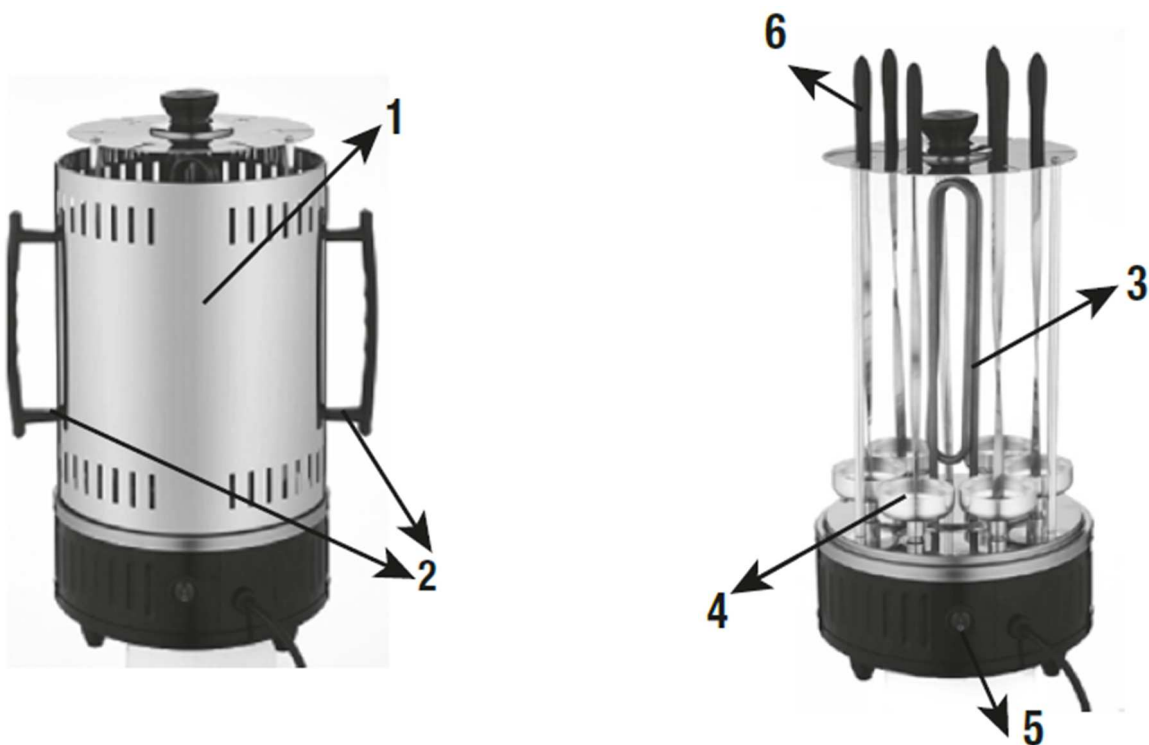


## Vertical Grill της Chef-o-Matic



Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το Vertical Grill της Chef-o-Matic, το οικιακό μπάρμπεκιου με δυνατότητα ψησίματος έως και 6 σουβλάκια κρέατος, κοτόπουλου, λαχανικών, ψαριών και άλλων.

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην τη χρησιμοποιείτε για οποιονδήποτε άλλο σκοπό που δεν καθορίζεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φιν ή τη συσκευή σε νερό.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες. Μην αγγίζετε τη συσκευή για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο, για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Τα κατεστραμμένα ή μπερδεμένα καλώδια, αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φιν έχουν υποστεί ζημιά. Επιστρέψτε τη συσκευή στον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο, εάν το καλώδιο ή το φιν έχει υποστεί ζημιά. Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, για να αποφύγετε τους κινδύνους ηλεκτροπληξίας.
- Οποιαδήποτε συντήρηση ή επισκευή, πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία.
- Το φιν της συσκευής πρέπει να εφαρμόζει καλά στην πρίζα. Μην τροποποιείτε το βύσμα.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα χέρια και μην βγάζετε το βύσμα από την πρίζα, με βρεγμένα χέρια.

- Βεβαιωθείτε ότι, η τάση που αναγράφεται στο τροφοδοτικό, αντιστοιχεί στην τρέχουσα τάση, πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα και πριν συνδέσετε τη συσκευή στη πρίζα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται προς τα κάτω. Μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής.
- Αν το περίβλημα της συσκευής είναι σπασμένο, αποσυνδέστε το αμέσως από την πρίζα, για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει στο πάτωμα, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια βλάβης ή εάν έχει διαρροή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους και σε στεγνές επιφάνειες. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, που να αντέχει το βάρος της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, πριν την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Να διατηρείτε το χώρο εργασίας καθαρό και καλά φωτισμένο. Οι σκοτεινοί και ακατάστατοι χώροι εργασίας, είναι επιρρεπείς σε ατυχήματα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται από τον κατασκευαστή, για να αποφύγετε ζημιές ή τραυματισμούς.
- Μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο με βρώσιμα υλικά.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται και είναι άνω των 8 ετών.
- Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και βρίσκονται κοντά παιδιά.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν επιβλέπονται ή τους έχει δοθεί οδηγίες.



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι η επιφάνεια μπορεί να θερμανθεί κατά τη χρήση.

- 1- Περίβλημα/κάλυμμα
- 2- Χειρολαβές
- 3-Αντίσταση
- 4 - Δοχεία συλλογής λαδιών/λιπών
- 5 Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 6- Σούβλες

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

Πριν χρησιμοποιήσετε το Vertical Grill της Chef-o-Matic για πρώτη φορά, αφαιρέστε οποιαδήποτε συσκευασία και ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και χωρίς σκόνη. Καθαρίστε τις σούβλες ψησίματος και τα κινούμενα μέρη με ένα μαλακό πανί βρεγμένο με σαπουνόνερο και στη συνέχεια σκουπίστε τα για να στεγνώσουν.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει μηχανικές ζημιές.

Κατά τη διάρκεια του χειμώνα (ψυχρός καιρός), η συσκευή θα πρέπει να τοποθετηθεί σε θερμοκρασία δωματίου για 4-5 ώρες και στη συνέχεια να συνδεθεί στην πρίζα.

-Τοποθετήστε τη συσκευή σε τραπέζι. Μην την τοποθετείτε ποτέ, σε επιφάνεια που δεν είναι επίπεδη, σταθερή ή στεγνή.

-Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, πριν την συνδέσετε στην πρίζα.

-Τοποθετήστε τα δοχεία για τη συλλογή του λαδιού/λιπών (4).

- Αφού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, ενεργοποιήστε τη (το κουμπί on/off θα ανάψει με κόκκινο χρώμα), προθερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά και βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά.

-Τοποθετήστε τα επιθυμητά τρόφιμα στις σούβλες.

-Αφού θερμανθεί η συσκευή, τοποθετήστε τις σούβλες στη συσκευή και τοποθετήστε το καπάκι.

-Περιμένετε μέχρι το φαγητό να είναι έτοιμο ή μέχρι το φαγητό να ροδίσει ή να είναι της αρεσκείας σας (ο χρόνος ποικίλλει ανάλογα με το είδος του φαγητού).

- Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, αφαιρέστε το κάλυμμα, τις ράβδους και τα δοχεία συλλογής λαδιού, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

-Μόλις η συσκευή κρυώσει εντελώς, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε την.

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

Σκουπίστε την με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε την.

-Μην χρησιμοποιείτε τίποτα λειαντικό που μπορεί να χαράξει τη συσκευή.

-Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών σφουγγαριών καθαρισμού ή ισχυρών απορρυπαντικών που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή.

-Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή μην την τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

-Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν την αποθηκεύσετε.

-Ποτέ μην αποθηκεύετε τη συσκευή εάν δεν είναι εντελώς κρύα.

Η συσκευή θα πρέπει να τοποθετείται σε ξηρό δωμάτιο σε θερμοκρασία πάνω από 5°C και όχι υψηλότερη από 40°C, η σχετική υγρασία να είναι μικρότερη από 80%, διατηρήστε την σε όρθια θέση.

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Ισχύς: 1000w

Τάση: 220V- 240V

Συχνότητα: 50Hz/60HZ

Ανοξείδωτο περίβλημα

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Αυτό το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων, με την επιφύλαξη των χρονικών περιόδων που προβλέπονται από τη νομοθεσία που ισχύει σε κάθε χώρα.

Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση, αμελή εμπορική χρήση, μη φυσιολογική φθορά, ατυχήματα ή ακατάλληλο χειρισμό.

Απόρριψη παλαιών ηλεκτρικών συσκευών

Η ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ), απαιτεί οι παλιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές να μην απορρίπτονται στα συνήθη μη διαλεγμένα αστικά απορρίμματα.

Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και η ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν και να μειωθούν οι επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το διαγραμμένο σύμβολο του «τροχήλατου κάδου» στο προϊόν, σας υπενθυμίζει την υποχρέωσή σας, ότι όταν απορρίπτετε τη συσκευή, πρέπει να συλλέγεται χωριστά.

Οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές ή στον έμπορο λιανικής πώλησης, για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της παλιάς τους συσκευής.

Made in China



## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

#### Συστατικά:

18 μανιτάρια  
2 κόκκινες πιπεριές  
2 κίτρινες πιπεριές  
2 κολοκυθάκια  
2 κόκκινα κρεμμύδια  
Παρθένο ελαιόλαδο  
Αλάτι και πιπέρι για γεύση

#### Προετοιμασία:

Πλύνετε όλα τα λαχανικά, αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μανιτάρια και καθαρίστε το κρεμμύδι.

Κόψτε όλα τα λαχανικά σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους.

Καρφώστε τα λαχανικά στο σουβλάκι με την ακόλουθη σειρά μέχρι να γεμίσει κάθε σουβλάκι: κίτρινη πιπεριά, μανιτάρια, κολοκυθάκια, κόκκινη πιπεριά και κρεμμύδι.

Περιχύστε ελαφρά τις σουβλές με παρθένο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.

Ψήστε για 10 έως 15 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.

Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε τα σουβλάκια σε ένα πιάτο και αλατοπιπερώστε ανάλογα με την προτίμηση σας.

**Συμβουλή:** γαρνίρετε με ψιλοκομμένο σχοινόπρασο στην κορυφή.

### ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΑΝΑΝΑ

#### Συστατικά:

4 στήθη κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα  
2 κόκκινες πιπεριές  
2 πράσινες πιπεριές  
2 κρεμμύδια  
1 κονσέρβα ανανά σε σιρόπι

#### Προετοιμασία:

Πλύνετε τις πιπεριές και κόψτε τις σε τετράγωνα.

Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε τετράγωνα.

Κόψτε το στήθος σε μεγάλους κύβους και τις φέτες ανανά σε τετράγωνα.

Συναρμολογήστε τα σουβλάκια με αυτή τη σειρά, μέχρι να γεμίσει κάθε σουβλάκι: κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, κόκκινη πιπεριά, κοτόπουλο και ανανάς.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Ψήστε για 20 έως 25 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.

**Συμβουλή:** Σερβίρετε με γλυκόξινη σάλτσα.

### ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ

#### Συστατικά:

##### Για τη μαρινάδα:

6 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας  
6 κουταλιές της σούπας παρθένο ελαιόλαδο  
ξύσμα από 2 λεμόνια  
Χυμός από 2 λεμόνια  
1 φύλλο δάφνης

Πιπέρι

**Για το φιλέτο:**

1 πράσινη πιπεριά

1 κρεμμύδι

4 στήθη κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα

9 φέτες λεμόνι κομμένες στη μέση

**Προετοιμασία της μαρινάδας:**

Ανακατέψτε τη σάλτσα σόγιας με το λάδι, το φύλλο δάφνης, το πιπέρι, το χυμό και το ξύσμα 2 λεμονιών.

Κόψτε το στήθος κοτόπουλου σε κύβους και τοποθετείστε, σε ένα μπολ με τη μαρινάδα.

Μαρινάρετε το κοτόπουλο για 2-3 ώρες στο ψυγείο.

**Προετοιμασία για τα σουβλάκια:**

Πλύνετε την πιπεριά και κόψτε την σε τετράγωνα.

Καθαρίστε και κόψτε σε χοντρούς κύβους το κρεμμύδι.

Συναρμολογήστε τα σουβλάκια με την ακόλουθη σειρά, μέχρι να γεμίσει κάθε ένα: ένα κομμάτι κρεμμύδι, ένα κομμάτι κοτόπουλο, μισή φέτα λεμόνι, ένα κομμάτι πιπέρι.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Ψήστε για 20- 25 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.

Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε τα σουβλάκια σε ένα πιάτο και αλατοπιπερώστε ανάλογα με την προτίμησή σας.

**ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ**

**Συστατικά:**

400 γραμμάρια στήθος γαλοπούλας

6 μανιτάρια

1 κρεμμύδι

2 σκελίδες σκόρδο

Φρέσκο μαϊντανό

Λάδι

Αλάτι

Πιπέρι

**Προετοιμασία:**

Κόψτε σε κύβους το στήθος γαλοπούλας.

Ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον μαϊντανό.

Βάλτε τα όλα σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα όλα μαζί, ώστε το κρέας της γαλοπούλας να εμποτιστεί με το σκόρδο και το μαϊντανό.

Καθαρίστε το κρεμμύδι και κόψτε το σε τετράγωνα κομμάτια.

Κόψτε κάθε μανιτάρι σε 3 κομμάτια.

Συναρμολογήστε τα σουβλάκια, τοποθετώντας τα με την εξής σειρά: κρεμμύδι, γαλοπούλα και μανιτάρια, μέχρι να γεμίσει κάθε σουβλάκι.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.

Ψήστε για 20 έως 25 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.

Σερβίρετε και αλατοπιπερώστε, ανάλογα με την προτίμησή σας.

## **ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΜΕ ΜΗΛΟ**

### **Συστατικά:**

24 κύβους χοιρινό φιλέτο  
2 μήλα  
Ξύδι σέρι  
Χυμός λεμονιού  
Αλάτι και πιπέρι για γεύση

### **Προετοιμασία**

Τοποθετήστε τους κύβους χοιρινού κρέατος σε ένα μπολ με το ξίδι σέρι και αφήστε τους να μαριναριστούν για 1 ώρα στο ψυγείο.

Καθαρίστε και κόψτε τα μήλα σε κομμάτια. Περιχύστε τα μήλα με το λεμόνι, για να αποφύγετε την οξείδωση.

Αφού περάσει ο χρόνος μαριναρίσματος, συναρμολογήστε τα σουβλάκια, εναλλάσσοντας το χοιρινό κρέας με κομμάτια μήλου, μέχρι να γεμίσει κάθε σουβλάκι.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill, σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.

Ψήστε για 20 έως 25 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.

Σερβίρετε και αλατοπιπερώστε, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

## **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

### **Συστατικά:**

#### **Για τη μαρινάδα:**

10 κουταλιές της σούπας παρθένο ελαιόλαδο  
1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη  
1 κουταλάκι του γλυκού γλυκιά πάπρικα  
1 σκελίδα σκόρδο, σε φέτες  
Μερικά φύλλα δεντρολίβανου  
Μια πρέζα αλάτι  
Μια πρέζα πιπέρι

#### **Για το κρέας:**

18 κύβους ψαρονέφρι, φιλέτο ή entrecôte μοσχαριού  
1 κόκκινη πιπεριά  
1 πράσινη πιπεριά  
1 κόκκινο κρεμμύδι  
12μανιτάρια χωρίς κοτσάνι

### **Προετοιμασία της μαρινάδας:**

Σε ένα βαθύ μπολ, ανακατεύετε όλα τα υλικά της μαρινάδας.

Τοποθετήστε τους κύβους μοσχαριού στο ίδιο πιάτο και ανακατέψτε καλά με ένα κουτάλι.

Καλύψτε το πιάτο με μεμβράνη και αφήστε το κρέας να μαριναριστεί για τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.

### **Προετοιμασία για τα σουβλάκια:**

Πλύνετε τα μανιτάρια.

Πλύνετε τις πιπεριές και κόψτε τις σε τετράγωνα.

Καθαρίστε και κόψτε σε χοντρούς κύβους το κρεμμύδι.

Συναρμολογήστε τα σουβλάκια, εναλλάσσοντας κρέας και λαχανικά.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill, σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.

Ψήστε για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.

Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε τα σουβλάκια σε ένα πιάτο και αλατοπιπερώστε σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

**Συμβουλή:** Σερβίρετε με σάλτσα μπάμπεκιου.

### **ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΕΜΠΑΠ**

#### **Συστατικά:**

##### **Για τη μαρινάδα:**

2 σκελίδες σκόρδο

2 λεμόνια

Μέντα

Ρίγανη

100 ml λευκό κρασί

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

50 ml ξύδι από λευκό κρασί

Για τα σουβλάκια:

1 κιλό αρνί κομμένο σε κύβους

#### **Προετοιμασία της μαρινάδας:**

Καθαρίστε και ψιλοκόψτε το σκόρδο.

Ανακατέψτε το χυμό 2 λεμονιών.

Προσθέστε την ψιλοκομμένη μέντα και τη ρίγανη. Προσθέστε το λάδι, το κρασί και το ξύδι.

Προσθέστε το αρνίσιο κρέας και αφήστε το να μαριναριστεί για 1 ώρα στο ψυγείο.

#### **Προετοιμασία για τα σουβλάκια:**

Αφαιρείτε το κρέας από τη μαρινάδα και το στραγγίζετε για να φύγουν τα περιττά υγρά.

Τοποθετείτε τους κύβους αρνιού στα σουβλάκια, μέχρι να γεμίσουν όλα.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill, σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.

Ψήστε για 20 έως 25 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος.

Σερβίρετε και αλατοπιπερώστε, κατά βούληση.

**Συμβουλή:** Σερβίρετε με γιαούρτι και σάλτσα αγγουριού.

### **ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΕΒΑΒΣ**

#### **Συστατικά:**

##### **Για τα σουβλάκια:**

1 κιλό μαγειρεμένο χταπόδι

12 γαρίδες

12 χτένια

Αλάτι

Πιπέρι

Για το ντρέσινγκ:

3 σκελίδες σκόρδο

Μαϊντανός

Λεμόνι

#### **Προετοιμασία:**

Κόψτε σε κύβους το μαγειρεμένο χταπόδι.

Αφαιρέστε τα κελύφη και τα εντόσθια από τις γαρίδες.

Αλατοπιπερώστε τις γαρίδες και τα χτένια.

Συναρμολογήστε τα σουβλάκια βάζοντας εναλλάξ: κύβους μαγειρεμένου χταποδιού,

γαρίδες και χτένια μέχρι να γεμίσουν όλα τα σουβλάκια.

Ετοιμάστε το ντρέσινγκ αναμειγνύοντας το ψιλοκομμένο σκόρδο με τον ψιλοκομμένο

μαϊντανό και το χυμό λεμονιού.

Αλείψτε τα σουβλάκια με το ντρέσινγκ.



Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.  
Ψήστε για 10 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.

#### **ΚΕΜΠΑΠ ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ**

##### **Συστατικά**

##### **Για τη μαρινάδα:**

Χυμό από 1 λάιμ

Ξύσμα από ½ λάιμ

4 κουταλιές της σούπας ζωμό ψαριού

1 κουταλιά της σούπας παρθένο ελαιόλαδο

1 κουταλιά της σούπας σόγια

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο

1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο κόλιανδρο

##### **Για το κεμπάπ:**

18 γαρίδες καθαρισμένες

18 κύβους πεσκανδρίτσας χωρίς κόκαλα

12 ντοματίνια, κομμένα στη μέση

##### **Προετοιμασία της μαρινάδας:**

Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας, σε ένα βαθύ μπολ.

Τοποθετήστε τους κύβους πεσκανδρίτσας και τις γαρίδες στο ίδιο πιάτο.

Καλύψτε το πιάτο με μεμβράνη και αφήστε το να μαριναριστεί για 20 λεπτά στο ψυγείο.

##### **Προετοιμασία για τα σουβλάκια:**

Συναρμολογήστε τα σουβλάκια εναλλάσσοντας κύβους πεσκανδρίτσας, γαρίδες και ντοματίνια στη μέση.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill, σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.

Ψήστε για περίπου 15 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.

Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε τα σουβλάκια σε ένα πιάτο και αλατοπιπερώστε.

#### **ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΣΟΛΟΜΟΥ ΤΕΡΙΓΙΑΚΙ**

##### **Συστατικά:**

18 κύβους σολομού

Σάλτσα τεριγιάκι

1 κολοκυθάκι

2 κρεμμύδια

##### **Προετοιμασία:**

Τοποθετήστε τους κύβους σολομού σε ένα μπολ με τη σάλτσα τεριγιάκι και αφήστε τους να μαριναριστούν για τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.

Κόψτε τα κολοκυθάκια σε χοντρές φέτες και κόψτε τα στη μέση.

Καθαρίστε το κρεμμύδι και κόψτε το σε τετράγωνα κομμάτια.

Αφού περάσει ο χρόνος μαρινάριατος, συναρμολογήστε τα σουβλάκια εναλλάσσοντας τους κύβους σολομού, με φέτες κολοκυθιού και κρεμμυδιού, μέχρι να γεμίσει κάθε σουβλάκι.

Τοποθετήστε τα σουβλάκια στο Vertical Grill, σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.

Ψήστε για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.