



MasterPRO
The professional choice

Recetas
COCCINA
COMO UN CHEF

COOK LIKE A CHEF







CREATIVIDAD, INNOVACIÓN Y CIENCIA EN LA COCINA

CREATIVITY, INNOVATION & SCIENCE IN THE KITCHEN

El **Cook & Chef Institute** es una fundación compuesta por figuras del mundo de la alta cocina internacional, y Bergner, que se han unido para compartir el pensamiento estratégico sobre la cocina y la innovación tecnológica en utensilios de cocina.

The **Cook & Chef Institute** is a Foundation comprised of figures from the world of international haute cuisine and Bergner who have come together to share strategic thinking about cooking and technological innovation in kitchenware.

"Nuestra misión es garantizar la innovación a nivel internacional en productos de cocina que contribuyen a mejorar las artes culinarias, con atención a la nutrición, la salud y el bienestar de la gente, poniendo a su disposición productos de primera calidad".

"Our mission is to guarantee innovation internationally in kitchenware products which contribute towards improving the culinary arts, with attention paid to people's nutrition, health and well-being by making top quality products available to them."



Querido cliente,

Le agradecemos la confianza que ha depositado al adquirir uno de nuestros productos Masterpro Kitchen Robots.

Esperamos, desde el Departamento de desarrollo de producto de Masterpro, que su compra le resulte satisfactoria, y que tanto si disfruta en su cocina en casa cocinando para su familia, amigos, como si elabora sus recetas para otras personas en su local, estos nuevos aparatos que hemos desarrollado de la mano de profesionales del sector, le sean de gran ayuda, y optimicen su tiempo, para que pueda preparar sus recetas tradicionales de manera más efectiva y simple, y también, por que no, le ayuden a disponer de más tiempo libre para disfrutar en la mesa con sus seres queridos.

Muchas gracias de nuevo por su confianza y esperamos que disfruten de este robot tanto como nosotros hemos disfrutado desarrollándolo, y por su puesto, recordarles que ante cualquier duda, problema o sugerencia, estaremos encantados de atenderle.

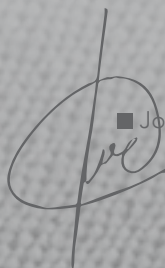
■ José Miguel Merino

Dear customer,

We thank you for the trust you have placed in purchasing one of our Masterpro Kitchen Robots products.

We hope, from the Masterpro Product Development Department, that your purchase is satisfactory to you, and that whether you enjoy cooking for your family or friends in your kitchen at home, or if you prepare your recipes for other people in your local, these new devices that we have developed with the help of professionals in the sector, are of great help to you, and optimize your time, so that you can prepare your traditional recipes more effectively and simply, and also, why not, help you to have more free time to enjoy at the table with your loved ones.

Thank you again for your trust and we hope you enjoy this robot as much as we have enjoyed developing it, and of course, we remind you that if you have any questions, problems or suggestions, we will be happy to assist you.

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping loop and a vertical line that crosses it.

■ José Miguel Merino

FUNCIONAMIENTO DE PARRILLA SIN HUMO

La pantalla de control muestra la hora en formato HH:MM.

La pantalla de la izquierda indica 20 minutos.

TIPOS DE FUNCIÓN

GRILL: Use el grill en casa con poco humo, marcas de grill y sabor a parrilla.

BAKE: Para elaboración de tartas y postres.

AIR CRISP: Terminación crujiente con poco aceite o sin aceite.

DEHYDRATE: Para snacks equilibrados, carnes deshidratados, frutos secos y verduras.

BOTONES DE MANDO

Botón de ENCENDIDO: Después de conectar la unidad, pulsar el botón de encendido para encenderla. Volverlo a pulsar al cocinar detiene la ejecución de la actual tarea de cocinado y desconecta la máquina.

Botón TEMP Ace: Incluye la configuración de una alarma para el punto deseado mediante la utilización de la sonda de temperatura, de modo que se pueda saber cuando el alimento está listo. (La sonda de temp no funciona con la función Deshidratar).

Flechas de TEMP: utilizar las flechas de TEMP "arriba" y "abajo" para ajustar la temperatura de cocción en cualquier tarea. Pulsar el botón de grill o utilizar las flechas "arriba" y "abajo" para ajustar la temperatura de cocción mientras se usa la característica de grill.

NOTA: Cuando esté en modo TEMPO Ace, utilizar las flechas de TEMP "arriba" y "abajo" para ajustar la temperatura de la alarma para el sensor.

Flechas de TIME: Utilizar las flechas de TIME "arriba" y "abajo" para cambiar el tiempo de cocción en cualquier configuración. El cambio de tiempo no está disponible cuando se utiliza el botón de TEMP.

NOTA: Hacer clic en las flechas arriba y abajo para modificar la temperatura o el tiempo durante el cocinado. La máquina continuará con los nuevos ajustes.

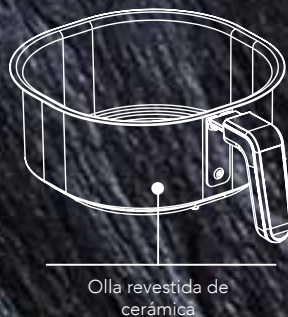
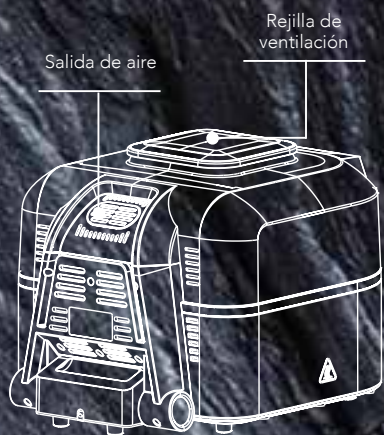
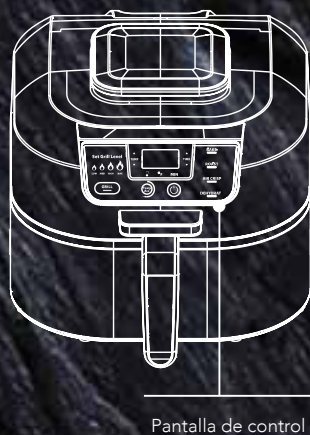
MODO DE ESPERA: Cuando no se esté utilizando para cocinar, la unidad entrará en modo de espera, si no ha habido contacto de 10 minutos con el panel de control.

Botón START/STOP: Para iniciar el cocinado pulsar el botón START/STOP después de seleccionar la temperatura y el tiempo.

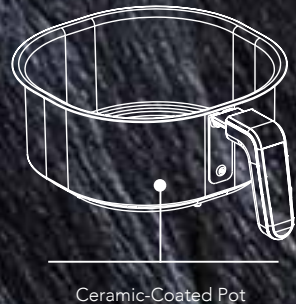
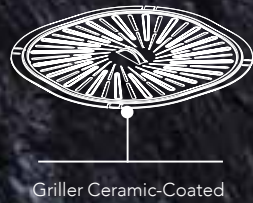
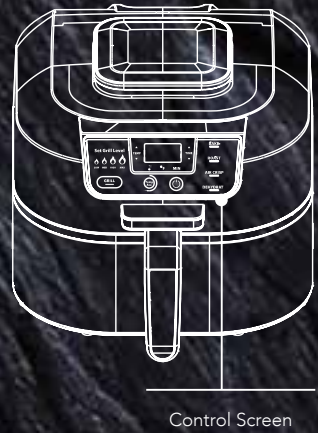
PRIMER USO

1. Retirar de la unidad todos los materiales de embalaje, etiquetas y cintas publicitarias. 2. Retirar de la caja todos los accesorios y leer atentamente este manual. Rogamos preste especial atención a los procedimientos de funcionamiento, advertencias y precauciones esenciales para evitar lesiones o daños a la propiedad. 3. Lavar la parrilla, la protección antisalpicaduras, la sonda de temperatura y la olla de cocinar en agua caliente jabonosa, a continuación enjuagar bien y secar. La parrilla, la protección antisalpicadura y la olla de cocinar son aptos para uso en lavavajillas. NO limpiar en el lavavajillas el panel principal o la sonda de temp.

PIEZAS DEL PRODUCTO



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.

I N D I C E • I N D E X

ENTRANTES STARTERS

Kebabs de salmón glaseado con miso / Miso glazed salmon kebabs	P. 14
Elote (maíz de la calle al estilo mexicano) / Elote (mexican style street corn)	P. 16
Langostinos con chimichurri / Shrimp chimichurri	P. 18

PRINCIPALES MAIN COURSE

Patatas fritas con bistec / Steak frites	P. 22
Chuletas de cordero a la parrilla con hierbas aromáticas / Herb grilled lamb chops	P. 24
Hamburguesa de ternera wagyu all american / All american wagyu burger	P. 26
Queso a la parrilla / Ultimate grilled cheese	P. 28
Branzino a la parrilla / Grilled branzino	P. 30

POSTRES DESERTS

Melocotón con nata / peaches & cream	P. 34
Tostada francesa a la parrilla / Grilled french toast	P. 36



MasterPRO

The professional choice

En **MasterPRO**, estamos constantemente aumentando nuestros conocimientos a través de la **investigación, el estudio y la experiencia**. Esta actitud de mejora continua es posible gracias a la profesionalidad y meticulosidad con la que MasterPRO afronta el reto de llevar la cocina profesional a los hogares de los amantes de la gastronomía.

MasterPRO aplica los procesos de producción más profesionales, cuidando el diseño y la fabricación para cumplir con **los estándares de calidad más exigentes** y prestando la **máxima atención a los detalles**, lo que supone un verdadero cambio en el mundo de la cocina.

Todos los productos de la marca MasterPRO han sido testados por la fundación Cook&Chef Institute, pasando previamente una auditoría de nuestros chefs, reforzando así la seguridad alimentaria en la cocina.

At **MasterPRO**, we are constantly increasing our knowledge through **research, study and experience**. This attitude of continuous improvement is possible thanks to the professionalism and meticulousness with which MasterPRO faces the challenge of taking professional cuisine into foodies' homes.

MasterPRO applies **the most professional production processes**, while taking care of the design and manufacturing in order to comply with the most demanding quality standards, and paying the closest possible attention to detail, thus bringing **a real change to the world of cooking**.

All products from MasterPRO has been tested by Cook&Chef Institute, which have been subject to a prior comprehensive audit by a committee of chefs from the Institute, to reinforcing food safety guarantees for consumers.





E N T R A N T E S
S T A R T E R S





KEBABS DE SALMÓN

glaseado con miso

MISO GLAZED SALMON KEBABS

Guiso de salmón glaseado en una marinada de miso llena de dulce y sabroso umami con champiñones Portobella, y berenjenas japonesas. Acompañado de puré de coliflor tostada con ajo cremoso.

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 20 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

Para los kebabs:

400 g aprox. de salmón, cortado a dados de 2,5 x 2,5 cm

1 taza y media de setas Portobello, enteras

2 berenjenas japonesas, cortadas en trozos gruesos de 1,25 cm aprox.

Togarashi (al gusto, opcional)

Brochetas

Para la marinada

½ taza de miso ½ taza de mirin

½ taza de azúcar granulado

Para el puré de coliflor

1/2 coliflor

2 dientes de ajo, picados

1 cda. de mantequilla

*Nota: Sal y pimienta al gusto

(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. Precalentar el horno a 375 ° C. Cortar la coliflor en floretes, ponerlos sobre un papel de hornear y rociarlos con aceite de oliva, sal y pimienta. Una vez puesta la coliflor en el horno, asar durante 30 minutos.
2. Preparar el salmón y cortarlo en dados de 2,5 x 2,5 cm aprox. Preparar la berenjena y cortarla en trozos gruesos de 1,25 cm aprox.
3. Extender el salmón, la berenjena y las setas Portobello en una fuente y empezar a montar las brochetas. Tomar una brocheta y empezar insertando la brocheta en el centro del salmón. Continuar con las setas Portobello y la berenjena. Montar cada ingrediente de forma consecutiva en la brocheta hasta que se hayan utilizado todas las piezas.
4. Retirar la coliflor del horno y pasarla al procesador de alimentos. Añadir ajo y mantequilla. Sal y pimienta al gusto. Triturar hasta que la mezcla de coliflor se haya convertido en puré. Reservar para servir.
5. Seleccionar GRILL y ajustar la temperatura en la posición MEDIUM durante 12 minutos. Colocar las brochetas sobre la parrilla en una sola capa y cerrar la cubierta.
6. Comprobar transcurridos 6 minutos y dar la vuelta a los kebabs. Cocinar durante otros 6 minutos. Servir inmediatamente con el puré de coliflor.

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

maíz de la calle al estilo mexicano

ELOTE (MEXICAN STYLE STREET CORN)

Maíz tostado en mazorca untado abundantemente con una mezcla de mayonesa de lima de chile, espolvoreado generosamente con un crumble de queso cotija y cilantro fresco.

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

4 mazorcas de maíz, limpias y sin cáscara, ½ taza de queso cotija, en crumble

½ taza de mayonesa

1 lima

1 cdta. de chile en polvo

½ cdta. de ajo en polvo

½ cdta. paprika ahumada

¼ taza de cilantro fresco picado

*Nota: Sal y pimienta al gusto

(Serves 4)

Prep Time: 10 min

Cook Time: 10 min

Ingredients:

4 ears corn on the cobb, 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. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición ALTO durante 15 minutos. Colocar el maíz limpio sobre la parrilla en una sola capa y cerrar la cubierta.
2. Preparar la mezcla de la mayonesa. En un bol de mezclas pequeño, añadir mayonesa, el zumo de una lima, el chile en polvo, el ajo en polvo y la paprika ahumada y mezclar bien. Sal y pimienta al gusto
3. Comprobar el maíz transcurridos 7 minutos y darle la vuelta. Cerrar la cubierta y cocinar durante otros 8 minutos.
4. Retirar el maíz de la parrilla. Con un pincel, extender una cantidad generosa de mayonesa sobre cada maíz. Espolvorear el queso cotija y el cilantro fresco. Servir inmediatamente.

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 power, 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.



LANGOSTINOS

con chimichurri

SHRIMP CHIMICHURRI

Suculentos langostinos a la parrilla con una salsa de chimichurri a base de hierbas naturales elaborada con perejil, ajo, cilantro, pimientos rojos y vinagre de vino tinto.

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

1/2 kg de langostinos aprox, sin cáscara

y desvenados ¼ de taza de AOVE

¼ taza de perejil picado

¼ de taza de cilantro picado

3 cda. vinagre de vino tinto

2 cda. Jerez

2 cda. pimienta roja en copos

1 cda. comino molido

2 cda. orégano seco

2-3 dientes de ajo, picado

2 cda. corteza de limón.

Nota: Sal y pimienta al gusto

(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. Elaborar la salsa chimichurri. En un bol de mezclas pequeño, mezclar el perejil picado, el cilantro, el vinagre de vino tinto, el jerez, los copos de pimienta roja, el comino molido, el orégano seco y el AOVE. Sal y pimienta al gusto
2. Colocar 1/4 de la salsa chimichurri en el bol con el langostino. Mezclarlo todo bien hasta que esté bien mezclado. Añadir más AOVE según sea necesario y añadir otra pizca de sal y pimienta. Reservar el resto del chimichurri para dippear.
3. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición HIGH (alta) durante 10 minutos. Colocar el langostino sobre la parrilla en una sola capa y cerrar la cubierta.
4. Comprobar el langostino a los 5 minutos del cocinado. Dar la vuelta al langostino, cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo.
5. Retirar el langostino de la parrilla y servir de inmediato junto con la salsa chimichurri. Rematar con la corteza de limón.

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.





PRINCIPALES
MAIN COURSE





PATATAS FRITAS

con bistec

STEAK FRITES

Bistec estilo Nueva York a la parrilla con finas hierbas y mantequilla de ajo, acompañado de patatas fritas crujientes con ajo y parmesano.

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 30 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

4 filetes al estilo Nueva York (aprox. 2 cm de grosor, 300-350 g aprox) ¼ taza de mantequilla

¼ de taza de perejil fresco picado

3-4 dientes de ajo, picados 3 patatas rojizas medianas, cortadas en gajos de

0,5-1 cm de grosor ¼ taza de queso parmesano rallado

2 cda. AOVE

*Nota: Sal y pimienta al gusto

(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. Dejar que el bistec estilo Nueva York alcance temperatura ambiente.
2. Preparar la mantequilla mezclada. En un bol pequeño, mezclar la mantequilla ablandada, el perejil y 1/4 del ajo picado. Colocar la mantequilla sobre una hoja de papel de estraza y girar y envolver la mantequilla en sentido longitudinal. Colocar en el frigorífico y enfriar durante 30 minutos como mínimo.
3. Elaborar las patatas fritas. Pelar las patatas y cortarlas en gajos. Seleccionar AIR CRISP y ajustar la temperatura a 190 °C durante 15 minutos. Sazonar con sal generosamente. Colocar los gajos de patata en el recipiente para verduras en una única capa. Rociar con el spray de cocinar y cerrar la cubierta.
4. Comprobar las patatas a los 6-7 minutos del cocinado y remover el recipiente para que se mezclen bien las patatas. Cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo. Retirar las patatas del recipiente, decorar por encima con el queso parmesano y el perejil picado. Salpimentar al gusto y reservar cuando estén listas.
5. Cambiar a grill. Seleccionar GRILL y ajustar la temperatura en la posición MAX (máxima) durante 12 minutos. Sazonar el bistec con sal y pimienta justo antes de colocarlo en la parrilla. Colocar en la parrilla y cerrar la cubierta.
6. Comprobar a los 5-6 minutos del cocinado. Dar la vuelta al bistec y cocinar el resto del tiempo. Retirar cuando esté listo y servir de inmediato con una rodaja de mantequilla de hierbas y patatas fritas con ajo y parmesano.

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.



CHULETAS DE CORDERO

a la parrilla con hierbas aromáticas

HERB GRILLED LAMB CHOPS

Chuletas de cordero con un toque cítrico en una salsa aromática de gremolata elaborada con perejil, corteza de limón y ajo. Se sirve con patatas asadas con paprika ahumada.

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

12 chuletas de cordero

250 g de patatas baby

2 cda. de paprika ahumada

¼ de taza de cilantro fresco picado

Para la gremolata

½ taza de AOVE

½ taza de perejil fresco, picado, 2

dientes de ajo, picado

1 limón

*Nota: Sal y pimienta al gusto

(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. Elaborar la gremolata. Mezclar el AOVE, el perejil fresco, el ajo y el limón en un bol de mezclas pequeño.
2. Tomar 1/2 de la mezcla de la gremolata y echar las chuletas de cordero mezclando bien la marinada de forma uniforme por cada chuleta de cordero. Añadir más AOVE según sea necesario. Sal y pimienta al gusto Colocar de nuevo el cordero en el frigorífico y marinar hasta 15 minutos.
3. Mientras se marina el cordero, elaborar las patatas. Seleccionar AIR CRISP y ajustar la temperatura a 190°C durante 10-12 minutos. Sazonar las patatas con paprika ahumada y sal al gusto. Colocar las patatas en una sola capa en el recipiente para verduras y cerrar la cubierta.
4. Comprobar las patatas a los 5-6 minutos del cocinado. Agitar el recipiente para mezclar las patatas y cerrar la cubierta para cocinarlas durante otros 5-6 minutos. Retirar cuando las patatas estén doradas y crujientes.
5. Cambiar a grill. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición HIGH (alta) durante 15 minutos. Colocar las chuletas de cordero marinadas en una sola capa sobre la parrilla y cerrar la cubierta.
6. Comprobar el cordero a los 5-6 minutos del cocinado. Dar la vuelta al cordero y cocinar durante otros 5-6 minutos. Retirar de la parrilla y servir inmediatamente con el resto de la gremolata y las patatas.

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.



HAMBURGUESA DE TERNERA

wagyu all american

ALL AMERICAN WAGYU BURGER

Hamburguesas de ternera wagyu a la parrilla con los bordes crujientes, queso cheddar fundido, rodaja de tomate, cebolla, pepinillos, lechuga, en dos rebanadas de pan brioche untadas con salsa de patatas All American. Se sirve acompañada de patatas fritas crujientes.

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.





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

600 g de carne de ternera wagyu picada,

dividida en hamburguesas de 200 g 4

panecillos de hamburguesa tipo brioche

4 rodajas de tomate

4 piezas de lechuga mantequilla

4 piezas de queso cheddar

4 rodajas finas de cebolla roja

3 patatas medianas rojizas, cortadas en gajos de 0,5-1 cm de espesor

Para la salsa de patatas

2 cda. de mayonesa

1 cda. de ketchup

2 cda. de mostaza

1 cda. de jugo de pepinillos (del bote) 1 cda.

pepinillos cortados

*Nota: Sal y pimienta al gusto

(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 butter lettuce

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. Elaborar las patatas fritas. Pelar las patatas y cortarlas en gajos. Seleccionar AIR CRISP y ajustar la temperatura a 190 °C durante 15 minutos. Sazonar con sal generosamente. Colocar los gajos de patata en el recipiente para verduras en una única capa. Rociar con el spray de cocinar y cerrar la cubierta.

2. Comprobar las patatas a los 6-7 minutos del cocinado y remover el recipiente para que se mezclen bien las patatas. Cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo. Retirar las patatas del recipiente y reservar cuando estén listas.

3. Cambiar a grill. Seleccionar GRILL y ajustar la temperatura al máximo durante 12 minutos. Colocar las hamburguesas sobre la parrilla, sazonar con sal y cerrar la cubierta.

4. Cuando las hamburguesas se estén cocinando. Elaborar la salsa. Mezclar la mayonesa, el ketchup, la mostaza, el jugo de los pepinillos y los pepinillos cortados en un bol pequeño. Reservar.

5. Comprobar las hamburguesas a los 5-6 minutos del cocinado. Dar la vuelta a las hamburguesas y cocinar durante otros 5-6 minutos. Retirar las hamburguesas cuando estén hechas y reservar.

6. Seleccionar GRILL y ajustar la temperatura en la posición LOW (baja) durante 5 minutos. Colocar los panecillos de hamburguesa boca arriba sobre la parrilla. Poner las rodajas de queso sobre la mitad de los panecillos y cerrar la cubierta para cocinar. Retirar cuando esté listo el cocinado.

7. Montar la hamburguesa. Extender una generosa cantidad de salsa sobre el lado del panecillo que no lleva queso. Colocar la hamburguesa sobre el lado del panecillo con queso, una capa de tomate, lechuga, cebolla y pepinillos y cerrar la hamburguesa con la otra parte de panecillo. Preparar la salsa en un bol de dipear para patatas fritas. Servir inmediatamente con patatas fritas y salsa de patatas.

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.



QUESO

a la parrilla

ULTIMATE GRILLED CHEESE

Queso fundido y viscoso, fontina y gouda en sandwich de pan blanco clásico untado con mantequilla, alioli y mostaza.

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

8 rebanadas de pan de molde blanco

¼ taza de mantequilla, ablandada

(añadir más si es necesario) 2 tazas de queso cheddar, rallado

2 tazas de queso fontina, rallado

1 taza gouda, rallado

1 cda. de almidón de maíz

2 cda. de ajo en polvo

2 cda. de paprika 4 cda. de mayonesa

1 diente de ajo grande

mostaza (al gusto)

*Note: Sal y pimienta al gusto

(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. En un bol de mezclas de tamaño mediano, mezclar queso cheddar rallado, queso fontina y queso gouda con almidón de maíz, ajo en polvo y paprika. Sal y pimienta al gusto
2. Preparar un alioli. En un bol pequeño, mezclar ajo y mayonesa. Sal al gusto.
3. Extender por un lado del pan de molde blanco una generosa cantidad de mantequilla. Por el otro lado, extender una generosa cantidad de mostaza y alioli. Reservar.
4. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición MEDIUM durante 15 minutos. Colocar 4 trozos de pan en la parrilla con el lado de la mantequilla hacia abajo. Dividir la mezcla de quesos rallados en 4 y rociar una parte equivalente sobre cada rodaja de pan. Cerrar el sandwich con la parte que quede de pan, con el lado de la mostaza y el alioli hacia adentro y el lado de la mantequilla hacia afuera. Cerrar la cubierta.
5. Comprobar a los 6-7 minutos del cocinado. Dar la vuelta al sandwich. Cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo. Servir inmediatamente.

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

a la parrilla

GRILLED BRANZINO

Branzino entero aromático a la parrilla con limón y tomillo con papas alargadas crujientes al horno.

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 5 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

3 branzinos entero (aproximadamente de 750 g - 1 kg cada uno) 2 limones

3 ramitas de tomillo fresco

1-2 cda. AOVE

*Nota: Sal y pimienta al gusto

(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 tbsps. EVOO

*Note: Salt & pepper to taste

1. Elaborar las patatas. Seleccionar AIR CRISP y ajustar la temperatura a 190 °C durante 10-12 minutos. Sazonar las patatas con sal al gusto. Colocar las patatas en una sola capa en el recipiente para verduras y cerrar la cubierta.
2. Comprobar las patatas a los 5-6 minutos del cocinado. Agitar el recipiente para mezclar las patatas y cerrar la cubierta para cocinarlas durante otros 5-6 minutos. Retirar cuando las patatas estén doradas y crujientes.
3. Secar el pescado con papel de cocina. Rellenar el pescado con una ramita de tomillo y 3 rodajas de limón. Sazonar bien el pescado.
4. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición ALTO durante 12 minutos. Colocar con cuidado el pescado entero sobre la parrilla y cerrar la cubierta.
5. Comprobar a los 5-6 minutos del cocinado. Dar la vuelta al pescado con cuidado con una espátula. Cerrar la cubierta y cocinar el resto del tiempo. Servir de inmediato con las papas crujientes.

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.





P O S T R E S
D E S S E R T S



MELOCOTÓN

con nata

PEACHES & CREAM

Sinfonía de jugosos melocotones amarillos y helado de vainilla casero, con un toque de miel, moras, albahaca fresca y pistachos troceados.

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 5 min.

Tiempo de cocinado: 8 min.

Ingredientes:

2 melocotones amarillos maduros,
cortados por la mitad y deshuesados 4
bolas de helado de vainilla Un puñado
de moras

4-5 hojas de albahaca fresca

1-2 cda. de pistachos troceados

Miel (rociar al gusto)

(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. Seleccionar GRILL y poner la temperatura en la posición HIGH (alta) durante 8 minutos. Colocar cada mitad de los melocotones con el lado de la carne hacia arriba sobre la parrilla. Cerrar la cubierta.

2. Retirar los melocotones cuando se terminen de cocinar y colocarlos en una fuente de servir. Servir una bola de helado en la fuente, espolvorear con los pistachos troceados. Rematar el melocotón con un toque de miel y albahaca. Decorar la fuente con las moras frescas y servir de inmediato.

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.



TOSTADA FRANCESA

a la parrilla

GRILLED FRENCH TOAST

La clásica tostada francesa, pero a la parrilla. Rematada con plátanos, fresas naturales, moras, sirope de arce y para terminar, una nuez de mantequilla

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





(Para 4 personas)

Tiempo de prep.: 10 min.

Tiempo de cocinado: 10 min.

Ingredientes:

8 unidades de pan brioche

3 huevos

2 tazas de leche

2 cda. de canela molida

1 cda. de nuez moscada

1 cda. de pimienta de Jamaica

1 cda. de extracto de vainilla

2 cda. de azúcar granulado

1 plátano grande

Un puñado de fresas Un puñado de moras

Sirope de arce (rociar al gusto)

Mantequilla (al gusto)

(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. En un plato hondo, mezclar 2 tazas de leche, 3 huevos, canela, nuez moscada, pimienta de Jamaica, extracto de vainilla y azúcar granulado. Mezclar bien.

2. Seleccionar GRILL y ajustar la temperatura en la posición HIGH (alta) durante 10 minutos. Mientras se precalienta la parrilla, tomar cada trozo de pan y empapararlo en la mezcla de leche y huevo. Poner el pan en una sola capa sobre la parrilla. Puede que necesite hacer varias tandas en la parrilla. Consejo: No sumergir el pan hasta que esté a punto de colocarlo sobre la parrilla.

3. Comprobar a los 5 minutos del cocinado. Dar la vuelta a cada trozo de pan y cocinar durante el resto del tiempo.

4. Colocar la tostada francesa sobre la fuente de servicio. Decorar con fresas naturales, plátanos, moras. Rociar con sirope de arce y añadir una nuez de mantequilla sobre cada tostada. Servir inmediatamente.

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 EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Zaragoza, Spain

Tel: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

Email: info@bergnereurope.com





MasterPRO
The professional choice

MasterPRO respaldada por profesionales y chefs de la Fundación Cook& Chef Institute colabora con escuelas de cocina e institutos de investigación y de diseño industrial, consiguiendo con ello tener un portfolio de productos muy profesionales y de calidad excepcional.

Supported by professionals and chefs from the Cook & Chef Institute Foundation, MasterPRO collaborates with catering schools and reserche and industrial design institutes to create a portfolio of highly professional products of exceptional quality.



www.bergnerhome.com