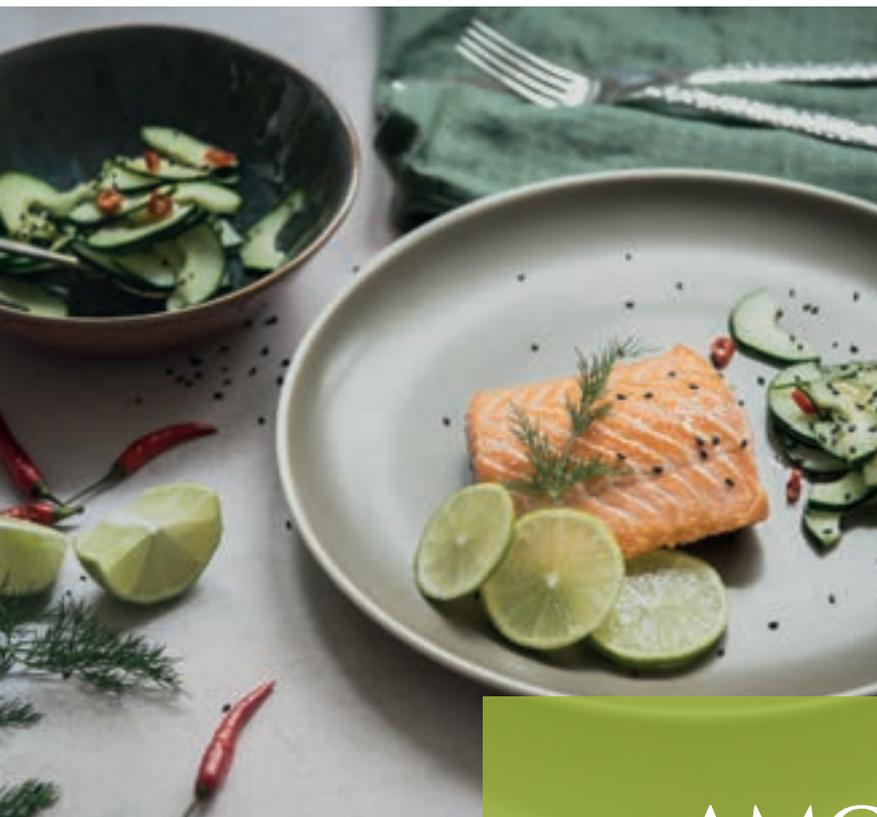




Mangiare meglio.  
Vivere meglio.



# AMC HotPan Prime

Padelle Arcobaleno Prestige



Sistema di  
cottura Premium

[www.amc.info](http://www.amc.info)



Complimenti per aver acquistato le nuove Padelle Arcobaleno Prestige.  
Grazie ad AMC e al controllo della temperatura di cottura, avrete modo di preparare tante ricette sane e gustose!

#### Tutti i vantaggi di Arcobaleno Prestige:

- **Il manico removibile più comodo e sicuro al mondo**  
Salvaspazio e con un'impugnatura perfettamente ergonomica
- **Le migliori proprietà antiaderenti senza rivestimenti dannosi**  
È possibile rosolare accuratamente ogni alimento
- **Possibilità di cuocere sempre alla giusta temperatura**  
Grazie alla cottura a temperatura controllata, saprete sempre qual è il momento giusto per girare ogni alimento, come ad es. carne e pesce
- **Più leggera che mai**  
La nuova Arcobaleno Prestige è più leggera e maneggevole
- **Possibilità di rosolare senza aggiunta di grassi**  
Meno calorie e più gusto
- **Possibilità di cuocere senza aggiunta di acqua**  
Si preservano componenti preziosi come vitamine e sali minerali – il cibo è più sano
- **Frittura delicata**  
Inodore, leggera e croccante
- **Salute e gusto in tavola**  
Perfetta per arrostitire, cuocere, saltare, friggere e persino cuocere “al forno”

#### Ogni cottura sarà un successo!

La Vostra  
AMC International

	Arcobaleno Prestige: Cuocere in leggerezza .....	04
	Ricette di successo .....	06
	Frittore .....	16
	Ricette speciali .....	22
	Dolci e snack .....	26
	Manuale di istruzioni .....	32

#### Così la scelta delle ricette è più semplice:



ricco di vitamine



pochi grassi



poche calorie



ricco di fibre



poco colesterolo

# Arcobaleno Prestige

## Cuocere in leggerezza

### Arcobaleno Prestige

- Perfette per ogni occasione
- Disponibili nei diametri 20 cm, 24 cm, 28 cm, 32 cm

### Il corpo di Arcobaleno Prestige

- Acciaio inossidabile di alta qualità
- Permette di girare i cibi con facilità
- Bello ed elegante



### Cottura a temperatura controllata con coperchio bombato

- Arrostitura senza aggiunta di grassi
- Cottura senza aggiunta di acqua
- Frittura delicata e croccante senza schizzi d'olio
- Sempre la giusta temperatura



### Le migliori proprietà antiaderenti senza rivestimento

- Dalla superficie della padella non si sprigionano sostanze tossiche
- Nessuna emissione di tossine

### Il bordo di Arcobaleno Prestige

- Parete alta leggermente arrotondata per:
  - arrostitire con facilità
  - preparare salse deliziose
  - deliziosi fritti
  - piatti saltati
  - cotture "al forno" con Navigenio
  - cotture flambé



## Arcobaleno Prestige 32 cm

Con due manici in acciaio: larga, capiente ed estremamente maneggevole.



### Più leggere che mai

- Leggere e facili da maneggiare.



### Facili da pulire

- Il cibo non si accumula negli angoli
- Garantisce un'igiene ottimale
- Possono essere lavate in lavastoviglie



### Il fondo capsulare AMC Akkutherm

- Conduzione del calore rapida e ottimale
- Distribuzione del calore uniforme
- Il fondo capsulare e il corpo della Padella aderiscono tra loro perfettamente, grazie a uno speciale processo di saldatura a pressione sviluppato da AMC
- Adatto a tutti i piani di cottura (a gas, elettrici e a induzione)
- Consente un notevole risparmio di energia



## Il primo manico removibile AMC



- Il manico removibile più stabile e sicuro al mondo
- **Salvaspazio**
- Impugnatura ergonomica testata
- Sistema di blocco brevettato
- Facile da pulire in lavastoviglie
- Design bello ed elegante

### La garanzia Arcobaleno Prestige

- Arcobaleno Prestige durerà a lungo – offriamo una garanzia di **30 anni** per le padelle in acciaio e una garanzia di 2 anni per il manico.
- La garanzia AMC si applica ai difetti di produzione e non ai danni provocati da un uso improprio.
- Fa bene al portafoglio e all'ambiente.

# Ricette di successo



## Filetto con salsa all'ananas e peperoncino



### Per 4 persone

1 spicchio d'aglio	4 bistecche di filetto di manzo (180 g ciascuna)
1 peperoncino piccante	1/2 peperone rosso
1/2 ananas	1 cipollotto
1/2 cucchiaino di cannella	250 ml di succo d'arancia
1/2 cucchiaino di zenzero in polvere	5 gambi di coriandolo
4 cucchiaini di olio	2 cucchiaini di salsa di soia
Pepe	Sale

### Tempo di cottura:

ca. 10 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 30 minuti

(escluso il tempo per la marinatura)

ca. 430 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 28 cm  
Arcobaleno Prestige 20 cm  
Audiotherm  
Tritamix

Tempi di riposo (secondo la cottura desiderata):

- ca. 2 minuti per cottura **al sangue**
- ca. 4 minuti per cottura **media**
- ca. 6 minuti per cottura **ben cotta**

1. Pelare l'aglio, mondare il peperoncino e l'ananas, tritare finemente ca. 100 g di polpa di ananas nel Tritamix insieme al peperoncino e all'aglio.
2. Unire la cannella, lo zenzero in polvere, 2 cucchiaini d'olio e una macinata di pepe. Immergere le bistecche di filetto nella marinata, coprire e lasciar marinare per almeno due ore.
3. Mondare il peperone e il cipollotto, tagliarli a dadini insieme con l'ananas rimasto e mescolare il tutto con il restante olio.
4. Posizionare Arcobaleno Prestige 28 cm sul fornello regolato a calore alto. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché non compare il simbolo "carne".
5. Al suono di Audiotherm, abbassare il calore e arrostitire le bistecche su entrambi i lati.
6. Togliere la Padella dal fornello a seconda del grado di cottura desiderato, coprire con il coperchio e lasciar riposare (vedere riquadro).
7. Posizionare Arcobaleno Prestige 20 cm sul fornello impostato al massimo e, con l'ausilio di Audiotherm, riscaldare fino alla finestra "carne".
8. Al suono di Audiotherm, abbassare il calore e rosolare il composto con l'ananas. Aggiungere il resto della marinata e il succo d'arancia e cuocere per qualche minuto.
9. Tritare finemente le foglie di coriandolo e aggiungerle alla salsa insieme alla salsa di soia, salare e pepare. Servire le bistecche con la salsa.



## Sminuzzato alla zurighese (Zürcher Geschnetzeltes)



### Per 4 persone

1 cipolla  
400 g di funghi  
600 g di carne  
di vitello magra  
(tagliata a striscioline)  
Sale, pepe  
100 ml di vino  
bianco secco  
100 ml di brodo  
di carne  
200 ml di panna  
Fecola di patate  
4 gambi di  
prezzemolo

### Tempo di cottura:

ca. 3 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 20 minuti

ca. 400 kcal  
a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno  
Prestige 28 cm  
Audiotherm

1. Pelare la cipolla e tagliarla a dadini. Pulire i funghi con uno spazzolino o uno strofinaccio e affettarli.
2. Posizionare Arcobaleno Prestige sul fornello regolato a calore alto. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché non compare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, abbassare il calore e arrostire la carne in piccole quantità, estrarla e condirla con sale e pepe.
4. Rosolare la cipolla e i funghi. Versare il vino, il brodo e la panna. Aumentare il calore e far ridurre. Addensare leggermente il sugo con la fecola di patate.
5. Aggiungere la carne e portare a bollore. Togliere la Padella dal fuoco e condire il ragù con sale e pepe. Prima di servire il ragù, distribuirvi sopra le foglie di prezzemolo.



L'accompagnamento ideale dello  
sminuzzato alla zurighese è il rösti (pag.12)



## Salmone con insalata di cetrioli e peperoncino



### Per 2 persone

500 g di cetrioli

1 peperoncino piccante

1 lime

3 cucchiaini di olio di sesamo

Zucchero

Sale, pepe

2 filetti di salmone senza pelle (ca. 150 g ciascuno)

1/2 mazzetto di aneto

1 cucchiaino di sesamo nero

### Tempo di cottura:

ca. 3 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 15 minuti

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 24 cm

Audiotherm

ca. 530 kcal a persona

1. Mondare il cetriolo, tagliarlo a metà nel senso della lunghezza ed eliminare la parte centrale aiutandosi con un cucchiaio. Affettarlo sottilmente. Mondare il peperoncino, eliminare eventualmente i semi e tritarlo finemente. Spremere il lime.
2. Mescolare cetrioli, peperoncino, succo di lime e olio di sesamo, insaporire con zucchero, sale e pepe.
3. Posizionare Arcobaleno Prestige sul fornello regolare a calore alto. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché non compare il simbolo "carne".
4. Al suono di Audiotherm, abbassare il calore. Disporre i filetti di salmone nella Padella e coprire con il coperchio. Con l'ausilio di Audiotherm, arrostitore il primo lato fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare il salmone, coprire con il coperchio e, a seconda dello spessore, farlo riposare per ca. 3 minuti a fornello spento.
5. Tritare finemente le foglie di aneto. Insaporire i filetti di salmone con sale e pepe, servirli con l'insalata di cetriolo e peperoncino e cospargerli con l'aneto e il sesamo.

## Trote burro e limone



Per ottenere un'arrostitura perfetta, assicurarsi che la pelle del pesce sia ben asciutta

### Per 4 persone

1 limone non trattato  
100 g di burro morbido  
Sale, pepe  
2 trote già pulite

Per il ripieno: rametti di timo e prezzemolo, aglio e fette di limone,

### Tempo di cottura:

ca. 5 minuti

### Tempo di

### preparazione:

ca. 10 minuti

ca. 390 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 28 cm  
Navigenio  
Tritamix

1. Lavare il limone con acqua molto calda, grattugiare la scorza e spremere il succo. Mettere entrambi con il burro, sale e pepe nel Tritamix fino ad ottenere un composto cremoso. Tenere il composto in frigo fino al momento di servire.
2. Asciugare bene le trote tamponandole con carta da cucina e, a seconda delle dimensioni, tagliare testa e coda. Salare e pepare il ventre e farcirlo a piacere.
3. Posizionare Arcobaleno Prestige su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché non compare il simbolo "carne".
4. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 2 e aggiungere le trote. Coprire con il coperchio e, utilizzando Audiotherm, arrostitire il primo lato fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C.
5. Girare le trote, rimettere il coperchio e, a seconda dello spessore, proseguire la cottura per ca. 3 minuti.
6. Servire le trote con il composto di burro e limone.



# Riso saltato alla mediterranea con merluzzo



## Per 4 persone

2 cipolle  
1 spicchio d'aglio  
1 peperoncino piccante  
2 peperoni colorati  
3 pomodori  
200 g di riso (tempo di  
cottura 10 minuti)  
400 ml di brodo vegetale  
750 g di filetti di merluzzo  
3 cucchiai di succo di limone  
Sale, pepe  
2 cucchiari di olio di oliva  
4 gambi di basilico

## Tempo di cottura:

ca. 12 minuti

## Tempo di preparazione:

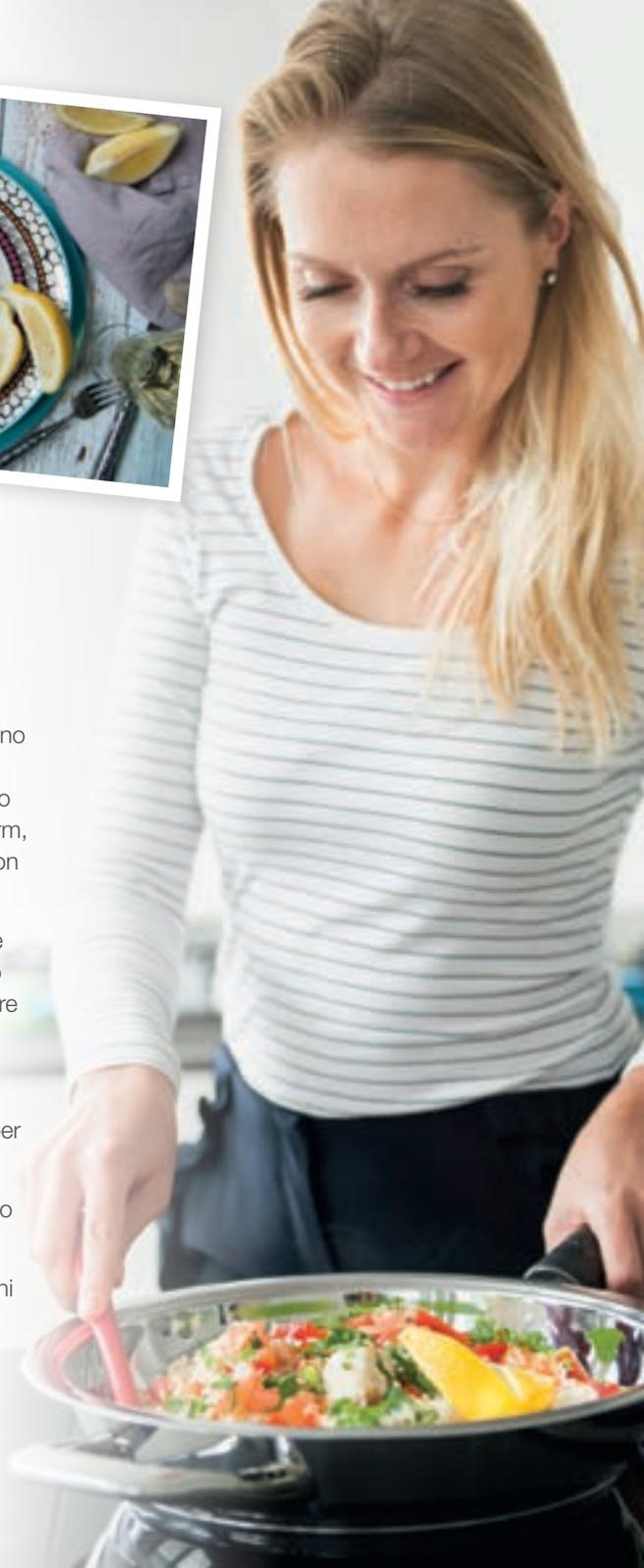
ca. 20 minuti

ca. 430 kcal  
a persona

## Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 28 cm  
Audiotherm

1. Pelare le cipolle e l'aglio, mondare il peperoncino, tagliare il tutto a dadini. Mondare i peperoni e tagliarli a striscioline. Sbollentare i pomodori in acqua bollente, sciacquarli con acqua fredda, spellarli e tagliarli a dadini.
2. Versare i dadini di cipolla, aglio e peperoncino in Arcobaleno Prestige, coprire con il coperchio, posizionare la Padella sul fornello regolato a calore alto. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finchè non compare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, abbassare il calore e saltare il tutto. Aggiungere il riso e saltarlo brevemente insieme alle verdure. Aggiungere il brodo e i peperoni, impostare il calore al massimo e, con l'ausilio di Audiotherm, riscaldare fino alla finestra "verdura". Abbassare il livello e proseguire la cottura per ca. 10 minuti.
4. Tagliare il merluzzo a bocconcini, mescolarlo con il succo di limone, salare e pepare.
5. Aggiungere il merluzzo, il pomodoro a dadini e l'olio di oliva nella Padella. Aumentare il calore e far insaporire per ca. 2-3 minuti. Condire generosamente con sale e pepe, tagliare finemente le foglie di basilico e distribuirle sul piatto prima di servire.



## Patate arrosto



### Per 2 persone

800 g di patate a pasta gialla

1 cipolla

2 cucchiaini di olio evo

Sale o condimento per patate arrosto

**Tempo di cottura:** ca. 20 minuti

**Tempo di preparazione:** ca. 10 minuti

ca. 380 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno

Prestige 28 cm

Audiotherm

1. Sbucciare le patate e tagliarle in cubi di ca. 2 cm. Sbucciare la cipolla e tagliarla finemente a dadini.
2. Posizionare Arcobaleno Prestige sul fornello regolato a calore alto. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finchè non compare il simbolo "carne". Al suono di Audiotherm, abbassare il calore e mettere il burro chiarificato nella Padella.
3. Distribuire uniformemente le patate a cubi all'interno della Padella e coprire con il coperchio. Con l'ausilio di Audiotherm, arrostitore il primo lato fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C.
4. Schiacciare le patate, aggiungere la cipolla a dadini e condire. Quindi coprire di nuovo con il coperchio e svitare Visiotherm, in modo che l'umidità in eccesso possa uscire.
5. Cuocere per ca. 20 minuti, facendo saltare occasionalmente gli alimenti. Infine, rimuovere completamente il coperchio e arrostitore il tutto per ca. 2 minuti fino a rendere croccante il piatto al punto giusto.



Il **rösti svizzero** si prepara in modo del tutto analogo, con l'utilizzo del burro (ca. 30 g):

1. Grattugiare 500 g di patate sbucciate (preferibilmente a pasta gialla). Avvolgerle in un tovagliolo pulito e asciugarle bene. Insaporirle con ca. mezzo cucchiaino di sale.
2. Mettere il burro chiarificato in Arcobaleno Prestige 24 cm e scaldare la Padella senza coperchio fino a fonderlo. Aggiungere le patate, premerle leggermente con una spatola e coprire. Con l'ausilio di Audiotherm, cuocere a calore alto finchè compare il simbolo "carne".
3. Abbassare il calore e continuare la cottura fino al "punto di girata" a 90° C.
4. Controllare se il rösti si stacca da solo e se è rosolato a sufficienza. Girare il rösti aiutandosi con un piatto ed eventualmente aggiungere altro burro chiarificato.
5. Con la carta assorbente da cucina, asciugare le gocce formatesi all'interno del coperchio e coprire di nuovo. Cuocere l'altro lato senza Visiotherm, fino a doratura. Infine, togliere il coperchio e cuocere finchè il rösti diventa croccante, eventualmente girare di nuovo.



# Tortilla spagnola di patate e verdure



## Per 4 persone

2 patate di medie dimensioni  
1 cipolla  
100 g di zucchine  
200 g di melanzane  
400 ml di olio di semi di arachidi per friggere  
5 uova  
Sale

**Tempo di cottura:** ca. 10 minuti  
+ ca. 5 minuti di cottura "al forno"  
**Tempo di preparazione:** ca. 15 minuti

ca. 255 kcal a persona

## Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 24 cm  
Audiotherm  
Navigenio

1. Pelare le patate e la cipolla e affettarle sottilmente. Mondare le zucchine e le melanzane e tagliare anch'esse a fette sottili. Mescolare bene il tutto.
2. Versare l'olio in Arcobaleno Prestige, coprire con un coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché compare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, unire il composto di patate. Coprire e impostare Navigenio in modalità automatica "A". Inserire un tempo di cottura di 5 minuti su Audiotherm, posizionato sul simbolo "verdura". Al termine, mescolare, asciugare con la carta da cucina le eventuali gocce formatesi all'interno del coperchio e coprire di nuovo fino al termine della cottura.
4. Sbattere le uova con un pizzico di sale.
5. Estrarre il composto di patate con una schiumarola e rimuovere l'olio dalla Padella. Mescolare le uova sbattute con il composto di patate e rimettere il tutto in Padella.
6. Con l'ausilio di Audiotherm, cuocere a livello 6 fino a raggiungere la finestra "verdura". Spegnerlo Navigenio, posizionare la Padella su una base resistente al calore e coprirlo con Navigenio rivolto verso il basso. Cuocere "al forno" la tortilla con il calore residuo di Navigenio per ca. 5 minuti, finché risulta dorata e ben cotta.



## Fusilli con gamberi e verdure



### Per 4 persone

1 spicchio d'aglio  
200 g di fusilli  
400 ml di brodo vegetale  
400 g di broccoli  
100 g di pistacchi sgusciati  
250 g di gamberi crudi sgusciati  
Olio evo  
Sale, pepe

### Tempo di cottura:

ca. 10 minuti

### Tempo

### di preparazione:

ca. 10 minuti

ca. 465 kcal

a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno  
Prestige 28 cm  
Navigenio  
Audiotherm  
Tritamix

1. Pelare l'aglio e tagliarlo a dadini, mescolarlo con la pasta e il brodo in Arcobaleno. Distribuirvi sopra le rosette di broccoli.
2. Posizionare Arcobaleno Prestige su Navigenio impostato in modalità automatica "A". Accendere Audiotherm, impostare un tempo di cottura di ca. 5 minuti, applicarlo su Visiotherm, ruotarlo finchè compare il simbolo "verdura".
3. Tritare finemente i pistacchi nel Tritamix. Trascorso il tempo di cottura, unire i 2/3 dei pistacchi alla pasta e distribuirvi sopra i gamberi.
4. Impostare nuovamente Navigenio su modalità automatica "A", inserire un tempo di cottura di 5 minuti su Audiotherm, posizionato sul simbolo "verdura".
5. Trascorso il tempo di cottura, condire con olio evo, sale e pepe. Cospargere con i pistacchi rimasti e servire.

### Suggerimento:

nella stagione degli asparagi, è possibile sostituire i broccoli con gli asparagi freschi.



## Gamberi all'aglio



### Per 4 persone

2 spicchi d'aglio  
 1 peperoncino rosso piccante  
 300 g di gamberi crudi non sgusciati  
 5 cucchiaini di olio evo  
 1 manciata di paprica dolce  
 Aceto di vino bianco  
 Sale

**Tempo di cottura:** ca. 3 minuti  
**Tempo di preparazione:** ca. 15 minuti

**Prodotti AMC:**  
 Arcobaleno  
 Prestige 20 cm  
 Audiotherm

ca. 180 kcal  
 a persona

Semplicemente  
 delizioso anche  
 utilizzando del vino  
 bianco secco al posto  
 dell'aceto



1. Pelare gli spicchi d'aglio e tagliarli finemente. Mondare il peperoncino e tagliarlo ad anelli.
2. Incidere i gamberi sul dorso e togliere il filo nero. Mescolarli con l'aglio, il peperoncino, l'olio evo e la paprica. Far marinare in frigo per ca. 6 ore.
3. Posizionare Arcobaleno Prestige sul fornello regolato a calore alto. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finchè compare il simbolo "carne".
4. Al suono di Audiotherm, abbassare il calore e arrostitre i gamberi su entrambi i lati, in più tornate.
5. Rimettere tutti i gamberi nella Padella, versare qualche goccia di aceto di vino e insaporire con un pizzico di sale.
6. Coprire con il coperchio e togliere Arcobaleno dal fornello. Lasciar riposare i gamberi per ca. 3 minuti, secondo le loro dimensioni.



# FRITTURE

## Crocchette di prosciutto



### Per 12 crocchette

1/2 cipolla	40 g di prosciutto crudo
20 g di burro	50 g di pangrattato
30 g di farina	1 uovo
250 ml di latte	400 ml di olio per friggere ad es. olio di arachidi
Sale, pepe	
Noce moscata	
25 g di formaggio grattugiato (ad es. Parmigiano)	

**Tempo di cottura:** ca. 5 minuti

**Tempo di preparazione:** ca. 15 minuti  
(escluso in tempo di raffreddamento)

ca. 95 kcal ciascuno

### Prodotti AMC:

Unità 16 cm 1,3 l  
Lasagnera 1,8 l  
Arcobaleno Prestige 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm

1. Pelare la cipolla e tritarla finemente. Metterla in un'Unità di cottura piccola e coprire con il coperchio. Posizionare l'Unità sul fornello regolato a calore alto. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché compare il simbolo "carne".
2. Al suono di Audiotherm, abbassare il calore e saltare la cipolla. Aggiungere il burro, farlo fondere e poi unire la farina mescolando, quindi diluire con il latte. Portare a bollore per ottenere una crema densa. Insaporire con sale, pepe e noce moscata. Sciogliere il formaggio nel composto.
3. Versare la crema in una Lasagnera piccola e coprire con la pellicola. Raffreddare in frigo per almeno 2 ore (meglio se tutta la notte).
4. Tagliare a cubetti il prosciutto e unirli alla crema. Formare 12 palline. Passarle dapprima nel pangrattato, poi nelle uova sbattute e, infine, nuovamente nel pangrattato.
5. Versare l'olio in Arcobaleno Prestige e coprire con il coperchio. Impostare Navigenio al livello 6 e, con l'ausilio di Audiotherm, riscaldare fino alla finestra "carne".
6. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 2 e disporre 5 crocchette nella Padella. Coprire con il coperchio e, con l'ausilio di Audiotherm, friggere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Togliere il coperchio, girare le crocchette e proseguire la cottura finché sono ben cotte e dorate.
7. Friggere allo stesso modo le restanti crocchette. Servire immediatamente.

Se non amate il prosciutto,  
sostituitelo con del  
formaggio

## Nuggets di pollo AMC



### Per 2 persone

300 g di petto di pollo

Sale, pepe

1 uovo

4 cucchiaini di farina

5 cucchiaini

di pangrattato

800 ml di olio

per friggere



1. Tagliare il petto di pollo a bocconcini e insaporirli con sale e pepe, a proprio piacere.
2. Sbattere le uova in una fondina, disporre la farina e il pangrattato in due Bacinelle Combi piccole.
3. Disporre la carne nella bacinella con la farina, coprire con il coperchio e agitare bene finché i bocconcini sono ben ricoperti di farina. Quindi, con una forchettina, passarli nell'uovo sbattuto. Infine, passarli nel pangrattato e infine nella farina. Far riposare i nuggets impanati in frigo per ca. 30 minuti.
4. Versare l'olio in Arcobaleno Prestige, coprire con il coperchio, posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché non compare il simbolo "carne".
5. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 2. Quindi, adagiare i nuggets nella Padella. Coprire con il coperchio e, con l'ausilio di Audiotherm, friggere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare i nuggets ed estrarli quando sono dorati al punto giusto. Infine, far scolare su carta da cucina e servire.

### Tempo di cottura:

ca. 5 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 15 minuti

ca. 660 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 28 cm

Navigenio

Audiotherm

2 Bacinelle Combi

Visiotherm garantisce sempre il controllo perfetto della temperatura di frittura.

## Pizza frita



### Per 2 pizze

8 pomodorini ciliegini  
8 olive  
150 g di prosciutto a cubetti  
150 g di formaggio grattugiato  
100 g di ricotta  
Pepe  
Fiocchi di peperoncino  
Origano essiccato  
ca. 400 g pasta per pizza (stesa diametro 24 cm)  
800 ml di olio per friggere

### Tempo di cottura:

ca. 8 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 15 minuti

ca. 1410 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 28 cm  
Navigenio  
Audiotherm

1. Ridurre i pomodorini e le olive a pezzettini, mescolarli con il prosciutto, il formaggio e la ricotta, condire generosamente con sale e pepe.
2. Disporre la farcitura sulla metà di ciascuna pizza. Ripiegarvi sopra l'altra metà. Sigillare bene i bordi con una forchetta.
3. Versare l'olio in Arcobaleno Prestige, coprire con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché non compare il simbolo "carne".
4. Al suono di Audiotherm, ridurre Navigenio a livello 2, adagiare le pizze nell'olio bollente e coprire con il coperchio.
5. Con l'ausilio di Audiotherm, friggere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare le pizze, continuare a friggere per altri 5 minuti circa, finché sono ben cotte e dorate.
6. Estrarle dalla Padella, far scolare su carta da cucina e servire ben calde.



## Cotolette impanate



### Per 2 persone

2 cotolette (di ca. 150 g ciascuna, di vitello, maiale o tacchino)  
Sale, pepe  
Paprica piccante  
1 uovo

2 cucchiaini di farina  
5 cucchiaini di pangrattato  
800 ml di olio per friggere



1. Disporre le cotolette tra due fogli di pellicola e appiattirle con un batticarne, quindi condirle con sale e pepe.
2. Sbattere le uova in una fondina e versare la farina e il pangrattato in due piatti.
3. Passare le cotolette dapprima nella farina, poi nelle uova e, infine, nel pangrattato. Togliere la panatura in eccesso.
4. Versare l'olio in Arcobaleno Prestige, coprirlo con il coperchio, posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché non compare il simbolo "carne".
5. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 2. Adagiare le cotolette nell'olio bollente e coprire con il coperchio.
6. Con l'ausilio di Audiotherm, friggere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare le cotolette e continuare la cottura finché sono ben cotte e dorate.
7. Estrarle dalla Padella, scolare su carta da cucina e servirle ben calde.

### Tempo di cottura:

ca. 3 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 10 minuti

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 28 cm

Navigenio

Audiotherm

ca. 625 kcal a persona

### Suggerimento:

Potete preparare allo stesso modo anche degli squisiti cordon bleu, che necessitano di circa 10 minuti di cottura.

## Gamberi croccanti



### Per 10 gamberi

10 gamberi crudi sgusciati

(ca. 40 g ciascuno)

Sale, pepe

80 g di pasta yufka (ca. 2 fogli)

1 albume

400 ml di olio per friggere

**Tempo di cottura:** ca. 1 minuto

**Tempo di preparazione:** ca. 20 minuti

ca. 85 kcal ciascuno

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Sciacquare i gamberi con acqua fredda, asciugarli tamponandoli con carta da cucina e condirli con sale e pepe.
2. Dividere in quarti i fogli di pasta, disporli uno sopra l'altro e poi tagliarli in strisce di ca. 1 cm di larghezza (le strisce di pasta si seccano molto rapidamente, bisogna quindi tagliarle poche alla volta e coprirle con uno strofinaccio umido durante la lavorazione).
3. Avvolgere ciascun gambero in una striscia di pasta e fissare le estremità con l'albume.
4. Versare l'olio in Arcobaleno Prestige, coprire con il coperchio, posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm, ruotarlo finchè compare il simbolo "carne".
5. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 2 e adagiare metà dei gamberi nell'olio bollente.
6. Coprire con il coperchio e friggere con l'ausilio di Audiotherm fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C.
7. Togliere il coperchio, estrarre i gamberi e scolare su carta da cucina. Friggere i restanti gamberi allo stesso modo.

La pasta yufka è una pasta arrotolata molto sottile utilizzata nella cucina turca. Per questa ricetta è possibile utilizzare anche la pasta fillo o pasta per strudel. Una gustosa variante di questa ricetta prevede la sostituzione dei gamberi con le capesante.



Per gustare meglio il fritto,  
si consiglia di servirlo con  
due fettine di limone.



## Fritto misto di mare



### Per 4 persone

300 g di farina  
1 cucchiaino di sale  
ca. 400 ml di birra fredda  
ca. 800 g di pesce e molluschi  
(ad es. filetto di salmone e rana  
pescatrice, anelli di calamari e  
gamberi sgusciati)  
800 ml di olio per friggere

### Tempo di cottura:

ca. 8 minuti

### Tempo

### di preparazione:

ca. 20 minuti

ca. 665 kcal

a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno  
Prestige 28 cm  
Navigenio  
Audiotherm  
Bacinella Combi 24 cm

- Mescolare la farina con il sale in una Bacinella Combi. Amalgamarvi la birra fredda poco per volta, fino a ottenere una pastella liscia e non troppo densa in cui passare il pesce e i molluschi.
- Tagliare i filetti di pesce a bocconcini e tamponarli delicatamente per asciugarli; fare altrettanto con i molluschi.
- Versare l'olio in Arcobaleno Prestige, coprirlo con il coperchio, posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché compare il simbolo "carne".
- Usando una forchetta, immergere piccole quantità di pesce e molluschi nella pastella alla birra e, al suono di Audiotherm, immergerli direttamente nell'olio bollente.
- Abbassare Navigenio a livello 2, coprire con il coperchio e, con l'ausilio di Audiotherm, cuocere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C.
- Togliere il coperchio, girare i bocconcini di pesce e continuare la cottura senza coperchio fino a doratura.
- Estrarre la prima quantità di fritto e scolare su carta da cucina. Friggere i restanti ingredienti allo stesso modo, eventualmente aumentando leggermente il livello di Navigenio.



# Ricette speciali

## Quiche salata



### Per 4 porzioni

1 cipolla  
150 g di formaggi  
grattugiati misti  
75 g di prosciutto cotto  
o cubetti di pancetta  
affumicata  
1 uovo  
3 cucchiaini di panna  
Pepe  
Pepe di Cayenna  
Noce moscata  
1 rotolo di pasta sfoglia  
(ca. 200 g)

### Tempo di cottura:

ca. 11 minuti

### Tempo

### di preparazione:

ca. 10 minuti

ca. 435 kcal a porzione

### Prodotti AMC:

Arcobaleno  
Prestige 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm

1. Pelare la cipolla e tritarla finemente. Mescolarla con il formaggio, il prosciutto o bacon, le uova e la panna, quindi insaporire generosamente con sale e pepe.
2. Stendere la pasta sfoglia fino a ottenere un disco di ca. 24 cm di diametro. Ritagliare un disco di carta forno che sia un poco più grande della base di pasta sfoglia (la carta forno consentirà di estrarre facilmente la quiche dalla padella).
3. Adagiare la pasta sfoglia insieme alla carta forno nella Padella e bucherellarla con una forchetta. Regolare il fornello a calore alto, coprire Arcobaleno Prestige con Navigenio rivolto verso il basso e impostare a livello II. Mentre la spia di Navigenio lampeggia di rosso/blu, impostare un tempo di ca. 3 minuti su Audiotherm (ca. 2 minuti nel caso di piano a induzione) e precuocere.
4. Spegnerne il fornello (se a induzione, lasciare a ca. 100 Watt), distribuire la farcitura sulla base di pasta sfoglia.
5. Riposizionare Navigenio rivolto verso il basso, impostare il livello massimo. Mentre la spia di Navigenio lampeggia in rosso/blu, inserire un tempo di cottura di ca. 3 minuti su Audiotherm.
6. Infine, abbassare il livello e, con l'ausilio di Audiotherm, completare la cottura della cheesecake per altri 5 minuti circa.

**Suggerimento:** invece del prosciutto o della pancetta, potete utilizzare ca. 100 g di porri tagliati a fettine sottili.





## Crostata di mele



### Per 8 porzioni

1 uovo  
200 ml di panna  
4 cucchiaini di preparato per budino alla vaniglia (da cuocere, zuccherato)  
1 mela acidula  
200 g di pasta sfoglia  
1 cucchiaio di mandorle tritate

### Tempo di cottura:

ca. 10 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 10 minuti

ca. 225 kcal a porzione

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm

1. Sbattere le uova con la panna e il preparato per budino. Sbucciare la mela, eliminare il torsolo e affettarla sottilmente.
2. Stendere la pasta sfoglia in un disco di carta forno di ca. 24 cm di diametro, lasciando qualche cm di margine (la carta forno consentirà di estrarre facilmente la crostata).
3. Adagiare la base di pasta sfoglia insieme con la carta forno nella Padella e bucherellarla con una forchetta. Regolare il fornello al massimo, coprire con Navigenio rivolto verso il basso impostato a livello II. Mentre la spia di Navigenio lampeggia di rosso/blu, impostare un tempo di cottura di ca. 3 minuti su Audiotherm (ca. 2 minuti se a induzione) e precuocere.
4. Spegnerne il fornello (lasciare il fornello a induzione a ca. 100 Watt), distribuire le mandorle sulla pasta, poi le mele a fettine e, infine, versare la crema. Riposizionare Navigenio e impostarlo a livello II. Mentre la spia di Navigenio lampeggia di rosso/blu, impostare un tempo di ca. 2 minuti su Audiotherm. Cuocere la crostata di mele finché la superficie diventa dorata.
5. Quindi, impostare Navigenio a livello I e, con l'ausilio di Audiotherm, cuocere per altri 5 minuti circa.





# Galette di albicocche



## Per 8 porzioni

### Per la pasta:

180 g di farina di farro  
70 g di mandorle tritate  
80 g di zucchero di canna  
125 g di burro morbido  
1 uovo

### Per la farcitura:

150 g di formaggio cremoso  
2 cucchiaini di zucchero di canna  
1 bustina di zucchero vanigliato  
2 cucchiaini di scorza di limone (grattugiata)  
1 uovo  
350 g di albicocche  
25 g di pistacchi tritati

### Tempo di cottura:

ca. 35 minuti

### Tempo

### di preparazione:

ca. 15 minuti  
(escluso il tempo  
di raffreddamento)

ca. 395 kcal  
a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno  
Prestige 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm

### Pasta:

1. Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta frolla liscia, avvolgerla nella pellicola e farla riposare in frigo per un'ora circa.
2. Stendere la pasta su un foglio di carta forno fino a ottenere un disco di ca. 28 cm di diametro (utilizzando un coperchio da 28 cm). Inoltre, ritagliare un secondo disco di carta forno di 24 cm di diametro (utilizzando un coperchio da 24 cm) e disporlo al centro della base di pasta frolla.

### Farcitura:

3. Mescolare il formaggio cremoso con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la scorza di limone e l'uovo. Lavare e denocciolare le albicocche.
4. Posizionare Arcobaleno Prestige su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finchè compare il simbolo "carne".
5. Al suono di Audiotherm, spegnere Navigenio, collocare all'interno della Padella la pasta insieme con il disco di carta forno. Togliere il foglio di carta forno appoggiato al centro della pasta.
6. Spalmare il composto di formaggio sulla pasta, quindi distribuirvi sopra le albicocche e i pistacchi. Ripiegare la pasta in eccesso sul bordo della galette aiutandosi con un cucchiaio.
7. Posizionare Arcobaleno Prestige su una superficie resistente al calore, collocato sopra Navigenio rivolto verso il basso spento. Dapprima, cuocere "al forno" per ca. 10 minuti sfruttando il calore residuo. Quindi, regolare Navigenio a livello 1.
8. Mentre la spia di Navigenio lampeggia di rosso/blu, impostare un tempo di cottura di ca. 25 minuti su Audiotherm e cuocere fino a doratura.
9. Trascorso il tempo di cottura, far raffreddare per ca. 10 minuti e poi, aiutandosi con la carta forno, trasferire la galette su un piatto da portata.

È possibile variare la farcitura con:

- fette di mela e nocciole tritate + cannella e scorza di limone, per insaporire il formaggio cremoso;
- frutti rossi assortiti e mandorle in scaglie + scorza di arancia e un po' di liquore all'arancia per il formaggio;
- pezzi di prugne e noci tritate. Anche con questa farcitura la cannella e la scorza di limone sono perfette per insaporire il formaggio.

# Dolci e snack

## Frittata dolce



### Per 4 persone

3 uova  
1 pizzico di sale  
200 g di panna acida  
1 bustina di zucchero vanigliato  
120 g di farina  
1 bicchierino di acqua minerale  
1 cucchiaino di burro chiarificato  
Uva passa a piacere  
2 cucchiaini di zucchero  
Zucchero a velo

### Tempo di preparazione:

ca. 10 minuti

### Tempo di cottura:

ca. 5 minuti

ca. 305 kcal  
a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno  
Prestige 32 cm  
Audiotherm

### Suggerimento:

1. Se non amate l'uva passa, potete sostituirla con i mirtilli freschi.
2. Se non ci sono bambini, l'uvetta può essere messa in ammollo nel rum.

1. Separare i tuorli dagli albumi, montare a neve gli albumi con il sale. Mescolare i tuorli, la panna acida, lo zucchero vanigliato e la farina.
2. Amalgamare delicatamente l'acqua minerale e gli albumi montati a neve.
3. Posizionare Arcobaleno Prestige sul fornello e regolarlo a calore alto. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché compare il simbolo "carne".
4. Al suono di Audiotherm, ridurre il calore, aggiungere il burro chiarificato e distribuirlo uniformemente facendo roteare la Padella.
5. Versare la pastella nella Padella, distribuirvi sopra una manciata di uvetta, a piacere. Coprire con il coperchio e, con l'ausilio di Audiotherm cuocere fino a raggiungere nuovamente la finestra "carne".
6. Appena i bordi sembrano cotti, dividere il dolce in quarti e girarli. Coprire con il coperchio e, con l'ausilio di Audiotherm, cuocere ancora un po', fino alla finestra "carne".
7. Togliere il coperchio, cospargere il dolce di zucchero, tagliarlo a pezzettini, scuotere per far caramellare il tutto fino a ottenere una doratura uniforme.
8. Spolverizzare con zucchero a velo e servire immediatamente.



## Frutta in padella



### Per 4 persone

500 g di frutta di stagione  
(ad es., mele, pere, prugne, fichi  
e nettarine)  
20 g di burro  
3 cucchiaini di succo di limone  
200 g di fiocchi di latte  
1 bustina di zucchero vanigliato

### Tempo di cottura:

ca. 2 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 10 minuti

ca. 185 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 24 cm  
Audiotherm  
Navigenio

1. Mondare la frutta e tagliarla a bocconcini.
2. Distribuire il burro in fiocchi in Arcobaleno Prestige, aggiungere il succo di limone e la frutta.
3. Posizionare la Padella sul fornello e regolarlo a calore alto. Accendere Audiotherm, impostare un tempo di cottura di ca. 2 minuti, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché compare il simbolo “verdura”.
4. Al suono di Audiotherm, abbassare il calore e proseguire la cottura.
5. Nel frattempo, mescolare i fiocchi di latte con lo zucchero vanigliato.
6. Impiattare la frutta con i fiocchi di latte alla vaniglia e servire immediatamente.





## Banane dolci al cioccolato



### Per 4 persone

2 banane  
6 cucchiaini di crema alle nocciole  
2 uova  
50 g di farina  
50 g di pangrattato  
400 ml di olio per friggere  
Zucchero aromatizzato alla cannella

### Tempo di cottura:

ca. 1 minuto

### Tempo

### di preparazione:

ca. 20 minuti

### Prodotti AMC:

Arcobaleno  
Prestige 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm

ca. 315 kcal  
a persona

1. Tagliare le estremità delle banane non sbucciate e dividere ciascuna banana in tre parti. Scavare i pezzi di banana con un leva torsoli, riempirli con la crema alle nocciole, quindi sbucciarli.
2. Sbattere le uova in una bacinella, versare la farina e il pangrattato in due piatti.
3. Passare i pezzi di banana prima nella farina, poi nelle uova sbattute e, infine, nel pangrattato.
4. Versare l'olio in Arcobaleno Prestige, coprire con il coperchio, posizionarla su Navigenio impostato a livello 6.
5. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm, ruotarlo finché compare il simbolo "carne". Al suono di Audiotherm, al raggiungimento della finestra "carne", abbassare Navigenio a livello 2, quindi immergere le banane nell'olio bollente.
6. Coprire con il coperchio e, utilizzando Audiotherm, friggere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C.
7. Togliere il coperchio, estrarre le banane e scolare su carta da cucina.
8. Servirle immediatamente, spolverizzate con lo zucchero aromatizzato alla cannella.

# Frittelle



## Per ca. 20 frittelle

1 kg di farina  
1 cubetto di lievito di birra  
500 ml di acqua tiepida  
1/2 cucchiaino di olio di oliva  
1/2 cucchiaino di zucchero  
1/2 cucchiaino di sale  
800 ml di olio per friggere  
Zucchero

## Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 28 cm  
Navigenio  
Audiotherm

**Tempo di cottura:** ca. 6 minuti

**Tempo di preparazione:** 20 minuti  
(escluso il tempo di lievitazione)

ca. 410 kcal ciascuna

1. Versare la farina in una terrina e formare una fontana con un buco al centro. Sbriciolare il lievito e scioglierlo nell'acqua. Versare al centro l'olio, lo zucchero e il sale, quindi aggiungere il lievito di birra. Lavorare il tutto fino a ottenere una pasta liscia e malleabile. Coprire e far riposare in luogo tiepido finché il volume è chiaramente aumentato.
2. Impastare ancora una volta e poi dividere la pasta in piccole porzioni. Stendere ciascuna porzione formando un dischetto piatto. Con le mani, tirare verso l'esterno in modo da rendere il disco più sottile al centro che non sul bordo.
3. Versare l'olio nella Padella, coprire con il coperchio, e posizionare su Navigenio e postarlo a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché compare il simbolo "carne".
4. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 2, mettere una prima quantità di frittelle nell'olio bollente.
5. Coprire con il coperchio e friggere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C con l'ausilio di Audiotherm.
6. Togliere il coperchio, girare le frittelle e cuocere senza coperchio fino a doratura.
7. Estrarre le prime frittelle e scolarle su carta da cucina.
8. Friggere allo stesso modo le restanti frittelle, eventualmente aumentando leggermente il livello di Navigenio.
9. Rotolare le frittelle nello zucchero e servirle ancora calde.



Direttamente da  
Arcobaleno Prestige  
Mmmmhh!

## Popcorn



### Per 4 persone

100 g di chicchi di mais  
1 cucchiaio di olio di arachidi  
1/2 cucchiaio di zucchero  
o sale

### Tempo di cottura:

ca. 5 minuti

### Tempo di preparazione:

ca. 1 minuto

ca. 80 kcal  
a persona

### Prodotti AMC:

Arcobaleno Prestige 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm

1. Mescolare i chicchi di mais, l'olio e lo zucchero o il sale in Arcobaleno Prestige fredda e coprire con il coperchio.
2. Posizionare Arcobaleno su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché compare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, spegnere Navigenio e togliere Audiotherm.
4. Durante la cottura, agitare la Padella vigorosamente e ripetutamente finché i chicchi di mais scoppiano.
5. Il popcorn è pronto per essere servito appena in Arcobaleno Prestige torna la "calma".

**Suggerimento:** i popcorn al cocco e caramello sono veramente deliziosi. Preparare i popcorn come descritto, quindi, versare 2 cucchiaini di cocco grattugiato e 6 cucchiaini di zucchero in una Unità di cottura piccola e regolare a calore alto. Appena lo zucchero inizia a sciogliersi, abbassare il livello e caramellare mescolando continuamente. Quando è ancora caldo, amalgamare il caramello ai popcorn. È preferibile gustare i popcorn immediatamente!



## Caldarroste



**4 persone**

800 g di castagne

**Tempo di cottura:**

ca. 25 minuti

**Tempo**

**di preparazione:**

ca. 10 minuti

**Prodotti AMC:**

Arcobaleno

Prestige 28 cm

Navigenio

Audiotherm

ca. 390 kcal a persona

1. Con un coltello affilato, praticare delle incisioni nella parte tondeggiante delle castagne.
2. Posizionare Arcobaleno Prestige su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finchè non compare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 4 e distribuire le castagne nella Padella. Coprire con il coperchio e, con l'ausilio di Audiotherm, cuocere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C.
4. Togliere il coperchio e rimestare le castagne. Rimettere il coperchio,



impostare Navigenio in modalità Automatica "A". Impostare un tempo di cottura di 15 minuti su Audiotherm e posizionarlo sul simbolo "verdura".

5. Trascorso il tempo di cottura, rimestare di nuovo le castagne. Coprire con il coperchio e terminare la cottura per 10-15 minuti con l'ausilio di Audiotherm, simbolo "verdura".
6. Far raffreddare leggermente le castagne e servirle.

# Come funziona: manuale di istruzioni Arcobaleno Prestige

Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare Arcobaleno Prestige per la prima volta.

## Visiotherm

Visiotherm è il vostro assistente personale in cucina. Indica la temperatura all'interno della Padella durante il processo di cottura, consentendovi così di controllare la temperatura di cottura.



### Arrostire senza aggiunta di grassi

- Scaldare una Unità di cottura vuota e asciutta a calore/livello alto.
- Asciugare la carne tamponandola.
- Dopo qualche minuto, l'indicatore rosso raggiunge la finestra "carne" .
- Togliere il coperchio e mettere la carne.
- Abbassare il calore/livello.
- Coprire di nuovo e attendere finché l'indicatore rosso raggiunge il "punto di girata"  a 90° C.
- Togliere il coperchio, girare la carne e coprire nuovamente.
- Far riposare la carne con il fornello al minimo (o spento) fino a ottenere il risultato desiderato.



### Cuocere senza aggiunta di acqua

- Preparare e lavare le verdure.
- Mettere le verdure ancora grondanti d'acqua nella padella a freddo.
- Coprire e regolare il fornello a calore alto.
- Dopo qualche minuto, l'indicatore rosso raggiunge la finestra "verdura" .
- Abbassare il calore/livello.
- L'indicatore rosso continua a spostarsi. La temperatura corretta si ha quando l'indicatore si trova nella zona verde tra la finestra "verdura"  e la finestra di arresto .
- Quando l'indicatore rosso raggiunge la finestra di stop, abbassare ulteriormente il livello o spegnere.



### Frittura

- Versare l'olio per friggere nella padella a freddo e coprire.
- Impostare Navigenio a livello 6.
- Dopo qualche minuto, l'indicatore rosso raggiunge la finestra "carne" .
- Togliere il coperchio e abbassare Navigenio a livello 4.
- Aggiungere gli ingredienti da friggere e coprire di nuovo.
- Friggere finché l'indicatore rosso raggiunge il "punto di girata"  a 90° C.
- Togliere il coperchio, girare gli alimenti e continuare la frittura fino a doratura.
- Estrarre gli alimenti e scolare su carta da cucina.

## Audiotherm

L'aiutante indispensabile che rende tutte le cotture con Arcobaleno Prestige ancora più semplici.

AMC Audiotherm è l'accessorio complementare a Visiotherm. Audiotherm fornisce un segnale acustico per le indicazioni che vengono visualizzate su Visiotherm. Cucinare diventa un gioco da ragazzi!

Arrostitura senza aggiunta di grassi 

Cottura veloce „soft“ **soft**  
Cottura veloce „turbo“ **turbo**

Cambio batteria:  
quando viene visualizzato, sostituire la batteria 



 Inizializzazione (rotella)

 Funzione Bluetooth (collegamento a Navigenio)

 Diminuire

 Aumentare

 Cottura a Super Vapore

 Cottura senza aggiunta di acqua

**0:30**

Tempo di cottura, ad es. 30 minuti

**P**

Programma "P"

**60°C / 0:00**

Funzione "mantenimento in caldo a 60°C" con la cottura automatica con Navigenio

## Perfetto per tutti i piani di cottura

**A gas, elettrico o ad induzione? Qualunque sia il vostro piano di cottura, Arcobaleno Prestige è perfetta sempre e comunque.**

- Per quanto possibile, il bruciatore del fornello e la base di Arcobaleno Prestige devono essere delle stesse dimensioni. Se la Padella è troppo piccola per il bruciatore, ci sarà un consumo superfluo di energia. Può riscaldarsi eccessivamente e danneggiare il manico rimovibile.
- Lo stesso vale per i fornelli a gas quando le fiamme avvolgono la base della Padella..



Assicurarsi che il diametro del bruciatore o della piastra elettrica non superino quello della base di Arcobaleno.



Ulteriori informazioni sulla cottura con i diversi tipi di piani di cottura sono riportate su // *nostro libro di cucina.*

## Manico removibile

### Come staccare e inserire il manico

Il manico removibile AMC è un manico che non sa di essere estraibile ... semplicemente perché non sente di poterlo essere. Staccare e inserire il manico è facile!

#### Per staccare:

con la punta delle dita, sollevare la linguetta sulla parte inferiore del manico per sbloccarlo ❶, quindi estrarre il manico dal supporto ❷.



#### Per inserire:

Posizionare il manico sul supporto ❸ e premere la linguetta per bloccare il manico in posizione ❹.



**Si ripone facilmente  
in ogni cassetto!**



#### Manico removibile – cura e utilizzo

Il manico removibile AMC è un elemento estremamente prezioso, progettato per completare perfettamente la nostra serie di Padelles. Per preservare il suo ottimo aspetto, l'elevata funzionalità ed evitare usi impropri fortuiti, raccomandiamo di conservare il manico nei vani appositi. Evitare di farlo cadere e di metterlo a contatto con oggetti affilati. La cura e l'utilizzo appropriati garantiranno una lunga durata.

## Cura e pulizia

Ogni Padella Arcobaleno Prestige nuova deve essere pulita prima di essere utilizzata per la prima volta, in modo da eliminare eventuali residui di polvere e corpi estranei.

### Suggerimenti per una Arcobaleno Prestige bella a lungo

- Non far seccare i residui di cibo! Dopo l'uso, riempire immediatamente Arcobaleno Prestige con acqua e staccare i residui di cibo.
- Pulire con Clean1 Magic Foam o Stone. Clean1 rimuove anche le macchie ostinate in fretta e con facilità.
- Non usare mai detersivi o spugne abrasive! Pulire tutte le superfici lucide con Clean1 Magic Sponge. Per la pulizia usare sempre spugne non abrasive.

### In lavastoviglie

- Arcobaleno Prestige è indicata per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, è sempre preferibile detergere a mano con AMC Clean1, in quanto contribuirà a proteggere la superficie.
- Usare solo prodotti per lavastoviglie standard per uso domestico indicato per l'acciaio inossidabile – nelle dosi consigliate.
- Un prelavaggio sarà utile nel caso i componenti in acciaio siano fortemente macchiati.
- Togliere il manico. Posizionare il corpo di Arcobaleno Prestige in lavastoviglie come una Unità di cottura o un piatto da minestra e posizionare il manico nel cestino delle posate con la parte aperta rivolta verso il basso, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua.



Ulteriori dettagli sulla pulizia sono disponibili nelle istruzioni di cura e manutenzione di AMC Clean1 o alle pagine 52-55 di *Il nostro libro di cucina*.



Mangiare meglio.  
Vivere meglio.

**AMC Italia**

Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.  
Via Alfredo Pizzoni 7  
20151 Milano  
Italia  
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info  
www.amc.info



AMC Italia



amc\_italia

**AMC Svizzera**

Alfa Metalcraft AG  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Svizzera  
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz

**AMC International**

Alfa Metalcraft Corporation AG  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Switzerland  
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info  
www.amc.info



AMC International



amc\_international



Community di Ricette AMC

Sistema di  
cottura Premium

www.amc.info