

Master Cook 3in1

RICETTARIO



Complimenti per la scelta e grazie per l'acquisto di Master Cook 3 in 1 (MC 3 in 1)

- 1- Avvertenze di sicurezza
- 2- Funzionamento
- 3- Componenti
- 4- Modo d'impiego
- 5- Pulizia e manutenzione
- 6- Caratteristiche tecniche
- 7- Ricette

1. Avvertenze di sicurezza

Prima d'iniziare ad utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini né da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non dispongano dell'esperienza e/o delle nozioni necessarie in merito.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza o conoscenza previa dell'apparecchio, a meno che si trovino sotto la diretta sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa le istruzioni necessarie per l'uso dell'apparecchio.

Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare mediante un timer esterno, né mediante un comando a distanza indipendente.

Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni quando sia acceso o sia stia raffreddando.

Per non rigare la superficie di MC 3 in 1 utilizzare utensili non metallici.

Utilizzare MC 3 in 1 solo su superfici asciutte.

Non toccare le superfici calde senza un'adeguata protezione.

Non utilizzare MC 3 in 1 se il cavo elettrico o la spina fossero danneggiati.

Per evitare di correre rischi, far sostituire dal fabbricante, da un servizio tecnico ufficiale o da un tecnico qualificato il cavo di alimentazione, se questo presenta danni.

Togliere la spina di MC 3 in 1 dalla presa di corrente quando l'apparecchio non sia in funzionamento e prima di procedere alla sua pulizia. Prima di togliere la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio.

Non togliere la spina di MC 3 in 1 dalla presa di corrente con le mani umide.

Nell'aprire il coperchio, prendere le opportune precauzioni per non ustionarsi con il vapore.

AVVERTENZA: Questo apparecchio elettrico dispone di una funzione calore. Pertanto, le superfici interessate da detta funzione (diverse dalle superfici funzionali) possono raggiungere temperature elevate. Dato che la temperatura viene percepita in modo diverso secondo la persona, questo apparecchio deve essere utilizzato con PRECAUZIONE. Afferrare l'apparecchio solo per i manici e per le superfici di presa appositamente predisposte e utilizzare quanti da cucina o elementi di protezione dal calore simili. Prima di toccare le rimanenti superfici, lasciar passare il tempo sufficiente per permettere che si raffreddino.

2. Funzionamento



MC 3 in 1 ha 3 posizioni: chiuso, parzialmente aperto (90°) e totalmente aperto (180°). Per aprire totalmente l'apparecchio, tirare la maniglia verso l'alto e proseguire sino a collocare la piastra superiore in posizione orizzontale.

Chiuso funziona come un forno.

Aperto frigge o cucina alla piastra.

In entrambi i casi, le piastre possono essere utilizzate simultaneamente o in modo indipendente, giacché MC 3 in 1 è dotato di due interruttori: uno per ogni piastra.

3. Componenti



1. Piastra inferiore
2. Piastra superiore
3. Spina
4. Pannello di comando
5. Timer (tempo massimo: 30 minuti)
6. Pulsante di accensione/spegnimento della piastra superiore
7. Pulsante di accensione/spegnimento della piastra inferiore

4. Modo d'impiego

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Accendere la piastra che si vuole utilizzare (o entrambe).
3. Ruotare il timer, impostando il tempo desiderato (tra 1 e 30 minuti).
4. Quando il timer torni a zero, MC 3 in 1 cesserà di funzionare.
5. Spegnerla la piastra (o le piastre) con il corrispondente pulsante.

Nota: MC 3 in 1 non funziona se il timer non è attivato.

MC 3 in 1 funziona a una temperatura costante di 185 °C.

5. Pulizia e manutenzione

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, togliere la spina di MC 3 in 1 dalla presa di corrente. Pulire le piastre con acqua e sapone. Non utilizzare detersivi abrasivi o prodotti di pulizia che possano danneggiare la superficie delle piastre.

Sia l'esterno che l'interno di MC 3 in 1 può essere pulito con un panno umido. Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica e che non sia caldo.

IMPORTANTE: Non versare acqua direttamente su MC 3 in 1, né immergerlo in acqua. Non lavare in lavastoviglie.

6. Caratteristiche tecniche

220-240V 50/60Hz, 1200 W, Categoria I

Certificazioni e Normativa

Questo prodotto soddisfa la Direttiva di Bassa Tensione 2006/95/CE, la Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE, e la Direttiva ROHS 2011/65/CE.

Garanzia di qualità

La garanzia del fabbricante varia in funzione della legislazione dello stato di residenza del cliente e deve essere di almeno 1 anno (in Germania, 2 anni) a partire dalla data d'acquisto dell'apparecchio da parte dell'utente finale.

La garanzia copre solo i difetti del materiale e/o di fabbricazione.

Le riparazioni in garanzia possono essere realizzate solo presso un servizio tecnico ufficiale. Per l'applicazione della garanzia sarà necessario presentare la fattura o lo scontrino originale (in cui figuri la data d'acquisto).

La garanzia non copre:

Normale usura.

Uso inappropriato dell'apparecchio (sovraccarichi, impiego di accessori non originali, ecc.).

Danni occasionati dall'uso della forza o da fattori esterni.

Danni occasionati dall'inosservanza delle istruzioni (connessione elettrica inadeguata, installazione inappropriata, ecc.).

Apparecchi parzialmente o totalmente smontati.

Dismissione e rottamazione dell'apparecchio

In tutta l'UE, questo simbolo indica che non ci si deve disfare di questo prodotto come se si trattasse di un comune residuo domestico. Per evitare effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana derivati dallo smaltimento incontrollato di residui, riciclarlo in modo responsabile per stimolare la riutilizzazione sostenibile dei materiali di cui è composto. Per la rottamazione dell'apparecchio usato, rivolgersi all'Ente Locale competente per conoscere l'ubicazione del Centro di Raccolta Differenziata più prossimo o mettersi in contatto con lo stabilimento in cui è stato acquistato il prodotto perché lo stesso possa essere smaltito e riciclato in modo sicuro per l'ambiente.



Si può collocare carta da forno o d'alluminio, a seconda delle proprie preferenze. Quando si termini di cucinare, togliere la spina di MC 3 in 1 dalla presa di corrente.

1. Quiche di prosciutto e formaggio (per 4 persone)

1 pasta frolla congelata
4 uova
200 g di prosciutto cotto tritato
250 ml di latte
25 ml di panna liquida
200 g di formaggio Emmental grattugiato
Sale e pepe nero

Preparazione:

1. Foderare il fondo della piastra inferiore di MC 3 in 1 con la pasta frolla.
2. Mescolare le uova, il latte, la panna, il pepe nero e il sale.
3. Sbattere il tutto in un frullatore e aggiungere il formaggio grattugiato e il prosciutto cotto tritato.
4. Versare la miscela sulla pasta frolla.
5. Chiudere il coperchio e cuocere in modo forno per 30 minuti.

2. Burritos di pollo (per 2 persone)

2 petti di pollo di medie dimensioni
1 peperone verde grande
1 peperone rosso grande
1 cipolla grande
4 piadine o tortillas
Sale, pepe e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Spezzettare tutta la verdura e friggerla sulla piastra superiore per 15 minuti con olio.
2. Spezzettare il pollo e friggerlo assieme alla verdura per 5 minuti, quindi condire con sale e pepe.
3. Bagnare le piadine con acqua e collocarle sulla piastra inferiore finché si dorino.
4. Riempire le piadine con il soffritto di pollo e verdure, chiuderle e abbassare il coperchio di MC 3 in 1 per alcuni secondi.

3. Salmone con asparagi (per 4 persone)

4 tagli di salmone
1 mazzetto di asparagi selvatici
1 cipolla
Sesamo crudo
Succo di limone
Sale e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Friggere gli asparagi sulla piastra superiore per 5 minuti.
2. Contemporaneamente friggere anche la cipolla a strisce sulla piastra inferiore per 10 minuti.
3. Condire il salmone pulito e collocarlo sulla piastra superiore con un po' di succo di limone.
4. Quando il salmone sia cotto, spolverare con sesamo.
5. Mettere il salmone in un piatto, con la cipolla sopra e gli asparagi accanto.

4. Pizza 4 stagioni (per 4 persone)

1 pasta frolla congelata rotonda
120 g di pomodoro
Mozzarella
Champignon
Olive
Prosciutto
Melanzana
Origano

Preparazione:

1. Mettere la pasta frolla sulla piastra inferiore.
2. Tagliare a fettine tutti gli ingredienti, collocarli sopra la pasta frolla e spolverare con origano.
3. Chiudere il coperchio e cuocere in modo forno per 30 minuti.

5. Torta di mele (per 4 persone)

1 pasta frolla congelata
2 mele
50 g di burro
Cannella e zucchero di canna

Preparazione:

1. Foderare il fondo della piastra inferiore di MC 3 in 1 con la pasta frolla.
2. Stendere il burro su tutta la base.
3. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e collocarle sulla base.
4. Spolverare con zucchero di canna e cannella.
5. Chiudere il coperchio e cuocere in modo forno per 30 minuti.

6. Torta di formaggio (per 8 persone)

350 g di formaggio cremoso
4 uova
1 yogurt naturale
300 ml di latte
250 ml di latte condensato

Preparazione:

1. Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare con un frullatore.
2. Collocare carta da forno sulla piastra inferiore.
3. Versare la miscela sulla carta.
4. Chiudere il coperchio e cuocere in modo forno per 45 minuti.

7. Paella (per 2 persone)

250 g di riso
 3 pomodori tritati
 100 g di carne di pollo
 150 g di verdura congelata per paella
 1/2 cucchiaino di paprica dolce
 1 cucchiaino di zafferano
 Acqua, sale e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Rosolare la carne nella piastra inferiore, finché l'esterno sia dorato.
2. Aggiungere la verdura e soffriggere il tutto per 3 minuti.
3. Aggiungere la paprica dolce e i pomodori tritati. Mescolare e lasciar soffriggere per 2 minuti.
4. Aggiungere l'acqua, lo zafferano e il sale, in quest'ordine. La quantità d'acqua deve essere il triplo della quantità di riso.
5. Distribuire uniformemente il riso su tutta la piastra inferiore, chiudere il coperchio e lasciar cuocere per 20 minuti.

8. Muffin al cioccolato (6 muffin)

60 g di burro ammorbidito
 60 g di farina
 60 g di zucchero
 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
 1 cucchiaino di lievito
 1 cucchiaino d'acqua
 1 tazza (120 ml) di latte
 1 tazza (120 ml) di cacao in polvere
 2 uova
 Sale

Preparazione:

1. Far preriscaldare MC 3 in 1
2. Mescolare la farina con il bicarbonato di sodio, il lievito e il cacao in polvere. Aggiungere un pizzico di sale.
3. In un recipiente a parte, mescolare il burro e lo zucchero finché rimanga una crema senza grumi. Aggiungere quindi le uova e l'essenza di vaniglia.
4. Aggiungere al recipiente la miscela di farina, bicarbonato di sodio e cacao, quindi versarvi il latte. Aggiungere l'acqua e mescolare il tutto finché rimanga ben amalgamato.
5. Collocare l'impasto in ognuno degli stampini di carta, senza oltrepassare i $\frac{3}{4}$ della loro altezza.
6. Collocare quindi gli stampini nel MC 3 in 1. chiudere il coperchio e cuocere per 15 minuti.

9. Crêpe al prosciutto e formaggio (per 4 persone)

120 g di farina
 1 bicchiere di latte
 1 cucchiaino di burro
 Prosciutto cotto a fettine o a dadini
 Formaggio a fettine o formaggio da spalmare
 2 uova
 Sale

Preparazione:

1. Sbattere le uova, la farina, il burro e il latte sino ad ottenere una crema uniforme e senza grumi. Aggiungere un pizzico di sale.
2. Distribuire parte della miscela su tutta la superficie della piastra inferiore di MC 3 in 1. Quando il bordo sia dorato, girare la crêpe per farla cuocere sull'altro lato.
3. Coprire metà della crêpe con il prosciutto e il formaggio (del tipo che si preferisca).
4. Piegare in due e terminare la cottura sulla piastra inferiore per dorarla.

10. Pollo al curry (per 4 persone)

$\frac{1}{2}$ kg di petti di pollo
 $\frac{1}{2}$ cipolla finemente sminuzzata
 $\frac{1}{2}$ litro di latte o di panna liquida
 2 cucchiaini d'olio
 2 cucchiaini di farina
 3 cucchiaini di salsa curry
 Pepe nero
 Sale

Preparazione:

1. Tagliare a pezzi i petti di pollo e farli dorare sulla piastra inferiore di MC 3 in 1. Aggiungere sale e pepe quanto basta.
2. Quando i petti di pollo si siano dorati, toglierli dalla piastra inferiore, lasciandovi un po' d'olio, e in essa soffriggere la cipolla.
3. Aggiungere la farina alla cipolla e versare il latte a poco a poco perché si mescoli bene.
4. Aggiungere il curry e mescolare bene tutti gli ingredienti. Chiudere il coperchio e cuocere al forno per un paio di minuti.
5. Aggiungere quindi alla miscela i pezzi di petti di pollo, richiudere il coperchio e continuare la cottura per altri 7 minuti.