

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.

15c. Placa superior para waffles (apenas disponível em alguns modelos ou como acessório separado)

15d. Placa inferior para waffles (apenas disponível em alguns modelos ou como acessório separado): para preparar waffles perfeitas.

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.

18. Doseador para waffles (apenas em alguns modelos).

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.

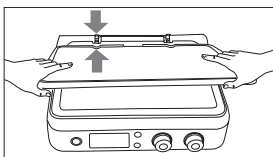
Se utilizar o utensílio durante um longo período sobre as placas ainda quentes, corre o risco de derreter o plástico que o compõe.



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

Introdução das placas de cozedura

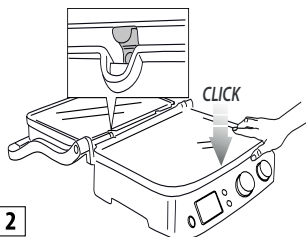
- Coloque o aparelho numa posição plana (figura 1). Insira uma placa de cada vez.



1



- Cada placa pode ser inserida indistintamente 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.

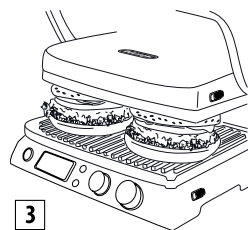
POSIÇÕES DE COZEDURA DO APARELHO

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

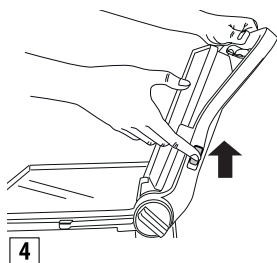
As estrias da placa e a abertura na parte traseira do aparelho permitem o escoamento e a recolha da gordura no respetivo tabuleiro.

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

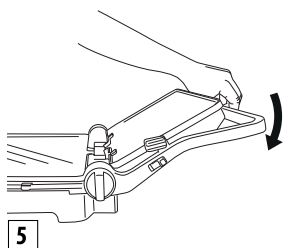
preparar vários alimentos em simultâneo com o grelhador de placas, convém que os vários alimentos tenham a mesma espessura para permitir o fecho uniforme da tampa (placa superior).

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).

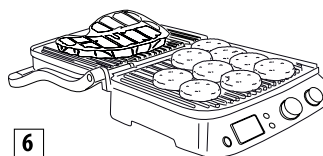


Empurre a pega para trás até virar completamente a placa superior para a posição plana (figura 5).



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 (figura 6).

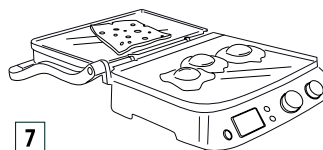


6

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 7).

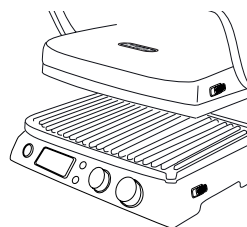


7

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

Grill do forno

Esta posição (figura 8) é perfeita para grelhar sem contacto alimentos de grande espessura que exigem uma cozedura lenta e uniforme.

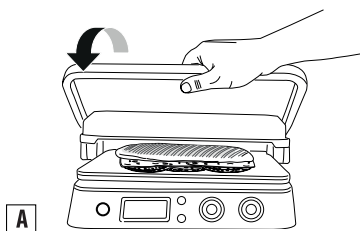


8

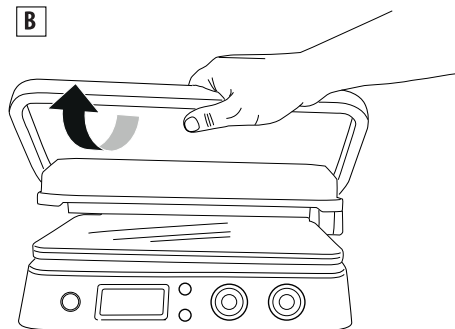
Ideal para a preparação de legumes com um elevado teor de água, pois a água pode evaporar.

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

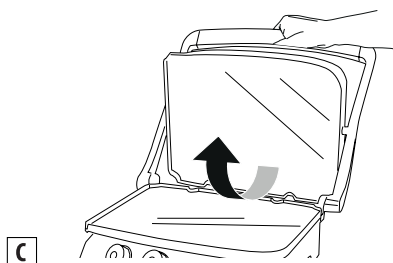
- Coloque os alimentos na placa inferior.
- Segurando nela pela pega, baixe a placa superior para junto dos alimentos (fig. A).



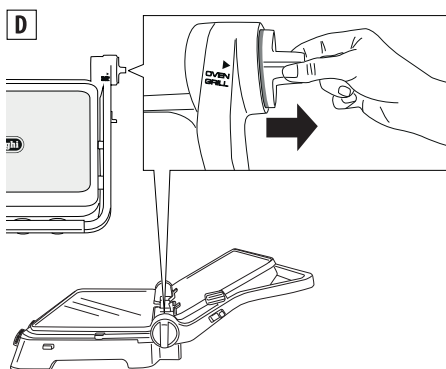
- Rode o seletor de regulação da altura (6) para **OVEN** (fig. B).



- 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 termóstato 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.



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

Função "Sear" (selagem)

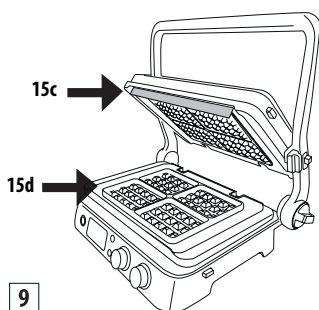
Esta função aquece a placa superior e/ou inferior a uma temperatura mais elevada durante alguns minutos. Ótima

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 termóstato 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 alguns modelos)

- 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 9.



- 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 termóstato 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 umas 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

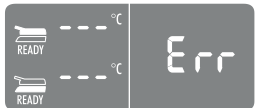
i Nota: Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que ele arrefeceu completamente.

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:	220240 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
Bife	0,5 - 1	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230	✓	2 - 3	untar bem os alimentos
Bife	0,5 - 1	4	Bem passado	P O S I Ç Ã O PLANA	onduladas	230		5 - 6	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Lombo de vaca	3-4	4	Mal passado	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230	✓	4 - 5	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230	✓	7 - 8	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230	✓	10 - 11	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230		4 - 5	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230		7 - 8	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	4	Médio	P O S I Ç Ã O PLANA	onduladas	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	onduladas	230		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Hambúrguer	2-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230	✓	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada		6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	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
Costeleta	1.5-3	6	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230	10 - 12	untar bem os alimentos
Costeleta	1.5-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	230	12 - 14	untar bem os alimentos, virar as costeletas a meio da cozedura

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

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

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

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

PEIXE	QUANTIDADE	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS	°C	MIN.	SUGESTÕES
Inteiro	250 g	1	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	200	8 - 10	untar os alimentos
Lombo de vaca	500 g	1	GRELHA DO FORNO	lisas	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	onduladas	200	8 - 10	untar os alimentos
Espetada	500 g	6	POSIÇÃO PLANA	onduladas	230	10 - 12	untar os alimentos; vi- rar 2-3 vezes
Lula	400 g	1-2	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	200	10 - 12	untar os alimentos
Gambas	400 g	10-12	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	200	4 - 6	untar os alimentos

SOBREMESAS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS	°C	MIN.	SUGESTÕES
Pancake	4	POSIÇÃO ABER- TA	lisas	200	4 - 5	untar as placas com manteiga, virar a meio da cozedura
Waffles	4	GRELHADOR DE PLACAS	WAFFLES		4 - 5	untar as placas com manteiga
Rodelas de ananás	4	GRELHADOR DE PLACAS	onduladas	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 o conjunto de placas lisas 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 o conjunto de placas planas 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 o conjunto de placas onduladas 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, prensas 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 o conjunto de placas onduladas 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 às rodela 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 o conjunto de placas onduladas 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 rodela 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 plana na posição inferior e a placa ondulada na posição 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 preme 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 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 pelo menos 1-2 horas. Insira o conjunto de placas onduladas 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 o conjunto de placas onduladas 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, preme 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 o conjunto de placas onduladas 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 o conjunto de placas onduladas 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 o conjunto de placas planas 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 o conjunto de placas onduladas 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 o conjunto de placas lisas 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 o conjunto de placas onduladas 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.

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.