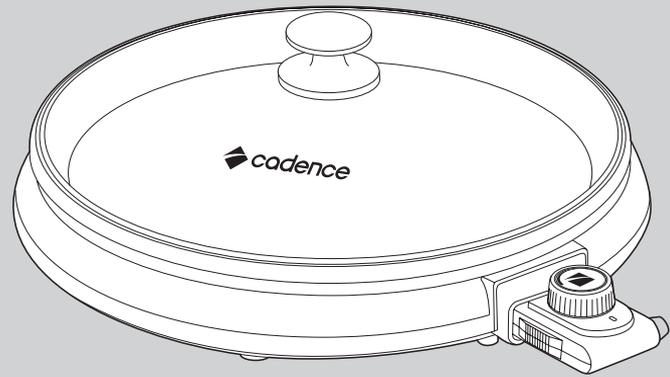


MANUAL DO USUÁRIO

MULTIGRILL CERAMIC PAN
CADENCE **GRL350**



O seu Grill Cadence, Modelo GRL350, tem garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence, por um período superior ao estabelecido por lei. Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da Nota Fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

1 A Cadence assegura ao proprietário consumidor deste aparelho a garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 1 ano é contada a partir da data da compra.

3 Esta garantia perderá a sua validade se:

3.1 O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

3.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Cadence.

3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa.

3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.

4 A Cadence não efetuará troca caso hajam condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.

5 A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

6 A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebras, como os fabricados em material plástico e vidro.

7 A superfície com cobertura cerâmica não está coberta por esta garantia.

8 Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.

9 O transporte do produto até o posto da rede autorizada mais próximo e a retirada do mesmo, após a realização do conserto no mesmo estabelecimento, fica por conta e responsabilidade do consumidor, inclusive em localidades onde não há postos autorizados Cadence.

Para encontrar a relação dos Postos Autorizados de Assistência Técnica você pode ligar para 54 3290 2200, em horário comercial, ou entrar no site **www.cadence.com.br**. Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar Contato, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.

É muito importante que você leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar o produto, pois elas garantirão sua segurança.

- Verifique se a tensão (voltagem) selecionada em seu produto é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Evite acidentes. Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem e o produto fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em uso ou quando o produto ainda estiver quente, para se evitar queimaduras.
- Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à sua volta.
- Mantenha todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em uso.
- Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar e não coloque objetos sobre o mesmo.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cordão elétrico na água ou outro líquido. Não toque no cordão elétrico com as mãos molhadas.
- Nunca use o aparelho próximo a materiais corrosivos ou explosivos.
- Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes. Evite o uso de extensão elétrica. Extensões elétricas podem superaquecer e causar risco de incêndio.
- Não utilize em áreas onde estão sendo utilizados ou guardados gasolina, tinta ou líquidos inflamáveis, ou onde poderá ser exposto a vapores inflamáveis.
- Se o cordão elétrico, o plugue ou quaisquer outros componentes estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.



- O produto não deve ser usado por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável por sua segurança. Nunca deixe o produto sem acompanhamento quando o mesmo estiver ligado à alimentação, principalmente quando houver crianças por perto.

- Nunca desligue o produto puxando pelo cordão elétrico. Desligue os controles e depois remova o plugue da tomada, segurando-o firmemente e puxando para desconectar.

- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.

- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e principalmente antes de limpar.

- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.

- Jamais corte o alimento sobre a chapa com cobertura cerâmica.

- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos, sobre fôgo ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.

- Nunca deixe o cordão elétrico encostar em superfícies quentes.

- Sempre desligue e limpe o aparelho após sua utilização, conforme capítulo 7, Conservação e Limpeza.

- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.

- Para evitar danos à superfície da mesa onde o aparelho será utilizado, coloque-o sobre descansos ou jogos americanos não-plásticos.

- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto;

- Somente o conector apropriado deve ser usado.

Atenção



Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. As chapas do produto ficam muito quentes quando ligado. Segure-o pela alça para abrir ou mover.

Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato com a superfície com cobertura cerâmica do aparelho pois estes podem danificá-la.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

8.23 Pizza de Calabreza

½ colher (chá) de orégano

1 colher (chá) de queijo parmesão ralado

¼ de xícara de molho de pizza (caseiro ou pré-preparado)

1 xícara de queijo mussarela (picado)

1 xícara de azeitonas pretas

1 xícara de cogumelos frescos

1 xícara de Calabreza em fatias

Utilize massa pré-preparada ou feita em casa, conforme descrito anteriormente.

Espalhe 2 colheres de queijo parmesão ralado sobre a massa.

Ajuste a temperatura para alta, tampe e asse por 5 minutos. Cubra com molho e acrescente as azeitonas pretas, os cogumelos e o peperoni e então espalhe o queijo parmesão e o queijo mussarela ralados. Diminua a temperatura para média, tampe e asse por 10 minutos.

8.24 Pizza de pão

1 pão francês branco

¼ de xícara de molho de pizza (caseiro ou pré-preparado)

2 fatias de queijo mussarela fatiado

2 fatias de queijo Cheddar fatiado

2 fatias de presunto cozido fatiado

1 tomate fatiado

1 ovo cozido e fatiado

½ colher (chá) de orégano

Corte o pão ao meio. Espalhe molho de pizza sobre as fatias. Adicione o queijo mussarela, o queijo Cheddar, o presunto, as fatias de tomate e as fatias de ovo. Polvilhe o orégano sobre o pão.

Aqueça o Grill em temperatura alta. Coloque as pizzas de pão e baixe a temperatura para média e tampe. Deixe no Grill até que o queijo derreta.



Massa feita em casa

- 1 pacote de fermento seco
- ½ xícara de água quente
- 1 ½ colher (chá) de açúcar
- ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de margarina ou manteiga

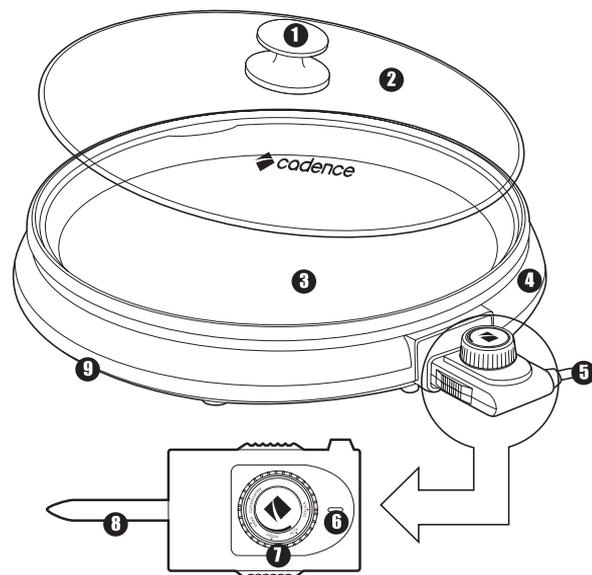
Misture o fermento, a água, o sal e o óleo em uma tigela. Acrescente a farinha de trigo e o orégano e misture bem. Amasse a massa sobre uma superfície polvilhada por 1 minuto, cubra e deixe crescer 15 minutos. Coloque a massa no Grill. Bata a massa levemente, pincele-a com a manteiga derretida, inclusive nas bordas. Ajuste a temperatura para alta, tampe e asse por 5 minutos. Cubra com molho e acrescente a cobertura de sua preferência. Diminua a temperatura para média, tampe e asse por cerca de 10 minutos.

Massa pré-embalada ou pré-preparada

- Congelada: remova toda a embalagem plástica ou de papel, coloque a pizza no Grill e ajuste a temperatura para média. Adicione os ingredientes e asse por 15 a 20 minutos ou até o queijo derreter.
- Refrigerada: remova toda a embalagem plástica ou de papel, coloque a pizza no Grill e ajuste a temperatura para alta. Adicione os ingredientes, tampe e asse por 5 minutos. Diminua a temperatura para Média, tampe e asse até o queijo derreter.

Pizza pré-preparada

- Pizza Congelada: remova toda a embalagem plástica ou de papel, coloque a pizza no Grill e ajuste a temperatura para média. Asse por 15 a 20 minutos ou até o queijo derreter.
- Refrigerada: remova toda a embalagem plástica ou de papel, coloque a pizza no Grill e ajuste a temperatura para alta. Tampe e asse por 5 minutos. Diminua a temperatura para Média, tampe e asse até o queijo derreter. O tempo de cozimento aproximado nesta temperatura para uma massa de 20cm é de 10 a 12 minutos ou até o queijo derreter. Para uma pizza de 30cm é de 25 a 30 minutos ou até o queijo derreter.



- 1 Pegador da tampa
- 2 Tampa de vidro temperado
- 3 Chapa com cobertura cerâmica
- 4 Suporte da chapa
- 5 Cabo com plugue
- 6 Led indicador
- 7 Termostato com botão seletor de temperatura
- 8 Pino guia
- 9 Alças laterais reforçadas (esquerda e direita)

Cuidados com o Termostato

- Não molhe o termostato, caso isso aconteça procure uma assistência técnica autorizada.
- Não tente girar o botão seletor de temperatura além dos limites compreendidos entre as posições Desliga (desligado) e Alta (máximo).
- Para desconectar o termostato do aparelho, coloque-o na posição Desliga, retire o plugue da tomada e só então desconecte-o.

Cuidado com o pino guia quente

- Aguarde até que o aparelho esfrie completamente antes de desconectar o termostato do aparelho.
- Se for desconectar com o aparelho ainda quente para levá-lo à mesa, tenha cuidado para não encostar no pino guia, pois este esquenta quando usado.
- Mantenha fora do alcance das crianças, longe de superfícies empoçadas com água ou qualquer outro líquido e longe de materiais inflamáveis.

**Cuidados com a chapa com cobertura cerâmica**

- Utilize uma espátula macia e resistente ao calor para manusear os alimentos durante o preparo.
- Não utilize objetos de metal, pontiagudos e abrasivos, como palha de aço.
- Jamais corte os alimentos sobre a chapa!
- Não coloque na lavalouças.

8.21 Vegetais grelhados ao molho

- ¼ de xícara de água
- 1 colher (sopa) de molho de soja
- 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim
- 1 colher (sopa) de vinho branco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1 pimentão verde grande, sem as sementes e cortado em tiras
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de gengibre picado
- 2 cenouras grandes, descascadas e cortadas em tiras de 1cm
- 2 maços de aipo cortado em tiras grandes
- 250g de cogumelos limpos e cortados em fatias
- 1 xícara de brotos de feijão frescos
- 1 lata (250g) broto de bambu escorrida
- 1 lata (250g) de castanhas em conserva escorridas e cortadas em fatias

Coloque os primeiros 7 ingredientes em uma tigela e reserve. Pré-aqueça o Grill (temperatura alta) e adicione 2 colheres (sopa) de óleo de soja, o pimentão verde, a cebola, o alho e o gengibre na chapa e deixe grelhar por 1 minuto. Adicione a cenoura e o aipo e deixe grelhar por 1 minuto. Remova os vegetais grelhados para os cantos da chapa e adicione o restante dos vegetais. Deixe grelhar por cerca de 2 minutos. Despeje o molho preparado sobre os vegetais e mexa até que esteja bem encorpado.

8.22 Sobremesa de frutas vermelhas

- 1 pacote de frutas vermelhas
- 3 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 1 cálice de licor de laranja

Pré-aqueça o Grill (temperatura alta). Caramelize o açúcar. Acrescente as frutas vermelhas. Misture bem e despeje o licor de laranja. Sirva com uma bola de sorvete de baunilha e enfeite com chantilly.



8.19 Fígado de galinha à oriental

250g de fígado de galinha
2 maços de cebolinha verde com a parte branca
100g de milho
100g de ervilhas
1 lata de tangerina em gomos
Azeite de oliva
Sal a gosto
Pimenta a gosto
Caldo de galinha
2 xícaras de arroz cozido com açafrão

Aqueça o azeite de oliva no Grill (temperatura média). Corte as cebolinhas em rodela, coloque no Grill e deixe dourar. Adicione e refogue o fígado de galinha. Adicione o milho, as ervilhas e os gomos de tangerina e deixe cozinhar. Coloque o arroz e adicione o caldo de galinha. Misture o sal e a pimenta. Sirva com salada verde.

8.20 Frango com vinho tinto

8 coxas de frango
200g de cebolas pequenas
2 dentes de alho
Alecrim a gosto
400g de batatas
½ litro de vinho tinto
Azeite de oliva
Sal a gosto
Pimenta a gosto

Pré-aqueça o Grill (temperatura alta). Divida as coxas de frango e se quiser retire a pele. Tempere com sal e pimenta e deixe dourar de ambos os lados. Descasque e corte o alho em fatias finas, as cebolas em quatro pedaços, depois coloque-os no Grill e deixe dourar. Adicione o vinho tinto. Descasque as batatas, corte em cubos e misture. Tempere com sal, pimenta e alecrim. Regule o termostato para a temperatura Média e tampe o Grill. Deixe cozinhar até que as batatas estejam cozidas.

4 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

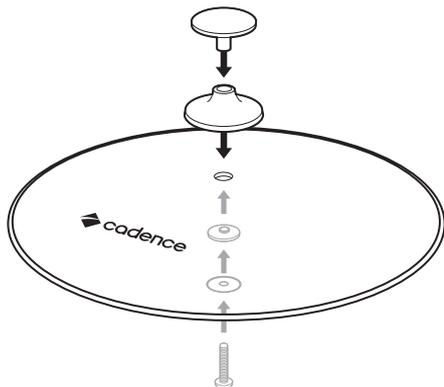
- [1] Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada.
 - [2] Limpe as superfícies com cobertura cerâmica das chapas com um pano úmido ou com uma esponja e seque-as com pano seco ou papel toalha.
 - [3] Conecte o plugue na tomada.
 - [4] Ligue o aparelho conforme capítulo 5, a seguir. Deixe esquentar por alguns instantes e desligue-o em seguida.
 - [5] Selecione a temperatura Alta e espere até que a lâmpada indicadora de funcionamento apague.
 - [6] Gire o botão regulador de temperatura para a posição Desliga e desconecte o plugue da tomada
 - [7] Espere o aparelho esfriar.
 - [8] Limpe novamente as superfícies com cobertura cerâmica das chapas com um pano úmido ou com uma esponja e seque-as com pano seco ou papel toalha.
- Pronto! Seu Grill está preparado para ser utilizado!

Nota:

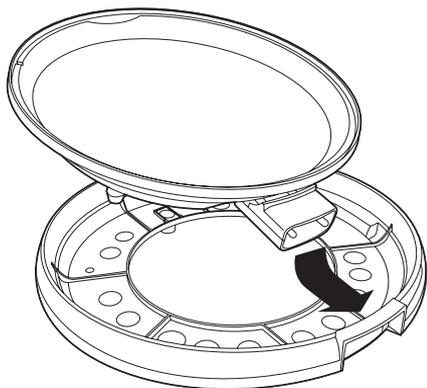
Este aparelho pode produzir uma pequena quantidade de fumaça quando usado pela primeira vez. Isso é normal.



[1] Monte a tampa de vidro temperado conforme figura abaixo.



[2] Em seguida, encaixe a chapa com cobertura cerâmica dentro do suporte da chapa, conforme indicado na figura abaixo.



- 1 colher (sopa) de caldo de carne
- 125ml de vinho branco Riesling
- ½ copo de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva

Corte os filés em tiras. Corte os cogumelos em fatias finas. Descasque as cebolas e pique-as. Aqueça o azeite de oliva no Grill (temperatura alta), adicione e refogue o filé. Em seguida, adicione os cogumelos e deixe cozinhar. Adicione o vinho branco Riesling e o caldo de carne e deixe cozinhar até reduzir o líquido. Adicione sal, pimenta e o creme de leite e misture bem. Acompanha batatas suíças ou arroz cozido.

8.18 Bifes com pimenta

- 750g de bifes
- ¼ de xícara de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 3 pimentões verdes médios, sem as sementes e cortados em tiras
- 3 pimentões vermelhos médios, sem as sementes e cortados em tiras
- 3 maços de aipo picado
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho bem picado
- 1 ½ xícara de caldo de carne
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ de xícara de água
- 1 colher (sopa) de molho de soja

Primeiro, corte os bifes no sentido das fibras e após em cubos de cerca de 5cm. Regule a temperatura do grill para Média e aqueça o óleo. Se preferir fazer os bifes sem gordura, frite-os diretamente sem óleo. Assim que a luz do led apagar, adicione a carne e deixe dourar 2 a 3 minutos. Salgue. Misture os pimentões, aipo, cebola e alho e deixe cozinhar cerca de 2 minutos. Adicione o caldo de carne, tampe o Grill e altere a temperatura para alta. Deixe cerca de 12 minutos ou até que os legumes estejam tenros. Misture em um copo o amido de milho, o molho de soja e a água. Despeje sobre os outros ingredientes e deixe cozinhar até engrossar o molho. Sirva com arroz cozido.

- ¼ de alecrim fresco picado
- 1 colher (sopa) de tomates secos em pedaços
- 1 colher (chá) de raspas de casca de limão
- ½ colher (chá) de amido de milho
- ½ colher (chá) de pimenta e sal
- 4 colheres (sopa) de óleo de canola

Misture as raspas de limão, o óleo de canola, a cebola, o alecrim, os tomates secos e o sal em uma tigela média. Adicione os peitos de frango neste molho de tempero e deixe marinar. Coloque a tigela na geladeira por cerca de 30 minutos. Aqueça o Grill (temperatura alta). Retire o frango marinado da geladeira, escorra e passe-o na maisena. Unte a superfície da chapa ligeiramente com óleo de cozinha. Reserve o molho marinado. Grelhe o frango por cerca de 10-12 minutos somente de um lado. Adicione o molho marinado ao frango, conforme desejar. Salpique o peito de frango com pimenta. O frango estará pronto quando ao furá-lo com um garfo, o molho sair claro. Sirva com massa quente.

8.16 Camarões mediterrâneos

- 250g camarões
- 250g cogumelos
- 30g de salsinha
- ½ dente de alho
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 160ml de vinho branco

Corte os cogumelos em fatias finas. Descasque e corte o alho em fatias finas. Aqueça o azeite de oliva no Grill (temperatura alta). Refogue os camarões e os cogumelos. Adicione o alho e a salsinha. Quando o líquido diminuir, tempere com sal e pimenta e adicione o vinho branco. Sirva com pão branco.

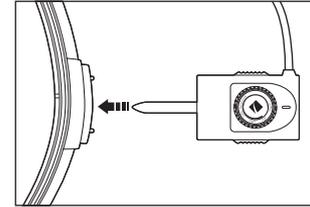
8.17 Picadinho de filé mignon com molho Riesling

- 400g de filé mignon
- 250g de cogumelos
- 100g de cebolinhas pequenas

[1] Coloque o aparelho em uma superfície plana. Esteja sempre atento às instruções do Capítulo 1.

[2] Certifique-se de que o cabo de força esteja desconectado da tomada.

[3] Conecte o termostato encaixando o pino guia no orifício, localizado no centro da caixa de conexão, conforme indicado na figura abaixo.



[4] Certifique-se de que o termostato esteja bem encaixado. Caso contrário poderá ocorrer um aquecimento anormal que pode causar acidentes ao usuário e danos ao aparelho.

[5] Limpe a superfície da chapa com cobertura cerâmica com um pano úmido e em seguida, seque-a muito bem com pano seco ou papel toalha.

[6] Plugue o aparelho na tomada.

[7] Selecione o nível de temperatura adequada ao alimento que será preparado. Note que, ao ajustar o botão seletor para qualquer temperatura, inclusive Aquecimento, o led indicador acenderá para indicar o funcionamento do aparelho.

[8] Após alguns minutos a temperatura atingirá o nível selecionado e o led Indicador apagará. Você pode ajustar o botão regulador de temperatura para aumentar ou diminuir a temperatura do Grill conforme a necessidade do prato que você esteja preparando.

[9] Durante o preparo o led indicador de funcionamento irá acender e apagar indicando que a temperatura está sendo mantida pelas resistências através do termostato.

[10] Ao finalizar o preparo do alimento, gire o botão regulador de temperatura para a posição Desliga e desconecte o plugue da tomada.

Nota: O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo de alimento e seu gosto pessoal.

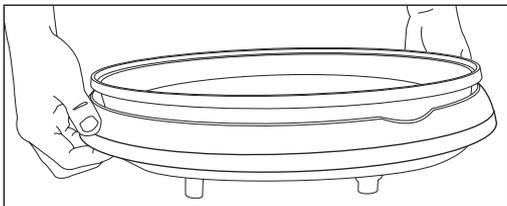
Dicas:

- *Você pode levar seu Grill à mesa. Para isso gire o botão regulador de temperatura na posição Desliga, retire o plugue da tomada e então desconecte o termostato.*
- *Após o preparo, o alimento poderá ser mantido aquecido ao utilizar a opção de Aquecimento do Grill.*
- *Salsichas costumam estourar quando são grelhadas. Para evitar que isso aconteça, faça alguns furos com um garfo ou corte-as ao meio no sentido do comprimento.*
- *Para obter melhores resultados, não use pedaços de carne muito espessos.*
- *Carnes frescas oferecem melhores resultados de cozimento do que carnes congeladas ou descongeladas.*
 - *Ao preparar espetinhos de carne, frango ou porco, primeiro teste a carne em alta temperatura. Em seguida, coloque o controle de temperatura na posição inferior e grelhe o alimento até ficar pronto.*
 - *Você também pode usar o grill como chapa aquecedora controlada por termostato, que mantém automaticamente seus alimentos na temperatura adequada.*
 - *Para descongelar alimentos, coloque o aparelho em uma temperatura baixa, enrole os congelados em papel-alumínio. O tempo de descongelamento depende do peso do alimento.*



Atenção

- *As chapas ficam muito quentes e podem causar queimaduras.*
- *Muito cuidado para não encostar no pino guia. Ele está muito quente.*
- *Cuidado ao carregar o Grill quando em uso, pois a chapa está muito quente e não deve ser tocada. Note que o suporte de chapa possui alças laterais perpendiculares ao local de inserção do termostato. Use estas alças para deslocar o Grill de lugar, conforme indicado na figura abaixo.*



Retire o excesso de gordura da carne e corte-a no sentido das fibras em fatias de 3mm. Empilhe as fatias e corte-as em tiras finas. Misture em um recipiente médio o óleo, 1 colher de chá de molho de soja, o amido, o açúcar e a pimenta.

Adicione a carne neste molho para marinar. Tampe e deixe refrigerar por 30 minutos. Aqueça o Grill (temperatura alta). Adicione o óleo vegetal no Grill e deixe aquecer em temperatura alta. Acrescente a carne escorrida, a raiz de gengibre e o alho. Frite por 3 minutos ou até a carne ficar tostada. Acrescente o pimentão e o purê de chili e continue a fritar por mais 1 minuto. Misture as cebolas, a cenoura e 1 colher de sopa de molho de soja e frite mexendo continuamente por 30 segundos.

8.14 Frango à moda oriental

450g de peito de frango sem pele e sem ossos (cortado em tiras de cerca de 1,2cm)

2 colheres (sopa) de suco de limão

2 colheres (chá) de pimenta malagueta em pó

1 xícara de cogumelos frescos

1 xícara de pimentão verde ou vermelho (cortado em tiras finas)

2 colheres (sopa) de óleo vegetal

½ de xícara de molho picante

2 colheres (sopa) de coentro fresco picado

1 tomate médio picado

Misture o suco de limão e a pimenta malagueta em um recipiente médio. Coloque as tiras de frango nesta mistura, cubra e refrigere por 1 hora. Aqueça o Grill (temperatura alta). Frite o frango com uma 1 colher de sopa de óleo de cozinha, mexendo-o constantemente até ficar branco, então remova-o da chapa. Usando o restante do óleo, frite também os cogumelos e os pimentões por 2-3 minutos até ficarem tostados, mas macios. Mexa constantemente. Adicione a frango, o molho picante e o coentro. Sirva com arroz ou massa.

8.15 Frango grelhado à moda oriental

4 peitos de frango sem pele

¼ de xícara de cebola branca picada



Misturar todos os ingredientes do molho e sirva sobre os filés já grelhados.

8.12 Empanadas francesas

4 ovos

½ de xícara de leite

1 colher (chá) de açúcar

½ colher (chá) de canela

½ colher (chá) de baunilha

8 fatias de pão

Óleo de cozinha, manteiga ou margarina (para cozinhar).

Açúcar de confeiteiro, frutas ou xarope (coberturas opcionais).

Aqueça o Grill (temperatura alta) e unte a chapa com óleo, manteiga ou margarina. Misture todos os ingredientes em um recipiente, exceto o óleo e as coberturas. Mergulhe o pão na mistura, revestindo os dois lados da fatia. Coloque as fatias no Grill e frite até ficar dourado. Retire as fatias e cubra com o açúcar de confeiteiro, coberturas de frutas ou xarope.

8.13 Filés mandarim

450g de filés de alcatra macios

1 colher (sopa) de óleo vegetal

1 colher (chá) de molho de soja

2 colheres (chá) de amido de milho

½ colher (chá) de açúcar

¼ de colher (chá) de pimenta branca

2 cebolas picadas

1 pimentão verde grande (tiras de 3 mm)

1 colher de sopa de gengibre (picado bem fino)

2 dentes de alho (picado bem fino)

1 colher (chá) de purê de chili

¾ de xícara de cenoura (picada)

1 colher (sopa) de molho de soja

7 CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

- Certifique-se de que o seletor de temperatura esteja na posição Desliga, que o cabo de força esteja desconectado e que o aparelho esteja frio.
- Limpe as chapas com cobertura cerâmica com um pano macio para remover os resíduos de alimento. Para alimentos que ficarem grudados, borrife um pouco de água misturada com detergente sobre os resíduos, ligue o aparelho por alguns minutos para amolecer os resíduos. Desligue o grill e então limpe com uma esponja não abrasiva ou com papel toalha. Para secar sempre utilize pano macio e seco.
- Após a lavagem, é importante secar muito bem todos os componentes do Grill, para que seu funcionamento não seja comprometido. Use um pano macio ou papel toalha.
- O termostato deve ser limpo com um pano úmido, sem contato direto com água. Jamais imergí-lo em água.



Atenção

- **Não coloque o produto na máquina de lavar louças.**
- **Sempre limpe a chapa após o uso. Com exceção do termostato, todos os componentes do Grill podem ser lavados em água corrente.**

Armazenagem

- Deixe que o aparelho esfrie antes de guardá-lo. Utilize a caixa de papelão original e armazene em local seco.
- Sempre assegure-se que o grill esteja frio e seco antes de guardar.
- O cordão elétrico pode ser enrolado sob a base para armazenagem.



Você pode fazer qualquer tipo de alimento no seu grill Premier Cadence.

Ele grelha carnes vermelhas, hambúrguer, linguíça, frango, peixes, legumes, frutas, além de preparar pizzas, sanduíches, espetinhos, calzones, pastéis, nuggets, e tudo que você quiser.

Você também pode grelhar carnes com osso ou peixes inteiros.

A seguir, daremos algumas sugestões para você preparar no seu grill Premier. Mas lembre-se, você pode substituir qualquer ingrediente por outro de sua preferência ou inventar suas próprias receitas.

Use sua imaginação!

8.1 Filé no grill

- 8 filés mignon (100 gramas cada)
- 1 colher (café) de óleo de girassol
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de salsa picada
- 1 pitada de cravos-da-índia em pó
- 50ml de vinho branco
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 pimentão verde picado
- 1 cebola em rodela
- 1 dente de alho
- 1 pitada de sal
- 4 folhas de louro

Lave e enxugue bem os filés. Numa tigela, misture bem o alho amassado, o sal, o óleo, o vinho, o cravo, a cebola, os pimentões, o suco de limão e a salsa. Disponha os 4 filés no Grill pré aquecido. Cubra com a mistura e espalhe bem. Por cima de cada um, coloque os filés restantes e uma folha de louro. Leve ao Grill por 15 minutos em temperatura alta. Vire de vez em quando e tenha cuidado para que os filés não fiquem ressecados.

Pré-aqueça o Grill por 5 minutos (temperatura alta). Coloque os hambúrgueres para grelhar até ficarem dourados.

8.10 Espetinhos de frango com abacaxi

- 4 filés de peito de frango
- 1 dente de alho
- ½ cebola ralada
- espetinhos de madeira

Corte os peitos de frango em cubos e tempere com o alho, a cebola, sal e pimenta do reino. Monte os espetos com os cubos de frango e leve ao Grill pré-aquecido (temperatura alta) até que fiquem dourados.

Molho

- ½ cebola ralada
 - 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
 - ½ vidro de abacaxi em conserva
 - 4 colheres (sopa) de creme de leite
 - Sal e pimenta do reino à gosto
- Doure a cebola na margarina, acrescente o abacaxi picado e o creme de leite. Siva sobre os espetinhos de frango.

8.11 Tiras de picanha com molho de requeijão

- 4 filés de picanha (aprox. 150g cada) cortados em tiras
- Sal e pimenta do reino a gosto

Molho

- ½ copo de requeijão
- 2 colheres (sopa) de salsa picadinha
- 1 colher (sopa) de cebolinha picadinha
- 1 colher (chá) de orégano seco

Grelhe os filés temperados com sal e pimenta-do-reino a gosto no Grill pré-aquecido (temperatura alta).

Repita com as fatias restantes de pão, de queijo e de cebola. Arrume os canapés sobre a chapa anti-aderente. Deixe-os no Grill de 3 a 5 minutos, ou até que o queijo esteja borbulhando e levemente dourado. Para servir, corte cada fatia em 4 triângulos e sirva imediatamente.

8.8 Bolinho de peixe grelhado

400g de peixe cortado em pedaços bem pequenos ou moído
2 fatias de pão esfarelado
2 colheres (sopa) de farelo de aveia
1 colher (chá) de molho inglês
2 colheres (chá) de casca de limão ralada
2 colheres (sopa) de coentro picadinho
Sal e pimenta de cheiro a gosto

Misture o peixe, o pão esfarelado, o sal, a pimenta, o molho inglês, as raspas da casca de limão e o coentro picado. Misture bem até incorporar todos os ingredientes. Faça os bolinhos em tamanho médio. Pré-aqueça o Grill por 5 minutos (temperatura alta). Coloque os bolinhos para grelhar até ficarem dourados. Sirva com temperos e molhos à gosto.

8.9 Hambúguer de carne seca com abóbora

400g de carne seca cozida e desfiada
1 xícara de abóbora cozida
½ cebola pequena picadinha
1 colher (sopa) de salsinha picada
1 colher (chá) de sal
1 pitada de pimenta do reino
2 colheres (chá) de molho inglês
1 colher (chá) de molho de pimenta
¼ de xícara de farinha de mandioca

Misture a carne desfiada, a abóbora cozida e passada no espremedor, a cebola, a salsinha, o sal e a pimenta. Misture bem e adicione o molho de pimenta, o molho inglês e a farinha de mandioca. Modele os hambúrgueres.

8.2 Roastbeef com cerveja e abacaxi

600g de filé mignon inteiro
4 dentes de alho
1 xícara (chá) de cerveja escura
sal a gosto
alecrim a gosto
1 cebola picada
1 xícara (chá) de champignon em conserva picado
2 colheres (sopa) de catchup
1 colher (chá) de amido de milho
2 xícaras (chá) de arroz integral cozido

Faça furos com a faca no filé e introduza pedaços de alho. Acrescente a cerveja e no sal, com o alecrim. Deixe marinar por 20 minutos. Aqueça o Grill e coloque o filé escorrido, deixando dourar bem de todos os lados, em temperatura média. Reserve. Adicione a cebola, o cogumelo, o catchup, o restante da cerveja e o amido dissolvido em um pouco de água. Deixe engrossar. Fatie e sirva sobre a carne. Sirva com o arroz.

Acompanhamento

4 fatias de abacaxi sem miolo
1 colher (chá) de gengibre ralado
1 colher (chá) de azeite oliva
Tempere o abacaxi com o gengibre, o azeite e deixe grelhar até dourar.

8.3 Vegetais grelhados

2 beringelas cortadas ao meio no sentido vertical
2 pimentões sem semente cortados em grossas fatias verticais
2 cenouras cortadas em diagonal
1 cebola cortada em 8 gomos
1 batata doce cozida cortada em fatias
¼ de xícara de chá de azeite de oliva
2 colheres de sopa de vinagre



2 dentes de alho amassados
sal a gosto
ervas finas a gosto

Cozinhe por cerca de 5 minutos os vegetais no Grill, sem gordura. Coloque os vegetais numa travessa, misture bem todos os ingredientes aos vegetais e deixe descansar por 1 hora, mexendo de vez em quando. Coloque os vegetais no Grill por 2 minutos (temperatura alta). Sirva com churrasco ou carne grelhada.

8.4 Cordeiro ao alecrim

2 colheres (chá) de alecrim fresco picado
4 pedaços de lombo de cordeiro sem gordura (cerca de 150g cada)
Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
Azeite para pincelar

Pré-aqueça o Grill (temperatura alta) por 5 minutos. Pincele os pedaços de cordeiro com azeite, tempere com sal, cubra com alecrim e pimenta e leve ao Grill. Feche a tampa e deixe grelhar por 4 minutos (ao ponto, rosado por dentro) ou 5 minutos (bem passado). Corte em fatias grossas e sirva imediatamente com batatas cozidas e geléia de menta ou outra de sua preferência.

8.5 Lingüado grelhado

1 a 2 filés de linguado
Folhas de manjerição fresco
1 colher (chá) de salsinha picada
1 colher (chá) de alho granulado
1 colher (chá) de alcaparras
Sal e azeite a gosto
1 folha de alumínio

Coloque o filé sobre um pedaço de folha de alumínio, mais ou menos 20 x 20cm. Tempere com sal, azeite e as ervas, por último coloque as alcaparras. Feche como um pacotinho, dobrando as laterais da folha de alumínio sobre o filé.

Coloque no Grill (temperatura média) por aproximadamente 10 minutos. Não precisa virar. Fica muito saboroso e com uma textura surpreendente. Pode ser acompanhado por arroz e salada.

8.6 Peixe de marrocos

1kg de cação
1 cebola picada finamente
1 colher (sopa) de coentro fresco e picado
10g de salsão picado
½ colher (chá) de açafraão
½ colher (chá) de molho de pimenta vermelha
6 colheres (sopa) de suco de limão
6 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de pimenta-do-reino branca
Hortelã para decorar
1 limão

Corte o peixe em cubos de 2,5 cm e enfie-os em espetos. Misture os ingredientes restantes. Ponha os espetos em um prato não metálico e despeje esta mistura por cima. Deixe o peixe marinar de um dia para outro ou no mínimo duas horas. Pré-aqueça o grill (temperatura alta) e tire os espetos da marinada. Asse por 5 a 10 minutos, sempre virando para não queimar, até o peixe dourar de todos os lados. Decore com raminhos de hortelã e gomos de limão e sirva em seguida.

8.7 Canapé de queijo

240g de queijo prato
½ cebola média
4 fatias de pão tipo centeio

Pré-aqueça o Grill (temperatura alta). Corte o queijo em 8 fatias do mesmo tamanho que as fatias de pão. Corte a cebola em fatias finas e separe-as em anéis. Coloque 2 fatias de queijo sobre uma fatia de pão. Arrume por cima alguns anéis de cebola.

