sobre a dobradiça e a operação de abertura será mais fácil.

O aparelho pode ser utilizado como grill/barbecue para preparar hambúrgueres, bifes, frango e peixe. O modo grill/barbecue é o modo mais versátil de utilizar o aparelho. As placas encontram-se na posição aberta ficando, assim, disponível uma dupla superfície de cozedura. Podem-se preparar diversos alimentos em placas separadas sem misturar os sabores, ou cozinhar uma maior quantidade do mesmo alimento.

A posição grill/barbecue permite grelhar diversas peças de carne de várias espessuras, cada uma com o grau de cozedura que se preferir. Nesta posição, é necessário virar os alimentos durante a cozedura.

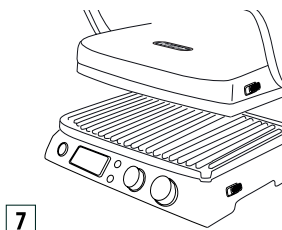
O aparelho também pode ser utilizado com as placas lisas para preparar crepes, queijo, ovos e bacon para o pequeno-almoço (figura 6).



A ampla superfície de cozedura permite preparar simultaneamente diversos alimentos ou uma maior quantidade do mesmo alimento.

Grill do forno

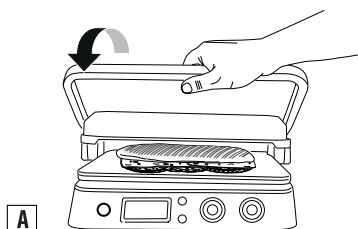
Esta posição (figura 7) é perfeita para grelhar sem contacto alimentos de grande espessura que exigem uma cozedura lenta e uniforme.



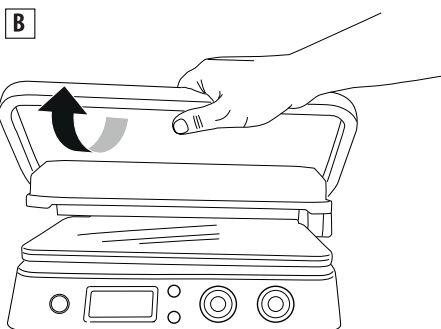
Ideal para a preparação de legumes com um elevado teor de água, pois a água pode evaporar.

Poderá usar esta posição de cozedura para preparar sandes moles e alimentos que não precisam de ser prensados

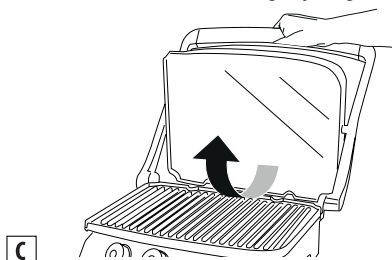
- Coloque os alimentos na placa inferior.
- Segurando nela pela pega, baixe a placa superior para junto dos alimentos (fig. A).



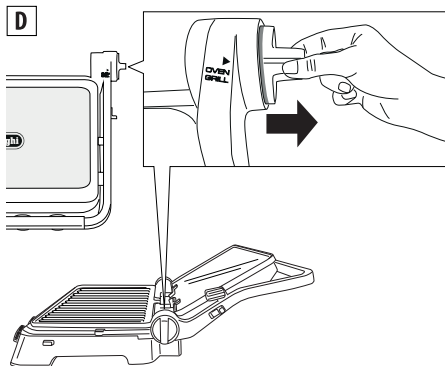
- Rode o seletor de regulação da altura (6) para **OVEN GRILL** (fig. B).



- A placa superior bloqueia na posição. Existem 4 regulações diferentes de altura.
- Levantando a placa superior, desbloqueia-se automaticamente o sistema de regulação (fig. C).



- Uma vez definida a altura, é possível variar a regulação puxando para fora o seletor e selecionando uma nova posição (fig. D).



UTILIZAÇÃO

Funcionamento

Uma vez preparado corretamente o aparelho, e quando estiver pronto para cozinhar, selecione uma temperatura de 60 °C a 230°C para cada uma das duas placas (superior e inferior) utilizando os seletores 12 e 14).

Prima a tecla start/stop. A luz piloto ON acende-se.

Consoante a temperatura selecionada, podem ser necessários alguns minutos para que o aparelho aqueça. Quando o termostato atinge a temperatura solicitada, o aparelho emite um sinal sonoro para indicar que está pronto a usar. O visor apresenta "READY".

É possível variar a regulação da temperatura a qualquer momento durante a cozedura, em função do tipo de alimentos em preparação.

Função de temporizador

Quando o visor apresentar "READY", selecione a posição de cozedura (consulte o parágrafo "posições de cozedura do aparelho") e, depois, coloque os alimentos nas placas. É possível selecionar o tempo de cozedura premindo os botões (9 e 10) do temporizador; nesse caso, no fim do tempo de cozedura o aparelho desliga-se automaticamente (o visor apresentará "END").

Premindo a tecla start/stop (8) o aparelho liga-se novamente. Quando os alimentos estiverem cozidos, se não tiver selecionado um tempo de cozedura, para desligar o aparelho prima o botão start/stop ou rode o seletor (12 e 14) para a posição OFF.

i Nota: • Se não for programado um tempo no temporizador, o aparelho desliga-se ao fim de 90 minutos.

Função "Sear" (selagem)

Esta função aquece a placa superior e/ou inferior a uma temperatura mais elevada durante alguns minutos. Ótima para selar rapidamente os alimentos no início da cozedura (ideal para carnes de grande espessura). Uma vez premido o botão start/stop, para pré-aquecer as placas prima o botão "sear" (11 e 13). Durante o pré-aquecimento, "SEAR" pisca no visor. Quando o termostato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e "SEAR" aparece fixo no visor.

Coloque imediatamente os alimentos nas placas. O ciclo estará concluído em poucos minutos e "SEAR" desaparece do visor.

i Nota: Só é possível utilizar esta função uma vez a cada 30 minutos. Terminado o ciclo, se premir a tecla "sear" antes que tenham decorrido 30 minutos, "SEAR" piscará no visor e, depois, desligar-se-á. O aparelho não aceita o comando.

Modo waffles (apenas se possuir o conjunto acessório de placas para waffles)

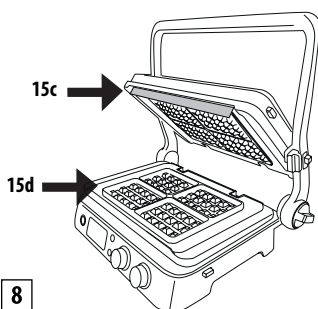
- Insira as placas para waffles (15c/15d) conforme indicado na fig. 1. De notar que, neste caso, as placas não são intermutáveis e que a posição de cada placa deve ser conforme ilustrado na figura 8.

- Uma vez inserida a placa inferior no aparelho, **000** será apresentado no visor.

- Rode os seletores de temperatura para a definição de waffles  e prima a tecla START/STOP.

- O aparelho começa a fase de pré-aquecimento. Quando o termostato atinge a temperatura necessária, o aparelho emite um sinal sonoro para indicar que está

pronto. O visor apresenta "READY".



- Unte ligeiramente as placas com manteiga derretida
- **Deite uma medida em cada uma das formas da placa**
- Distribua a massa e feche o aparelho.
- Coza durante o tempo indicado nas receitas.
Se programar o temporizador, serão emitidos três sinais sonoros no fim do ciclo de cozedura. O temporizador desaparecerá do visor e será apresentado "END" (fim). O aparelho desligar-se-á automaticamente. Se não programar o temporizador, uma vez feita a última waffle, prima o botão "START/STOP" para desligar o aparelho.
- Para preparar outras waffles, adicione outra massa à placa inferior e repita as operações acima expostas.

Atenção! Não utilize utensílios metálicos para retirar as waffles da placa, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção por parte do utilizador

- Não utilize utensílios metálicos que possam riscar as placas antiaderentes. Utilize antes utensílios de madeira ou de plástico termorresistente.
- Não deixe utensílios de plástico em contacto com as placas quentes, incluindo o utensílio fornecido.
- Entre uma cozedura e a seguinte, remova os resíduos de alimentos através da abertura para o escoamento da gordura e recolha-os no tabuleiro subjacente; depois, limpe novamente com um pedaço de papel e passe à preparação seguinte.
- Antes de realizar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer o aparelho durante pelo menos 30 minutos.

Limpeza e cuidados

Nota: Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que ele arrefeceu completamente.

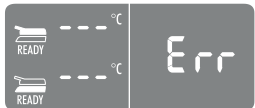
No fim da cozedura, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe arrefecer o aparelho durante pelo menos 30 minutos. Utilize o respetivo utensílio fornecido para remover eventuais resíduos de alimentos das placas. O utensílio pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça. Esvazie o tabuleiro de recolha de gordura. O tabuleiro de recolha de gordura pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça. Prima os botões de desbloqueio (3) para remover as placas do aparelho. Antes de tocar nas placas, certifique-se de que elas arrefeceram completamente. As placas de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. As lavagens frequentes podem, no entanto, reduzir as propriedades do revestimento. É aconselhável limpar o exterior das placas com uma esponja macia ou um pano humedecido com água e um detergente delicado.

Não utilize objetos metálicos para limpar as placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de rede:	220/240 V~50/60Hz
Potência absorvida:	2000W

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Mensagem de erro apresentada	DESCRIÇÃO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
	Uma das placas não aquece:	O controlo eletrónico detetou que uma das placas de cozedura não atinge a temperatura programada. A placa não está bem inserida no aparelho. A resistência no interior da placa poderá estar danificada. A ligação da resistência poderá estar danificada. O controlo eletrónico poderá estar danificado.	Desligue a ficha da tomada de alimentação. Certifique-se de que a placa está bem inserida no lugar. Se a solução proposta não resolver o problema, provavelmente o aparelho está avariado. Contacte um centro de assistência De'Longhi comunicando o tipo de erro.
	A resistência elétrica é alimentada por um tempo excessivo.	O controlo eletrónico detetou que a resistência elétrica fica ligada demasiado tempo.	Desligue a ficha da tomada de alimentação. Evite a cozedura nas placas de alimentos de grandes dimensões ou alimentos congelados que exijam tempos de aquecimento demasiado longos. O controlo eletrónico apresenta a mensagem de erro durante 5 segundos e, depois, desliga o aparelho. Deixe arrefecer o aparelho antes de o reutilizar.
	Mau funcionamento da sonda de temperatura.	O controlo eletrónico detetou uma avaria na sonda de temperatura.	Desligue a ficha da tomada de alimentação. É necessário substituir a sonda de temperatura. Contacte um centro de assistência De'Longhi comunicando o tipo de erro.

	Mau funcionamento da sonda de temperatura.	O controlo eletrónico detetou uma avaria na sonda de temperatura.	Anote o número de erro. Desligue a ficha da tomada de alimentação. É necessário substituir a sonda de temperatura. Contacte um centro de assistência De'Longhi comunicando o tipo de erro.
		O aparelho não liga.	Certifique-se de que a ficha está corretamente inserida na tomada de alimentação. Introduza a ficha numa outra tomada de alimentação. Verifique o interruptor magnetotérmico ou diferencial (salva-vidas), ou fusível de linha Se a solução proposta não resolver o problema, provavelmente o aparelho está avariado. Contacte um centro de assistência De'Longhi.
		Premindo o botão START/STOP o aparelho não liga	Os seletores de temperatura foram posicionados no 0. O visor superior e inferior apresenta OFF (desligado). Rode o seletor de temperatura para a posição desejada e prima START/STOP.
		Premindo os botões SEAR, a indicação SEAR pisca no visor e, depois, desliga-se.	A função SEAR está disponível uma única vez a cada 30 minutos. Se tentar utilizar esta função uma segunda vez antes que tenham decorrido 30 minutos, o controlo eletrónico recusa a operação. Aguarde 30 minutos antes de utilizar novamente a função "SEAR".

TABELA DE COZEDURA

CARNE BOVINA	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	NÍVEL COZEDURA	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MIN.	SUGESTÕES
					Inf	Sup				
Bife	0,5 - 1	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondu-lada	lisa	230	√	2 - 3	untar bem os alimentos
Bife	0,5 - 1	4	Bem passado	P O S I Ç Ã O PLANA	ondu-lada	lisa	230		5 - 6	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Lombo de vaca	3-4	4	Mal passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondu-lada	lisa	230	√	4 - 5	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	ondu-lada	lisa	230	√	7 - 8	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondu-lada	lisa	230	√	10 - 11	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	ondu-lada	lisa	230		4 - 5	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondu-lada	lisa	230		7 - 8	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	4	Médio	P O S I Ç Ã O PLANA	ondu-lada	lisa	230		10 - 12	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeletão	2-3	4	Bem passado	P O S I Ç Ã O PLANA	ondu-lada	lisa	230		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Hambúrguer	2-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondu-lada	lisa	230	√	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada		6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondu-lada	lisa	230		13 - 15	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura

CARNE OVINA	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	NÍVEL COZEDURA	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
					Inf	Sup			
Costeleta	1.5-3	6	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	10 - 12	untar bem os alimentos, virar as costeletas a meio da cozedura
Costeleta	1.5-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	12 - 14	

CARNE DE PORCO	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MIN.	SUGESTÕES
				Inf	Sup				
Febra	1-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	7 - 9	untar bem os alimentos
Febra	1-2	8	P O S I Ç Ã O PLANA	ondulada	lisa	230		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		9 - 11	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	8	P O S I Ç Ã O PLANA	ondulada	lisa	230		11 - 13	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Entrecosto		6-8	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		20 - 25	virar 2-3 vezes
Bacon		4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		1 - 2	
Salsichas		8	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		16 - 18	picar as salsichas com um garfo
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		14 - 16	untar bem os alimentos, virar 1-2 vezes
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		8 - 10	

CARNE DE FRANGO E PERU	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MIN.	SUGESTÕES
				Inf	Sup				
Peito	<1	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	3 - 4	untar os alimentos
Coxa		3	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		20 - 25	virar 1-2 vezes durante a cozedura
Asa		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		14 - 16	virar 1-2 vezes durante a cozedura
Hambúrguer	1.5-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	6-8	
Hambúrguer	1.5-2	8	P O S I Ç Ã O PLANA	ondulada	lisa	230	√	14 - 16	virar a meio da cozedura
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		11 - 13	virar 1-2 vezes durante a cozedura
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		6 - 8	
Frango grelhado		1	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		40 - 45	virar 1-2 vezes durante a cozedura

PANIFICADOS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			Inf	Sup			
Tosta/sanduíche	2	GRELHA DO FORNO	lisa	ondulada	230	3 - 5	posicionar a placa superior de forma a tocar no pão sem o esmagar
Sandes	2	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	2 - 3	
Fatias de pão	4	P O S I Ç Ã O PLANA	lisa	ondulada	230	4 - 5	virar a meio da cozedura

VEGETAIS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			Inf	Sup			
Beringelas às rodela	1	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	4 - 6	untar bem os alimentos
Courgettes às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	6 - 8	untar bem os alimentos
Pimentos aos quartos	2	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	8 - 10	untar bem os alimentos
Tomate às rodela	1	P O S I Ç Ã O PLANA	lisa	ondulada	230	5 - 7	untar bem os alimentos; virar a meio da cozedura
Cebola às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	lisa	ondulada	230	5 - 7	untar bem os alimentos; mexer muitas vezes com uma espátula

PEIXE	QUANTIDADE	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
				Inf	Sup			
Inteiro	250 g	1	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200	8 - 10	untar os alimentos
Lombo de vaca	500 g	1	GRELHA DO FORNO	lisa	ondulada	230	25 - 30	untar os alimentos, posicionar a placa superior de forma a aflorar os alimentos sem tocar neles
Tranche	450 g	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200	8 - 10	untar os alimentos
Espetada	500 g	6	POSIÇÃO PLANA	ondulada	lisa	230	10 - 12	untar os alimentos; virar 2-3 vezes
Lula	400 g	1-2	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200	10 - 12	untar os alimentos
Gambas	400 g	10-12	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200	4 - 6	untar os alimentos

SOBREMESAS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			Inf	Sup			
Pancake	4	OPEN GRILL	lisa	ondulada	200	4 - 5	untar as placas com manteiga, virar a meio da cozedura
Waffle	4	CONTACT GRILL	WAFFLE			4 - 5	untar as placas com manteiga
Rodelas de ananás	4	CONTACT GRILL	ondulada	lisa	200	5-6	untar as placas com manteiga

RECEITAS

OVOS MEXIDOS, BACON E PÃO TOSTADO

INGREDIENTES:

- ovos 2
- bacon 2 fatias
- leite 1 colher de sopa
- sal e pimenta q.b.
- pão para tostas 2 fatias

PREPARAÇÃO:

Bata os ovos com o leite e o sal até formar um composto leve e espumoso. Insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior e coloque a grelha no modo OPEN GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, deite a mistura de ovos num canto da placa e coza durante 2-3 minutos, tendo o cuidado de os mexer bem com uma espátula de madeira para os cozer uniformemente. Entretanto, na mesma placa, coza também as fatias de bacon durante 3-4 minutos, virando-as mais ou menos a meio da cozedura, enquanto na outra placa plana tosta o pão durante 3-4 minutos, virando-o mais ou menos a meio da cozedura. Componha o prato e sirva.

TOSTINHAS COM ESPUMA DE MAÇÃ

INGREDIENTES:

- beringelas 1
- requeijão 100 g
- alho em pó q.b.
- salsa q.b.
- azeite 4 colheres de sopa
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- baguete 1

PREPARAÇÃO:

Lave as beringelas, descasque-as e corte-as às rodelas espessas. Insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para a posição 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as beringelas na placa inferior e coza-as durante cerca de 8-10 minutos até ficarem macias. Corte as rodelas de beringelas grosseiramente e, com uma varinha mágica, rale-as com o requeijão, o dente de alho e a salsa picada, uma pitada de sal e uma de pimenta, para além do azeite. Rale até obter um composto liso e de grão fino. Unte o pão (cortado às fatias) com o azeite e toste-o a 230°C sempre com as placas planas no modo CONTACT GRILL durante 1-2 minutos até obter o grau de dourado desejado. Barre o pão tostado com o creme de beringelas, regue com duas colheres de sopa de azeite e sirva-as.

SALADA DE CARNE COM RÚCULA E TOMATE CEREJA

INGREDIENTES:

- fatias de carne de vitela 2
- rúcula 100 g
- tomates cereja redondos 10-12
- lascas de queijo grana 100 g
- sal q.b.
- azeite q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare a salada de rúcula e tomate cereja: lave a rúcula, coloque-a num pano de cozinha limpo para a deixar secar, corte os tomates em 4 partes. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior

para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as fatias de carne previamente untadas, preme com a placa superior e coza durante 2-3 minutos consoante o grau de cozedura desejado. Corte a carne às tiras e disponha-as sobre a cama de rúcula e tomate cereja, adicione sal e acrescente as lascas de grana. Tempere com um fio de azeite.

COSTELETÃO AROMATIZADO COM CAFÉ

INGREDIENTES:

- costeletão de vaca (2 de 250 g cada)
- azeite

PARA A MISTURA DE CAFÉ:

- sementes de cominhos 2 colheres de chá
- grãos de café 2 colheres de chá
- pimentão doce 1 colher de sopa
- paprika 1 colher de chá
- sal grosso 1 colher de chá
- pimenta 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare a mistura de café: deite as sementes de cominhos e o café num robot de cozinha e reduza-os a pó não demasiado fino. Deite o pó obtido numa taça, adicione os outros ingredientes e mexa bem. Unte ligeiramente a carne e tempere-a com as especiarias; tape tudo e deixe à temperatura ambiente durante cerca de 30 minutos. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha e a tecla SEAR para ambas as placas. Quando a indicação SEAR deixar de piscar no visor, coloque a carne na placa inferior, preme com a placa superior e coza durante 6-8 minutos consoante o grau de cozedura desejado. Sirva quentes.

LOMBO DE VACA COM MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES:

- bifes do lombo 4
- sal q.b.
- pimenta preta a moer no momento q.b.
- dente de alho 2
- mostarda de Dijon 2 colheres de sopa
- manteiga 60 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO DE COGUMELOS:

- manteiga 30 g
- gorgonzola 1 colher de sopa

- chalotas 2
- cogumelos 300 g
- whisky 1/2 copo
- natas 200 g
- sumo de limão q.b.
- salsa q.b.

PREPARAÇÃO:

Tempere a carne com sal e pimenta e deixe-a repousar à temperatura ambiente durante cerca de uma hora.

Prepare o molho de cogumelos: numa frigideira derreta a manteiga, adicione as chalotas cortadas às rodelas e coza durante 2-3 minutos. Adicione os cogumelos e coza durante mais 5 minutos. Flameje, então, com o whisky, coza durante 1 minuto, adicione um copo de água e coza durante mais um minuto aproximadamente. Adicione as natas líquidas, o sumo de um limão, a salsa, o gorgonzola e deixe ferver. Coza até o molho ficar bem denso; retifique o sal e pimenta e reserve. Entretanto prepare o condimento da carne com o qual pincelará os bifes durante a cozedura; numa pequena frigideira deite a manteiga, a mostarda e o alho. Coza em lume brando até a manteiga derreter. Mantenha quente.

Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha e a tecla SEAR para ambas as placas. Quando a indicação SEAR deixar de piscar no visor, coloque os bifes (previamente pincelados com o molho de ambos os lados) sobre a placa inferior e feche a grelha. Coza durante 6-8 min consoante o grau de cozedura desejado e a espessura dos bifes. No fim, retire os bifes e sirva-os cobertos com o molho de cogumelos previamente preparado.

HAMBÚRGUER COM PÃO DE CENTEIO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pão de centeio 8 fatias
- carne picada primeira categoria 500 g
- emmental às fatias 100 g
- azeite 2 colheres de sopa
- cebolas às rodelas 2
- manteiga à temperatura ambiente q.b.
- molho worchester 2 colheres de chá
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- açúcar meia colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare os hambúrgueres: numa taça, misture a carne picada,

o molho worchester, o sal, a pimenta e amasse bem. Com as mãos forme 4 hambúrgueres com cerca de 2 cm de espessura. Coloque a grelha no modo OPEN GRILL e insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°.

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as cebolas cortadas às rodelas temperadas com o azeite e o açúcar sobre a placa inferior e cozinhe-as durante cerca de 5-6 minutos, mexendo-as frequentemente com uma espátula de modo a uniformizar a cozedura e a torná-las macias. Em simultâneo, na outra placa, cozinhe os hambúrgueres durante cerca de 12 minutos virando-os ao fim de cerca de 5-6 minutos (o tempo de cozedura varia consoante a espessura dos hambúrgueres). Mal as cebolas estejam cozidas, retire-as da placa e toste durante 1-2 minutos as fatias de pão pinceladas com manteiga só de um lado.

Coloque as fatias de pão num prato com o lado tostado virado para cima, polvilhe com as cebolas, coloque os hambúrgueres e cubra com o queijo. Feche a sandes com a fatia de pão com o lado tostado virado para baixo. Aguarde que a placa fique novamente quente e, depois, insira as tostas e prensas bem com a placa superior.

Cozinhe durante cerca de 2-3 minutos até obter a cozedura do pão desejada.

COSTELETAS DE BORREGO COM VINAGRE BALSÂMICO E ROSMANINHO

INGREDIENTES:

- costeletas de borrego 6
- rosmarinho triturado 10 g
- alho picado 10 g
- vinagre balsâmico 100ml
- açúcar 15 g
- sal q.b.
- pimenta q.b.

PREPARAÇÃO:

Mexa todos os ingredientes num recipiente bastante grande; tape e deixe marinar o borrego no frigorífico durante pelo menos 1-2 horas. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as costeletas sobre a placa inferior.

Coza durante cerca de 11'-13' minutos consoante o grau de cozedura desejado e a espessura da costeleta (recomendamos

que as vire a meio da cozedura porque o osso não permite que a placa superior toque na carne em cima). Entretanto, à parte, reduza a marinada numa frigideira e sirva como molho sobre as costeletas de borrego grelhadas.

ESPETADAS DE FRANGO COM CREME DE MEL E LIMÃO VERDE

INGREDIENTES:

- peito de frango 500 g

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- piri-piri 1 colher de chá
- coentros 1 colher de chá
- azeite 10 cl
- alho francês 2
- alho 3 dentes
- gengibre ralado 1 colher de sopa
- açúcar 1 colher de sopa
- sumo de lima 1 colher de sopa
- sal grosso 1 colher de sopa
- pimenta q.b.

INGREDIENTES PARA O CREME DE MEL E LIMÃO:

- natas de culinária 5 cl
- raspa de lima 1/2 colher de chá
- sumo de lima 1 colher de sopa
- azeite 1 colher de sopa
- mel 1 colher de sopa
- sal q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada: coloque todos os ingredientes num robot de cozinha e rale até obter um composto homogéneo. Coloque num prato fundo o frango cortado aos cubos com 2 cm de largura, adicione a marinada e tape todo o frango de modo homogéneo. Tape com película para alimentos e deixe marinar durante 1-2 horas.

Prepare o creme mexendo todos os ingredientes numa taça, cubra com a película transparente e mantenha no frigorífico. Enfie o frango aos pedaços nas espetadas. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para a posição 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as espetadas na placa inferior, prensas com a superior e coza durante cerca de 11-13 minutos virando-os 1-2 vezes sobre si mesmas. Sirva as espetadas quentes acompanhadas com o creme de limão e mel.

COXAS DE FRANGO À PROVENÇAL

INGREDIENTES:

- coxas de frango 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- vinho branco seco 25 cl
- azeite 4 colheres de sopa
- mostarda com sementes 3 colheres de sopa
- vinagre de vinho branco 3 colheres de sopa
- ervas provençais 2 colheres de sopa
- alho picado 2 dentes
- sal grosso 2 colheres de chá
- piri-piri de cayenna 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada mexendo todos os ingredientes numa taça. Com uma lâmina afiada corte em vários pontos a parte carnuda das coxas abrindo-as ligeiramente. Coloque as coxas na taça da marinada e vire-as de todos os lados para as envolver bem; deixe marinar durante 2-3 horas. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 210° e o superior para a posição 210°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as coxas de frango na placa inferior, presse com a superior e coza durante cerca de 20-25 minutos virando-as 1-2 vezes sobre si mesmas. Uma vez cozidas, coloque-as numa travessa e sirva.

GAMBAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- gambas 16/20 unidades

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- salsa q.b.
- limões 2
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- alho 2 dentes

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada triturando finamente o alho e a salsa e adicione o sumo do limão; adicione sal e uma pitada de pimenta.

Lave as gambas, seque-as bem e deixe-as marinar durante pelo menos meia hora.

Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL.

Regule o seletor do termostato inferior para 210° e o superior

para a posição 210°

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as gambas escorridas da marinada na placa inferior, presse com a superior e coza durante cerca de 4-6 minutos.

No momento de servir, decore o prato com algumas rodelas de limão e o contorno de legumes.

SALMÃO NA GRELHA COM MOLHO DE IOGURTE

INGREDIENTES:

- filete de salmão 500 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

- iogurte grego 250 g
- alho 1 dente
- sal 1 colher de chá
- açúcar 1 pitada
- cebolinho 20 g
- salsa 20 g
- pimenta branca q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare o molho: lave e seque bem a salsa e o cebolinho, à parte pique o alho.

Deite o iogurte numa taça, adicione os aromas, o alho, o sal, o açúcar, a pimenta e rale até obter um creme macio. Deixe a repousar no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.

Insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior e coloque a grelha no modo OVEN GRILL.

Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para a posição 230°

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque o filete previamente untado na placa inferior, feche a placa superior no modo OVEN GRILL (na posição mais próxima dos alimentos sem tocar neles) e coza durante cerca de 25-30 minutos (para otimizar o resultado final rode o salmão a 180°, mais ou menos a meio da cozedura, pois na parte de trás a placa está mais próxima dos alimentos).

Uma vez terminada a cozedura, coloque o salmão numa travessa e sirva acompanhado com o molho de iogurte.

LULAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- lula grande 400 g
- limão 1
- salsa 1 ramo
- azeite q.b.

- orégãos q.b.
- sal q.b.
- piri-piri em pó q.b.

PREPARAÇÃO:

Amanhe a lula, retire a cabeça, retire o osso do interior e enxágue-a bem.

Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL.

Regule o seletor do termostato inferior para 210° e o superior para a posição 210°.

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque a lula previamente untada na placa inferior, preme com a superior e coza durante cerca de 10-12 minutos.

Numa taça, prepare o condimento misturando o azeite com a salsa picada, o sumo de limão, um punhado de orégãos, uma pitada de sal e de piri-piri.

Quando a lula estiver cozida, retire-a da grelha e tempere-a com este molho.

Componha o prato e sirva.

PANCAKE DE BANANA

INGREDIENTES:

- bananas 1
- ovos 2 (1 inteiro + 1 clara)
- leite 150ml
- farinha 00 100 g
- manteiga 70 g
- sal q.b.
- açúcar 1 colher de sopa
- fermento para bolos 16 g

PREPARAÇÃO:

Descasque a banana e reduza-a a puré esmagando-a bem com um garfo. Numa outra taça, bata 1 ovo inteiro com o açúcar e adicione o leite em fio mexendo sempre; deite depois 50 g de manteiga derretida, depois, uma pouco a pouco a farinha peneirada com o fermento e uma pitada de sal; adicione também a polpa esmagada das bananas amalgamando bem todos os ingredientes e coloque o composto no frigorífico durante 10 minutos.

Entretanto, monte a clara em castelo bem firme.

Pegue novamente no composto e incorpore-lhe a clara montada com movimentos delicados de baixo para cima. Insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior e coloque a grelha no modo OPEN GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 200° e o superior para 200°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, unte as placas com um pouco de manteiga, deite 1-2 colheres de sopa de massa alargando-a rapidamente sobre a superfície de modo a obter um círculo; deixe cozer durante cerca de 2 minutos, até notar bolhas em toda a superfície do pancake, depois, vire-o do outro lado e deixe cozer durante mais cerca de 2 minutos. Os pancake podem ser acompanhados de muitas maneiras: creme de chocolate, xarope de ácer, mirtilos frescos, raspa de chocolate, mel, natas batidas, açúcar em pó.

ANANÁS GRELHADO COM GELADO

INGREDIENTES:

- ananás 1
- mel q.b.
- açúcar de cana q.b.
- menta fresca q.b.
- açúcar em pó q.b.
- gelado de baunilha q.b.

PREPARAÇÃO:

Pegue no ananás, retire as folhas e a casca. Depois, corte o fruto às rodelas com cerca de 1-2 cm de espessura e polvilhe cada fatia com açúcar de cana de ambos os lados. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 200° e o superior para 200°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, pincele o ananás de ambos os lados com mel e coloque-o sobre a grelha. Feche a grelha e coza durante 5-6 minutos.

Uma vez cozidas, coloque as rodelas numa travessa, decore com folhas de menta fresca, polvilhe com açúcar em pó e sirva com bolas de gelado.

APENAS SE POSSUIR O CONJUNTO ACESSÓRIO DE PLACAS PARA WAFFLES

WAFFLES CLÁSSICAS

DOSES PARA: 8 waffles

PREPARAÇÃO: 10min

TEMPO DE COZEDURA: 10min

INGREDIENTES:

- farinha 2 chávenas / 460 g
- sal 1 colher de chá
- fermento 4 colheres de chá / 10 g
- açúcar branco 2 colheres de chá / 30 g
- ovos 2
- leite tépido 1 chávena e 1/2 / 345 ml
- manteiga derretida 75 g
- extrato de baunilha 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Numa taça grande, misture a farinha, o sal, o fermento e o açúcar e ponha de parte. Bata os ovos numa outra taça. Adicione o leite, a manteiga e a baunilha. Deite a farinha e os outros ingredientes na taça com o leite e os ovos e envolva com umas varas. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando aparecer no visor a indicação ready, unte a placa com manteiga ou aplique um spray antiaderente; depois, deite um medidor em cada uma das formas da placa com a ajuda de uma colher de sopa, se necessário; estenda a massa com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Continue até acabar o composto. Sirva imediatamente.

WAFFLES À BELGA

DOSES PARA: 10-12 waffles

PREPARAÇÃO: 15min

TEMPO DE COZEDURA: 15min

INGREDIENTES:

- farinha para bolos 2 chávenas / 460 g
- sal 1/2 colher de chá
- fermento 2 colheres de chá / 5 g
- açúcar branco 2 colheres de chá / 30 g
- ovos 4
- leite tépido 2 chávenas / 460 g
- manteiga derretida 70 g
- extrato de baunilha 1/2 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Numa taça grande, misture a farinha, o sal e o fermento e reserve. Numa outra taça, bata as gemas com o açúcar até obter um creme espumoso.

Adicione o extrato de baunilha, a manteiga derretida e o leite

aos ovos e envolva com umas varas. Reúna o conteúdo das duas taças e bata com umas varas. Não misture excessivamente. Numa terceira tigela, bata as claras em castelo firme com uma batedeira elétrica durante 1-2 minutos. Com a espátula de borracha, incorpore com cuidado as claras no composto para waffles. Não misture excessivamente. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando aparecer no visor a indicação ready, unte a placa com manteiga ou aplique um spray antiaderente; depois, deite um medidor em cada uma das formas da placa com a ajuda de uma colher de sopa, se necessário; estenda a massa com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Continue até acabar o composto. Sirva imediatamente.

WAFFLES DE CHOCOLATE E CANELA

DOSES PARA: 8-10 waffles

PREPARAÇÃO: 10min

TEMPO DE COZEDURA: 15min

INGREDIENTES:

- farinha 2 chávenas / 460 g
- sal 1 colher de chá
- fermento 1 colher de chá / 3 g
- açúcar 170 g
- ovos 2
- leite tépido 1 chávena e 1/2 / 345 ml
- manteiga 80 g
- extrato de baunilha 1 colher de chá
- chocolate fundente 140 g
- cacau em pó 60 g
- canela 6 g

PREPARAÇÃO:

Coloque o chocolate e a manteiga numa taça de micro-ondas e aqueça no forno à potência máxima durante 30 segundos. Misture até o chocolate e a manteiga derreterem completamente e o composto ficar liso. Deixe arrefecer ligeiramente. Bata com umas varas os ovos, o leite e a baunilha numa taça grande e incorpore cuidadosamente o composto manteiga-chocolate. Peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó, a canela, o fermento e o sal juntos numa taça grande. Adicione a mistura de farinha e outros ingredientes aos ovos e bata tudo com umas varas até o composto ficar suficientemente liso. Pré-aqueça a placa para waffles.

Quando aparecer no visor a indicação ready, unte a placa com manteiga ou aplique um spray antiaderente; depois, deite um medidor em cada uma das formas da placa com a ajuda de uma colher de sopa, se necessário; estenda a massa com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Continue até acabar o composto. Sirva imediatamente.