

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή De'Longhi.  
Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά για την ανάγνωση των οδηγιών χρήσης που θα σας χρησιμεύσουν για να αποφύγετε καταστάσεις κινδύνου ή βλάβες στη συσκευή.

## Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών

Οι σημαντικές προειδοποιήσεις επισημαίνονται με τα ακόλουθα σύμβολα. Είναι σημαντικό να τηρούνται οι προειδοποιήσεις.

Σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία, σοβαρός τραυματισμός, εγκαυμάτα, πυρκαγιά ή βλάβη της συσκευής.



### **Κίνδυνος!**

Η μη τήρησή τους μπορεί να αποτελέσει αιτία πρόκλησης θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.



### **Προσοχή!**

Η μη τήρηση μπορεί να γίνει ή είναι αιτία τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.



### **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

Σε περίπτωση μη τήρησης, πιθανότητα πρόκλησης εγκαυμάτων.



### **Σημαντική σημείωση:**

Το σύμβολο αυτό επισημαίνει σημαντικές οδηγίες και πληροφορίες για το χρήστη.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### Προειδοποιήσεις ασφάλειας



### **Κίνδυνος!**

- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε με προσοχή ότι:
- Η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Η πρίζα του ρεύματος διαθέτει γείωση και έχει ελάχιστη παροχή 16Α. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί αυτός ο κανόνας πρόληψης των ατυχημάτων.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται πάνω από τη σκάρα και να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες της συσκευής.
- Ελέγχετε τακτικά αν το ηλεκτρικό καλώδιο είναι και

άριστη κατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν παρουσιάζει βλάβες.

Μην αποσυνδέετε το φις από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο.

- Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια προέκταση, βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση, ότι διαθέτει φις τύπου σούκο και ότι η διατομή του καλωδίου είναι τουλάχιστον ίση με εκείνη του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής.
- Προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε σε νερό το ηλεκτρικό καλώδιο, το φις ή τη συσκευή.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από έναν ηλεκτρολόγο, έτοιώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Για να προστατεύσετε τη σωματική σας ακεραιότητα, μην προσπαθείτε να ανοίξετε τη συσκευή από μόνοι σας. Απευθύνεστε πάντα στο Σέρβις.



### **Προσοχή!**

- Αυτή το μπάριμπεκιο έχει μελετηθεί για το ψήσιμο φαγητών. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ούτε να γίνεται καμία επέμβαση.
- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, ελέγξτε αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια με ύψος τουλάχιστον 85 cm, σε σημείο απροσπέλαστο στα παιδιά.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών και σε άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται στη χρήση της συσκευής με ασφάλεια και έχουν επίγνωση των κινδύνων από τη χρήση της. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών

και επιβλέπονται συνεχώς. Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν: Το ηλεκτρικό καλώδιο είναι ελαττωματικό; Η συσκευή έχει πέσει, εάν παρουσιάζει εμφανή ζημιά ή ανώμαλη λειτουργία. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή πρέπει να μεταφερθεί στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του περιβάλλοντος.
- Μην ακουμπάτε χαρτιά, χαρτόνια ή πλαστικά πάνω στη σχάρα και μην αφήνετε κανένα αντικείμενο (εργαλεία, σχάρες ή άλλο) πάνω στη συσκευή.
- Σε περίπτωση επαγγελματικής ή ακατάλληλης χρήσης της συσκευής και μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη και παύει να ισχύει η εγγύηση.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: χώρους εστίασης για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλους χώρους εργασίας, αγροτουριστικές μονάδες, ξενοδοχεία, πανσιόν ή άλλες παρόμοιες υποδομές, ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην ανάβετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.
- **Προσοχή: με αυτή τη συσκευή μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια καύσιμα.**

- Μην ακουμπάτε παντός τύπου δοχεία πάνω στο μπάριμπεκιο όταν αυτό είναι σε λειτουργία. Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Η αντίσταση, το ηλεκτρικό καλώδιο και ο πίνακας χειριστηρίων δεν πρέπει να βυθίζονται ποτέ σε νερό.
- **ΜΕ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ Ή ΠΑΡΟΜΟΙΑ ΚΑΥΣΙΜΑ.**



## Σημαντική σημείωση:

- Πριν χρησιμοποιήσετε το μπάριμπεκιο για πρώτη φορά, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, όπως προστατευτικά χαρτόνια, οδηγίες χρήσης, πλαστικές σακούλες, κλπ.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε απόσταση τουλάχιστον 20 cm από την πρίζα του ρεύματος στην οποία είναι συνδεδεμένη.
- Πριν την πρώτη χρήση, αφήστε το μπάριμπεκιο να λειτουργήσει τουλάχιστον επί 15 λεπτά βάζοντας νερό στο δοχείο για λίπη, για να φύγει η οσμή "καινούργιου" και ενδεχομένως ο καπνός από την παρουσία προϊόντων για την προστασία των αντιστάσεων κατά τη μεταφορά. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια της ενέργειας αυτής.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- **Η ποσότητα του νερού που πρέπει να προσθέσετε στο δοχείο για λίπη δεν πρέπει να ξεπερνά τη μέγιστη αναγραφόμενη ποσότητα. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του νερού δεν πέφτει κάτω από την πιο χαμηλή γραμμή.**



## Κίνδυνος εγκαυμάτων!!

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, οι εξωτερικές επιφάνειες μπορεί να είναι πολύ ζεστές. Αγγίζετε μόνο διακόπτες, λαβές και πλήκτρα. Αποφύγετε την επαφή με τα μεταλλικά μέρη. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.
- Η συσκευή λειτουργεί σε υψηλές θερμοκρασίες που μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε εύφλεκτα προϊόντα κοντά στη συσκευή ή κάτω από την επιφάνεια εργασίας πάνω στην οποία την έχετε τοποθετήσει
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια,

ράφια ή εύφλεκτα υλικά όπως τέντες, στόρια, κλπ.

- Σε περίπτωση το φαγητό ή εξαρτήματα του μπάρμπεκιου πιάσουν φωτιά, μην επιχειρήσετε να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ρεύματος και περιμένετε μέχρι οι φλόγες να σβήσουν από μόνες τους.

**Ε** Η συσκευή συμμορφούται με τις ακόλουθες οδηγίες ΕΚ:

- Οδηγία Χαμηλής Τάσης 2006/95/ΕΚ, όπως τροποποιήθηκε.
- Οδηγία EMC 2004/108/ΕΚ, όπως τροποποιήθηκε.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.

## Διάθεση της συσκευής



Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ, η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

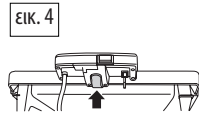
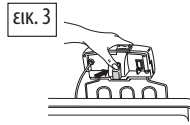
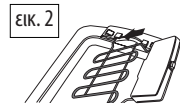
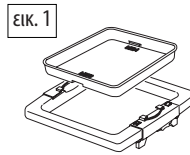
- A Ενσωματωμένη αντίσταση
- B Σχάρα
- C Λαβή
- D Βάση
- E Δοχείο για λίπη
- F Ρυθμιστής ύψους σχάρας
- G Βάση σχάρας
- H Πίνακας χειριστηρίων
- I Διακόπτης/ες (ένας ή δύο, ανάλογα με το μοντέλο)

## ΧΡΗΣΗ

### Συναρμολόγηση

Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα του ρεύματος, συναρμολογήστε με προσοχή τη συσκευή ως εξής:

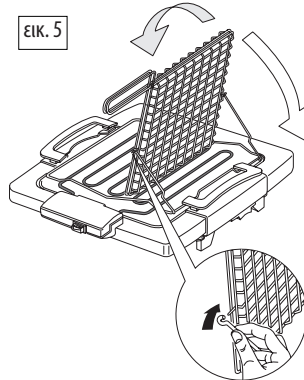
- 1) Τοποθετήστε το δοχείο για λίπη (αν διατίθεται) στη βάση του μπάρμπεκιου (εικ. 1).
- 2) Εισάγετε τα άκρα της αντίστασης στις υποδοχές των λαβών (εικ. 2). Πιέστε το μοχλό (εικ. 3) και συνδέστε τον πίνακα χειριστηρίων στη βάση του μπάρμπεκιου όπως δείχνει η εικ. 4. Βεβαιωθείτε ότι ο πίνακας χειριστηρίων είναι σωστά συνδεδεμένος στη βάση της συσκευής. Ένα ειδικό σύστημα ασφαλείας εμποδίζει τη λειτουργία της συσκευής αν ο πίνακας χειριστηρίων δεν έχει συνδεθεί σωστά.



- 3) Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν μια ειδική περιστρεφόμενη σχάρα, που πρέπει να τοποθετηθεί ως εξής:

- Εισάγετε τους πείρους περιστροφής (A) στους κρίκους (B) στη βάση της σχάρας (εικ. 5).
- Εισάγετε τα ποδαράκια της σχάρας στις υποδοχές των λαβών στη βάση του μπάρμπεκιου.

**i** **Σημαντική σημείωση:** Οι πείροι περιστροφής της σχάρας έχουν διαφορετικές διαστάσεις. Αν χρειαστεί, περιστρέψτε τη βάση της σχάρας έτσι ώστε οι πείροι να μπουν σωστά στους κρίκους.



### Οδηγίες για το ψήσιμο

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής και για να μειώσετε τον καπνό, γεμίστε το δοχείο για λίπη ή τη βάση του μπάρμπεκιου (στα μοντέλα που δεν διαθέτουν δοχείο για λίπη) με νερό (εικ. 6). Η στάθμη του νερού πρέπει να ξεπερνά περίπου κατά 5 mm τη γραμμή με την ένδειξη "ελάχιστο". Μην ρίχνετε νερό πάνω στην αντίσταση. Αν χρειαστεί, προσθέστε επιπλέον νερό κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Πιέστε το διακόπτη λειτουργίας ON/OFF για να ανάψετε τη συσκευή (αν η συσκευή διαθέτει δύο αντιστάσεις, πιέστε και τους δύο διακόπτες). Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία ανάβει

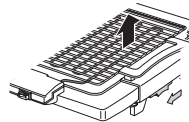
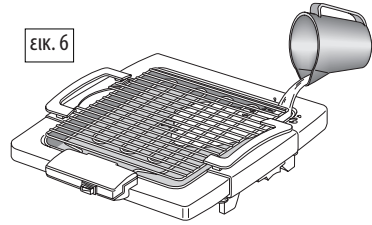
επισημαίνοντας ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία.

- Προθερμάνετε το μπάρμπεκιου για τουλάχιστον 5 λεπτά.
- Τοποθετήστε τα φαγητά στη σχάρα. Τα φαγητά πρέπει να τοποθετηθούν ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα.
- Το διπλό ύψος ρύθμισης της σχάρας επιτρέπει το τέλει ψήσιμο οποιουδήποτε φαγητού. Για να ψήσετε ψάρι και λαχανικά, μετακινήστε το ρυθμιστή ύψους (βρίσκεται κάτω από τις λαβές) προς τα εμπρός, σηκώνοντας τη σχάρα στην πιο υψηλή θέση. Για να ψήσετε κομμάτια ψαριού και κρέατος, μειώστε το ύψος της σχάρας μετακινώντας το ρυθμιστή προς τα πίσω (εικ. 7). Συμβουλευθείτε τον πίνακα με τους χρόνους ψησίματος και τις συνταγές. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν δύο διακόπτες, έναν για κάθε αντίσταση. Όταν ψήνετε μικρές ποσότητες φαγητών μπορείτε να ανάψετε μία μόνο αντίσταση, κάνοντας οικονομία στο ρεύμα. Αν το μοντέλο σας διαθέτει περιστρεφόμενη σχάρα και έχετε ανάψει μία μόνο αντίσταση, γυρίστε το φαγητό με ένα πιρούνι ή άλλο εργαλείο, αντί να γυρίστε τη σχάρα. Αν χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σχάρα, κλείστε τη λαβή με τον ειδικό δακτύλιο ασφαρίζοντας έτσι τα μεγαλύτερα κομμάτια

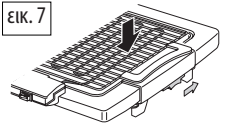
φαγητού.

- **Μην ακουμπάτε παντός τύπου δοχεία πάνω στο μπάρμπεκιου όταν είναι σε λειτουργία.**

ΕΙΚ. 6



ΕΙΚ. 7



Ρυθμιστής ύψους  
σχάρας σε ΥΨΗΛΗ  
θέση

Ρυθμιστής ύψους  
σχάρας σε ΧΑΜΗΛΗ  
θέση

## ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΑ	ΒΑΡΟΣ (g)	ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ	ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (λεπτά) ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΠΛΕΥΡΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (λεπτά)
Μπιφτέκια	100 - 130	Κάτω	8 - 10	16 - 20
Φιλέτο	120 - 150	Κάτω	6 - 7	12 - 14
Μοσχαρίσια μπριζόλα	200 - 250	Κάτω	7 - 8	14 - 16
Χοιρινές μπριζόλες	200 περίπου	Κάτω	12 - 13	24 - 26
Χοιρινά παϊδάκια	100 περίπου	Κάτω	10 - 11	20 - 22
Χωριάτικα λουκάνικα *	-	Κάτω	11 - 12	22 - 24
Λουκάνικα	80 - 100	Κάτω	5-7	10 - 14
Κοτόπουλο μπούτι	200 - 250	Κάτω	18 - 20	36 - 40
Μικρό κοτόπουλο	400 - 600	Κάτω	10 - 11	40 - 44
Κεμπάπ*	120 - 130	Κάτω	10 - 11	20
* Γυρνάτε συχνά				
Φιλέτα πέστροφας	250	Κάτω	8 - 10	16 - 20
Γλώσσα	120 - 140	Πάνω	11 - 13	22 - 26
Φέτες σολομού/ξιφία	130 - 160	Κάτω	12 - 14	24 - 28
Σαρδέλες		Κάτω	10 - 12	20 - 24
Πιπεριές (σε λωρίδες)		Πάνω	10	20
Μελιτζάνες (σε φέτες)		Πάνω	8	16
Αντίδια (κομμένα στη μέση)		Πάνω	4	8
Κολοκυθάκια (σε λωρίδες)		Πάνω	9	18

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Ο καλός καθαρισμός της συσκευής μετά τη χρήση εμποδίζει το σχηματισμό καπνού και άσχημων οσμών κατά την επόμενη χρήση του μπάρμπεκιου.
- Πλένετε το δοχείο για λίπη και τη σχάρα με νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Για τον καθαρισμό του μπάρμπεκιου ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα. Υπάρχει κίνδυνος να καταστρέψετε τη συσκευή. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό, αφήστε το δοχείο για λίπη και τη σχάρα

να μουλιάσουν σε ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

- Για να καθαρίσετε τη βάση του μπάρμπεκιου, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι και μια μικρή ποσότητα υγρού απορρυπαντικού πιάτων.
- Για να καθαρίσετε την αντίσταση και τον πίνακα χειριστηρίων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι και μια μικρή ποσότητα υγρού απορρυπαντικού πιάτων.
- Η αντίσταση, το ηλεκτρικό καλώδιο και ο πίνακας χειριστηρίων δεν πρέπει να βυθίζονται ποτέ σε νερό.
- Αφού συναρμολογήσετε τη συσκευή, τυλίξτε το ηλεκτρικό καλώδιο στο τύλιγμα καλωδίου.



**Προσοχή! ΜΕ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ Ή ΠΑΡΟΜΟΙΑ ΚΑΥΣΙΜΑ.**

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### Μπριζόλες με δεντρολίβανο

Για 4 άτομα:

- 4 μπριζόλες των 200 gr
- φρέσκο δεντρολίβανο
- φρέσκο φασκόμηλο
- ελαιόλαδο
- μαύρο πιπέρι σε κόκκους
- αλάτι

Τρίψτε καλά τις μπριζόλες και από τις δύο πλευρές με φρέσκα φύλλα φασκόμηλου και δεντρολίβανου.

Αλέστε το πιπέρι και αναμείξτε το με το ελαιόλαδο σε ένα πιάτο.

Αλείψτε τις μπριζόλες και από τις πλευρές με αυτό το μείγμα.

Ψήστε για 12 λεπτά με τη σχάρα σε χαμηλή θέση. Γυρίστε στα μισά του χρόνου ψησίματος. Αλατίστε

### Μπιφτέκια με ελιές και τυρί

Για 4 άτομα:

- 500 gr μοσχαρίσιο κιμά
- 8 μαύρες ελιές
- 80 gr έμενταλ
- αλάτι και πιπέρι
- 2 κουταλάκια κάπαρη
- σάλτσα Worcester

Προσθέστε στο κρέας λίγη σάλτσα Worcester, αλάτι και πιπέρι να ζυμώστε.

Φτιάξτε 8 μπιφτέκια και πιέστε τα.

Απλώστε τις φιλοκομμένες ελιές και την κάπαρη καθώς και το τυρί (σε μικρά κομμάτια ή λωρίδες) πάνω σε 4 μπιφτέκια.

Σκεπάστε με τα άλλα 4 μπιφτέκια και πιέστε δυνατά. Ψήστε τα μπιφτέκια για 20-25 λεπτά με τη σχάρα σε χαμηλή θέση.

Γυρίστε στα μισά του χρόνου ψησίματος. Η γέμιση των μπιφτεκιών πρέπει να έχει ψηθεί καλά και το τυρί να έχει λιώσει.

### Μπριζόλα χοντροκομμένη

Για 4 άτομα:

- 2 μπριζόλες των 600 gr

Αφήστε το κρέας να μαρινάρε για λίγα λεπτά σε λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Ψήστε για 15 λεπτά από κάθε πλευρά, με τη σχάρα σε χαμηλή θέση.

### Σουβλάκι με πεσκαντρίτσα

Για 6 άτομα:

- 1 πεσκαντρίτσα (περίπου 1 kg)
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 πράσινη πιπεριά
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- χυμός μισού λεμονιού
- αλάτι και πιπέρι

Κόψτε το ψάρι σε κύβους των 3 cm και τις πιπεριές σε τετραγωνάκια.

Περάστε εναλλάξ το ψάρι και τις πιπεριές σε ξύλινα σουβλάκια, αλείψτε με ένα μείγμα από ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι. Ψήστε στη σχάρα σε χαμηλή θέση για 18 λεπτά, γυρνώντας συχνά.

### Ντομάτες - πιπεριές - κολοκυθάκια - μελιτζάνες

Ανά άτομο:

- 1 ντομάτα
- ½ πιπεριά
- ½ κολοκυθάκι
- ½ μελιτζάνα
- ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι

Κόψτε τα λαχανικά στη μέση, αλείψτε με ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Βάλτε τα στη σχάρα σε υψηλή θέση.

Ψήστε για 18-20 λεπτά, γυρνώντας συχνά.

## Κοτόπουλο στη σχάρα

Για 4 άτομα:

- 1 κοτόπουλο
- Για το μαρινάρισμα:
- ελαιόλαδο, λεμόνι, αλάτι και πιπέρι.

Κόψτε το κοτόπουλο από την πλάτη και ανοίξτε το στα δύο.

Μαρινάρετέ σε ένα μείγμα από ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι για μισή ώρα περίπου.

Ψήστε στη σχάρα σε χαμηλή θέση για 40 λεπτά, γυρνώντας συχνά και αλείφοντας με το μείγμα.

## Σουβλάκια κοκτέιλ

Για 6 άτομα:

- 24 μικρά χωριάτικα λουκάνικα
- 12 φέτες μπέικον
- 24 ξερά δαμάσκηνα

Αφαιρέστε το κουκούτσι από τα δαμάσκηνα.

Κόψτε τις φέτες μπέικον σε κομμάτια και τυλίξτε γύρω από τα δαμάσκηνα. Περάστε εναλλάξ τα δαμάσκηνα με το μπέικον και τα λουκάνικα σε ξύλινα σουβλάκια. Ψήστε για 18 λεπτά, γυρίζοντας στα μισά του χρόνου ψησίματος.

## Σαρδέλες γεμιστές

Για 4 άτομα:

- 1 kg σαρδέλες
- σκόρδο
- μαϊντανός
- ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι

Προτιμήστε αρκετά μεγάλες σαρδέλες.

Αφαιρέστε το κεφάλι, ανοίξτε την κοιλιά και καθαρίστε.

Γεμίστε το ψάρι με ψιλοκομμένο σκόρδο και μαϊντανό.

Πιέστε απαλά για να κλείσει και αλείψτε με ελαιόλαδο.

Ψήστε στη σχάρα σε χαμηλή θέση για 5-6 λεπτά από κάθε πλευρά.

Με αυτή τη συνταγή μπορείτε να ετοιμάσετε και άλλα είδη ψαριών:

π.χ. πέστροφες, λαβράκια, φαγκρί, ροφούς, κλπ.

## Αντίδια στη σχάρα

Για 4 άτομα:

- 4 ματσάκια αντίδια
- ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι

Αφαιρέστε τα εξωτερικά φύλλα από κάθε ματσάκι και κόψτε το στα τέσσερα.

Αλείψτε με ελαιόλαδο και βάλτε τα στη σχάρα σε υψηλή θέση.

Ψήστε για 5-6 λεπτά.

Στο τέλος του ψησίματος, προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

## Μήλα και ανανάς

Για 4 άτομα:

- 4 μήλα για ψησίμο
- 2 φέτες ανανά
- βότκα ή ρούμι
- ζαχαρωτά κερασάκια
- 2 κουταλιές ζάχαρη

Πλύνετε, στεγνώστε και αφαιρέστε το ενδοκάρπιο από τα μήλα.

Γεμίστε τα με ένα μείγμα από ½ κουταλάκι ζάχαρη, κομματάκια ανανά, ένα κουτάλι βότκα ή ρούμι και λίγο βούτυρο.

Γαρνίρετε την κορυφή με τα κερασάκια και τυλίξτε κάθε μήλο με αλουμινόχαρτο.

Ψήστε για 10-12 λεπτά στη σχάρα σε υψηλή θέση, προσέχοντας ώστε να μην χυθεί το υγρό μείγμα.