

GRILL ELETTRICO

ITEM NO. 123582.01

230V~ 50Hz, 1700W



PRECAUZIONI DI SICUREZZA - AVVERTENZE

1. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
2. Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico.
3. Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione.
4. Non usare nebulizzatori spray (per es. Insetticidi, spray per capelli ecc), potrebbero creare danni all'involucro.
5. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza.
6. Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatori esterni, sistemi di comando a distanza separati, timer o qualsiasi altro dispositivo che possano accenderlo automaticamente.
7. Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
8. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio.
9. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
10. È assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
11. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una

vasca da bagno, doccia, piscina.

12. Non appoggiare oggetti sull'apparecchio per pericolo di incendio.
13. Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili.
14. Non inserire oggetti nelle fessure dell'apparecchio.
15. Non toccare la connessione all'alimentazione con mani umide.
16. Non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito.
Non fare un uso errato dell'apparecchio.
17. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
18. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
19. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una

persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

20. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
21. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
22. Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso.
23. Non usare carbone o combustibili simili su questo apparecchio.
24. Non pulire le resistenze con un panno umido (vedi paragrafo pulizia).

SIMBOLI PRESENTI SULL'APPARECCHIO



ATTENZIONE: Superficie che scotta.

Per evitare lesioni fisiche dovute a ustioni, non toccare le superfici metalliche dell'apparecchio durante il suo utilizzo.

Toccare solo i manici e i comandi presenti.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo!



PERICOLO! Rischio di elettroshock!

- Scollegare la spina (6) dalla presa prima di procedere alle operazioni di pulizia.

- L'apparecchio, il suo filo elettrico e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.



PERICOLO! Rischio di lesioni fisiche da ustioni!

Fare raffreddare completamente i componenti prima di procedere alla pulizia.

AVVERTENZA! Rischio di danni a oggetti!

Non utilizzare detergenti astringenti o abrasivi.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo, rimuovendo tutti i residui di cibo.

Superfici esterne

- Pulire le superfici esterne con un panno morbido inumidito con del sapone neutro.

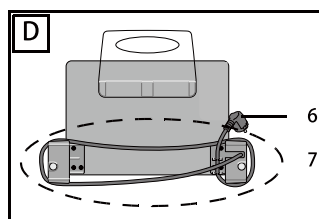
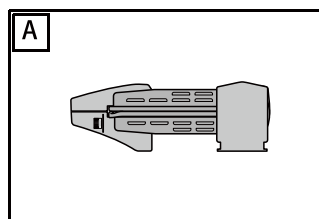
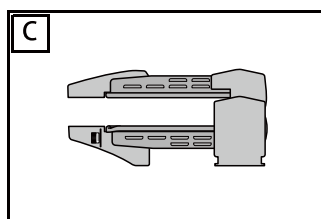
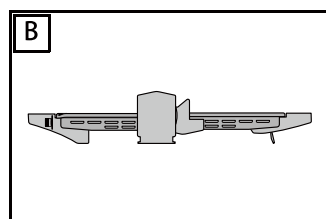
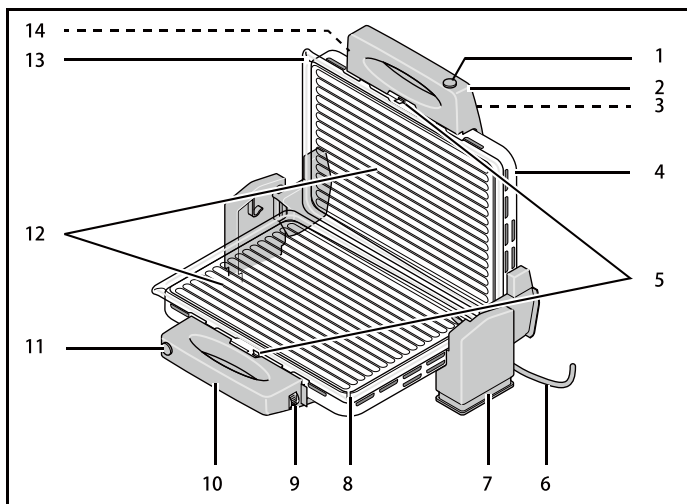
Piastre griglia

Prima di procedere alla pulizia, rimuovere le piastre (12) dalla griglia, dopo averle fatte raffreddare.

1. Premere sugli attacchi (5) a lato e rimuovere le piastre della griglia (12) dalle rispettive staffe.
2. Pulire le piastre griglia (12) con del detergente neutro e poi asciugarle.
3. Posizionare le piastre della griglia nell'apparecchio e premere gli attacchi (5) finché non scattano per bloccare le piastre in posizione.

NOTA: Per facilitare la rimozione di cibi bruciati o residui di grassi, si consiglia di lasciarvi sopra uno straccio umido per tutta la notte per ammorbidire lo sporco.

DESCRIZIONE COMPONENTI



1 Spia di controllo piastra griglia integrata nel coperchio

2 Manico

3 Base (pieghevole)

4 Coperchio

5 Attacchi piastre griglia

6 Filo di alimentazione e spina

7 Avvolgitore cavo sulla base apparecchio

8 Scarico olio/grassi su piastra griglia inferiore

9 Comando termostato per piastra griglia inferiore

10 Manico

11 Spia piastra griglia inferiore

12 Piastre griglia

13 Scarico olio/grassi su coperchio

14 Comando termostato piastra griglia integrato nel coperchio

Figura A: Griglia a contatto / Figura B: barbecue / Figura C: Funzione forno

1 Grazie per la fiducia accordatoci!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova griglia a contatto.

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutte le caratteristiche:

- Leggere attentamente queste istruzioni prima della messa in funzione.
- In particolare, osservare tutte le istruzioni di sicurezza!
- L'apparecchio deve essere usato esclusivamente come illustrato nelle presenti istruzioni.
- Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni.
- Se l'apparecchio viene prestato ad altre persone, passare loro anche le istruzioni.

Buon utilizzo della vostra nuova griglia a contatto!

2. Applicazioni consentite

La griglia a contatto è utilizzabile esclusivamente per la cottura di cibi (carne, pesce, verdure, ecc) in casa.

L'apparecchio è progettato per uso privato domestico.

L'apparecchio deve essere usato esclusivamente al chiuso.

Non può essere utilizzato per scopi commerciali.

USO IMPROPRIO

AVVERTENZA! RISCHIO DI DANNI A OGGETTI!

L'APPARECCHIO NON È PROGETTATO PER USO ALL'APERTO.



Istruzioni per un utilizzo sicuro

- I materiali d'imballo non sono giocattoli. Non lasciare che i bambini giochino con le buste di plastica. Rischio di soffocamento.
- Assicurarsi che i bambini non tirino giù l'apparecchio dalla superficie su cui è appoggiato tirando il filo di alimentazione.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.



PERICOLO! Rischio di elettroshock da umidità

- L'apparecchio, il filo di alimentazione e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da gocce e schizzi d'acqua.
- Se dei liquidi penetrano nell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina. Prima di riutilizzare l'apparecchio in questi casi, farlo controllare.
- Non toccare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
- Se l'apparecchio cade in acqua, scollegare immediatamente la spina. Solo dopo averlo scollegato, procedere al recupero dell'apparecchio in sicurezza.

PERICOLO! Rischio di elettroshock

- Inserire la spina nella presa a muro solo dopo aver interamente assemblato l'apparecchio.
- Collegare la spina esclusivamente a una presa di corrente correttamente installata, facilmente accessibile e in grado di fornire una tensione corrispondente a quella specificata sulla targhetta dell'apparecchio. La presa deve restare facilmente accessibile anche una volta collegata la spina.
- Accertarsi che il filo elettrico non possa essere danneggiato da bordi taglienti od oggetti surriscaldati. Non avvolgere il filo elettrico intorno all'apparecchio.
- L'apparecchio non è del tutto scollegato dalla rete elettrica dopo averlo spento. Per scollegarlo effettivamente occorre estrarre la spina dalla presa.
- Quando si usa l'apparecchio, accertarsi che il filo elettrico non si impigli né possa essere schiacciato.
- Quando si stacca la spina dalla presa, tirare sempre dalla spina e mai dal filo.
- Scollegare la spina dalla presa a muro nei seguenti casi:
 - ...in caso di guasto;
 - ...quando non si usa l'apparecchio;

- ... prima di pulire l'apparecchio e
- ...durante dei temporali.
- Per evitare rischi, non apportare modifiche all'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se il filo di alimentazione o l'apparecchio sono visibilmente danneggiati.



PERICOLO! Rischio di incendio

- L'apparecchio non deve essere usato nei pressi di liquidi o materiali infiammabili o in atmosfere potenzialmente esplosive. Tenere a una distanza di sicurezza di almeno 30 cm dalle pareti.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio o il rischio di incendio, l'apparecchio non deve essere coperto.
- Le piastre della griglia non devono essere coperte in nessun caso con fogli di alluminio, vassoi di alluminio o materiali resistenti al calore.
- Il filo di alimentazione non deve toccare le superfici metalliche dell'apparecchio durante il suo utilizzo.



PERICOLO! Rischio di lesioni fisiche da ustioni!

- Le superfici metalliche si surriscaldano durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Durante la cottura dei cibi, toccare quindi solo i manici e i comandi dell'apparecchio.
- L'apparecchio rimane surriscaldato anche una volta spento e non deve quindi essere toccato.
- Spostare l'apparecchio solo una volta raffreddato, e nel farlo, prenderlo dagli appositi manici.

AVVERTENZA! Rischio di danni a oggetti

- Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di inserire la spina in una presa a muro (portare entrambi i comandi termostato in posizione "•" fino a fondo scala).
- Usare esclusivamente accessori originali.
- Non usare comuni utensili da cucina in metallo per girare i cibi sulla griglia.
- Usare invece palette di legno.
- L'apparecchio e i suoi accessori non sono lavabili in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti astringenti o abrasivi.
- L'apparecchio è munito di piedini antiscivolo in plastica.
- Dato che i mobili sono laccati con vari tipi di vernici e materiali sintetici e sono anche trattati con prodotti per la manutenzione, alcuni di questi trattamenti potrebbero contenere sostanze in grado di aggredire e corrodere i piedini di plastica. Se necessario, mettere un tappetino sotto l'apparecchio.

3.Contenuto della scatola

- 1 Griglia a contatto con due piastre
- 1 Manuale d'istruzioni

4.Utilizzo



RISCHIO DI INCENDIO!

- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, antiscivolo e termoresistente.
- L'apparecchio non deve essere usato nei pressi di liquidi o materiali infiammabili o in atmosfere potenzialmente esplosive. Tenere a una distanza di sicurezza di almeno 30 cm dalle pareti.
- NOTA: Durante il primo utilizzo, l'apparecchio può emanare fumo e cattivo odore.
- Ciò dipende dai materiali utilizzati sulle resistenze in fase di montaggio e non è da considerare un difetto dell'apparecchio. Accertarsi che vi sia un'adeguata areazione.

- Rimuovere completamente l'imballo.
- Controllare che tutti i componenti siano completi e integri.
- Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo! (vedi la sezione "Pulizia" a pag. 8)

1. Aprire verso l'alto il coperchio (4) della griglia a contatto.
Fare attenzione a non sollevare il coperchio oltre la sua posizione massima di arresto in verticale.
2. Prima di inserire la spina dell'apparecchio nella presa a muro, controllare che entrambi i termostati (9 + 14) siano in posizione "•".

3. Inserire la spina (6) in una presa a muro con valori di tensione corrispondenti a quelli della targhetta dati nominali.
4. Ruotare i comandi termostato (9 + 14) portandoli alla posizione di temperatura 5.
L'apparecchio riscalda le piastre della griglia (12) e si accendono le spie (1 e 11).
5. Portare l'interruttore su OFF dopo circa 15 minuti portando entrambi i termostati (9 + 14) in posizione "•".
6. Pulire di nuovo l'apparecchio. (vedi la sezione "Pulizia" a pag. 8)

5. Funzionamento



PERICOLO! Rischio di lesioni fisiche da ustioni!

Le superfici metalliche si surriscaldano durante l'utilizzo dell'apparecchio.
Durante la cottura dei cibi, toccare quindi solo i manici e i comandi dell'apparecchio.

5.1 Riscaldamento

1. Aprire verso l'alto il coperchio (4) della griglia a contatto.
Fare attenzione a non sollevare il coperchio oltre la sua posizione massima di arresto in verticale.
2. Ungere le piastre della griglia (12) con olio vegetale o burro, se necessario.
3. Posizionare un vassoio raccogli-grassi (non incluso nella confezione) sotto lo scarico olio/grassi della piastra griglia inferiore (8).
4. Abbassare il coperchio (4) per chiudere la griglia a contatto.
5. Prima di inserire la spina nella presa, controllare che entrambi i comandi termostato (9 + 14) siano in posizione "•".
6. Inserire la spina (6) in una presa a muro con valori di tensione corrispondenti a quelli della targhetta dati nominali.
7. Regolare i comandi termostato (9 + 14) sull'impostazione di temperatura desiderata: 1, 2, 3, 4 o 5.
- Impostazione 1: tiepido
- Impostazione 2: caldo
- Impostazione 3 e 4: temperatura griglia moderata
- Impostazione 5: temperatura griglia massima
- L'apparecchio scalderà quindi le piastre della griglia (12) e si accenderanno le spie (1 e 11).
8. A seconda dell'impostazione scelta, le spie 1 e 11 si spengono quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura selezionata.

5.2 Preparazione

NOTA: consigliamo di preparare massimo 2 hamburger/sandwich per volta.

La tabella sul coperchio dell'apparecchio riporta le impostazioni dei comandi termostato e i tempi di preparazione approssimativi. Le indicazioni fornite si riferiscono in ogni caso a quantità di 100g.
Il tempo di preparazione dipende comunque dal tipo di carne, dallo spessore della fetta e dal grado di cottura che si preferisce.

SIMBOLI SULLA TABELLA DI PREPARAZIONE



min Tempo di cottura



temp Impostazione di temp. 1 - 5



Tiepido



Caldo



Verdure



Gamberi



Pesce



Hamburger/sandwich



Carne (es. bistecche, costole)



Salsicce



Carni bianche (es. pollo, tacchino)

5.3 Impostazioni piastra griglia

A seconda del tipo di preparazione culinaria, ci sono 3 diverse impostazioni delle piastre griglia.

NOTA: notare che l'apertura del coperchio (4) può provocare il gocciolamento di olio/grassi dal coperchio al piano di lavoro.

Le due piastre della griglia a contatto permettono una rapida cottura su entrambi i lati di tagli di carne - per esempio filetto, bistecca, cotolette, salsicce—oppure di verdure.

1. Preriscaldare le piastre della griglia (12).
2. Aprire verso l'alto il coperchio (4) della griglia a contatto.
Fare attenzione a non sollevare il coperchio oltre la sua posizione massima di arresto in verticale.
3. Posizionare gli alimenti da grigliare sulla piastra inferiore (12).
4. Chiudere il coperchio (4) e premere leggermente per portare entrambe le piastre (12) a contatto con gli alimenti.

Barbecue (Figura B)

La posizione aperta delle piastre griglia è adatta alla cottura...

... lenta alla griglia di cibi in fette di un certo spessore;

... di cibi richiedenti temperature diverse;

... di cibi in quantità relativamente grossa.

1. Preriscaldare le piastre della griglia (12).
2. Estrarre base pieghevole.
3. Aprire verso l'alto il coperchio (4) e abbassarlo finché tutta l'unità non risulta in orizzontale.
4. Posizionare un vassoio di raccolta sotto lo scarico olio/grassi (13) di entrambe le piastre.
5. Posizionare gli alimenti da grigliare su entrambe le piastre (12).

Funzione forno (Figura C)

La funzione forno è particolarmente indicata per gratinare i cibi.

1. Preriscaldare le piastre della griglia (12).
2. Aprire verso l'alto il coperchio (4) della griglia a contatto.
Fare attenzione a non sollevare il coperchio oltre la sua posizione massima di arresto in verticale.
3. Posizionare gli alimenti da grigliare sulla piastra inferiore.
4. Sollevare il coperchio (4) e tirarlo in avanti e quindi verso il basso, fino a sistemarlo in posizione parallela alla piastra griglia inferiore (12).

5.4 Spegnimento

1. Portare entrambi i comandi termostato (9+ 14) in posizione "•".
2. Scollegare la spina (6) dalla presa.
3. Estrarre il cibo grigliato dalla piastra (12) usando un utensile da cucina idoneo.
Usare per esempio una paletta di legno o di plastica termoresistente, ma mai di metallo.
Tenere la griglia a contatto fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Pulire tutti i componenti e lasciare asciugare bene prima di riporre la griglia a contatto.

- Figura D: avvolgere il filo di alimentazione (6) intorno all'apposito avvolgitore (7) quando l'apparecchio è in verticale.
- Riporre l'apparecchio in un luogo non sottoposto a elevate temperature né umidità, che possono comprometterne le prestazioni.

6. Smaltimento

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di acquisto.

Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura.

In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione.

Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale.

Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

Imballo

Quando si smaltisce l'imballo, accertarsi di seguire le normative in materia di ambiente vigenti nel proprio paese.

7. Identificazione e soluzione dei problemi

Se l'apparecchio non funziona come dovrebbe, effettuare prima di tutto i seguenti controlli.

Potrebbe essere un problema minore risolvibile senza l'intervento di un tecnico specializzato.



PERICOLO! Rischio di elettroshock! Non riparare l'apparecchio da soli in nessun caso.

Guasto	Possibili cause/rimedi
Nessun funzionamento	• L'apparecchio è stato collegato alla presa a muro? • Collegare l'apparecchio all'alimentazione. I comandi termostato (9+14) sono in posizione. "•"?

8. Specifiche tecniche

Modello: 123582.01

Tensione di rete: 230V~ 50Hz

Classe di protezione: I

Potenza nominale: 1700 W

Prodotto soggetto a modifiche tecniche.



9. Ricette

Bistecche di lombo di manzo

- 2 bistecche di lombo di manzo

- Sale

- Pepe macinato fresco

- 1 rametto di rosmarino (spezzato a ciuffetti)

- Olio di oliva

1. Togliere le bistecche dal frigorifero circa un'ora prima di cucinarle, in modo che raggiungano la temperatura ambiente.

2. Preriscaldare la griglia a contatto alla temperatura 5.

3. Cospargere entrambi i lati delle bistecche con un po' d'olio d'oliva e condirle con sale, pepe e rosmarino.

4. Posizionare le bistecche sulla griglia a contatto preriscaldata.

- Impostazioni piastra griglia: Griglia a contatto.

- Tempo di cottura: circa 4 - 7 minuti.

5. Togliere le bistecche dalla griglia a contatto, coprirle e lasciarle riposare per un po'.

NOTA: Il tempo di cottura varia a seconda dello spessore e della misura delle bistecche e in base al grado di cottura desiderato (al sangue, medio, ben cotto).

Hamburger con formaggio e pancetta

- 250g di carne macinata

- Sale

- Pepe macinato fresco

- 2 panini da hamburger

- 2 fette di formaggio (per es. fontina)

- 4 fette di pancetta

- 2 foglie di lattuga

- 4 fette di pomodoro

- Qualche fettina di cetriolini

- Ketchup

- Salsa barbecue

1. Salare e pepare la carne macinata e impastarla bene, dandogli infine la forma di due hamburger schiacciati e rotondi.

2. Preriscaldare la griglia a contatto alla temperatura 4.

3. Grigliare la pancetta sulla griglia a contatto preriscaldata fino a renderla croccante.

- Impostazioni piastra griglia: funzione forno.

4. Togliere le fette di pancetta dalla griglia a contatto e metterle da parte.

5. Posizionare gli hamburger sulla griglia a contatto leggermente oliata.

- Impostazioni piastra griglia: Griglia a contatto.

- Tempo di cottura: Circa 5 - 8 minuti, a seconda dello spessore e della misura degli hamburger.

6. Togliere gli hamburger dalla griglia a contatto e metterli da parte.

7. Abbassare la temperatura della griglia inferiore al valore di impostazione 3.

8. Aprire i panini da hamburger e appoggiarli sulla griglia a contatto, mettendo una fetta di formaggio su ciascuna base panino.

- Impostazioni piastra griglia: funzione forno

- Tempo di cottura: circa 2 - 3 minuti, finché non si scioglie il formaggio.

9. Aggiungere a piacere pancetta, ketchup, salsa barbecue, i cetriolini e le fette di pomodoro, quindi chiudere i panini.

Panini veloci al pesto

- 1 ciabatta

- Pesto verde

- 2 - 4 pomodori affettati sottili

- 2 mozzarelle affettate sottili

- Sale: secondo i gusti

1. Affettare la ciabatta e cospargerla leggermente di pesto.

2. Aggiungere le fette di mozzarella e pomodoro sopra la ciabatta.

3. Condire con sale secondo i gusti.

4. Preriscaldare la griglia a contatto alla temperatura 5.

5. Grigliare il pane sulla griglia a contatto legger-mente unta fino a far sciogliere la mozzarella.

- Impostazioni piastra griglia: funzione forno.

NOTA: la ricetta base può essere modificata con l'aggiunta di prosciutto e rucola, oppure tonno e cipolla.

Sandwich al pane greco (pita) con prosciutto e formaggio

- 1 pane greco (pita)

- 4 cucchiaini di maionese

- 3 cucchiaini di mostarda (piccante medio)

- 1 cucchiaino di miele

- Sale, pepe della cayenna

- Circa 8 fette di formaggio

- Circa 8 fette di prosciutto cotto, salame e/o prosciutto crudo

- Circa 8 fette di pomodoro da insalata

1. Miscelare insieme maionese, mostarda e miele e condire secondo il proprio gusto con sale e pepe della cayenna.

2. Tagliare il pane greco in quarti e smezzarli in senso orizzontale per ricavare due metà.

3. Cospargere la miscela di mostarda e maionese sulla superficie interna del pane greco.

4. Aggiungere il formaggio e il prosciutto/salame sulle basi dei sandwich ottenuti e quindi chiuderli.

5. Preriscaldare la griglia a contatto alla temperatura 5.

6. Grigliare i sandwich sulla griglia a contatto leggermente unta fino a far sciogliere il formaggio.

- Impostazioni piastra griglia: Griglia a contatto.

7. Aggiungere le fette di pomodoro sul pane greco solo a cottura sandwich ultimata.

Rotolini di melanzane

- 1 cipolla piccola

- 1 spicchio d'aglio

- Olio d'oliva (q.b.)

- Pomodoro in scatola a pezzetti (2 scatole)

- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

- Sale, pepe, erbe italiane essiccate

- 2 melanzane piccole

- 1 mozzarella

- 50 g di parmigiano (grattato fresco)

Salsa di pomodoro

1. Tritare cipolle e aglio e soffriggerli leggermente in olio d'oliva.

2. Aggiungere i pomodori in scatola e il concentrato di pomodoro, quindi condire con sale, pepe e le erbe.

3. Fare sobbollire il tutto per circa 1 ora, prima col coperchio sulla casseruola e poi scoprendola.

Rotolini di melanzane

4. Nel frattempo, tagliare le melanzane a fette nel senso della lunghezza e tagliare la mozzarella a strisce.

5. Preriscaldare la griglia a contatto alla temperatura 3.

6. Grigliare le fette di melanzana sulla griglia a contatto leggermente unta.

- Impostazioni piastra griglia: Griglia a contatto.

- Tempo di cottura: circa 3 - 4 minuti.

7. Una volta raffreddate, arrotolare insieme le strisce di mozzarella nelle fette di melanzana formando dei rotolini.

Gratinatura

8. Riscaldare il forno a 175°C.

9. Versare la salsa di pomodoro in una teglia da forno.

10. Mettere i rotolini di melanzana nella salsa e cospargere con il parmigiano grattato.

11. Cuocere in forno per circa 30 minuti finché non si scioglie il formaggio.

Spiedini di gamberi marinati con limone e aglio

- Code di gambero (congelate, circa 450 g da scolare)
- Sale, pepe
- Olio di oliva
- 1 limone non trattato
- 4 spicchi d'aglio
- 2 rametti di timo limone
- Spiedini di legno

Marinatura

1. Scongelerare le code di gambero, sciacquarle in acqua fredda e asciugarle, quindi condirle con sale e pepe.
2. Preparare in un contenitore chiudibile una marinatura con olio d'oliva, limone a pezzettini piccoli, aglio tritato e il timo limone.
3. Mettere le code di gambero nella marinatura e farle riposare in frigo per circa 12 ore.

Cottura alla griglia

4. Togliere le code di gambero dalla marinatura, lasciarle scolare e asciugare leggermente, quindi infilarle sugli spiedini di legno. Condire ancora a piacimento.
5. Preriscaldare la griglia a contatto alla temperatura 4.
6. Appoggiare gli spiedini sulla griglia a contatto aperta e farli grigliare su tutti i lati.
 - Impostazioni piastra griglia: Barbecue.
 - Tempo di cottura: circa 5 - 8 minuti.

Orata al cartoccio

- Sale, pepe
- 2 rametti di timo
- 1 spicchio d'aglio
- Olio di oliva
- 1 orata
- 1 fetta di limone
- 1 cipolla piccola affettata sottile
- 2 pomodori affettati
- Foglio di alluminio antistrappo

1. Unire con un po' d'olio il sale, il pepe, le foglie di timo e l'aglio finemente tritato.
2. Lavare internamente ed esternamente l'orata, asciugarla con un panno e praticare due incisioni diagonali su ciascun lato.
3. Cospargere l'interno e l'esterno dell'orata con il condimento preparato sopra.
4. Inserire una fetta di limone nella cavità addominale.
5. Spennellare il foglio di alluminio con olio d'oliva, distribuire le fette di pomodoro e cipolla sopra di esso e quindi disporvi sopra l'orata.
6. Chiudere bene il cartoccio di alluminio intorno all'orata.
7. Preriscaldare la griglia a contatto alla temperatura 4.
8. Appoggiare delicatamente il cartoccio di alluminio sulla piastra inferiore.
 - Impostazioni piastra griglia: Griglia a contatto.
 - Tempo di cottura: circa 14 - 20 minuti.

