



 MasterPRO

by

Carlo Cracco

Ricette

CUCINA

COME UNO CHEF

FUNZIONAMENTO GRIGLIA SENZA FUMO

**Il display di controllo mostra l'ora nel formato HH:MM.
Il display a sinistra indica 20 minuti.**

TIPI DI FUNZIONE

GRILL: per grigliare in casa senza fumo, mantenendo i segni della griglia e il sapore di una vera grigliata.

BAKE: per la preparazione di torte e dolci.

AIR CRISP: per preparazioni croccanti usando poco olio o senza olio.

DEHYDRATE: per preparare snack dietetici, frutta e verdure disidratate.

PULSANTI DI CONTROLLO

Pulsante di ACCENSIONE: dopo aver collegato l'unità alla rete elettrica, preme il pulsante di accensione per attivarla. Se si preme di nuovo durante le operazioni di cucina, si interromperà l'esecuzione dell'operazione corrente e la macchina si disconetterà.

Pulsante TEMP Ace: include un avviso quando si raggiunge la cottura desiderata, mediante l'utilizzo della sonda termica (la sonda termica non si attiva con la funzione Disidratare).

Frecce TEMP: utilizzare le frecce di temperatura "su" e "giù" per regolare il calore della cottura in qualunque modalità. Premere il pulsante di grill o utilizzare le frecce "su" e "giù" per regolare la temperatura di cottura di tutte le funzioni.

NOTA: quando si trova in modalità TEMP Ace, utilizzi le frecce di temperatura "su" e "giù" per regolare la temperatura di avviso della sonda termica.

Frecce di TIME: utilizzare le frecce di TIME "su" e "giù" per cambiare il tempo di cottura in qualsiasi configurazione. Il cambio di tempo non è disponibile quando si utilizza il pulsante di TEMP.

NOTA: cliccare sulle frecce "su" e "giù" per modificare la temperatura o il tempo di cottura. La macchina continuerà con le nuove impostazioni.

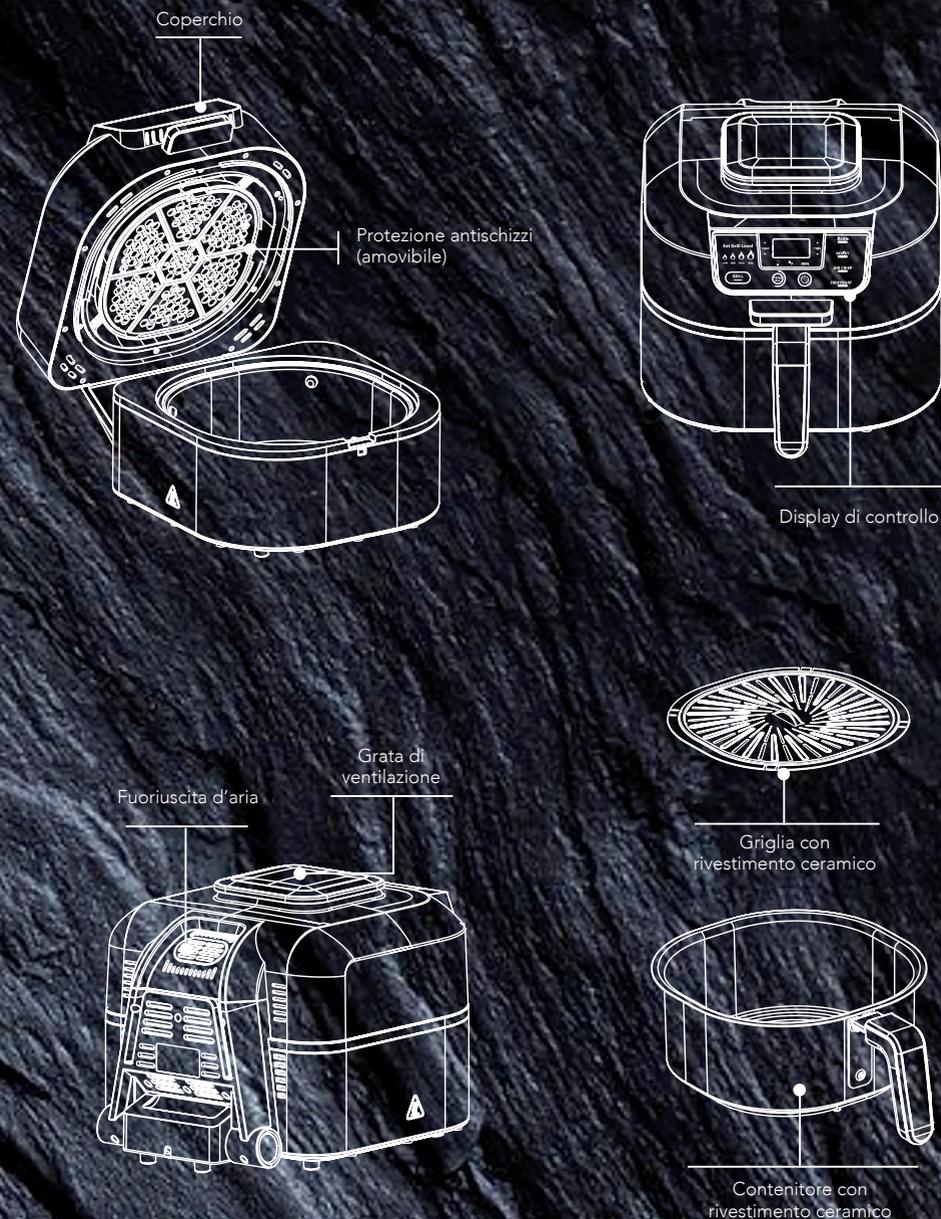
MODALITÀ DI ATTESA: quando l'unità non è utilizzata per cucinare, entrerà in modalità stand-by se il pannello di controllo non è stato utilizzato per 10 minuti.

Pulsante START/STOP: per iniziare a cucinare premere il pulsante START/STOP dopo aver selezionato temperatura e tempo di cottura.

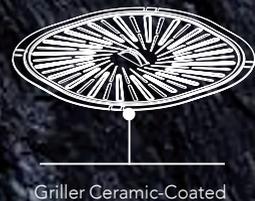
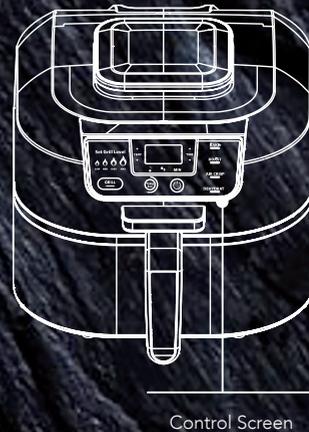
PRIMO UTILIZZO

1. Togliere dall'unità tutti i materiali di imballaggio, le etichette ed eventuali nastri adesivi.
2. Togliere dalla scatola tutti gli accessori e leggere attentamente questo manuale. La preghiamo di prestare particolare attenzione ai processi di funzionamento, avvertenze e precauzioni essenziali per evitare lesioni personali o danni agli oggetti.
3. Lavare la griglia, la protezione antischizzi, la sonda termica e il contenitore interno in acqua calda e detersivo, sciacquare bene e asciugare. La griglia, la protezione antischizzi e il contenitore interno possono essere lavati in lavastoviglie. NON lavare in lavastoviglie il pannello principale o la sonda termica.

PARTI DEL PRODOTTO



PRODUCT PARTS



INTRODUCTION ON SMOKELESS GRILL

The view of the control screen shows time in format HH:MM. The screen on the left read 20 minutes.

TYPES OF FUNCTION

GRILL: grill indoors and make even smoke, grill marks and grilled taste.

BAKE: for baking cakes and desserts.

AIR CRISP: produce crispy and crunchy with a bit oil to no oil.

DEHYFRATE: for balanced snacks dehydrate meats, nuts and vegetables.

CONTROL BUTTONS

POWER button: after plugging in the unit, push the power button to turn the unit on. Press it again when cooking prevents the current cooking task and turns the machine off.

TEMP Ace button: includes setting an alarm to your desired doneness by using the temperature probe, so that you know when the food is cooked. (Temp probe does not work with Dehydrate function).

TEMP arrows: using the TEMP arrows "up" and "down" to adjust the cooking temperature within any task. Press the grill button or use the "up" and "down" arrows to adjust the cooking temperature while using the grill feature.

NOTE: when in TEMP Ace mode, use the "up" and "down" TEMP arrows to set the alarm temperature for the sensor.

TIME arrows: using the TIME arrows "up" and "down" to change the time for cook in any setting. Changing the time isn't available when using the TEMP button.

NOTE: click the up and down arrows to change temperature or time during cooking. At those settings the machine will then resume.

START/STOP button: To start cooking press the START/STOP button after selecting temperature and time.

STANDBY MODE: when cooking is not in process, the unit will go into standby mode, if there has been no 10 minute contact with the control panel.

USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove from unit all packaging materials, promo labels and tape.
2. Remove from the box all accessories, and read this manual carefully. Please pay particular attention to operating procedures, warning and essential precautions to prevent any injury or damage to property.
3. Wash the griller, splatter guard, temp probe, and cook pot in warm, soapy water, then wash thoroughly and dry. Griller, splatter guard, and cooking pot are all suitable for dishwasher use. NEVER clean on the dishwasher the main panel, or temp probe.


by
Carlo Cracco

I N D I C E • I N D E X

ANTIPASTI STARTERS

- Kebab di salmone glassato al miso / Miso glazed salmon kebabs
Elote (mais stile street food alla messicana) / Elote (mexican style street corn)
Gamberi con chimichurri / Shrimp chimichurri

P.8

P. 10

P. 12

P. 14

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

- Bistecca con patate fritte / Steak frites
Costolette d'agnello grigliate con erbe aromatiche / Herb grilled lamb chops
Hamburger All American di manzo wagyu / All american wagyu burger
Formaggio grigliato / Ultimate grilled cheese
Branzino grigliato / Grilled branzino

P.16

P. 18

P. 20

P. 22

P. 24

P. 26

DESSERTS DESSERTS

- Pesche con gelato / Peaches & cream
French toast grigliato / Grilled french toast

P.28

P. 30

P. 32



A N T I P A S T I
S T A R T E R S





KEBAB DI SALMONE

Glassato al miso

MISO GLAZED SALMON KEBABS

Spiedini di salmone glassato al miso in una marinatura ricca di sapore umami con funghi Portobello e melanzane giapponesi. Accompagnati da un cremoso puré di cavolfiore arrostito all'aglio.

Skewered salmon glazed in a umami packed savory sweet miso marinade with baby bella mushrooms, and japanese eggplants. Served atop creamy garlic roasted cauliflower puree.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 20 min.

Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:

Per il kebab:

400 g ca. di salmone, tagliato a cubetti di 2,5 x 2,5 cm

1 tazza e mezza di funghi Portobello interi

2 melanzane giapponesi, tagliate in pezzi grandi di 1,25 cm ca.

Togarashi (a piacere, opzionale)

Spiedini

Per la marinatura:

½ tazza di miso

½ tazza di mirin

½ tazza di zucchero semolato

Per il puré di cavolfiore:

½ cavolfiore

2 spicchi d'aglio tritati

1 cucchiaino di burro

*Nota: sale e pepe q.b.

(Serves 4)

Prep Time: 20 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

For kebabs

14oz salmon, cut into 1" x 1" cubes

1 ½ cup baby bella mushrooms, whole

2 japanese eggplant, cut into ½" thick chunks Togarashi (to taste – optional)

Skewers

For marinade:

½ cup miso

½ cup mirin

½ cup granulated sugar

For cauliflower puree:

½ head cauliflower

2 cloves garlic, chopped

1 tbsp. butter

*Note: salt & pepper to taste

1. Preriscaldare il forno a 190°C. Tagliare il cavolfiore in cimette, metterle su un foglio di carta forno e spennellarle con olio d'oliva, sale e pepe. Mettere il cavolfiore nel forno, cuocere per 30 minuti.
2. Preparare il salmone e tagliarlo in cubetti di 2,5 x 2,5 cm circa. Preparare la melanzana e tagliarla in pezzi di circa 1,25 cm.
3. Mettere il salmone, i funghi e le melanzane in un piatto e iniziare a comporre gli spiedini. Prendere uno spiedino e inserirlo al centro di un pezzo di salmone. Continuare con i funghi Portobello e i pezzi di melanzana. Comporre lo spiedino aggiungendo gli ingredienti in sequenza finché non avrete utilizzato tutti i pezzi.
4. Quando le cimette di cavolfiore saranno pronte, frullarle fino a ottenere la consistenza di un puré. Mettere da parte.
5. Selezionare GRILL e regolare la temperatura nella posizione MEDIUM e il tempo a 12 minuti. Mettere gli spiedini sulla griglia facendo attenzione a non sovrapporli e chiudere il coperchio.
6. Controllare dopo 6 minuti e girare gli spiedini. Cucinare per altri 6 minuti. Servire immediatamente con il puré di cavolfiore.

1. Preheat oven to 375°. Cut head of cauliflower into florets, place on a baking sheet and sprinkle with olive oil, salt and pepper. Place cauliflower in oven and roast for 30 minutes.
2. Prep salmon and cut into 1"x1" cubes. Prep eggplant and cut into ½" thick chunks.
3. Lay salmon, eggplant and baby bella mushrooms on a dish and begin assembling skewers. Take 1 skewer and start by inserting the skewer into the center of the salmon. Proceed with baby bella mushrooms and eggplant. Skewer each ingredient consecutively, until all pieces have been used.
4. Remove cauliflower from oven and transfer to food processor. Add garlic and butter. Salt and pepper to taste. Blend until cauliflower mixture has formed into a puree. Set aside for serving.
5. Select GRILL and set temperature to MEDIUM for 12 minutes. Place skewers on grill in one layer and close hood.
6. Check after 6 minutes and flip the kebabs. Cook for another 6 minutes. Serve immediately with cauliflower puree.



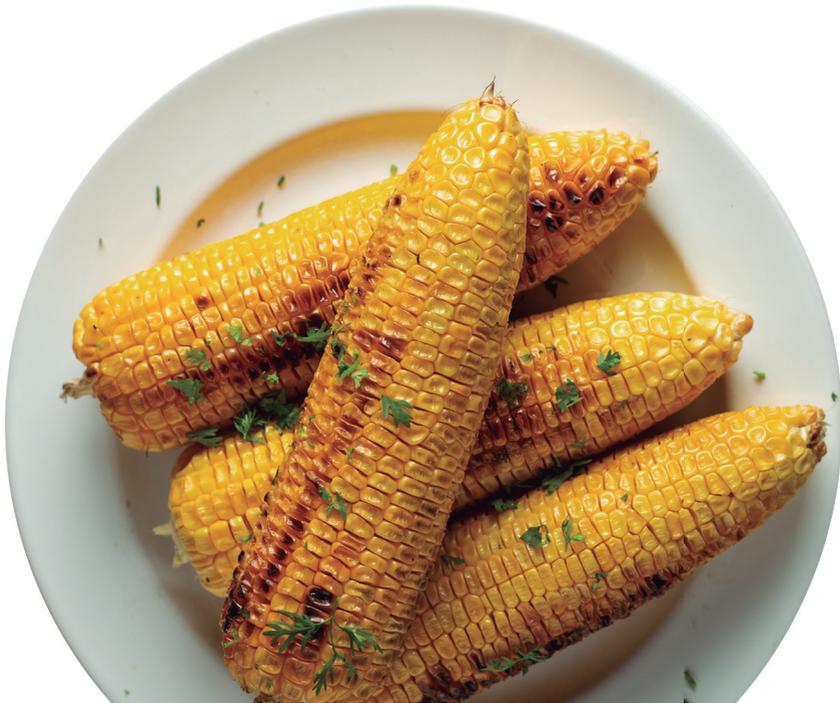
ELOTE

mais stile street food alla messicana

ELOTE (MEXICAN STYLE STREET CORN)

Pannocchia tostata nappata con una deliziosa maionese al lime e chili, cosparsa di crumble di formaggio cotija e coriandolo fresco

Grilled corn on the cob slathered with chile lime mayonnaise mixture, topped with generous sprinkle of cotija cheese crumble and fresh cilantro.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 10 min.

Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:

4 pannocchie, pulite e senza involucri esterno

½ tazza di formaggio cotija, in crumble

½ tazza di maionese

1 lime in scaglie

1 cucchiaino di chili in polvere

½ cucchiaino di aglio in polvere

½ cucchiaino di paprika affumicata

¼ di tazza di coriandolo fresco tritato

*Nota: sale e pepe q.b.

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

4 ears corn on the cob, cleaned and husks removed ½ cup cotija cheese, crumbled

½ cup mayonnaise

1 lime

1 tsp. chile powder

½ tsp. garlic powder

½ tsp. smoked paprika

¼ cup fresh cilantro, chopped

*Note: salt & pepper to taste

1. Selezionare GRILL, regolare la temperatura nella posizione HIGH (alta) e il tempo a 15 minuti. Mettere le pannocchie pulite sulla griglia senza sovrapporle e chiudere il coperchio.
2. Preparare la maionese composta. Mettere in una ciotola la maionese, il succo di un lime, il chili in polvere, l'aglio in polvere e la paprika affumicata. Mescolare bene. Sale e pepe q.b.
3. Controllare dopo 7 minuti e girare le pannocchie. Chiudere il coperchio e cucinare per altri 8 minuti.
4. Togliere le pannocchie dalla griglia. Spennellare generosamente la maionese su ogni pannocchia. Cospargerle con il formaggio cotija e il coriandolo fresco. Servire immediatamente.

1. Select GRILL and set temperature to HIGH for 15 minutes. Place cleaned corn on the grill in one layer and close hood.
2. Prepare mayonnaise mixture. In a small mixing bowl, add mayonnaise, juice of one lime, chile powder, garlic powder, and smoked paprika and mix until combined. Salt and pepper to taste.
3. Check corn after 7 minutes and flip. Close hood and cook for another 8 minutes.
4. Remove corn from grill. Using a brush, brush a generous amount of mayonnaise mixture all over each corn. Sprinkle with cotija cheese and fresh cilantro. Serve immediately.



GAMBERI

con chimichurri

SHRIMP CHIMICHURRI

Succulenti gamberi alla griglia con salsa chimichurri a base di erbe, preparata con prezzemolo, aglio, peperoncino e aceto di vino rosso.

Succulent grilled shrimp with a fresh herby chimichurri sauce made with parsley, garlic, cilantro, red peppers and red vinegar.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 10 min.

Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:

½ kg ca. di gamberi sgucciati ed eviscerati

¼ di tazza di olio EVO

¼ di tazza di prezzemolo tritato

¼ di tazza di coriandolo tritato

3 cucchiaini di vino rosso

2 cucchiaini di Sherry

2 cucchiaini di peperoncino secco

1 cucchiaino di cumino macinato

2 cucchiaini di origano secco

2-3 spicchi d'aglio tritato

2 cucchiaini di scorza di limone

Nota: sale e pepe q.b.

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

1 lb. shrimp, deshelled and deveined

¼ cup EVOO

¼ cup chopped parsley

¼ cup chopped cilantro

3 tbsp. red wine vinegar

2 tsp. Sherry

2 tsp. red pepper flakes

1 tsp. ground cumin

2 tsp. dried oregano

2-3 cloves garlic, chopped

2 tsp. lemon zest

*Note: salt & pepper to taste

1. Preparare la salsa chimichurri. In una ciotola mischiare il prezzemolo tritato, il coriandolo, l'aceto di vino rosso, lo Sherry, il peperoncino rosso, il cumino macinato, l'origano secco e l'olio EVO. Sale e pepe q.b.

2. Mettere 1/4 della salsa chimichurri nella ciotola con i gamberi. Mescolare il tutto bene, fino a quando non sarà completamente amalgamato. Aggiungere altro olio EVO secondo necessità e aggiungere un altro pizzico di sale e pepe. Lasciare il resto del chimichurri per completare il piatto.

3. Selezionare GRILL e regolare la temperatura nella posizione HIGH (alta) e il tempo a 10 minuti. Mettere i gamberi sulla griglia senza sovrapporli e chiudere il coperchio.

4. Controllare i gamberi dopo 5 minuti. Girarli, chiudere il coperchio e cucinare per il resto del tempo.

5. Togliere i gamberi dalla griglia e servire immediatamente con la salsa chimichurri. Completare con la scorza di limone.

1. Make chimichurri. In a small mixing bowl, combine chopped parsley, chopped cilantro, red wine vinegar, sherry, red pepper flakes, ground cumin, dried oregano and EVOO. Salt and pepper to taste.

2. Take ¼ of the chimichurri and place into bowl with shrimp. Mix around until well combined. Add more EVOO as needed and add another pinch of salt and pepper. Set aside remaining chimichurri for dipping.

3. Select GRILL and set temperature to HIGH for 10 minutes. Place shrimp onto grill in one single layer and close hood.

4. Check shrimp 5 minutes into cook time. Flip shrimp, close hood and cook for remainder of time.

5. Remove shrimp from grill and serve immediately with chimichurri sauce. Top with lemon zest.



SECONDI PIATTI
MAIN COURSE





BISTECCA

con patate fritte

STEAK FRITES

Controfiletto alla newyorkese alla griglia con erbe e burro all'aglio, accompagnato da patate fritte croccanti all'aglio e parmigiano.

New York Strip steak grilled and topped with fresh herb and garlic compound butter, served with crispy parmesan garlic fries.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 30 min.

Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:

4 fette di controfiletto (di circa 2 cm di spessore, 300-350 g ca.)

¼ di tazza di burro

¼ di tazza di prezzemolo fresco tritato

3-4 spicchi d'aglio tritato

3 patate Russet medie, tagliate in

spicchi di 0,5-1 cm di spessore

1/4 di tazza di Parmigiano grattugiato

2 cucchiaini di olio EVO

*Nota: sale e pepe q.b.

(Serves 4)

Prep Time: 30 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

4 New York Strip steaks

(around 3/4" thick, 10-12 oz each)

¼ cup butter

¼ cup fresh parsley, chopped

3-4 cloves garlic, chopped 3 medium

russet potatoes, cut into ¼" -½" thick

wedges

¼ cup parmesan, shredded

2 tbsp. EVOO

*Note: salt & pepper to taste

1. Lasciare che la carne raggiunga la temperatura ambiente.
2. Preparare il burro. In una ciotola, mescolare il burro ammorbidito con il prezzemolo e 1/4 di aglio tritato. Mettere il burro in un foglio di carta alimentare e formare un cilindro, girare e avvolgere il burro in senso longitudinale. Mettere in frigo e lasciare raffreddare per almeno 30 minuti.
3. Preparare le patate fritte. Sbucciare le patate e tagliarle a spicchi. Selezionare AIR CRISP, regolare la temperatura a 190°C e il tempo a 15 minuti. Salare generosamente. Mettere gli spicchi di patata nel recipiente senza sovrapporle. Spruzzare d'olio, chiudere il coperchio.
4. Controllare le patate dopo 6-7 minuti e toglierle dal recipiente. Chiudere il coperchio e cuocere per il resto del tempo. Togliere le patate dal recipiente, cospargerle di Parmigiano e di prezzemolo tritato. Aggiungere sale e pepe a piacere e mettere da parte una volta pronte.
5. Passare alla modalità grill. Selezionare GRILL e regolare la temperatura a piacere e il tempo a 12 minuti. Condire la carne con sale e pepe prima di posizionarla sulla griglia. Posizionarla sulla griglia e chiudere il coperchio.
6. Controllare dopo 5-6 minuti. Girarla e cucinare per il resto del tempo. Togliere quando è pronta e servire immediatamente con una fettona di burro alle erbe e con aglio e Parmigiano.

1. Leave New York Strip steak out to bring to room temperature.
2. Prepare compound butter. In small bowl, combine softened butter, parsley and ¼ of the chopped garlic. Place butter on a sheet of seran wrap and carefully twist and wrap butter into a log shape. Place in fridge and refrigerate for at least 30 minutes.
3. Make fries. Peel potatoes and cut into wedges. Select AIR CRISP and set temperature to 375°F for 15 minutes. Season generously with salt. Place potato wedges into crisper basket in one single layer. Spray with cooking spray and close hood.
4. Check fries 6-7 minutes into cooking and shake basket to toss fries around. Close hood and cook for the remainder of time. Remove fries from basket, top with shredded parmesan and chopped parsley. Salt and pepper to taste and set aside when done.
5. Switch to grill. Set GRILL temperature to MAX for 12 minutes. Season steak with salt and pepper just before placing on grill. Place on grill and close hood.
6. Check 5-6 minutes into cooking. Flip steak and cook for the remainder of time. Remove when done and serve immediately with a slice of compound herb butter and garlic parmesan fries.



COSTOLETTE D'AGNELLO

grigliate con erbe aromatiche

HERB GRILLED LAMB CHOPS

Costolette d'agnello con sentore di agrumi in una profumata gremolata preparata con prezzemolo, scorza di limone e aglio. Servite con patate arrosto alla paprika affumicata.

Zesty lamb chops in an aromatic gremolata sauce made with parsley, lemon zest, and garlic. Served with roasted smoked paprika potatoes.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 10 min.

Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:

12 costolette d'agnello

250 g di patate novelle

2 cucchiaini di paprika affumicata

¼ di tazza di coriandolo fresco tritato

Per la gremolata:

½ tazza di olio EVO

½ tazza di prezzemolo fresco tritato

2 spicchi d'aglio tritato

1 limone

*Nota: sale e pepe q.b.

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

12 lamb chops

½ lb baby potatoes

2 tsp. smoked paprika

¼ cup fresh cilantro, chopped

For gremolata:

½ cup EVOO

½ cup fresh parsley, chopped 2 cloves

garlic, chopped

1 lemon

*Note: salt & pepper to taste

1. Preparare la gremolata. Mescolare l'olio EVO, il prezzemolo fresco, l'aglio e il limone in una ciotola.

2. Prendere metà della gremolata e mettere a marinare le costolette d'agnello, massaggiandole in modo uniforme con la marinatura. Aggiungere più olio EVO, se necessario. Aggiungere sale e pepe a piacere. Rimettere le costolette d'agnello in frigorifero e far marinare almeno altri 15 minuti.

3. Durante la marinatura dell'agnello, preparare le patate. Selezionare AIR CRISP e regolare la temperatura a piacere e il tempo a 10-12 minuti. Condire le patate con la paprika affumicata, sale e pepe a piacere. Mettere le patate senza sovrapporle nel contenitore e chiudere il coperchio.

4. Controllare le patate dopo 5-6 minuti di cottura. Agitare il recipiente per mescolare le patate e chiudere il coperchio; cucinarle per altri 5-6 minuti. Toglierele quando sono dorate e croccanti.

5. Passare alla modalità grill. Selezionare GRILL e regolare la temperatura su HIGH (alta) e il tempo a 15 minuti. Mettere le costolette d'agnello marinate senza sovrapporle sulla griglia e chiudere il coperchio.

6. Controllare dopo 5-6 minuti di cottura. Girare le costolette e cuocere per altri 5-6 minuti. Togliere dalla griglia e servire immediatamente con il resto della gremolata e le patate.

1. Make gremolata. Combine EVOO, fresh parsley, garlic and lemon in a small mixing bowl.

2. Take ½ of the gremolata mixture and pour over lamb chops, mixing and massaging the marinade evenly thoroughly each lamb chop. Add more EVOO as needed. Salt and pepper to taste. Place lamb back in the fridge and marinate up to 15 minutes.

3. While lamb is marinating, make potatoes. Select AIR CRISP and set temperature to 375°F for 10-12 minutes. Season potatoes with smoked paprika and salt to taste. Place potatoes in one layer in the crisper basket and close hood.

4. Check potatoes 5-6 minutes into cooking time. Shake basket to toss potatoes around and close hood to cook for another 5-6 minutes. Remove once potatoes are golden brown and crisp.

5. Switch to grill. Select GRILL and set temperature to HIGH for 15 minutes. Place marinated lamb chops in one single layer onto grill and close hood.

6. Check lamb 5-6 minutes into cook time. Flip lamb and cook for another 5-6 minutes. Remove from grill and serve immediately with remaining gremolata and potatoes.



HAMBURGER ALL AMERICAN

di manzo wagyu

ALL AMERICAN WAGYU BURGER

Hamburger di manzo wagyu alla griglia, formaggio cheddar fuso, pomodoro, cipolla, cetriolini, lattuga, in due fette di pan brioche spalmate con salsa All American. Si serve accompagnato con patate fritte croccanti.

Char-grilled wagyu beef patties with crispy edges, melted sharp cheddar, sliced tomato, onion, pickles, lettuce, sandwiched between brioche buns brushed with an all american fry sauce. Served with crispy fries.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 10 min.

Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:

600 g di carne di manzo wagyu tritata, divisa in hamburger di 200 g l'uno

4 panini per hamburger di tipo pan brioche

4 fette di pomodoro

4 foglie di lattuga

burro

4 pezzi di formaggio cheddar

4 fette sottili di cipolla rossa

3 patate Russet medie, tagliate in spicchi di 0,5-1 cm di spessore.

Per la salsa delle patate:

2 cucchiaini di maionese

1 cucchiaino di ketchup

2 cucchiaini di senape

1 cucchiaino di liquido dei cetriolini (dal vasetto)

1 cucchiaino di cetriolini tagliati

*Nota: sale e pepe q.b.

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

1 lb. ground wagyu beef, separated into ¼ lb. patties

4 brioche burger buns

4 slices tomato

4 pieces lettuce

butter

4 pieces cheddar cheese

4 thin slices red onion

3 medium russet potatoes, cut into ¼" -½" thick wedges

For fry sauce:

2 tbsp. mayonnaise

1 tbsp. ketchup

2 tsp. mustard

1 tsp. pickle juice (from jar)

1 tbsp. chopped pickles

*Note: salt & pepper to taste

1. Preparare le patate fritte. Sbucciare le patate e tagliarle a spicchi. Selezionare AIR CRISP e regolare la temperatura a 190°C e il tempo a 15 minuti. Salare generosamente. Mettere gli spicchi di patate nel contenitore interno senza sovrapporli. Spruzzare d'olio e chiudere il coperchio.

2. Controllare le patate dopo 6-7 minuti. Chiudere il coperchio e cuocere per il resto del tempo. Togliere le patate dal recipiente e metterle da parte una volta pronte.

3. Passare alla modalità grill. Selezionare GRILL, regolare la temperatura al massimo e il tempo a 12 minuti. Mettere gli hamburger sulla griglia, salare e chiudere il coperchio.

4. Durante la cottura degli hamburger preparare la salsa. Mescolare la maionese, il ketchup, la senape, il liquido dei cetriolini e i cetriolini tagliati in una ciotola piccola. Mettere da parte.

5. Controllare gli hamburger dopo 5-6 minuti di cottura. Girarli e cucinare per altri 5-6 minuti. Togliere gli hamburger dalla griglia quando sono pronti e mettere da parte.

6. Selezionare GRILL e regolare la temperatura sulla posizione LOW (bassa) e il tempo a 5 minuti. Mettere le fette di pan brioche a testa in su sulla griglia. Mettere le fette di formaggio su una metà delle fette di pane e chiudere il coperchio per cuocere. Togliere quando è pronto.

7. Assemblare l'hamburger. Spalmare una quantità generosa di salsa, aggiungere una foglia di lattuga, cipolla e cetriolini, e chiudere l'hamburger con l'altra metà del panino. Mettere la salsa in una ciotolina per il dipping delle patatine fritte. Servire immediatamente con le patatine fritte e la salsa per le patate.

1. Make fries. Peel potatoes and cut into wedges. Select AIR CRISP and set temperature to 375°F for 15 minutes. Season generously with salt. Place potato wedges into crisper basket in one single layer. Spray with cooking spray and close hood.

2. Check fries 6-7 minutes into cooking and shake basket to toss fries around. Close hood and cook for the remainder of time. Remove fries from basket and set aside when done.

3. Switch to grill. Select GRILL and set temperature to max for 12 minutes. Place patties on grill, season with salt and close hood.

4. While patties are cooking. Make fry sauce. Combine mayonnaise, ketchup, mustard, pickle juice and chopped pickles in a small bowl. Set aside.

5. Check patties 5-6 minutes into cooking time. Flip patties and continue cooking for about 5-6 minutes. Remove patties when done and set aside.

6. Select GRILL again and set temperature to LOW for 5 minutes. Place burger buns face up on grill. Place cheese slices on half of buns and close hood to cook. Remove when cook is done.

7. Assemble burger. Slather a generous amount on fry sauce on side of bun without cheese. Place patty on side of bun with cheese, layer with tomato, lettuce, onion and pickle and close burger with other side of bun. Prepare fry sauce in a dipping bowl for fries. Serve immediately with fries and fry sauce.



FORMAGGIO

alla griglia

ULTIMATE GRILLED CHEESE

Formaggio fuso e cremoso, fontina e gouda in un sandwich di pane bianco classico spalmato di burro, aioli e senape.

Goosey melted cheddar, fontina and gouda sandwiched between classic white bread brushed with butter, garlic aioli and mustard.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 10 min.

Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:

8 fette di pane in cassetta bianco
 ¼ di tazza di burro morbido (aggiungerne di più se necessario)
 2 tazze di formaggio cheddar grattugiato
 2 tazze di formaggio fontina grattugiato
 1 tazza di formaggio gouda grattugiato
 1 cucchiaio di amido di mais
 2 cucchiaini di aglio in polvere
 2 cucchiaini di paprika
 4 cucchiaini di maionese
 1 spicchio d'aglio grande
 senape (a piacere)
 *Nota: sale e pepe q.b.

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

8 slices white bread
 ¼ cup butter, softened (add more if necessary)
 2 cups cheddar, shredded
 2 cups fontina, shredded
 1 cup gouda, shredded
 1 tbsp. cornstarch
 2 tsp. garlic powder
 2 tsp. paprika
 4 tbsp. mayonnaise
 1 large clove garlic
 mustard (to taste)
 *Note: salt & pepper to taste

1. In una ciotola media mescolare il cheddar grattugiato, la fontina e il gouda con l'amido di mais, l'aglio in polvere e la paprika. Sale e pepe q.b.
2. Preparare la salsa aioli. In una ciotola piccola, mescolare aglio e maionese. Salare a piacere.
3. Spalmare su un lato della fetta del pane in cassetta un'abbondante quantità di burro. Sull'altro lato spalmare abbondantemente aioli e senape. Mettere da parte.
4. Selezionare GRILL, regolare la temperatura sulla posizione MEDIUM e il tempo a 15 minuti. Mettere quattro pezzi di pane sulla griglia con il lato imburrato verso il basso. Dividere il mix di formaggi grattugiati in 4 parti uguali e metterlo su ogni fetta di pane. Chiudere il sandwich con la parte restante del pane, con il lato della senape e aioli all'interno e il lato del burro all'esterno. Chiudere il coperchio.
5. Controllare dopo 6-7 minuti di cottura. Girare i sandwich. Chiudere il coperchio e cuocere per il resto del tempo. Servire immediatamente.

1. In a medium size mixing bowl, combine grated cheddar, fontina and gouda with cornstarch, garlic powder and paprika. Salt and pepper to taste.
2. Prepare garlic aioli. In a small bowl, combine garlic and mayonnaise. Salt to taste.
3. Slather one side of white bread with a generous amount of butter. On the other side, slather a generous amount of mustard and garlic aioli. Set aside.
4. Select GRILL and set temperature to MEDIUM for 15 minutes. Place 4 pieces of bread on to grill butter side down. Portion shredded cheese mixture into 4 and sprinkle an equal portion over each slide of bread. Close sandwich with remaining slide of bread, mustard and garlic aioli side facing in, and butter side facing out. Close hood.
5. Check 6-7 minutes into cooking time. Flip sandwich. Close hood and cook for the remainder of time. Serve immediately.



BRANZINO

alla griglia

GRILLED BRANZINO

Branzino grigliato al sentore di limone e timo servito con patate fingerling arrosto.

Aromatic whole branzino grilled with lemon and thyme with crispy roasted fingerling potatoes.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 5 min.

Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:

3 branzini interi (approssimativamente da 750 g - 1 kg ciascuno)

2 limoni

3 rametti di timo fresco

1-2 cucchiari di olio EVO

*Nota: sale e pepe q.b.

(Serves 4)

Prep Time: 5 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

3 whole branzino (roughly 1.5 - 2lb each)

2 lemon

3 sprigs fresh thyme

1-2 tbsp. EVOO

*Note: salt & pepper to taste

1. Preparare le patate. Selezionare AIR CRISP e regolare la temperatura a 190°C e il tempo a 10-12 minuti. Salare le patate a piacere. Mettere le patate su un solo strato nel recipiente e chiudere il coperchio.
2. Controllare le patate dopo 5-6 minuti di cottura. Agitare il recipiente per mescolarle, chiudere il coperchio e cuocere altri 5-6 minuti. Togliere quando sono dorate e croccanti.
3. Asciugare il pesce con carta da cucina. Riempirlo con un rametto di timo e tre fette di limone, poi condirlo con sale, pepe e olio.
4. Selezionare GRILL, regolare la temperatura sulla posizione HIGH (alta) e il tempo a 12 minuti. Posizionare con cura il pesce intero sulla griglia e chiudere il coperchio.
5. Controllare dopo 5-6 minuti di cottura. Girare il pesce con attenzione usando una spatola. Chiudere il coperchio e cuocere per il resto del tempo. Servire immediatamente con le patate croccanti.

1. Make potatoes. Select AIR CRISP and set temperature to 375°F for 10-12 minutes. Season potatoes with salt to taste. Place potatoes in one layer in the crisper basket and close hood.
2. Check potatoes 5-6 minutes into cooking time. Shake basket to toss potatoes around and close hood to cook for another 5-6 minutes. Remove once potatoes are golden brown and crisp.
3. Pat fish dry with paper towels. Stuff inside of fish with a sprig of thyme and 3 lemon slices. Salt fish generously.
4. Select GRILL and set temperature to HIGH for 12 minutes. Place whole fish on to grill carefully and close hood.
5. Check 5-6 minutes into cooking. Flip fish carefully with a fish spatula. Close hood and cook for the remainder of time. Serve immediately with crispy potatoes.



D E S S E R T
D E S S E R T S





PESCHE

con gelato

PEACHES & CREAM

Sinfonia di succose pesche gialle e gelato alla vaniglia artigianale, con un tocco di miele, more, basilico fresco e granella di pistacchio.

A symphony of warm juicy grilled yellow peaches and cold home-made vanilla bean ice cream, honey drizzle, blackberries, fresh basil, and chopped pistachio.



(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 5 min.

Tempo di cottura: 8 min.

Ingredienti:

2 pesche gialle mature tagliate a metà e denocciolate

4 palline di gelato alla vaniglia
una manciata di more

4-5 foglie di basilico fresco

1-2 cucchiari di granella di pistacchio

Miele (aggiungere a piacere)

(Serves 4)

Prep Time: 5 min

Cook Time: 8 min

Ingredients:

2 ripe yellow peaches, halved and pitted
4 scoops vanilla bean ice cream Handful
blackberries

4-5 fresh basil leaves

1-2 tbsp. pistachios, chopped

Honey (drizzle to taste)

1. Selezionare GRILL e regolare la temperatura sulla posizione HIGH (alta) e il tempo a 8 minuti. Posizionare ogni metà delle pesche sulla griglia con il lato interno verso l'alto. Chiudere il coperchio.
2. Togliere le pesche al termine della cottura e appoggiarle su un piatto. Servire con una pallina di gelato, spolverare con la granella di pistacchio. Aggiungere un po' di miele e il basilico. Decorare il piatto con le more fresche e servire.

1. Select GRILL and set temperature to HIGH for 8 minutes. Place each half of the peaches flesh side down on the grill. Close hood.
2. Remove peaches once cook is done and place on a serving plate. Place 1 scoop of ice cream on the plate, sprinkle with chopped pistachios. Top peach with a drizzle of honey and basil. Place fresh blackberries on the plate and serve immediately.



FRENCH TOAST

alla griglia

GRILLED FRENCH TOAST

Il classico french toast, ma alla griglia. Decorato con banane, fragole fresche, more, sciroppo d'acero e una noce di burro.

The classic french toast – but grilled. Topped with bananas, fresh strawberries, blackberries, maple syrup, and finished with a knob of butter.



(Per 4 persone)
Tempo di preparazione: 10 min.
Tempo di cottura: 10 min.

Ingredienti:
8 fette di pan brioche
3 uova
2 tazze di latte
2 cucchiaini di cannella macinata
1 cucchiaino di noce moscata
1 cucchiaino di pimento
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
2 cucchiaini di zucchero semolato
1 banana grande
Una manciata di fragole
Una manciata di more
Sciroppo d'acero (da aggiungere a piacere)
burro (a piacere)

(Serves 4)
Prep Time: 10 min
Cook Time: 10 min
Ingredients:
8 pieces brioche bread
3 eggs
2 cups milk
2 tsp. ground cinnamon
1 tsp. nutmeg
1 tsp. allspice
1 tsp. vanilla extract
2 tsp. granulated sugar
1 large banana
Handful of strawberries
Handful of blackberries
Maple syrup (drizzle to taste)
Butter (to taste)

1. In un piatto fondo, mescolare 2 tazze di latte, 3 uova, cannella, noce moscata, pimento, estratto di vaniglia e zucchero. Mescolare bene.
2. Selezionare GRILL e regolare la temperatura sulla posizione HIGH (alta) e il tempo a 10 minuti. Mentre si sta preriscaldando la griglia, prendere le fette di pane e inzupparle nel composto di latte e uova. Posizionare il pane in un solo strato sulla griglia. Consiglio: non inzuppare il pane fin quando non si è sul punto di metterlo sulla griglia.
3. Controllare dopo 5 minuti di cottura. Girare tutte le fette di pane e cuocere per il tempo rimanente.
4. Posizionare il french toast sul piatto di portata. Decorare con le fragole fresche, i pezzi di banana e le more. Aggiungere lo sciroppo d'acero e aggiungere una noce di burro su ogni toast. Servire immediatamente.

1. In a shallow dish, combine 2 cups milk, 3 eggs, cinnamon, nutmeg, allspice, vanilla extract and granulated sugar. Mix well.
2. Select GRILL and set temperature to HIGH for 10 minutes. While grill is preheating, take each piece of bread and soak in milk and egg mixture. Place bread in a single layer on grill. May need to grill in separate batches. Tip: do not soak bread until just about ready to place onto grill.
3. Check 5 minutes into cooking time. Flip each piece of bread and cook for the remainder of time.
4. Place french toast onto serving plate. Top with fresh strawberries, bananas, blackberries. Drizzle with maple syrup and add a dollop of butter onto each toast. Serve immediately.



BERGNER®

BERGNER ITALY Srl

Via Annibali, 31/L,
62100, Macerata

Tel: + 39 0733 165 4276

Email: info.italia@bergnereurope.com




MasterPRO
by
Carlo Cracco

Masterpro by Carlo Cracco è un marchio di Bergner Italy Srl



www.masterproitalia.it

