



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



Cucinare con AMC

Guida ai Metodi di cottura

Sistema di
cottura Premium

www.amc.info



Cucinare con AMC è facile

e anche divertente!

Ora possiamo iniziare	3
L'Unità di cottura più intelligente al mondo	4
Visiotherm	6
Audiotherm	8
Perfette per qualsiasi tipo di piano di cottura	10
Pulizia e cura	12
Come si cucina con AMC?	14
Istruzioni passo dopo passo	15 – 27

Mangiare meglio. Vivere meglio.

Ora possiamo iniziare!

Cucinate con noi!

Cucinare può essere divertente e può essere un'occasione per condividere con la famiglia e con gli amici pasti freschi e fatti in casa. "Cucinare con AMC" vi offre consigli pratici e importanti informazioni per cuocere secondo i Metodi di cottura AMC, nonché utili suggerimenti per la cura e la pulizia delle Unità di cottura.

A molte persone piacerebbe cucinare più spesso, ma tante volte hanno poco tempo a disposizione per esprimere la propria abilità e fantasia ai fornelli.

Grazie ai Sistemi di cottura AMC, cucinare diventa più semplice, sano, gustoso e permette di risparmiare tempo, energia e denaro.

Con questa guida, potrete imparare in modo facile e immediato come scegliere la giusta Unità e il Metodo di cottura adeguato per la preparazione dei vostri piatti preferiti.

Vi auguriamo buon divertimento e soprattutto buon appetito!

La Vostra AMC

L'Unità di cottura più intelligente al mondo

L'Unità di cottura AMC è la pentola più intelligente al mondo. Con AMC potrete conoscere e controllare in ogni momento la temperatura di cottura.

Il controllo della temperatura consente di cuocere gli alimenti alla perfezione e di realizzare ricette sane e gustose. Tutto questo grazie a:

- Visiotherm, che indica il valore della temperatura
- Sensotherm, che rileva la temperatura
- Akkutherm, il fondo capsulare
- Audiotherm, un valido aiutante in cucina



I manici

Eleganti ed ergonomici, sono dotati di Thermobloc; l'inserito in ceramica che impedisce al calore di raggiungere i manici.

- Grazie a Thermobloc, AMC vanta gli unici manici che non si surriscaldano – così non vi scotterete più le dita. Un ulteriore vantaggio: la giusta distanza dall'Unità di cottura facilita la presa.



Visiotherm

Indica la temperatura e consente di controllare il processo di cottura (vedere pagine 6/7).

- Cucinare diventa un gioco da ragazzi.

Il coperchio

Ogni suo dettaglio di forma, lavorazione e peso, garantisce la perfetta chiusura dell'Unità durante la cottura.

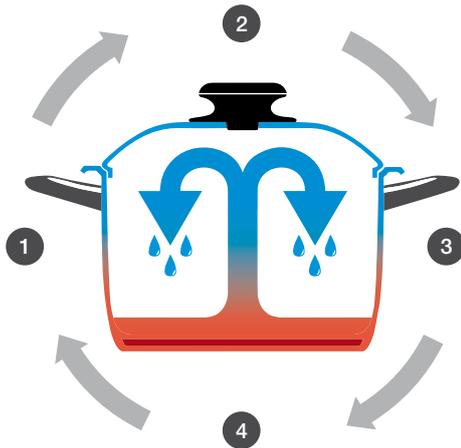
- Questo garantisce la circolazione chiusa.



Il materiale

Acciaio inossidabile di alta qualità che garantisce la massima igiene e pulizia (anche in lavastoviglie).

- Le nostre Unità durano a lungo e per questo offriamo una garanzia di 30 anni su tutte le parti in acciaio.



La circolazione chiusa preserva salute e gusto

Si svolge tra il fondo dell'Unità di cottura, le pareti di raffreddamento e il coperchio ed è alla base dei Metodi di cottura AMC.

Con il calore, l'umidità propria degli alimenti...

- 1 sale,
- 2 si raffredda a contatto con le pareti e con il coperchio,
- 3 ricade sul fondo,
- 4 e si scalda di nuovo.

► Tutti i piatti preparati con AMC oltre a essere gustosi, preservano i nutrienti degli alimenti.



Sensotherm

Rileva la temperatura in modo rapido e preciso.

► Il successo è garantito.



La scannellatura di condensazione

Lungo il bordo di travaso, la scannellatura di condensazione raccoglie l'umidità all'interno dell'Unità. In tal modo, tra il bordo dell'Unità di cottura e il coperchio, si forma una pellicola d'acqua che garantisce una chiusura perfetta.

► Questo consente la circolazione chiusa.

Le pareti di raffreddamento

In acciaio inossidabile di alta qualità, assorbono meno calore rispetto al fondo dell'Unità.

► Questo contribuisce a raffreddare l'umidità degli alimenti durante la circolazione chiusa.

Il fondo capsulare Akkutherm

Assorbe il calore e lo diffonde in maniera uniforme all'interno dell'Unità di cottura.

Il fondo è unito in modo indissolubile al corpo dell'Unità mediante un procedimento di pressosaldatura realizzato e brevettato da AMC. È adattato a tutte le fonti di calore: fornelli a gas, elettrici, in pietra, in vetroceramica, alogeni o a induzione.

► Questo sistema consente un notevole risparmio di energia.



Visiotherm

Indica il valore della temperatura e rende cucinare con AMC un gioco da ragazzi. Visiotherm è il nostro occhio nell'Unità e agevola il controllo del processo di cottura.

Visiotherm indica se vi è la giusta temperatura per cuocere gli alimenti e quando è necessario aumentare o ridurre l'apporto di calore del piano di cottura. In questo modo si risparmia energia e si cuociono gli alimenti in modo sano e gustoso. Grazie a Visiotherm sappiamo sempre cosa succede all'interno dell'Unità di cottura.

Cottura senza aggiunta d'acqua



- Mettere le verdure ancora bagnate all'interno dell'Unità di cottura adatta a contenerle. Si consiglia di riempire l'Unità per 1/2 del suo volume o al max per i 2/3.
- Coprire con il coperchio e impostare al massimo il calore del fornello.
- L'indicatore rosso inizia a muoversi e dopo qualche minuto raggiunge la finestra "verdura".
- Ridurre il calore.
- L'indicatore rosso si sposta ulteriormente.
- Nel settore verde compreso tra la finestra "verdura" e la finestra "stop", l'Unità di cottura è alla giusta temperatura per cuocere senza aggiunta di acqua.
- Se l'indicatore rosso entra nella finestra "stop" , significa che la temperatura all'interno dell'Unità di cottura è troppo elevata – ridurre il calore del fornello o spegnere del tutto.





Arrostitura senza aggiunta di oli e grassi

- Posizionare l'Unità di cottura vuota e asciutta sul fornello e coprire con il coperchio. Accendere il fornello a calore massimo.
- L'indicatore rosso inizia a muoversi e dopo alcuni minuti raggiunge la finestra "carne" .
- Sollevare il coperchio, adagiare gli alimenti all'interno dell'Unità e ridurre il calore.
- Rimettere il coperchio e attendere finché l'indicatore rosso ha raggiunto il "punto di girata" a 90°C .
- Girare gli alimenti, rimettere il coperchio e spegnere il fornello.
- Lasciare che gli alimenti finiscano di cuocere con il calore residuo del fondo. Il tempo di cottura varia in base alla loro dimensione.



Cottura veloce

- Mettere il cibo nell'Unità di cottura come indicato dalla ricetta.
- Chiudere l'Unità con Secuquick e riscaldare a calore massimo.
- L'indicatore rosso inizia a muoversi e dopo pochi minuti raggiunge la finestra **soft** o la finestra **turbo** (a seconda della ricetta).
- Ridurre il calore e regolarlo in modo che, durante il tempo di cottura, l'indicatore si trovi nel settore verde di "soft" o "turbo" (in base alla ricetta).
- Al termine del tempo di cottura, posizionare l'Unità nel suo coperchio capovolto e attendere l'apertura di Secuquick.



Cottura a Super Vapore

- Versare nell'Unità di cottura la quantità d'acqua indicata dalla ricetta, inserire la Softiera contenente gli alimenti.
- Chiudere l'Unità con EasyQuick dotato dell'idonea guarnizione, scaldare a calore massimo.
- L'indicatore rosso inizia a muoversi e dopo pochi minuti raggiunge la finestra "vapore" .
- Ridurre il calore e regolarlo in modo che, durante il tempo di cottura, l'indicatore rosso si trovi tra la finestra "vapore" e la finestra "stop" (secondo la ricetta).
- Al termine del tempo di cottura, estrarre la Softiera.

SUGGERIMENTO: per cuocere in modo ancora più semplice, si raccomanda di utilizzare Navigenio e Audiotherm.

Attenzione:

- Consigliamo di tenere chiuso il coperchio durante la cottura senza aggiunta di acqua. Qualora dovesse restare aperto per più di qualche secondo, aggiungere uno o due cucchiaini di liquido, per riavviare il processo di circolazione chiusa.
- Prima di pulire il coperchio, svitare Visiotherm e pulire le due parti separatamente (con un panno umido o in lavastoviglie).
- Visiotherm non deve essere utilizzato nel forno o nel microonde.

Si invita a leggere con attenzione le istruzioni per l'uso.

Audiotherm

Segnala visivamente e con un segnale acustico quando è il momento di intervenire.

Audiotherm è la voce di Visiotherm e il suo display indica:

- il Metodo di cottura impostato
- se occorre aumentare o diminuire l'apporto di calore
- il termine del tempo di cottura
- il "punto di girata" ideale per la carne



Tre diversi tipi di segnale acustico sono di ausilio durante le cotture:

Segnale acustico doppio

- Indica che il tempo di riscaldamento è terminato. È stata raggiunta la temperatura desiderata. Il display di Audiotherm visualizza **—** : ridurre il calore.
- Indica una temperatura troppo alta. È stata raggiunta la finestra “stop”. Il display di Audiotherm visualizza **—** : ridurre ulteriormente il calore o spegnere del tutto.
- Indica una temperatura troppo bassa. Il display di Audiotherm visualizza **+** : aumentare il calore.

Segnale acustico singolo

- Indica che il tempo di cottura impostato è terminato.

Segnale acustico prolungato

- Indica un'anomalia. Potrebbe trattarsi dell'interruzione del collegamento con Visiotherm, Visiotherm S o, in caso di cottura automatica, con Navigenio.
Il display di Audiotherm visualizza il simbolo  : togliere Audiotherm e riposizionarlo sulla finestra desiderata.

Navigenio e Audiotherm, indispensabili per la cottura automatica

Basta accenderli, attendere lo scadere del tempo di cottura e gustare! E se gli ospiti sono in ritardo per il pranzo? Con la cottura automatica, trascorso il tempo di cottura, Navigenio passa automaticamente alla funzione di mantenimento in caldo: per un'ora il pranzo verrà tenuto in caldo ad una temperatura di 60°C.

Anche quando Navigenio è capovolto sopra l'Unità di cottura – in modalità forno – la funzione di cottura automatica AMC è disponibile. Basta selezionare il livello basso (**—**) o alto (**—**) e impostare il tempo di cottura su Audiotherm. Al termine del tempo impostato, Audiotherm procede allo spegnimento automatico di Navigenio.

Cosa fare, se...

... l'indicatore rosso di Visiotherm si trova al di sotto della finestra “verdura”?

L'Unità di cottura necessita di più calore. Aumentare l'apporto di calore.

... la verdura si attacca durante la cottura?

Basta inserire le verdure un po' più umide all'interno dell'Unità.

... la carne si attacca al fondo?

Occorre un pochino di pazienza: si staccherà una volta terminata la rosolatura. Prima di rosolare il cibo è importante asciugarlo.

Si invita a leggere con attenzione le istruzioni per l'uso.

Perfette per qualsiasi piano di cottura

Piano elettrico, a gas o a induzione? Le Unità di cottura e le Padelle AMC sono adatte a qualunque fonte di energia.

Piano di cottura elettrico



Piano di cottura elettrico tradizionale



Piano di cottura in vetroceramica o alogeno

Riscaldamento



livello massimo

Livello basso



ridurre a 1/3

Livello 0



Nei piani di cottura elettrici, le suddivisioni dei livelli di regolazione sono diverse. Ci sono piani di cottura con 12, 9, 6 o 3 livelli – in genere l'interruttore a 3 livelli è suddiviso a sua volta in livelli intermedi.

In ogni caso, per il riscaldamento scegliere sempre il livello massimo e per proseguire la cottura sempre un livello basso (circa 1/3). In molti piani di cottura è possibile disattivare del tutto l'apporto di energia, poiché il fondo capsulare Akkutherm accumula molto calore e lo rilascia poi lentamente.

Fornello a gas



Fornello a gas

Riscaldamento



livello alto = calore massimo

Proseguimento della cottura



livello basso = calore minimo

Livello 0



Per cuocere:

- Scegliere un bruciatore di dimensioni adeguate all'Unità di cottura.
- La fiamma non deve fuoriuscire dal bordo del fondo dell'Unità di cottura.
- Se l'Unità di cottura si surriscalda – attenzione a Visiotherm, Visiotherm S e Audiotherm – ridurre ulteriormente il calore o eventualmente scegliere il bruciatore più piccolo.
- Non usare Navigenio come forno (quindi in posizione capovolta) su un fornello a gas acceso.

Bruciatori consigliati:

Bruciatore piccolo per:

- Unità di cottura Ø 16 cm
- Unità di cottura bassa Ø 20 cm

Bruciatore medio per:

- Unità di cottura Ø 24 cm
- Unità di cottura media e alta Ø 20 cm
- Unità di cottura con Secuquick 20 cm

Bruciatore grande per:

- Unità di cottura con capacità uguale o superiore a 8 litri
- Unità di cottura Ø 28 cm o superiore
- Unità di cottura con Secuquick 24 cm



Posizionare l'Unità di cottura al centro del fornello in modo che la fiamma non riscaldi in modo diretto il manico.

Piano di cottura a induzione



Piano di cottura a induzione

Regolazione dell'apporto di energia nel piano di cottura a induzione

Riscaldamento



livello massimo (mai livello booster o power)

Proseguimento della cottura



livello medio (300 W - 700 W)

Livello 0 o livello più basso



0 W - 80 W

Attenzione:

- Le prestazioni variano a seconda dei modelli.
- Vi invitiamo a leggere le istruzioni per l'uso del vostro piano di cottura a induzione. Troverete come impostare correttamente un livello medio – in genere per il proseguimento della cottura si impiegano dai 300 ai 700 Watt.
- Durante la cottura con un piano a induzione è normale che si senta un ronzio o un brusio – non allarmatevi.
- Non usare mai il livello booster o power durante il riscaldamento sul piano di cottura a induzione, ad eccezione di quando si riscaldano liquidi come ad esempio acqua o zuppe.

Accorgimento importante per i piani di cottura ad alto apporto di energia

Nel caso di piani cottura a induzione o a gas che lavorano con un elevato apporto di energia e pertanto riscaldano molto in fretta, è possibile che il fondo capsulare Akkutherm non accumuli sufficiente calore. Pertanto, è possibile che la temperatura dell'Unità di cottura diminuisca leggermente dopo aver ridotto l'apporto energetico. Nessun problema: in breve tempo la temperatura tornerà a salire da sola.

Se, tuttavia, l'indicatore rosso non dovesse ritornare nel settore verde, si potrà aumentare un po' l'apporto di energia.



Induzione

Il marchio inciso sul fondo indica che la vostra Unità di cottura funziona su piani a induzione.

Pulizia e cura

Pulire... ma nel modo giusto:

Pulire le Unità di cottura AMC è molto semplice, soprattutto con l'aiuto di AMC Clean1. Il set di pulizia professionale per la cura dei nostri Prodotti.

AMC Clean1

Hai acquistato le Unità di cottura AMC?

Prima di utilizzare la tua Unità di cottura per la prima volta, è bene pulirla in ogni parte per eliminare eventuali minuscoli residui di polveri derivanti dal processo di fabbricazione.

Come procedere:

Erogare due spruzzate di Magic Foam sulla Magic Sponge umida. Aggiungere un po' di Magic Stone e formare una schiuma. Strofinare energicamente l'Unità di cottura AMC e risciacquare bene con acqua. Asciugare l'Unità di cottura per donarle ancora più lucentezza!

Clean1 Magic Foam

È una schiuma altamente efficace e completamente atossica. Senza fosfati e prodotta con sostanze naturali, conferisce una lucentezza straordinaria ai Prodotti AMC.

Clean1 Magic Sponge

È una spugna fantastica. Grazie alla sua porosità e alle caratteristiche dei suoi due lati, permette di rimuovere lo sporco in maniera intelligente.

Clean1 Magic Stone

È una crema lucidante altamente concentrata che rimuove lo sporco in modo particolarmente efficace.



Consigli per mantenere le Unità di cottura belle nel tempo

- **Dopo l'uso, riempire l'Unità di cottura con acqua.** Questo procedimento evita che i residui di cibo si induriscano e aiuta a impedire la formazione di macchie causate dall'azione di residui acidi come ad es. di salse, sottaceti o succhi.
- **Non utilizzare mai prodotti abrasivi o spazzole che graffiano.** Pulire tutte le superfici con Magic Sponge.
- **Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti** per rimuovere i residui di cibo dal fondo delle Unità di cottura. Clean1 rimuove velocemente e comodamente anche lo sporco più ostinato.
- **Dopo aver pulito le Unità di cottura, asciugarle bene.**

Quando sull'Unità di cottura si formano patine colorate, come eliminarle?

- Le **patine bianche** possono formarsi a causa di residui di proteine o amido accumulati sul fondo. Si possono eliminare del tutto e con semplicità utilizzando Magic Foam.
- Altre **patine colorate** possono formarsi a causa delle sostanze minerali presenti nell'acqua del rubinetto o negli alimenti (ad es. dopo aver cotto la pasta). Si possono rimuovere facilmente con Magic Foam.
- Eventuali **aloni giallognoli** possono formarsi a causa di un apporto eccessivo di calore. Fare attenzione e ridurre il calore dopo aver raggiunto le finestre "carne", "verdure", "vapore", "soft" o "turbo". Se qualche volta capiterà di distrarsi... niente paura! Ci pensa Magic Stone.

Tutto in lavastoviglie!

- Tutte le Unità di cottura, le Padelle, Secuquick e Visiotherm sono lavabili in lavastoviglie. Consigliamo comunque un utilizzo periodico del Set Clean1 per proteggere le caratteristiche dell'acciaio e ravvivare la lucentezza delle Unità di cottura.
- Utilizzare solo detergenti per lavastoviglie adatti all'acciaio secondo il dosaggio consigliato.
- Non usare detergenti industriali contenenti cloro o fortemente alcalini, oppure altri prodotti altamente concentrati. Questi potrebbero danneggiare la superficie, il naturale strato protettivo e la lucentezza dei prodotti in acciaio.
- Se asciugate con cura, le superfici mantengono la loro lucentezza. Utilizzare un panno morbido per eliminare gocce e macchie d'acqua.

Si invita a leggere con attenzione le istruzioni per la pulizia e la cura con AMC Clean1.

Ulteriori consigli per avere Unità di cottura sempre belle

Non eccedere con il sale! Non danneggia solo la nostra salute, ma anche l'acciaio e può portare alla formazione di piccole imperfezioni sul fondo dell'Unità. Ad ogni modo questi puntini sono solo un "difetto estetico" e non compromettono in alcun modo il funzionamento delle Unità.

Anche le **pietanze acide** (ad es. la salsa di pomodoro) possono causare questi "difetti estetici", quindi non dovrebbero essere conservate nelle Unità di cottura.

Il **calcare presente nell'acqua** del rubinetto può causare la formazione di una sottile patina bianco-grigi-stra che può essere eliminata facilmente e velocemente con Magic Foam.



Come si cucina con AMC?



Cuocere a temperature controllata con AMC è la soluzione perfetta per cuocere i propri ingredienti e piatti preferiti. Nel poster seguente, sono indicati i diversi Metodi di cottura AMC e le caratteristiche e benefici di ognuno di essi.

Cuocere senza aggiunta di acqua, arrostiti senza aggiunta di oli e grassi, cuocere a Super Vapore o cuocere velocemente? Qui potete vedere quali sono gli strumenti e i coperchi da

abbinare alle Unità di cottura per realizzare ogni tipo di ricetta. E in quanto tempo sarà pronto il pranzo? Le tabelle svelano il tempo di cottura ottimale per i singoli alimenti e preparazioni.

Appendete il poster in cucina – avrete sempre a vostra disposizione i giusti consigli.

Buon divertimento



Cuocere con AMC
Istruzioni passo dopo passo

Arrostitura senza aggiunta di oli e grassi

Arrostire senza aggiunta di oli e grassi è molto semplice. Vi mostriamo, passo dopo passo, come è facile ridurre le calorie.



1
Togliere la carne dal frigo circa 30 minuti prima di cuocerla. Così facendo, il fondo dell'Unità di cottura si raffredda meno e la carne forma rapidamente una bella crosticina, impedendo ai succhi di fuoriuscire.



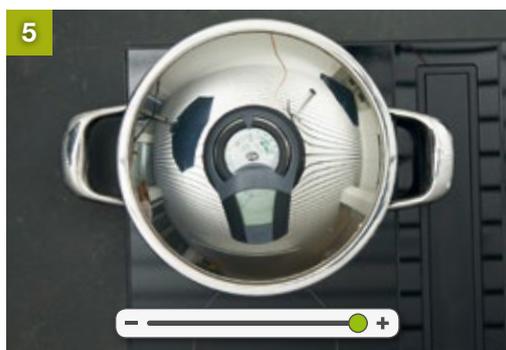
2
Posizionare l'Unità di cottura vuota e asciutta sul piano di cottura e coprire con il coperchio. Accendere Audiotherm con il tasto destro o sinistro.



3
Applicare Audiotherm su Visiotherm.



4
Ruotare Audiotherm 2 volte, finché il display visualizza il simbolo "carne".



5
Impostare il piano di cottura a calore massimo e riscaldare l'Unità. L'indicatore rosso inizia a muoversi.



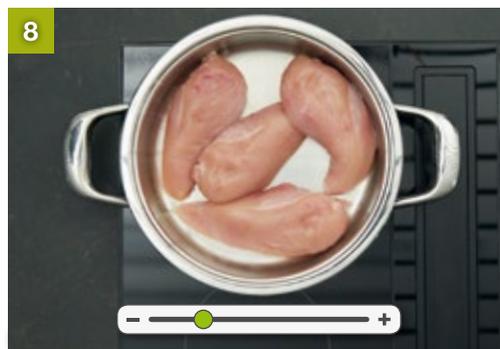
6
Asciugare la carne tamponandola con carta da cucina. **Non condire la carne prima di rosolarla.**

90°C 

Il "punto di girata" è a 90°C (). Appena l'indicatore rosso arriva in questo punto, significa che è il momento ottimale per girare la carne (). L'alimento resta dorato e particolarmente succoso.



Al suono di Audiotherm, sollevare il coperchio.



Adagiare la carne e premerla leggermente. Abbassare il calore del piano di cottura. Coprire con il coperchio.



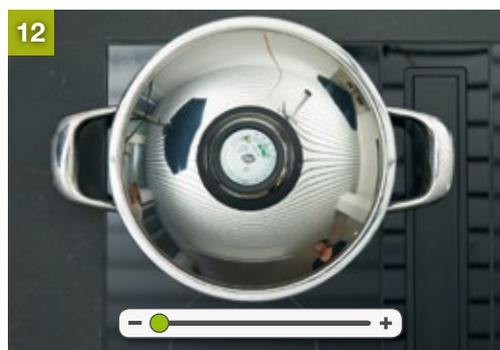
Riposizionare Audiotherm sulla finestra carne.



Al suono di Audiotherm, al raggiungimento del "punto di girata" a 90°C, disattivare il segnale acustico con il tasto destro o sinistro.



Sollevare il coperchio. Girare la carne.



Coprire con il coperchio, spegnere il piano cottura. Proseguire la cottura con il calore residuo per qualche minuto, a seconda dello spessore della carne.

Condire come da ricetta e servire, oppure aggiungere altri ingredienti e portare a cottura.

Cottura senza aggiunta di acqua

Cuocere senza aggiunta di acqua è molto semplice. Scoprite, passo dopo passo, come è facile preparare gustose verdure, preservando le sostanze nutritive e l'aroma.



1 Mondare e/o pelare le verdure, tagliarle a pezzettini, a fette o a dadini.



2 Sciacquare brevemente con acqua corrente le verdure con l'ausilio di uno scolapasta.



3 Mettere le verdure ancora bagnate all'interno dell'Unità di cottura. Si consiglia di riempire l'Unità per 1/2 del suo volume o al max per i 2/3. Coprire con il coperchio.



4 Accendere Audiotherm con il tasto destro o sinistro e impostare un tempo di cottura di circa 20 minuti.



5 Applicare Audiotherm su Visiotherm.



6 Ruotare Audiotherm 2 volte, fino a visualizzare il simbolo "verdura".



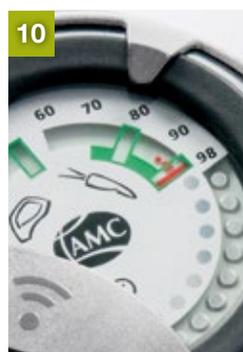
Impostare il piano di cottura a calore massimo e riscaldare finché l'indicatore rosso raggiunge la finestra "verdura".



Al suono di Audiotherm, disattivare il segnale acustico con il tasto destro o sinistro. Ridurre il calore del piano di cottura.



L'indicatore rosso continua a muoversi. Durante tutto il tempo di cottura deve trovarsi nel settore verde tra la finestra "verdura" e la finestra "stop".



Quando si raggiunge la finestra "stop" (10) il segno — indica di ridurre l'apporto di calore o di spegnere il piano di cottura.



Quando l'indicatore rosso torna nella finestra "verdura" (11), il segno + indica di aumentare l'apporto di calore.



Trascorso il tempo di cottura, Audiotherm emette un segnale acustico e il display visualizza "0:00". Servire la verdura o, se necessario, prolungare di qualche minuto la cottura premendo il tasto destro di Audiotherm.



Cottura veloce "soft" con Secuquick

Particolarmente indicata per alimenti con tempi medi di cottura come patate o primi piatti e per scongelare.



1 Versare una tazza di acqua (ca. 120 ml) all'interno dell'Unità di cottura.



2 Riempire la Softiera con i fagiolini surgelati e posizionarla nell'Unità di cottura.

Cottura veloce "turbo" con Secuquick

Particolarmente indicata per alimenti con tempi lunghi di cottura come arrostiti, stufati e legumi.



1 Rosolare la carne a porzioni secondo la ricetta (vedere Arrostitura senza aggiunta di grassi a pagina 20/21).



2 Aggiungere i restanti ingredienti come ad es. verdure, vino, brodo, ecc...



Coprire l'Unità con Secuquick e chiuderlo girando la manopola in senso orario.



Accendere Audiotherm con il tasto destro o sinistro e inserire un tempo di cottura di 3 minuti per i fagiolini e di 12 per lo spezzatino. Applicare Audiotherm su Visiotherm.



Ruotare Audiotherm 2 volte, fino a visualizzare il simbolo "soft" e/o "turbo". Impostare il piano di cottura a calore massimo e riscaldare finché l'indicatore rosso raggiunge la finestra "soft" e/o "turbo".



Al suono di Audiotherm, ridurre il calore del piano di cottura. Per tutto il processo di cottura, l'indicatore rosso deve trovarsi nel settore verde di "soft" o "turbo".



Trascorso il tempo di cottura, Audiotherm emette un segnale acustico e il display visualizza "0:00". Spegner il piano di cottura e attendere l'apertura di Secuquick. Ci sono tre possibilità per aprirlo:



- Posizionare l'Unità nel suo coperchio capovolto e attendere che Secuquick si apra da solo (CONSIGLIATO)
- Sotto acqua corrente fredda
- Premere il pulsante di sfiato giallo (non usare con ingredienti che producono schiuma come panna o latte, per zuppe, stufati di carne o patate) e rimuoverlo

Cottura automatica con Navigenio e Audiotherm

Stare comodamente seduti e leggere un libro mentre si cucina? Vi mostriamo quanto è semplice preparare delle patate lesse.



1 Pelare le patate, tagliarle a pezzetti e lavarle sotto acqua corrente.



2 Inserire le patate bagnate all'interno dell'Unità di cottura. Coprire con il coperchio.



3 Impostare Navigenio in modalità Automatica "A".



4 Accendere Audiotherm con il tasto destro o sinistro; con il tasto destro impostare un tempo di cottura di 25 minuti. Applicarlo su Visiotherm.



Appena nel display viene visualizzato il simbolo di collegamento bluetooth e la spia di Navigenio lampeggia di blu, significa che tutto è impostato correttamente e si può cominciare (6).



Ruotare Audiotherm 2 volte, fino a visualizzare il simbolo “verdura” in Audiotherm e la spia di Navigenio si illumina di blu.



Adesso Navigenio è in contatto senza fili con Audiotherm. Da questo momento la cottura si svolge completamente in automatico.



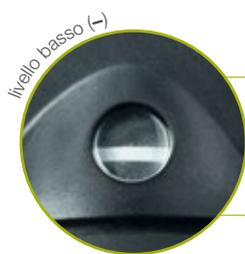
Navigenio e Audiotherm controllano il riscaldamento, riducono l'energia autonomamente e monitorano il tempo di cottura.



Trascorso il tempo di cottura, Audiotherm emette un segnale acustico. Quindi, passa nella funzione di mantenimento in caldo, che tiene in caldo i cibi per un'ora a 60°C.

Cuocere al forno con Navigenio

In combinazione con Navigenio, l'Unità di cottura AMC diventa il forno più piccolo del mondo.



Livello basso (←) per tutte le preparazioni che richiedono tempi lunghi di cottura al forno, come ad esempio pane o torte.



Per preparare il pane, collocare l'Unità di cottura vuota su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm con il tasto destro o sinistro e applicarlo su Visiotherm.



Ruotare Audiotherm 2 volte, fino a visualizzare nel display il simbolo "carne".



Al suono di Audiotherm, adagiare un foglio di carta da forno nell'Unità di cottura e disporre l'impasto. Praticare un'incisione sull'impasto e spennellarlo con acqua.



Posizionare l'Unità di cottura sul suo coperchio e copirla con Navigenio capovolto.



Impostare Navigenio a livello basso (←) e accendere Audiotherm con il tasto destro o sinistro.



Mentre la spia di Navigenio lampeggia di rosso/blu, impostare un tempo di cottura di 15 minuti su Audiotherm. Viene quindi visualizzato il simbolo del collegamento senza fili.



Per tutto il tempo di cottura, la spia di Navigenio lampeggia di blu. Trascorso il tempo di cottura impostato, Navigenio si spegne automaticamente. Al termine dei 15 minuti, completare la cottura con il calore residuo per un'altra decina di minuti. Quindi, togliere Navigenio.



Gratinare con Navigenio



Livello alto (≡) per tutto quello che deve essere gratinato o cotto al forno rapidamente, come ad esempio pasta al forno o pizza.

Un'ulteriore caratteristica di Navigenio, è la possibilità di gratinare velocemente e con poco consumo di energia.



1 Per gratinare, mescolare la pasta cotta con del prosciutto, ad esempio. Amalgamarsi un composto di panna e uova e condire a piacere.



2 Cospargere con del formaggio grattugiato.



3 Collocare l'Unità di cottura sul suo coperchio e coprirla con Navigenio capovolto.



4 Impostare Navigenio a livello alto (≡). Accendere Audiotherm con il tasto destro o sinistro.



5 Mentre la spia di Navigenio lampeggia di rosso/blu, impostare un tempo di gratinatura di 6 minuti su Audiotherm. Viene quindi visualizzato il simbolo del collegamento senza fili.



6 Per tutto il tempo della gratinatura, la spia di Navigenio lampeggia di blu. Trascorso il tempo di gratinatura, Navigenio si spegne automaticamente.



Cottura a Super Vapore con EasyQuick

Per esaltare al meglio i sapori degli alimenti più delicati con un risparmio di tempo fino al 50% inferiore rispetto alle cotture tradizionali.



1 Per preparare dei filetti di merluzzo, cospargerli con del pesto di rucola, arrotolarli e fermarli con uno stuzzicadenti.



2 Versare ca. 120 ml di acqua in un'Unità di cottura e inserire la Softiera contenente gli involtini di pesce.



3 Coprire l'Unità con EasyQuick e posizionarla su Navigenio impostato in modalità automatica "A".



4 Accendere Audiotherm con il tasto destro o sinistro e impostare un tempo di cottura di 3 minuti.



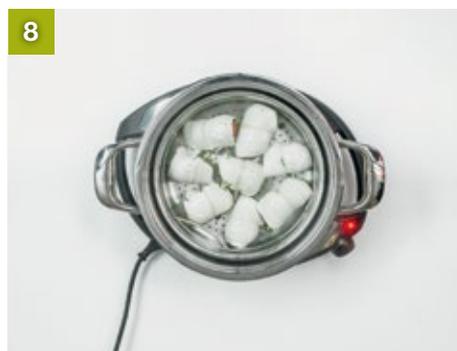
5 Applicare Audiotherm su Visiotherm.



6 Ruotare Audiotherm 2 volte, finché nel display sono visualizzati il simbolo "vapore" e il simbolo del collegamento senza fili.



7 Durante tutto il tempo di cottura, la spia di Navigenio lampeggia di blu. Adesso Audiotherm e Navigenio controllano autonomamente la cottura.



8 Trascorso il tempo di cottura, Navigenio emette un segnale acustico e passa direttamente alla funzione di mantenimento in caldo. Gli alimenti vengono mantenuti in caldo per un'ora a 60°C.

Cottura con oPan

La Padella ideale per preparare un'ampia gamma di ricette, che richiedono tempi brevi di cottura, come uova all'occhio di bue, omelette, pancake, crêpes e piadine.



1 Preparare la pastella per pancake come da ricetta. Posizionare oPan su Navigenio impostato a livello 6.



2 La giusta temperatura di cottura può essere determinata con il test della goccia d'acqua.



3 Quando si raggiunge la temperatura ottimale, abbassare Navigenio a livello 2.



4 Versare la pastella in porzioni.



5 Girare i pancake con una paletta non appena i bordi iniziano a rassodarsi.



6 Portare a cottura i pancake e procedere allo stesso modo con il resto della pastella.

La temperatura di cottura ottimale viene raggiunta quando alcune gocce d'acqua, fatte cadere sulla superficie, iniziano a "danzare". Se evaporano, significa che la temperatura ottimale non è ancora stata raggiunta.





Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Italia
Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.
Via Curiel 242
20089 Rozzano (MI)
Italia
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info
www.amc.info
f AMC Italia
amc_italia
AMC International
www.amc.info

Sistema di
cottura Premium

www.amc.info