

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

### Advertências de segurança



#### **Perigo!**

O incumprimento desta advertência implica o risco de choques elétricos 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 dispõe de ligação à terra e tem uma capacidade mínima de 16A.
  - 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 controlo à distância separado.**
- 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.
- Não retire a ficha da tomada de alimentação puxando pelo cabo.



#### **Atenção!**

O incumprimento destas advertências implica o risco de lesões pessoais ou danos no aparelho.

- Limpe o exterior da placa de cozedura com uma

esponja macia ou um pano humedecido com água e um detergente delicado.

- Este aparelho foi concebido para a 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 cozinhas de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, casas de hóspedes, 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.
- Não 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!!**

O incumprimento desta advertência comporta o risco de abrasões ou queimaduras.

- Quando o aparelho está a funcionar, a superfície externa pode ficar muito alta. Utilize sempre a pega (2) ou, se necessário, luvas de forno.
- Retire ou substitua as placas de cozedura apenas quando o aparelho tiver arrefecido completamente.

- A sonda de temperatura só pode ser utilizada para medir a temperatura dos alimentos. Ao inseri-la nos alimentos, tenha cuidado para não tocar nas partes quentes!



**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.
- Após a limpeza, as placas de cozedura devem ser secas antes de as reinstalar no aparelho.



Este aparelho está em conformidade com a diretiva CEE 1935/2004 relativa aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos.

**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, 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 grill e alavanca de regulação da altura:** para bloquear a placa/tampa superior à altura desejada, para preparar alimentos que não precisam de ser prensados.
- 5. Alavanca de desbloqueio da dobradiça:** permite abrir completamente a tampa para cozinhar na posição plana.
- 6. Níveis de regulação da altura.**
- 7. Indicador luminoso de ligação.**
- 8. Tecla Start/Stop.**
- 9. Seletor do termóstato da placa inferior:** para regular a temperatura de 60°C a 240°C ou para desligar a placa inferior.
- 10. Tecla "EAR" (selagem) da placa inferior.**
- 11. Tecla "Sanduiche".**
- 12. Tecla "Hambúrguer".**
- 13. Tecla de manutenção dos alimentos quentes.**
- 14. Tecla de tempo/sonda de temperatura "-":**

para regular (diminuir) o tempo de cozedura ou a temperatura-alvo da sonda.

- 15. Tecla de tempo/ sonda de temperatura "+":** para regular (aumentar) o tempo de cozedura ou a temperatura-alvo da sonda.
- 16. Seletor do termóstato da placa superior:** para regular a temperatura de 60°C a 240°C ou para desligar a placa superior.
- 17. Tecla "SEAR" (selagem) da placa superior.**
- 18. Conector da sonda de temperatura.**
- 19. Placas amovíveis:** antiaderentes e laváveis na máquina de lavar loiça, fáceis de limpar. O NÚMERO E O TIPO DE PLACAS PODEM VARIAR SEGUNDO O MODELO.
- 19a. Placa grill:** perfeita para grelhar bifes, hambúrgueres, frango e legumes
- 19b. Placa lisa:** para preparar crepes, ovos, bacon e crustáceos de forma impecável.
- 19c. Placa de waffles superior:** para preparar todos os tipos de waffles.
- 19d. Placa de waffles inferior:** para preparar todos os tipos de waffles (disponível com CGH1130 ou como acessório separado).
- 20. Tabuleiro de recolha de gordura:** integrado no aparelho e amovível para uma fácil limpeza.
- 21. Medidor para waffles.**
- 22. Sonda de temperatura e estojo.**

**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 e o tabuleiro de recolha de gordura. As placas e o tabuleiro de recolha de gordura podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



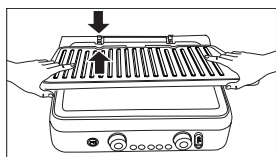
**Nota:** Aquando da primeira utilização, o aparelho pode libertar algum cheiro e um pouco de fumo. Isto é normal e comum a todos os aparelhos com superfícies antiaderentes.



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

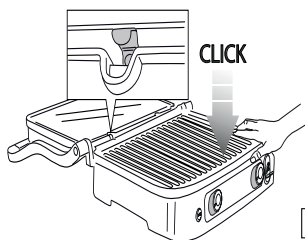
## Introdução das placas de cozedura

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



1


- Cada placa, grill ou lisa, apenas pode ser inserida no compartimento superior ou inferior (ver a figura 2), à exceção das placas para waffles.



2


## Para remover as placas

Identifique no lado direito os botões de desbloqueio (3) das placas. Prima firmemente o botão para retirar a placa da base. Pegue na placa com as 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.

## Posicionamento do 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 e retire o tabuleiro de recolha de gordura para evitar a acumulação de gordura derretida.

Após a cozedura, elimine adequadamente 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 de alumínio moldado sob pressão tornam-se 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.

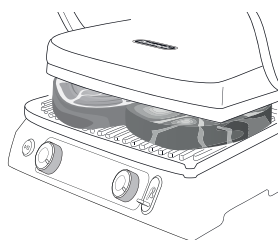
Cozinhe exclusivamente com o tabuleiro de recolha de gordura inserido. Não esvazie o tabuleiro de recolha de gordura enquanto o aparelho não estiver completamente frio. Ao retirar o tabuleiro, tenha cuidado para não derramar líquidos.

## POSICÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO

### Grelhador de placas (posição fechada)

A placa superior pousa sobre a placa inferior. É a posição inicial e 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 ou em fatias finas, legumes e sandes. A função de “contacto” é perfeita para preparar os alimentos em pouco tempo e de forma salutar. No grelhador de placas, os alimentos cozem rapidamente, precisamente porque estão em contacto com as placas de ambos os lados em simultâneo (ver a figura 3).

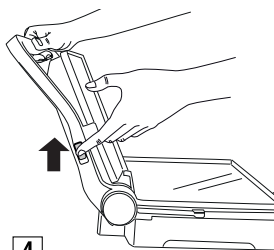


3

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 cozinhar várias coisas 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).

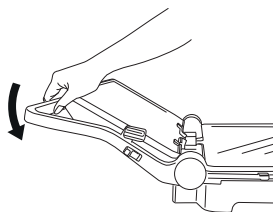
## Grelha aberta

A placa superior está ao lado 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 como barbecue, com placas tanto grill como lisas. Para regular o aparelho nesta posição é, antes de mais, preciso identificar a alavanca de desbloqueio da dobradiça, situada à esquerda. Segure na pega com a mão direita e com a esquerda faça deslizar para cima a alavanca de desbloqueio (ver a figura 4).



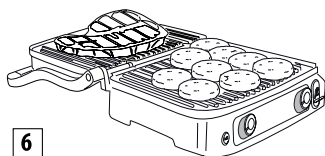
4

Empurre a pega para trás até virar completamente a tampa para a posição plana (ver a figura 5).



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 barbecue para preparar hambúrgueres, bifes, frango e peixe. O modo 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 (ver a figura 6).



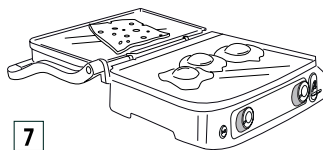
6

Podem-se preparar diversos alimentos em placas separadas, sem misturar os sabores, ou cozinhar uma maior quantidade

do mesmo alimento.

O modo barbecue permite grelhar diversas peças de carne de várias espessuras, cada uma com o grau de cozedura que preferir. Neste modo, 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 (ver a figura 7).



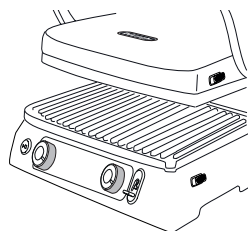
7

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

## Função Forno Grill

Este modo (ver a figura 8) é perfeito para grelhar sem contacto alimentos de grande espessura que exigem uma cozedura lenta e uniforme.

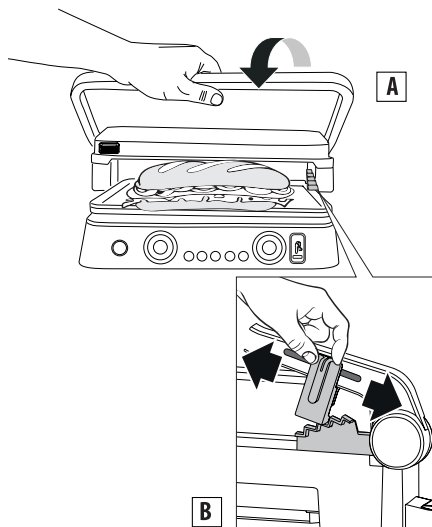
Ideal para a preparação de legumes com um elevado teor de água, pois a água pode evaporar.



8

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).
- Coloque o dispositivo de bloqueio/desbloqueio das placas e a alavanca de regulação da altura (4) na posição do forno desejada, deslizando a alavanca.
- A placa superior bloqueia na posição. Existem 5 regulações em altura diferentes (fig. B).



## UTILIZAÇÃO

### MODO MANUAL

Uma vez preparado corretamente o aparelho, e quando estiver pronto para cozinhar, selecione uma temperatura de 60 °C a 240°C para cada uma das duas placas (superior e inferior) utilizando os seletores do termóstato 9 e 16.

Prima a tecla start/stop. O indicador luminoso ON acende-se. Consoante a temperatura selecionada, podem ser necessários alguns minutos para que o aparelho aqueça. Quando o termóstato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY".

A temperatura pode ser alterada a qualquer momento durante a cozedura.

### FUNÇÃO DE temporizador

Quando o visor apresentar a mensagem "READY", selecione a posição de cozedura (consulte o parágrafo "posição de cozedura") e, depois, coloque os alimentos nas placas. O tempo de cozedura pode ser selecionado premindo os botões do temporizador (14 e 15); no fim do tempo de cozedura o visor apresenta "END"; o aparelho emite 5 sinais sonoros **mas mantém-se ligado**. Quando os alimentos estiverem cozinhados, desligue o aparelho premindo a tecla start/stop (8) ou rode os seletores do termóstato (9 e 16) para ●.

**i Nota:** o aparelho desliga-se automaticamente ao fim de 90 minutos de funcionamento.

### FUNÇÃO Sear

Esta função aquece a placa superior e/ou inferior a uma temperatura mais elevada durante alguns minutos. É ideal para escaldar rapidamente (selar) os alimentos no início da cozedura (ideal para carnes grossas). Prima o botão start/stop e, depois, pré-aqueça as placas premindo os botões de selagem (10 e 17).

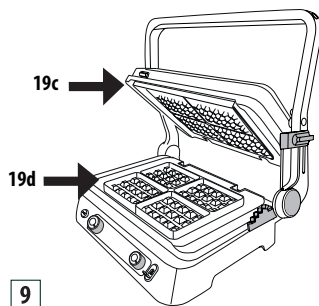
Durante o pré-aquecimento, os LEDs à volta do botão de selagem piscam. Quando a placa atinge a temperatura pretendida, o aparelho emite um sinal sonoro e o LED permanece ligado durante um minuto.

Coloque imediatamente os alimentos nas placas; durante este minuto, o aparelho leva a placa à temperatura de selagem. Depois disso, o LED desliga-se, o visor mostra a temperatura definida no termóstato e o aparelho aquece a placa em conformidade.

**i Nota:** Esta função só pode ser utilizada uma vez a cada 30 minutos. Uma vez terminado o ciclo, se premir a função de selagem no espaço de 30 minutos, o LED à volta do botão de selagem pisca 5 vezes e o aparelho emite 3 sinais sonoros. A operação não pode ser programada no comando eletrónico.

### MODO waffles (apenas em alguns modelos)

- Insira as placas para waffles (19c/19d) conforme mostrado na fig.1. De referir que, neste caso, as placas não são intermutáveis e que a posição de cada placa deve ser a indicada na figura 9.



- Uma vez inserida a placa inferior no aparelho, aparece OFF-1-2 ou 3 no visor (dependendo da posição dos botões). Rode os botões do termóstato para a posição desejada (1= claro, 2= médio, 3= escuro) e prima o botão start/stop.
- O aparelho começa a fase de pré-aquecimento. Quando o termóstato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY".

- Unte ligeiramente as placas com manteiga derretida
- **Deite uma medida para duas formas da placa.**
- Estenda ligeiramente a massa e feche o aparelho.
- Coza durante o tempo indicado nas receitas.

Se programar o temporizador, no fim do ciclo de cozedura são emitidos três sinais sonoros, o temporizador desaparece e, no visor, aparece a mensagem "END"; o aparelho mantém-se ligado. Uma vez preparada a última waffle, prima a tecla start/stop para desligar o aparelho.

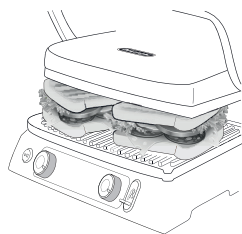
- Para preparar outras waffles, adicione mais massa à placa inferior e repita as operações acima descritas.

**Atenção!** Não utilize utensílios metálicos para retirar as waffles das placas, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

**Nota:** Esta função foi otimizada com o aparelho na posição FECHADA.

### FUNÇÃO sanduiche

Esta função é ideal para tostar o pão no exterior e aquecer o interior das sandes. Prima a tecla SANDUICHE (11), o LED de função acende-se e o visor apresenta o tempo de cozedura predefinido (05:00). O tempo pode ser alterado a qualquer momento, bastando premir os botões - (14) ou + (15); a temperatura já está definida e não pode ser alterada porque os botões estão desativados. Prima o botão START/STOP: acende-se a luz ON (o tempo no visor começará a piscar). O aparelho começa a fase de pré-aquecimento. Quando o termóstato atinge a temperatura, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY". Coloque a sanduiche na placa inferior, como mostra a figura 10, feche com a superior e prima o botão SANDUICHE para iniciar a contagem decrescente. No final da cozedura, serão emitidos cinco sinais sonoros e no visor será exibido "--:--". Uma vez preparada a última sanduiche, prima a tecla START/STOP para desligar o aparelho.



10

**Atenção!** Não utilize utensílios metálicos para

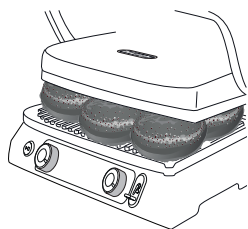
remover as sandes, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas.

**Nota:** a partir da situação de pronto, se não premir a tecla da sanduiche pela segunda vez dentro de 60 minutos, o aparelho desliga-se. Esta função foi otimizada com o aparelho na posição FECHADA.

### Função HAMBÚRGUER

Esta função é ideal para cozinhar hambúrgueres. Prima a tecla HAMBÚRGUER (12): o LED de função acende-se e o visor apresenta o tempo de cozedura predefinido (08:00). O tempo pode ser alterado a qualquer momento, bastando premir os botões - (14) ou + (15); a temperatura já está definida e não pode ser alterada porque os botões estão desativados. Prima o botão START/STOP: acende-se a luz ON (o tempo no visor começará a piscar). O aparelho começa a fase de pré-aquecimento.

Quando o termóstato atinge a temperatura, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY". Coloque o hambúrguer na placa inferior, como mostra a figura 11, feche com a superior e prima o botão HAMBÚRGUER para iniciar a contagem decrescente.



11

No final da cozedura, serão emitidos cinco sinais sonoros e no visor será exibido "--:--". Uma vez preparado o último hambúrguer, prima a tecla START/STOP para desligar o aparelho.

**Atenção!** Não utilize utensílios metálicos para remover os hambúrgueres, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas.

**Nota:** a partir da situação de pronto, se não premir a tecla do hambúrguer pela segunda vez dentro de 60 minutos, o aparelho desliga-se. Esta função foi otimizada com o aparelho na posição FECHADA.

## Função KEEP WARM (manutenção dos alimentos quentes)

Esta função é ideal para manter os alimentos quentes no final da cozedura, antes de os servir à mesa. Prima a tecla KEEP WARM (13): o LED de função acende-se.

Uma vez ativada a função, a temperatura das placas passará automaticamente da regulação anterior para 60°C; uma vez que as placas não arrefecem imediatamente, recomenda-se cozinhar os alimentos alguns minutos a menos (a função de manutenção dos alimentos quentes terminará a cozedura).


Não recomendamos a utilização desta funcionalidade para alimentos como lombo e bifes que, se mantidos quentes por muito tempo, tendem a endurecer. Muito indicada, contudo, para alimentos gordos, como salsichas, costeletas, aves, hambúrgueres, legumes, polenta e alguns tipos de peixe.

- **Se o tempo de cozedura não tiver sido definido**, premindo a tecla KEEP WARM (13), a função começará imediatamente (o visor mostrará o tempo de manutenção dos alimentos quentes e, em vez das temperaturas, piscarão 6 barras).
- **Se tiver definido o tempo de cozedura** e premir a tecla KEEP WARM (13), quando o tempo programado expirar, o aparelho passará automaticamente para o modo de manutenção dos alimentos quentes.

Para desligar o aparelho, prima a tecla Start/Stop ou, mas apenas no modo manual, coloque os 2 botões na posição "●".

Não é possível passar da função KEEP WARM para a função de cozedura. Restabeleça sempre primeiro a função desligando o aparelho. A função KEEP WARM desativa-se automaticamente após **60 minutos**.

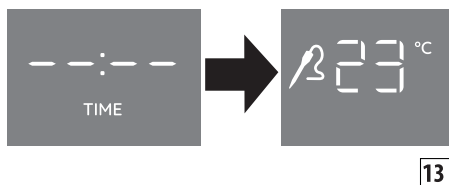
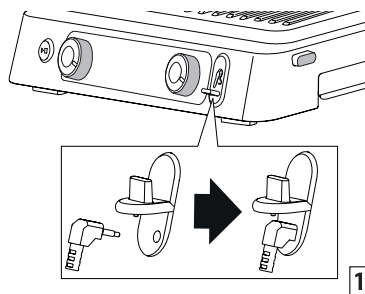
Se ligar a sonda e selecionar a função KEEP WARM antes de premir o botão Start/Stop, quando os alimentos atingirem a temperatura desejada, o aparelho passa automaticamente para a função KEEP WARM.

 **Importante!** se utilizar a função de manutenção dos alimentos quentes com as funções de hambúrguer ou sanduíche, ambas as placas permanecerão ligadas mesmo que os botões estejam na posição "●".

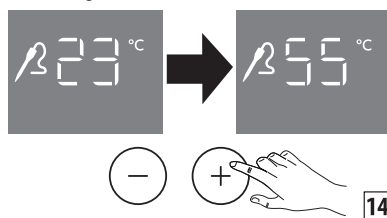
Se utilizar a função de manutenção dos alimentos quentes durante a cozedura em modo manual (grelhador de placas, forno grill, grelha aberta), apenas as placas ligadas estarão em funcionamento (se um botão estiver na posição "●" durante a cozedura, a respetiva placa permanecerá DESLIGADA mesmo na função de manutenção dos alimentos quentes).

## SONDA DE TEMPERATURA

Este acessório é ideal para controlar a temperatura interna dos alimentos de modo a cozinhá-los à temperatura desejada. Insira a sonda (22) no conector próprio (18) como mostra a Figura 12. O visor passa automaticamente do modo temporizador para a temperatura da sonda, como mostra a Figura 13.



A sonda pode ser usada de dois modos diferentes; o primeiro para verificar simplesmente a temperatura dos alimentos sempre que desejar. Para isso, insira a sonda nos alimentos e, em seguida, remova-a. A segunda opção é deixar a sonda dentro dos alimentos durante a cozedura; neste caso, pode definir a temperatura-alvo desejada premindo os botões de temporizador/sonda de temperatura - (14) e + (15) como indicado na figura 14.




Uma vez alcançada a temperatura definida, o aparelho emite 3 sinais sonoros (recomendamos sempre que verifique os alimentos em vários locais antes de os retirar da placa de cozedura, para ter a certeza de que inseriu a sonda no centro dos alimentos). O aparelho permanecerá ligado. Se definir um tempo de cozedura e inserir a sonda, os números no visor in-





dicam sempre a temperatura da sonda. Por isso, não será possível ver o tempo previamente definido (para o fazer, retire a sonda). Neste caso, tendo definido 2 controlos (temporizador e temperatura-alvo), o aparelho continuará a contagem decrescente, no fim da qual emitirá 5 sinais sonoros, ao passo que, ao atingir a temperatura-alvo, emitirá 3. Em ambos os casos, o aparelho permanecerá ligado. Se utilizar a sonda com a função HAMBÚRGUER, a temperatura-alvo predefinida é de 80°C; pode alterá-la premindo os botões de temporizador/sonda de temperatura - (14) e + (15).

Nas funções automáticas, o tempo é sempre definido mesmo que não se veja quando se insere a sonda.

Se utilizar a sonda com a função sanduíche, a sonda só pode monitorizar a temperatura: não há uma temperatura-alvo. Nas funções automáticas, o tempo é sempre definido mesmo que não se veja quando se insere a sonda.

 **Atenção!** a extremidade da sonda é pontiaguda, manuseie-a com cuidado. Mantenha fora do alcance das crianças.

 **Perigo de queimaduras!!** A sonda de temperatura só pode ser utilizada para medir a temperatura dos alimentos. Ao inseri-la nos alimentos, tenha cuidado para não tocar nas partes quentes!

 **Nota:** a sonda não pode ser colocada na máquina de lavar loiça nem mergulhada em água, pelo que é aconselhável limpar o exterior da sonda com uma esponja macia ou um pano humedecido com água e detergente neutro.

TEMPERATURAS RECOMENDADAS		
VACA		
Lombo/bife	(mal passado)	52°C
	(cozedura média)	58°C
	(bem passado)	65°C
costelinhas		93°C
hambúrguer		72°C
BORREGO		
costeleta		65°C
PORCO		
filete	(cozedura média)	65°C
	(bem passado)	72°C
costeleta		72°C
salsichas		80°C


costelinhas	88°C
FRANGO E PERU	
peito	75°C
asas	80°C
PEIXE	
inteiro	63°C

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Manutenção por parte do utilizador

- Não utilize utensílios metálicos que possam riscar as placas antiaderentes. Utilize utensílios de madeira ou de plástico termorresistente.
- Entre uma preparação e a seguinte, remova os resíduos de alimentos através da abertura para o escoamento da gordura e recolha-os no recipiente subjacente; depois, limpe 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. 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 das placas (3) para as remover do aparelho. Antes de tocar nelas, certifique-se de que as placas arrefeceram completamente. As placas de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, ainda que as lavagens frequentes possam comprometer as propriedades do revestimento. Aconselha-se, por isso, a limpar o exterior da placa de cozedura 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 alimentação	220-240 V ~50-60Hz
Potência absorvida:	- 2200 W (placa grill e lisa) - 1800 W (waffles)



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Mensagem de erro no visor	DESCRIÇÃO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
	<p>Nenhum aumento de temperatura numa das placas de cozedura.</p>	<p>O controlo eletrónico detetou que uma placa de cozedura não atingiu a temperatura programada.</p> <p>A placa não está corretamente inserida no aparelho.</p> <p>A resistência no interior da placa poderá estar danificada.</p> <p>A ligação da resistência poderá estar danificada.</p> <p>O controlo eletrónico poderá estar danificado.</p>	<p>Desligue o aparelho da tomada de alimentação.</p> <p>Certifique-se de que a placa está corretamente inserida no compartimento do aparelho.</p> <p>Se isto não resolver o problema, é provável que tenha ocorrido uma avaria no aparelho.</p> <p>Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.</p>
	<p>Foi ultrapassado o tempo de ligação do elemento de aquecimento.</p>	<p>O controlo eletrónico detetou que o elemento de aquecimento foi ligado durante um tempo excessivo.</p>	<p>Desligue o aparelho da tomada de alimentação.</p> <p>Não coloque alimentos demasiado grandes ou congelados nas placas do grill, pois podem sobrecarregar os elementos de aquecimento.</p> <p>O dispositivo de controlo exibe a mensagem de erro e o aparelho desliga-se.</p> <p>Antes de efetuar um novo ciclo de cozedura, deixe o aparelho arrefecer.</p>

	<p>Mau funcionamento da sonda de temperatura.</p>	<p>O controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.</p>	<p>Desligue o aparelho da tomada de alimentação. A sonda de temperatura deve ser substituída. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.</p>
	<p>Mau funcionamento da sonda de temperatura.</p>	<p>O controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.</p>	<p>Anote a denominação do erro. Desligue o aparelho da tomada de alimentação. A sonda de temperatura deve ser substituída. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.</p>
		<p>O aparelho não liga.</p>	<p>Certifique-se de que o aparelho está corretamente ligado à tomada de alimentação.  Ligue o aparelho a uma outra tomada de alimentação.  Verifique o interruptor automático de segurança.  Se isto não resolver o problema, é provável que tenha ocorrido uma avaria no aparelho. Contacte um centro de assistência De'Longhi.</p>

		Depois de ter premido a tecla START/STOP o aparelho não liga.	Ambos os seletores de regulação da temperatura estão na posição "●" e o visor superior e inferior apresenta OFF. Rode o seletor para a temperatura desejada e, depois, prima a tecla START/STOP.
		Quando os botões de selagem são premidos, a indicação "SEAR" pisca no visor, após o que a função de selagem é desativada.	A função de selagem está disponível a cada 30 minutos do ciclo de cozedura. Se tentar realizar um segundo ciclo de selagem antes de passarem 30 minutos, a operação será recusada. Aguarde 30 minutos antes de iniciar um novo ciclo de selagem.
	Erro da termossonda	A termossonda está demasiado quente ou o controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.	Desligue a termossonda e deixe-a arrefecer antes de a voltar a ligar. Se ERR aparecer novamente, a termossonda deve ser substituída. Contacte um centro de assistência De'Longhi.
		Quando se insere o conector da sonda no aparelho, o visor não passa do modo temporizador para a apresentação da temperatura.	A sonda de temperatura ou o conector devem ser substituídos. Contacte um centro de assistência De'Longhi.

## TABELA DE COZEDURA

**NOTA PARA O MODELO CGH1112DP:** Se tiver este modelo (que tem apenas uma placa grill e apenas uma placa lisa), o tipo de placa indicado na coluna adequada deve ser instalado na parte inferior do aparelho, a outra placa, na parte superior.

VACA	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	GRAU DE COZEDURA	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	SELA-GEM	MIN	SUGESTÕES
Bife	0,5 - 1	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	2 - 3	untar bem os alimentos
Bife	0,5 - 1	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	grill	240		5 - 6	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Lombo de vaca	3-4	4	Mal passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	4 - 5	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	7 - 8	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	10 - 11	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		4 - 5	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		7 - 8	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	4	Cozedura média	GRELHA ABERTA	grill	240		10 - 12	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeletão	2-3	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	grill	240		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Espetada		6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		13 - 15	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura

Borrego	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	GRAU DE COZEDURA	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Costeleta	1,5-3	6	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	10 - 12	untar bem os alimentos, virar as costeletas a meio da cozedura
Costeleta	1,5-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	12 - 14	

<b>PORCO</b>	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	SELA-GEM	MIN	SUGESTÕES
Bife	1-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	7 - 9	untar bem os alimentos
Bife	1-2	8	GRELHA ABERTA	grill	240		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		9 - 11	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	8	GRELHA ABERTA	grill	240		11 - 13	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Entrecosto		6-8	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		20 - 25	virar duas ou três vezes
Bacon		4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		1 - 2	
Salsichas		8	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		16 - 18	picar as salsichas com um garfo
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		14 - 16	untar bem os alimentos, virar 1-2 vezes
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		8 - 10	

<b>FRANGO E PERU</b>	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	SELA-GEM	MIN	SUGESTÕES
Peito	<1	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	3 - 4	untar bem os alimentos
Coxa		3	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		20 - 25	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Asas		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		14 - 16	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		11 - 13	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		6 - 8	
Frango grelhado		1	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		40 - 45	virar uma ou duas vezes durante a cozedura

<b>PÃO</b>	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Sandes	2	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	2 - 3	
Fatias de pão	4	GRELHA ABERTA	placa lisa	240	4 - 5	Virar a meio da cozedura

<b>LEGUMES</b>	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Beringelas às rodelas	1	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	4 - 6	untar bem os alimentos
Courgettes às rodelas	2	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	6 - 8	untar bem os alimentos
Pimentos aos quartos	2	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	8 - 10	untar bem os alimentos
Tomate às rodelas	1	GRELHA ABERTA	placa lisa	240	5 - 7	untar bem os alimentos; virar a meio da cozedura
Cebola às rodelas	2	GRELHADOR DE PLACAS	placa lisa	240	5 - 7	untar bem os alimentos, mexer muitas vezes com uma espátula

<b>PEIXE</b>	QUANTIDADE.	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Inteiro	250 g	1	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	8 - 10	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	500 g	1	FORNO GRILL	grill	240	25 - 30	untar os alimentos, posicionar a placa superior de forma a aflorar os alimentos sem tocar neles
posta	450 g	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada	500 g	6	GRELHA ABERTA	grill	240	10 - 12	untar bem os alimentos; virar duas ou três vezes
Lulas	400 g	1-2	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	10 - 12	untar bem os alimentos
Gambas	400 g	10-12	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	4 - 6	untar bem os alimentos

<b>SOBREMENSAS</b>	<b>N.º PEDACOS</b>	<b>CONFIGURAÇÃO</b>	<b>PLACAS</b>	<b>°C</b>	<b>MIN</b>	<b>SUGESTÕES</b>
Pãezinhos	4	GRELHA ABERTA	placa lisa	200	4 - 5	untar as placas com manteiga, virar a meio da cozedura
Waffles	4	GRELHADOR DE PLACAS	WAFFLES	1 - 2 - 3	4 - 5	untar as placas com manteiga
Rodelas de ananás	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	5 - 6	untar as placas com manteiga

## RECEITAS

### **OVOS MEXIDOS, TOUCINHO FUMADO E TOSTA**

#### **INGREDIENTES:**

- ovos 2
- bacon 2 fatias
- leite 10 ml
- 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 em baixo, a placa grill em cima e configure o aparelho como GRELHA ABERTA. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, deite a mistura de ovos num canto da placa e cozinhe durante 2-3 minutos, tendo o cuidado de os mexer bem com uma espátula de madeira para os cozer uniformemente. Entretanto, na mesma placa, cozinhe também as fatias de bacon durante 3-4 minutos, virando-as a meio da cozedura, enquanto na outra placa plana tosta o pão durante 3-4 minutos, virando-o a meio da cozedura. Componha o prato e sirva.

### **TOSTINHAS COM ESPUMA DE BERINGELA**

#### **INGREDIENTES:**

- beringelas 1
- requeijão 100 g
- alho em pó q.b.
- salsa q.b.
- azeite 40 ml
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- baguete 1

#### **PREPARAÇÃO:**

Lave as beringelas, descasque-as e corte-as às rodelas espessas.

Insira a placa lisa em baixo, a placa grill em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem “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 240°C no modo GRELHADOR DE PLACAS 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.

### **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 e corte os tomates cereja em 4 partes. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa



inferior e superior para 240°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, disponha as fatias de carne previamente untadas, prensas com a placa superior e cozinhe 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 queijo 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 2 colheres de chá
- 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-as a pó, não demasiado fino. Deite a mistura 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 grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240 °C. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha e a tecla SEAR para ambas as placas.

Quando a mensagem “SEAR” deixar de piscar no visor, coloque a carne na placa inferior, prensas com a placa superior e cozinhe 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.
- dentes de alho 2
- mostarda de Dijon 20 ml
- manteiga 60 g
- azeite q.b.

### **INGREDIENTES PARA O MOLHO DE COGUMELOS:**

- manteiga 30 g
- gorgonzola 2 colheres de chá
- 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: derreta a manteiga numa frigideira, adicione a chalota às rodelas e cozinhe durante 2-3 min. Adicione os cogumelos e cozinhe por mais 5 minutos. Adicione o uísque, cozinhe por 1 min, adicione um copo de água e cozinhe por mais cerca de um minuto. 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 molho para pincelar os filetes durante a cozedura; coloque a manteiga, a mostarda e o alho numa panela pequena. Coza em lume brando até a manteiga derreter. Mantenha quente.

Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Programe o termóstato inferior e superior para 240°C.

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha e a tecla SEAR para ambas as placas.

Pincele os bifes com o molho de ambos os lados: quando a mensagem “SEAR” deixar de piscar no visor, coloque-os na placa inferior e feche a grelha. Coza durante 6-8 minutos 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 de primeira categoria 500 g
- Emmenthal às fatias 100 g
- azeite 20 ml
- cebolas às rodelas 2
- manteiga à temperatura ambiente q.b.
- molho Worcester 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. Configure o aparelho como GRELHA ABERTA e insira a placa lisa no compartimento inferior e a placa grill no compartimento superior. Programe o termóstato inferior e superior para 240°C.

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

Quando o visor apresentar a mensagem "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. Simultaneamente, cozinhe os hambúrgueres na outra placa durante cerca de 12 minutos, virando-os ao fim de 5-6 minutos (o tempo de cozedura varia consoante a espessura dos hambúrgueres). Mal as cebolas estejam cozidas, retire-as da placa e taste 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, acrescente os hambúrgueres e cubra com o queijo. Feche a sanduiche com a fatia de pão, com o lado torrado virado para baixo, prima o botão "SANDUICHE"; quando o visor apresentar a mensagem "READY", insira as sanduiches e pressione bem com a placa superior. Cozinhe durante cerca de 2-3 minutos consoante o grau de cozedura desejado.

### **COSTELETAS DE BORREGO COM VINAGRE BALSÂMICO E ROSMANINHO**

#### **INGREDIENTES:**

- costeletas de borrego 6
- rosmarinho triturado 10 g
- alho picado 10 g
- vinagre balsâmico 100 ml
- 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 1-2 horas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as costeletas na placa inferior. Cozinhe durante 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 impede que a placa superior fique em contacto com a carne). Entretanto, reduza a marinada numa frigideira e sirva-a como molho sobre as costeletas de borrego grelhadas.

### **ESPETADAS DE FRANGO COM CREME DE MEL E LIMA**

#### **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
- dentes de alho 3
- gengibre ralado 2 colheres de chá
- açúcar 2 colheres de sopa
- sumo de lima 10 ml
- sal grosso 2 colheres de chá
- pimenta q.b.

#### **INGREDIENTES PARA O CREME DE MEL E LIMA:**

- natas de culinária 5 cl
- raspa de lima 1/2 colher de chá
- sumo de lima 10 ml
- azeite 10 ml
- mel 10 ml
- 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 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 os pedaços de frango nas espetadas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as espetadas na placa inferior, preme com a superior e cozinhe durante cerca de 11-13 minutos virando-as 1-2 vezes. 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 40 ml
- mostarda com sementes 30 ml
- vinagre de vinho branco 30 ml
- ervas provençais 4 colheres de chá
- 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 e envolva-as uniformemente com a marinada; deixe marinar durante 2-3 horas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 210°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, coloque as coxas de frango na placa inferior, preme com a superior e cozinhe durante cerca de 20-25 minutos virando-as 2-3 vezes. Uma vez cozinhadas, 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.
- dentes de alho 2

### **PREPARAÇÃO:**

Prepare a marinada: pique 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 grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 210°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a

grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, coloque as gambas escorridas da marinada na placa inferior, preme com a superior e cozinhe durante 4-6 minutos.

## **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 e pique o alho à parte.

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 em baixo, a placa grill em cima e configure o aparelho como FORNO GRILL. Programe o termóstato inferior e superior para 240°C.

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

Quando o visor apresentar a mensagem READY, coloque o filete previamente untado na placa inferior, baixe a placa superior no modo FORNO GRILL (na posição mais próxima dos alimentos sem tocar neles) e cozinhe durante cerca de 25-30 minutos (para um melhor resultado, aconselha-se a rodar o salmão a 180° 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 a cartilagem transparente interna e lave-a bem.

Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 210°C e 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, presse com a superior e cozinhe 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 o molho. Componha o prato e sirva.

### **PANQUECAS DE BANANA**

#### **INGREDIENTES:**

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

### **PREPARAÇÃO:**

Descasque a banana e reduza-a a puré esmagando-a bem com um garfo. Numa outra terrina, bata 1 ovo inteiro com o açúcar e acrescente o leite em fio mexendo sempre. Acrescente 50 g de manteiga derretida e, depois, junte pouco a pouco a farinha peneirada com o fermento, uma pitada de sal e o puré de banana. Misture bem todos os ingredientes e coloque o composto no frigorífico durante 10 minutos.

Entretanto, bata a clara em castelo bem firme.

Retire o composto do frigorífico e incorpore-lhe a clara batida com movimentos delicados de baixo para cima. Insira a placa lisa em baixo, a placa grill em cima e configure o aparelho como GRELHA ABERTA. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte as placas com um pouco de manteiga e deite 1-2 colheres de massa, alargando-a rapidamente na superfície de modo a obter um círculo. Deixe cozer durante cerca de 2 minutos até notar bolhas em toda a superfície da panqueca; depois, vire-a e deixe cozer durante mais cerca de 2 minutos. As panquecas podem ser servidas de muitas maneiras: com 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:**

Retire as folhas e a casca ao ananás. Corte o fruto às rodelas com 1-2 cm de espessura e polvilhe cada fatia com açúcar de cana de ambos os lados. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "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 DISPUSER DAS PLACAS PARA WAFFLES (disponíveis como acessório separado)**

### **WAFFLES CLÁSSICAS**

DOSES PARA: 8-10 waffles

PREPARAÇÃO: 10 min

TEMPO DE COZEDURA: 15min

#### **INGREDIENTES:**

- farinha 00 315 g
- sal 4 g
- fermento para bolos 5 g
- bicarbonato 4 g
- ovos 100 g
- leite 490 ml
- óleo vegetal 80 ml
- açúcar 30 g

#### **PREPARAÇÃO:**

Insira as placas para waffles. Coloque todos os ingredientes numa taça começando pelos líquidos. Bata durante 5 minutos até ficarem misturados. Regule os termóstatos para a posição desejada. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray de cozinha antiaderente e deite uma medida do composto para duas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (4- 5 min). Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.

### **"WAFFLES" BELGAS**

DOSES PARA: 10-12 waffles

PREPARAÇÃO: 15 min

TEMPO DE COZEDURA: 15 min

#### **INGREDIENTES:**

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

#### **PREPARAÇÃO:**

Insira as placas para waffles numa taça grande, misture a farinha, o sal e o fermento e reserve. Numa outra taça, bata as gemas com o açúcar até o açúcar estar completamente dissolvido. Adicione o extrato de baunilha, a manteiga derretida e o leite aos ovos e envolva com umas varas. Junte o composto de ovos e leite ao composto de farinha e bata até os envolver

ligeiramente. 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. Regule os termóstatos para a posição desejada. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray de cozinha antiaderente e deite uma medida do composto para duas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (4- 5 min). Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.

### **WAFFLES DE CHOCOLATE E CANELA**

DOSES PARA: 8-10 waffles

PREPARAÇÃO: 10 min

TEMPO DE COZEDURA: 15 min

#### **INGREDIENTES:**

- farinha 00 460 g
- sal 1 colher de chá
- fermento para bolos 3 g
- açúcar 170 g
- ovos 2
- leite morno 1345 ml
- manteiga 80 g
- extrato de baunilha 1 colher de chá
- chocolate fundente 140 g
- cacau em pó 60 g
- canela 6 g

#### **PREPARAÇÃO:**

Insira as placas para waffles, coloque o chocolate e a manteiga numa taça para 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 a mistura de chocolate arrefecida até obter um composto liso. 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. Regule os termóstatos para a posição desejada. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray de cozinha antiaderente e deite uma medida do composto para duas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.).

Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.