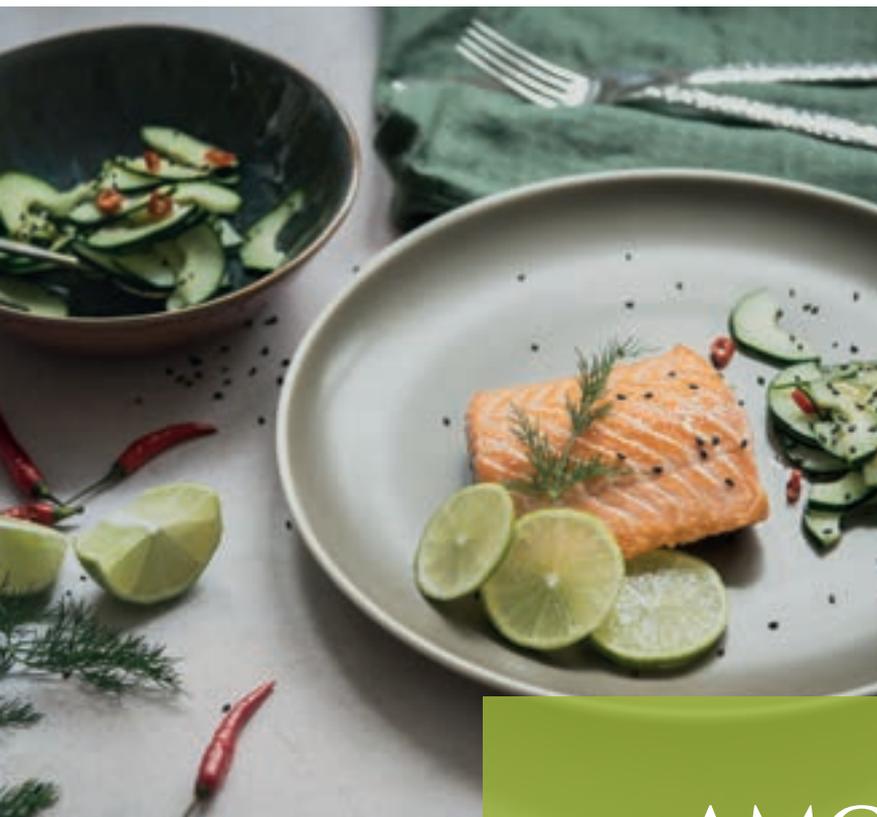




Bolje jesti.
Bolje živjeti.



AMC HotPan Prime



Ultimativno kulinarsko iskustvo.
Lakše. Bolje. Jednostavnije.

Premium
sustav kuhanja

www.amc.info



Čestitamo na kupnji vašeg novog AMC HotPan Prime-a.
Možete se veseliti fascinatnim, kreativnim receptima pošto svi ispadaju savršeno pomoću AMC metode kuhanja s brzom i jednostavnom kontrolom temperature.

Ukusne poslastice kombinirane s izvrsnošću!

- **Najergonomskija odvojiva ručka na tržištu**
Savršen, ergonomski dragulj koji omogućava uštedu prostora kod odlaganja
- **Najbolja svojstva neljepljenja u potpunosti bez premaza**
Omogućava savršeno tamnjenje vaše hrane
- **Uvijek kuhajte s pravilnom temperaturom**
Zahvaljujući kuhanju s kontroliranom temperaturom, uvijek znate točno kada jelo, npr. odrezak, treba okrenuti
- **Lakše nego ikada – lagano rukovanje**
Sada je HotPan Prime laganiji i lakši za rukovanje
- **Pečenje bez dodavanja masti**
Uživajte u manje kalorija, više okusa
- **Kuhanje bez dodavanja vode**
Vrijedne supstance poput vitamina i minerala ostaju očuvane – jedete zdravije
- **Prženje u dubokoj masnoći**
Bez mirisa, lagano i hrskavo
- **Okus bez kompromisa**
Savršena tava za prženje, kuhanje, pirjanje, prženje u dubokom ulju, pa čak i pečenje

Uživajte u gurmanskim jelima, koja se lagano spravljaju i radujte se toplim komentarima od strane vaše obitelji i prijatelja.

Topli pozdravi
AMC Internacional

■ HotPan Prime: Kuhajte s lakoćom.....	04
■ Hit recepti	06
■ Recepti za prženje u dubokom ulju	16
■ Specijaliteti.....	22
■ Slastice i grickalice	26
■ Korisnički priručnik	32

Kako je selekcija recepata pojednostavljena:



bogato
vitaminima



nizak udio
masti



niska kalorijska
vrijednost



bogato
vlaknima



nizak udio
kolesterola

HotPan Prime

Kuhajte s lakoćom

HotPan Prime – pravi odabir za svaki događaj

- Savršene tave za svaki događaj
- Promjeri u ponudi: 20 cm, 24 cm, 28 cm, 32 cm

HotPan Prime strukturirano dno

- Visoko polirani premium nehrđajući čelik
- Lagano okretanje i savršeno tamnjenje
- Klasična elegancija



Kuhanje s kontrolom temperature s visokim poklopcem

- Pecite bez dodavanja masti
- Kuhajte bez dodavanja vode
- Sočno i hrskavo prženje u dubokom ulju bez prskanja masnoće
- Uvijek pravilna temperatura



Najbolja svojstva neljepljenja bez premaza

- Nema štetnih supstanci na površini tave
- Nema emisije toksina

The HotPan Prime rub

- Lagano zaobljena viša stijenka za
- o fleksibilno prženje
 - o ukusne umake
 - o uzbuđujuća jela pržena u dubokom ulju
 - o pirjana jela
 - o pečenje s Navigeniom
 - o flambiranje



HotPan Prime 32 cm

Dostupna s dvije ručke: ova luksuzna veličina zahtijeva visoku stabilnost, tako da su dvije ručke najbolje rješenje za vas.



Lakši nego ikada

- Lakša tava
- Lakši poklopac
- Lagano za rukovanje



Lagano čišćenje

- Nema prljavih kuteva
- Garantirana optimalna higijena
- Sigurno za perilicu posuđa



AMC Akutermalno kapsularno dno

- Brz i optimalan provod topline
- Dobra i ravnomjerna distribucija topline
- Kapsularno dno i tijelo tave sjedinjeni su čvrsto i nerazdvojivo pomoću specijalnog procesa zavarivanja pod pritiskom koji je razvio AMC
- Prikladno za sve štednjake (p.r. plinski, električni, indukcijski)
- Štedi puno energije



Prva AMC odvojiva ručka

- Najstabilnija i sigurno odvojiva ručka na tržištu
- **Štedi prostor za odlaganje**
- Testirano ergonomsko rukovanje
- Patentiran sistem zaključavanja
- Lagano se čisti u perilici za posuđe
- Ergonomski dizajn



HotPan Prime jamstvo

- HotPan Prime će izdržati desetljeća – dajemo **30-godišnje** jamstvo na samu tavu i 2-godišnje jamstvo na ručke
- AMC jamstvo odnosi se na greške nastale tijekom proizvodnje, ali ne i na oštećenja nastala zbog neprimjerene upotrebe
- Dobro za vaš novčanik i za okoliš

Hit recepti



Biftek sa salsom od ananasa i chillija



Za 4 osobe

1 češanj češnjaka
1 crvena chilli papričica
1/2 ananasa
1/2 čajne žličice cimeta
1/2 čajna žličica đumbira
u prahu
4 žlice ulja
papar

4 komada goveđeg bifteka
(svaki po 180 g)
1/2 crvene paprike babure
1 mladi luk
250 ml soka od naranče
5 stabljiki korijandera
2 čajne žličice soja umaka
Sol

Vrijeme prženja:

cca. 10 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 30 minuta
(izuzevši vrijeme
mariniranja)

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm
HotPan Prime 20 cm
Audiotherm
Quick Cut

cca. 430 kcal po osobi

Vrijeme pripreme (ovisno o željenom stupnju):

- cca. 2 minute za **rare**
- cca. 4 minute za **medium**
- cca. 6 minuta za **well-done**

1. Ogulite češnjak, očistite chilli papričicu i ananas, usitnite cca. 100 g voćne pulpe zajedno s chillijem i češnjakom u Quick Cutu.
2. Umiješajte cimet, đumbir i dodajte dvije čajne žličice ulja, začinite s paprom. Premažite odreske pripremljenom marinadom, pokrijte i ostavite da se mariniraju barem 2 sata.
3. Očistite papriku i mladi luk, usitnite s preostalim ananasom, pa sve pomiješajte s preostalim uljem.
4. Stavite HotPan 28 cm na štednjak i namjestite najjači dotok topline. Uključite Audiotherm, stavite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
5. Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline na minimum i pustite odreske da se dobro ispeku s obje strane.
6. Uklonite HotPan sa štednjaka, ovisno o željenom stupnju pečenosti, poklopite, ostavite da meso odmori (pogledajte okvir). Stavite mali HotPan na štednjak, namjestite najjači dotok topline i zagrijavajte do okna za pečenje, koristeći Audiotherm.
7. Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline i popržite mješavinu ananasa. Dodajte preostalu marinadu i sok od naranče, pustite da sve kuha nekoliko minuta.
8. Sitno nasjeckajte listove korijandera, dodajte u salsu zajedno sa sojinim umakom i začинима. Posolite malo biftek i poslužite ga sa salsom.



Švicarski ragu



Za 4 osobe

1 glavica luka
400 g gljiva
600 g krte teletine
(narezane na tanke
trakice)
Sol, papar
100 ml suhog
bijelog vina
100 ml mesnog
temeljca
200 ml vrhnja
Škrobno brašno
4 stabljike peršina
glatkog lista

Vrijeme kuhanja:

cca. 3 minute

Vrijeme pripreme:

cca. 20 minuta

cca. 400 kcal
po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Oguljeni luk sitno nasjeckajte. Očistite gljive kistom ili papirantim ubrusom te ih narežite na ploške.
2. Postavite HotPan na štednjak i namjestite najjači dotok topline. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
3. Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline na minimum. Popržite meso u porcijama, uklonite, začinite sa soli i paprom.
4. Zapecite narezani luk i gljive. Zalijte vinom, temeljcem i vrhnjem. Namjestite dotok topline na najjače i pustite da se umak reducira. Lagano zgusnite umak dodavanjem škrobnog brašna.
5. Ponovo dodajte meso i pustite da zakipi. Maknite HotPan sa štednjaka i začinite ragu. Natrgajte listove peršina i posipajte ih po raguu prije serviranja.



Rösti (pogledajte stranicu 12) odlično
paše kao prilog Švicarskom raguu



Losos sa salatom od krastavaca i chillija



Za 2 osobe

500 g krastavaca	Sol, papar
1 crvena chilli papričica	2 fileta lososa bez kože (svaki po cca. 150 g)
1 limeta	1/2 svežnja kopra
3 žlice sezamovog ulja	1 žlica crnog sezama
Šećer	

Vrijeme prženja:

cca. 3 minute

Vrijeme pripreme:

cca. 15 minuta

cca. 530 kcal po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm

1. Očistite krastavce, prerežite po dužini i žlicom uklonite sjemenke. Narežite krastavce na tanke ploške. Očistite chilli papričicu, po želji uklonite sjeme, te ju sitno nasjeckajte, istisnite limetu.
2. Pomješajte krastavce, chilli papričicu, sok limete i ulje sezama, začinite šećerom, soli i paprom.
3. Stavite HotPan na štednjak i namjestite najjači dotok topline. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
4. Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline na minimum. Stavite filete lososa u HotPan, poklopite. Koristeći Audiotherm, pržite prvu stranu dok ne dosegnete 90°C. Okrenite filete, pokrijte poklopcem ponovno i, ovisno o debljini, pustite cca. 3 minute da se dovrše na ugašenom štednjaku.
5. Nasjeckajte kopar. Začinite filet lososa sa soli i paprom, poslužite sa salatom od krastavaca i chillija i posipajte koprom i sezamom.

Grilana riba s maslacem od limuna

Pripazite da je koža ribe
potpuno suha – tako
ćete spriječiti da se
koža lijepi za dno tave



Za 4 osobe

1 neprskani limun
100 g omekšanog
maslaca
Sol, papar
2 ribe

(npr. orade, lubini
ili pastrve)

Za punjenje: npr. grančice
timjana i peršina, ploške
češnjaka i limuna

Vrijeme prženja:

cca. 5 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 10 minuta

cca. 390 kcal
po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Quick Cut

1. Operite limun vrućom vodom, naribajte koru limuna i istisnite sok, u Quick Cutu miješajte oboje s maslacem, soli i paprom dok ne postane kremasto. Hladite maslac do serviranja.
2. Osušite ribu temeljito, ovisno o veličini, odrežite glavu i rep. Začinite i nadjenite po vlastitoj želji.
3. Postavite HotPan na Navigenio, namjestite regulator na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
4. Čim se Audiotherm oglasi, regulator okrenite na stupanj 2, ribe stavite u tavu. Pokrijte poklopcem i koristeći Audiotherm, pržite prvu stranu do temperature od 90°C.
5. Preokrenite ribu, pokrijte poklopcem ponovno, ovisno o debljini, pržite dok nije gotovo, cca. 3 minute.
6. Poslužite ribu zajedno s ohlađenim maslacem od limuna.



Mediteranska riža s ribom



Za 4 osobe

2 glavice luka
1 češanj češnjaka
1 crvena chilli papričica
2 obojene paprike babure
3 rajčice
200 g riže (vrijeme kuhanja
10 minuta)
400 ml povrtnog temeljca
750 g čvrstog bijelog ribljeg
fileta (npr. bakalar)
3 žlice limunovog soka
Sol, papar
2 žlice maslinovog ulja
4 stabljike bosiljka

Vrijeme kuhanja:

cca. 12 minuta

Vrijeme pripreme: cca.

20 minuta

cca. 430 kcal
po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Ogulite luk i češnjak, očistite chilli papričicu, sve sitno nasjeckajte. Očistite paprike, narežite na trake. Blanširajte rajčicu u vrućoj vodi, isperite hladnom vodom, ogulite i narežite.
2. Stavite luk, češnjak i chilli papričicu u HotPan, poklopite, stavite na štednjak, namjestite najjači dotok topline. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
3. Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline i sotirajte smjesu. Dodajte rižu, kratko sotirajte. Dodajte temeljac i paprike, namjestite dotok topline na najjače, zagrijte do okna za povrće, smanjite dotok topline i kuhajte cca. 10 minuta.
4. Narežite filet ribe na komade veličine zalogaja, pomiješate s limunovim sokom, začinite soli i paprom.
5. Umiješajte u rižu komade ribe, narezane rajčice i maslinovo ulje. Ako je potrebno, namjestite najjači dotok topline, pustite da se sve sjedini cca. 2 minute. Začinite pikantno, narežite listove bosiljka i posipajte ih po jelu prije posluživanja.



Pečeni krumpir



Za 2 osobe

800 g voštanog krumpira
1 glavica luka
cca. 30 g pročišćenog maslaca
Sol ili začini za pečeni krumpir

Vrijeme pečenja: cca. 20 minuta
Vrijeme pripreme: cca. 10 minuta

cca. 380 kcal po osobi

1. Ogulite krumpir, narežite na kocke veličine cca. 2 cm. Ogulite luk i sitno narežite.
2. Stavite HotPan na štednjak i namjestite najjači dotok topline. Uključite Audiotherm, namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje. Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline i stavite pročišćeni maslac u tavu.
3. Ravnomjerno rasporedite krumpir po tavi, poklopite. Koristeći Audiotherm, pecite dok ne dosegnete temperaturu od 90° C.
4. Promiješajte krumpir, dodajte nasjeckani luk i začinite, ponovno poklopite, odvijte Visiotherm tako da višak pare može izaći.
5. Pecite krumpir ukupno otprilike 20 minuta, povremeno lagano promiješajte. Na kraju maknite poklopac i pecite krumpir još cca 2 minute da bude hrskav i gotov.

AMC Proizvodi:
HotPan Prime 28 cm
Audiotherm



Švicarski rösti se priprema na sličan način:

1. Naribajte 500 g oguljenog krumpira (najbolje voštanog). Umotajte naribani krumpir u papirni ručnik i dobro pritisnite, tako da se krumpir što bolje ocijedi. Začinite s otprilike pola čajne žličice soli.
2. U HotPan 24 cm stavite pročišćeni maslac, namjestite najjači dotok topline i zagrijavajte otklopljeno dok maslac ne postane vruć, dodajte krumpir, lagano stisnite kuhinjskom lopaticom i pokrijte. Koristeći Audiotherm, pecite na najvišoj razini dok ne dosegnete okno za pečenje.
3. Smanjite dotok topline i pecite da dođe do temperature od 90° C.
4. Provjerite da li se Rosti odvaja lagano od dna i ima li lijepu zlatno-smeđu boju. Okrenite Rösti pomoću tanjura, ako je potrebno dodajte još pročišćenog maslaca.
5. Obrišite kapljice na unutrašnjem dijelu poklopca krpom ili ručnikom od papira, ponovno pokrijte. Pecite drugu stranu bez Visiotherma dok ne poprimi zlatno-smeđu boju. Na samom kraju, uklonite poklopac i pustite da se hrskavo zapeče, po želji preokrenite još jednom.



Tortilja od krumpira i povrća



Za 4 osobe

2 krumpira srednje veličine
1 glavica luka
100 g tikvice
200 g patlidžana
400 ml maslinovog ulja
za prženje u dubokoj
masnoći
5 jaja
Sol

Vrijeme prženja u dubokoj masnoći:

cca. 10 minuta + cca. 5 minuta pečenja

Vrijeme pripreme: cca. 15 minuta

cca. 255 kcal po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Ogulite krumpir i luk i narežite na tanke ploške. Očistite tikvicu i patlidžan, narežite ih na tanke ploške. Sve dobro pomiješajte.
2. Stavite maslinovo ulje u HotPan, pokrijte, stavite na Navigenio i namjestite regulator na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
3. Čim se Audiotherm oglasi, dodajte mješavinu krumpira u ulje. Pokrijte ponovno poklopcem, okrenite regulator Navigenia na "A" za automatsko kuhanje. Unesite 5 minuta vremena za kuhanje u Audiotherm i pecite u području povrća. Promiješajte po isteku vremena za kuhanje, obrišite kapljice s unutarnjeg dijela poklopca, pokrijte ponovno.
4. Regulator ponovno okrenite na "A". Unesite 5 minuta vremena za kuhanje u Audiotherm i pecite u području povrća. Istucite jaja s malo soli.
5. Izvadite mješavinu krumpira pomoću kuhinjske lopatice s prorezima, ocijedite, izlijte ulje iz tave. Pomiješajte jaja s mješavinom krumpira i stavite natrag u tavu.
6. Pržite na stupnju 6 dok ne dosegnete okno za pečenje, koristeći Audiotherm. Ugasite Navigenio, postavite tavu na površinu otpornu na toplinu i postavite Navigenio na tavu s grijaćom površinom okrenutom prema dolje. Pecite tortilju samo s preostalom toplinom Navigenia otprilike 5 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.



Tjestenina s kozicama i povrćem



Za 4 osobe

1 češanj češnjaka
200 g spiralne tjestenine (Fusilli)
400 ml povrtnog temeljca
400 g malih cvjetova brokule
100 g očišćenih pistacija
250 g sirovih očišćenih kozica
Maslinovo ulje
Sol, papar

Vrijeme pečenja:

cca. 10 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 10 minuta

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

cca. 465 kcal po osobi

1. Ogulite češnjak, sitno nasjeckajte, pomiješajte ga s tjesteninom i temeljcem u HotPanu. Rasporedite cvjetove brokule po vrhu.
2. Stavite HotPan na Navigenio, okrenite regulator na "A" za automatsko kuhanje, uključite Audiotherm, unesite cca. 5 minuta vrijeme kuhanja u Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za povrće.
3. Usitnite pistacije u Quick Cutu. Po isteku vremena kuhanja, umiješajte 2/3 pistacija u tjesteninu, po vrhu rasporedite kozice.
4. Regulator Navigenia još jednom okrenite na "A", unesite 5 minuta vrijeme kuhanja u Audiotherm, kuhajte u području povrća.
5. Po isteku vremena kuhanja začinite maslinovim ulje, soli i paprom. Poslužite posipano preostalim pistacijama.

Savjet: U sezoni šparoga, brokulu možete zamijeniti svježim šparogama.



Kozice s češnjakom



Za 4 osobe

2 češnja češnjaka
1 crvena chilli papričica
300 g sirovih očišćenih kozica
5 žlica maslinovg ulja
1 prstohvat slatke paprike u prahu
Vinski ocat
Sol

Vrijeme prženja:

cca. 3 minute

Vrijeme pripreme:

cca. 15 minuta

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 20 cm

Audiotherm

cca. 180 kcal
po osobi

1. Ogulite češnjak, sitno ga nasjeckajte. Očistite chilli papriku, narežite ju na kolutiće.
2. Zarežite kozice na leđima, uklonite crnu intestinalnu nit. Pomiješajte kozice s češnjakom, chilli papričicom, maslinovim uljem i crvenom paprikom. Marinirajte u hladnjaku cca. 6 sati.
3. Postavite HotPan na štednjak, namjestite dotok topline na najjače. uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
4. Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline i pržite kozice u količini koja stane u tavu.
5. Stavite sve pržene kozice natrag u HotPan, poprskajte vinskim octom, posolite.
6. Poklopite, maknite HotPan sa štednjaka. Pustite da se škampi odmore cca. 3 minute, ovisno o veličini.

Jednostavno ukusno
s malo suhog bijelog
vina umjesto octa



RECEPTI ZA PRŽENJE U DUBOKOM ULJU

Kroketi od šunke (Croquetas de Jamon)



Za 12 osoba

1/2 glavice luka
20 g maslaca
30 g brašna
250 ml mlijeka
Sol, papar
Muškatni oraščić
25 g ribanog sira (npr. Emmentaler)
40 g sirove šunke (npr. Serrano)
50 g krušnih mrvica
1 jaje
400 ml ulja za duboko prženje
npr. ulje kikirikija

Vrijeme prženja: cca. 5 minuta

Vrijeme pripreme: cca. 15 minuta
(izuzevši vrijeme hlađenja)

cca. 95 kcal svaki

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Lasagnera 1,8 l
Audiotherm

1. Ogulite luk, sitno ga nasjeckajte. Stavite u malu posudu, poklopite. Stavite na štednjak i namjestite najjači dotok topline. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
2. Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline i sotirajte luk. Dodajte maslac, rastopite ga, umiješajte brašno i deglazirajte mlijekom. Pustite da zakipi da dobijete kremozni umak. Začinite sa soli, paprom i muškatnim oraščićima. Rastopite sir u umaku.
3. Umak istresite u malu Lasagneru, poravnajte lopaticom, pa prekrijte prozirnom kuhinjskom folijom kako smjesa ne bi dobila koru. Ostavite da se hladi 2 sata (idealno preko noći).
4. Narežite šunku na male komade, umiješajte ju u smjesu. Oblikujte 12 kuglica. Najprije ih uvaljajte u krušne mrvice, onda u jaja i ponovno u krušne mrvice.
5. Stavite ulje u HotPan i poklopite. Postavite regulator Navigenia na stupanj 6 i zagrijte do okna za pečenje, koristeći Audiotherm.
6. Čim se Audiotherm oglasi, regulator okrenite na stupanj 2 i stavite pržiti 5 kroketa. Pokrijte opet poklopcem i, koristeći Audiotherm, pržite do temperature do 90°C. Uklonite poklopac, okrenite krokete, pržite dok nisu gotovi i dok postignu željenu zlatno-smeđu boju.
7. Pržite preostale krokete na isti način. Odmah ih poslužite.

Ako ne volite šunku,
jednostavno ju zamjenite
sirom

AMC Pileći Nugets



Za 2 osobe

300 g pilećih prsa
Sol, papar
1 jaje
4 žlice brašna

5 žlica krušnih mrvica
800 ml ulja za duboko
prženje



1. Narežite pileća prsa na komade veličine zalogaja, začinite sa soli i paprom.
2. U dubokom tanjuru istucite jaja, brašno i krušne mrvice stavite svako zasebno u malu kombi zdjelu.
3. Stavite komade mesa u posudu s brašnom, pokrijte poklopcem, protresite dok svaki komad bude obložen brašnom. Potom svaki komad umočite u jaja. Na kraju, ponovite postupak s krušnim mrvicama poput onog s brašnom. Pustite da se medaljoni odmore u hladnjaku cca. 30 minuta.
4. Ulijte ulje u HotPan, pokrijte poklopcem, stavite tavu na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
5. Čim se Audiotherm oglasi, regulator okrenite na stupanj 2, medaljone stavite u HotPan. Pokrijte poklopcem i, koristeći Audiotherm, pržite dok ne dosegnete temperaturu od 90°C. Pažljivo promiješajte medaljone, izvadite ih čim dobiju zlatno-smeđu boju i ocijedite ih na papirnatom ručniku.

Vrijeme prženja:

cca. 5 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 15 minuta

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

cca. 660 kcal po osobi

Zahvaljujući AMC Visiothermu, savršena kontrola temperature za prženje u dubokom ulju je uvijek zagarantirana.

Pizza fritta



Za 2 pizze

8 koktel rajčica
8 maslina
150 g šunke narezane na kocke
150 g naribanog sira
100 g rukole
Papar
Mljevene chilli papričice
Osušeni origano
cca. 400 g tijesta za pizzu (razvaljajte tijesto na Ø 24 cm)
800 ml ulja za duboko prženje

Vrijeme prženja:

cca. 8 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 15 minuta

cca. 1410 kcal po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Narežite rajčice i masline na male komade, pomiješajte sa šunkom, sirom i rukolom, začinite da bude pikantno.
2. Stavite nadjev na jednu polovicu svakog tijesta. Preklopite tijestom bez nadjeva. Rubove čvrsto pritisnite pomoću vilice.
3. Stavite ulje u HotPan, poklopite, stavite tavu na Navigenio. Okrenite regulator na stupanj 6, uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
4. Čim se Audiotherm oglasi, okrenite regulator na stupanj 2, stavite pizze u vrelo ulje, pokrijte poklopcem.
5. Koristeći Audiotherm, pržite dok ne dođete do temperature od 90°C. Okrenite pizze, pržite još otprilike 5 minuta dok nisu gotove i imaju lijepu zlatno-smeđu boju.
6. Izvadite pizze iz HotPan tave, ocijedite ih na kuhinjskom papiru i, po mogućnosti, odmah poslužite.



Bečki odrezak



Za 2 osobe

2 odreska
(svaki cca. 150 g,
teletina, svinjetina ili
puretina)
Sol, papar

Ljuta paprika u prahu
1 jaje
2 žlice brašna
5 žlica krušnih mrvica
800 ml ulja za duboko
prženje



1. Stavite odrezak između dvije prozirne kuhinjske folije, dobro istucite kuhinjskim batom, potom začinite.
2. U dubokom tanjuru istucite jaja, brašno i krušne mrvice stavite svako zasebno u malu kombi zdjelu.
3. Odrezak najprije uvaljajte u brašno, potom u jaja i na kraju u krušne mrvice. Lagano otresite višak smjese.
4. Stavite ulje u HotPan, poklopite, stavite tavu na Navigenio. Okrenite regulator na stupanj 6, uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
5. Čim se Audiotherm oglasi, okrenite regulator na stupanj 2, stavite odreske u vrelo ulje, pokrijte poklopcem.
6. Koristeći Audiotherm, pržite dok ne dođete do temperature od 90°C. Okrenite odreske i pržite dok nisu gotovi i imaju lijepu zlatno-smeđu boju.
7. Izvadite odreske iz HotPan tave, ocijedite ih na kuhinjskom papiru i, po mogućnosti, odmah poslužite.

Vrijeme prženja:

cca. 3 minute

Vrijeme pripreme:

cca. 10 minuta

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

cca. 625 kcal po osobi

Savjet:

1. Kada naručujete Bečki odrezak, morate dobiti teletinu. Bilo koje drugo meso u krušnim mrvicama može samo imati naziv „U stilu Bečkog odreska“.
2. Na isti način možete pržiti Cordon blue, vrijeme prženja koje je potrebno za to je otprilike 10 minuta

Hrskave kozice



Za 10 osoba

10 sirovih očišćenih kozica
(svaka cca. 40 g)
Sol, papar
80 g tankog vučenog tijesta
(cca. 2 kore)
1 bjelanjak
400 ml ulja za duboko prženje

Vrijeme prženja: cca. 1 minuta

Vrijeme pripreme: cca. 20 minuta

cca. 85 kcal svaki

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Operite kozice pod hladnom vodom, dobro osušite i začinite.
2. Tijesto narežite u četvrtine, stavite jednu preko druge, onda narežite na trake širine otprilike 1 cm i to manju količinu (tijesto se brzo suši pa bi se trebalo raditi malo po malo i bilo bi idealno kada bi tijekom pripreme bilo prekriveno vlažnom krpom da se ne suši).
3. Omotajte kozicu tijestom i krajeve zalijepite bjelanjkom.
4. Stavite ulje za duboko prženje u HotPan, pokrijte poklopcem, tavu stavite na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
5. Čim se Audiotherm oglasi, okrenite regulator na stupanj 2 i stavite pola kozica u vruće ulje.
6. Pokrijte poklopcem i, koristeći Audiotherm, pržite dok ne dosegnete temperaturu od 90°C.
7. Uklonite poklopac, izvadite kozice, ocijedite na papirnatom ručniku. Preostale kozice pržite na isti način.

Vučeno tijesto je vrlo tanko razvučeno tijesto iz turske kuhinje. Na našim prostorima ovakvo tijesto se koristi za savijače. Za vrlo ukusnu varijantu ovog recepta možete koristiti i jakobove kapice umjesto kozica.



Ovo jelo je najukusnije posluženo s
umakom od limuna i češnjaka

Prženi plodovi mora



Za 4 osobe

300 g brašna
1 čajna žličica soli
cca. 400 ml hladnog piva
cca. 800 g ribe i morskih
plodova (npr losos ili filet
udičarke, kolutovi lignje i
očišćeni repovi kozica)
800 ml ulja za duboko
prženje

Vrijeme prženja:

cca. 8 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 20 minuta

cca. 665 kcal
po osobi

AMC Proizvodi:

Navigenio
HotPan Prime 28 cm
Audiotherm
Kombi zdjela 24 cm

1. Pomiješajte brašno i sol u kombi zdjeli. Ulijevajte hladno pivo malo po malo dok ne dobijete glatku i ne pregustu smjesu u koju možete umočiti ribu i morske plodove.
2. Narežite filet ribe na komade veličine zalogaja i zajedno s morskim plodovima dobro osušite.
3. Stavite ulje za duboko prženje u HotPan, poklopite, stavite na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
4. Pomoću vilice umačite ribu i morske plodove u pivsko tijesto koje ste napravili i, čim se Audiotherm oglasi, stavljajte u vruće ulje.
5. Regulator okrenite na stupanj 2, poklopite i, koristeći Audiotherm, pržite dok ne dođete do temperature od 90°C.
6. Uklonite poklopac, lagano promiješajte ribu i plodove mora, pržite otkriveno dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.
7. Gotove ribu i plodove mora izvadite i stavite na papirnati ručnik da se ocijede. Pržite preostalu količinu na isti način, povećavajući razinu topline Navigenija pomalo, ako je to potrebno.



Specijaliteti

Pikantna torta od sira



Za 4 osobe

1 luk
150 g naribane mješavine sira
75 g kuhane šunke ili kocki slanine
1 jaje
3 žlice vrhnja
Papar
Kajenski papar
Muškadni oraščić
200 g lisnatog tijesta

Vrijeme pečenja:

cca. 11 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 10 minuta

cca. 435 kcal svaki

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Ogulite luk i sitno narežite. Pomiješajte sa sirom, šunkom ili slaninom, jajem i vrhnjem, začinite da bude pikantno.
2. Razvaljajte tijesto promjera otprilike 24 cm. Izrežite krug od papira za pečenje, malo veći od tijesta za tortu (na ovaj način, torta se može izvaditi iz HotPana vrlo lagano).
3. Postavite tijesto na papir u HotPan, na više mjesta probodite tijesto vilicom. Na štednjaku namjestite najjači dotok topline, Navigenio postavite na tavu grijaćom pločom okrenutom prema dolje, namjestite regulator na visoku razinu. Dok signalno svjetlo na Navigeniu treperi crveno/plavo, unesite cca. 3 minute vrijeme pečenja (za indukciju cca. 2 minute) u Audiotherm i zapecite.
4. Ugasite štednjak (ostavite indukciju na cca. 100 Watta), stavite nadjev na tijesto.
5. Navigenio ponovno postavite na tavu, regulator okrenite na visoku razinu. Dok signalno svjetlo na Navigeniu treperi crveno/plavo, unesite cca. 3 minute vrijeme za pečenje.
6. Na kraju, smanjite na nižu razinu i pecite tortu, koristeći Audiotherm, cca. 5 minuta dok nije gotovo.

Savjet: Umjesto šunke ili slanine, za nadjev možete koristiti cca. 100 g narezanog poriluka.





Tart od jabuke



Za 8 komada

1 jaje
200 ml vrhnja
4 čajne žličice pudinga od vanilije (za kuhanje, zaslađeni)
1 kisela jabuka
200 g lisnatog tijesta
1 žlica mljevenih badema

Vrijeme pečenja:

cca. 10 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 10 minuta

cca. 225 kcal svaki

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Pomiješajte jaje s vrhnjem i pudingom. Ogulite jabuku, uklonite sjemenke, narežite na ploške.
2. Rastegnite tijesto u promjer od cca. 24 cm. Izrežite papir za pečenje i da bude malo veći od tijesta (tako se kolač može poslije lakše izvaditi iz HotPana).
3. Postavite tijesto zajedno sa papirom u HotPan, na par mjesta tijesto nabodite vilicom. Namjestite na štednjaku najjači dotok topline, stavite Navigenio na posudu grijaćom pločom okrenutom prema dolje, regulator okrenite na visoku razinu. Dok signalno svjetlo na Navigeniu treperi crveno/plavo, unesite cca. 3 minute vrijeme pečenja (za indukciju cca. 2 minute) u Audiotherm i zapecite.
4. Ugasite štednjak (ostavite indukciju na cca. 100 Watta), posipajte bademe po tijestu, poslažite jabuke, prelijte kremu preko toga. Postavite Navigenio opet, namjestite na visoku razinu. Dok signalno svjetlo na Navigeniu treperi crveno/plavo, unesite cca. 2 minute vrijeme pečenja u Audiotherm. Pecite tart od jabuke dok ne počne dobivate prve nijanse zlatno-smeđe boje.
5. Onda namjestite Navigenio na nižu razinu, koristeći Audiotherm, i pecite još cca. 5 minuta, dok nije gotovo.



AMC Premium System®



Kolač od marelica



Za 8 osoba

Tijesto:

180 g pirovog brašna
70 g mljevenih badema
80 g smeđeg šećera
125 g omekšanog maslaca
1 jaje

Nadjev:

150 g krem sira
2 jušna žlica smeđeg šećera
1 vrećica vanilin šećera
2 čajne žličice naribane kore neprskanog limuna
1 jaje
350 g marelica
25 g narezanih pistacija

Vrijeme pečenja:

cca. 35 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 15 minuta (izuzevši vrijeme kuhanja)

cca. 395 kcal
po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

Tijesto:

1. Pomiješajte sve sastojke i umijesite glatko tijesto, omotajte u foliju i pustite da odstoji u hladnjaku 1 sat.
2. Razvaljajte tijesto po papiru da promjer tijesta bude 28 cm (koristeći poklopac 28 cm). Dodatno, izrežite krug iz papira za pečenje promjera 24 cm (koristeći poklopac 24 cm). Postavite krug u centar tijesta.

Nadjev:

3. Pomiješajte krem sir sa šećerom, vanilin šećerom, koricom limuna i jajem. Očistite marelice i izvadite koštice.
4. Stavite HotPan na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
5. Čim se Audiotherm oglasi, isključite Navigenio, stavite tijesto sa papirom za pečenje u HotPan. Uklonite papir.
6. Razmažite mješavinu krem sira po tijestu, preko premaza posložite marelice, na kraju posipajte pistacijama. Presavinite tijesto preko rubova kolača, pomoću žlice.
7. Stavite HotPan na vatrostalnu podlogu, postavite isključeni Navigenio na tavu. Najprije pecite cca. 10 minuta, koristeći samo toplinu koja je ostala u Navigeniu. Nakon toga okrenite regulator Navigenia na nižu razinu.
8. Dok signalno svjetlo na Navigeniu treperi crveno/plavo, zadajte cca 25 minuta vrijeme pečenja na Audiothermu, pecite do zlatno-smeđe boje.
9. Na kraju pečenja, pustite kolač da se hladi cca. 10 minuta i onda, uz pomoć papira za pečenje, oprezno prebacite na tanjur.

Nadjev možete pripremiti i u drugačijim kombinacijama, npr.:

- Ploške jabuke i nasjeckani lješnjaci + cimet i korica limuna kao začim za krem sir.
- Bobičasto voće i listići badema + korica naranče i malo likera od naranče za krem sir.
- Komadi šljiva i nasjeckani lješnjaci. Uz ove sastojke, cimet i korica limuna također odlično pašu u krem sir.

Slastice i grickalice

Carski drobljenac



Za 4 osobe

3 jaja
1 prstohvat soli
200 g kiselog vrhnja
1 vrećica vanilin šećera
120 g brašna
2-3 žlice mineralne vode
1 žlica pročišćenog maslaca
Grožđice, ovisno o ukusu
2 jušne žlice šećera
Šećer u prahu za posipanje

Vrijeme pripreme:

cca. 10 minuta

Vrijeme pečenja:

cca. 5 minuta

cca. 305 kcal
po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 32 cm
Audiotherm

Savjet:

1. Ako ne volite grožđice ili želite drobljenac osvježiti, možete smjesu posipati borovnicama.
2. Ako drobljenac nije namijenjen djeci, grožđice možete natopiti u rumu.

1. Odvojite jaja, istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka. Pomiješajte žutaničke, kiselo vrhnje, vanilin šećer i brašno.
2. Pažljivo umiješajte mineralnu vodu i snijeg u smjesu žutanjaka.
3. Stavite HotPan na štednjak, okrenite regulator na visoku razinu. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
4. Čim se Audiotherm oglasi, stavite na nižu razinu i dodajte pročišćeni maslac u HotPan, okrećući tavu rasporedite maslac ravnomjerno.
5. Ulijte smjesu u HotPan, posipajte grožđicama, ovisno o ukusu. Poklopite i, koristeći Audiotherm, pecite dok se opet ne pojavi simbol za pečenje.
6. Čim se čini da su rubovi gotovi i više se ne sjaje, podijelite drobljenac u četvrtine i preokrenite. Pokrijte poklopcem, i koristeći Audiotherm, pecite ponovno dok indikator ne dosegne okno za pečenje.
7. Maknite poklopac, šećerom posipajte drobljenac, usitnite ga i karamelizirajte da dobijete ravnomjernu zlatno smeđu boju.
8. Posipajte drobljenac šećerom u prahu i odmah poslužite.



Vruće voće iz tave



Za 4 osobe

500 g sezonskog voća (npr. jabuke, kruške, šljive, smokve i nektarine)
 20 g maslaca
 3 jušne žlice limunovog soka
 200 g svježeg sira
 1 vrećica vanilin šećera

Vrijeme kuhanja:

cca. 2 minute

Vrijeme pripreme:

cca. 10 minuta

cca. 185 kcal po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
 Audiotherm
 Navigenio

- Očistite voće i narežite ga na komade veličine zalogaja.
- Na dno tave stavite komadiće maslaca, dodajte limunov sok i voće.
- Stavite HotPan na štednjak, namjestite najjači dotok topline. Uključite Audiotherm, unesite vrijeme kuhanja cca 2 minute, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za povrće.
- Čim se Audiotherm oglasi, smanjite dotok topline i kuhajte dok nije gotovo.
- U međuvremenu, pomiješajte svježi sir s vanilin šećerom.
- Voće prekrijte slojem sira s vanilin šećerom i odmah poslužite.





Slatke čoko banane



Za 4 osobe

2 banane
6 čajnih žličica nugat kreme
2 jaja
50 g brašna
50 g krušnih mrvica
400 ml ulja za duboko prženje
Šećer s cimetom

Vrijeme prženja: cca. 1 minuta

Vrijeme pripreme: cca. 20 minuta

cca. 315 kcal po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Odrežite krajeve neoguljenih banana i narežite svaku bananu na tri dijela. Pomoću odstranjivača sjemenki izdubite sredinu svake banane, napunite banane nugat kremom, onda ih ogulite.
2. U jednom tanjuru razmutite jaja, brašno i krušne mrvice stavite također u tanjuru.
3. Uvaljajte komade banane u brašno, potom u razmućena jaja i na kraju u krušne mrvice.
4. Stavite ulje za duboko prženje u HotPan, pokrijte poklopcem, stavite na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6.
5. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje. Čim se Audiotherm oglasi, regulator okrenite na stupanj 2, stavite banane u vruće ulje.
6. Poklopite i, koristeći Audiotherm, pržite dok indikator ne dođe do temperature od 90°C.
7. Uklonite poklopac, izvadite banane, ocijedite na papiru.
8. Najbolje ih je poslužiti odmah, posipane s cimetom i šećerom.

Krafne (Frittelle)



Za 20 osoba

1 kg brašna
1 kocka svježeg kvasca
500 ml mlake vode
1/2 jušne žlica maslinovog ulja
1/2 jušne žlice šećera
1/2 jušne žlice soli
800 ml ulja za duboko prženje
Šećer za posipavanje

1. Stavite brašno u zdjelu, napravite udubljenje u sredini. Namrvite kvasac i rastopite ga u vodi. U brašno stavite ulje, šećer i sol, dodajte vodu s kvascem. Umijesite glatko, podatno tijesto. Pokrijte i pustite da stoji dok se volumen tijesta vidljivo poveća.
2. Premijesite tijesto, podijelite na male komade. Razvaljajte svaki komad u male, okrugle, plosnate tortice. Rukama rastežite tijesto tako da u sredini ostane tanje nego na rubovima.
3. Stavite ulje za duboko prženje u HotPan, pokrijte poklopcem, stavite tavu na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
4. Čim se Audiotherm oglasi, regulator okrenite na stupanj, stavite prvu porciju krafni u vruće ulje.
5. Poklopite i, koristeći Audiotherm, pržite dok indikator ne dosegne 90°C.
6. Uklonite poklopac, preokrenite krafne, otkrivene pržite dok nisu dobili zlatno smeđu boju.
7. Pečene krafne izvadite i ocijedite na papirnatom ručniku.
8. Ispržite preostalo tijesto na isti način, regulator Navigenija po potrebi okrenite na viši stupanj.
9. Ostavite krafne da se nakratko ohlade, pa mlake posipajte šećerom i odmah poslužite.

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Vrijeme prženja: cca. 6 minuta

Vrijeme pripreme: 20 minuta
(izuzevši vrijeme pripreme)

cca. 410 kcal svaki



Direktno iz HotPana
- mmmjjac!

Kokice



Za 4 osobe

100 g zrna kukuruza
1 žlica ulja kikirikija
1/2 jušne žlice
šećera ili soli

Vrijeme pečenja:

cca. 5 minuta

Vrijeme pripreme:

cca. 1 minuta

cca. 80 kcal
po osobi

AMC Proizvodi:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Pomiješajte zrna kukuruza, ulje i šećer ili sol u hladnoj HotPan tavi, poklopite.
2. Stavite HotPan na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
3. Čim se Audiotherm oglasi, isključite Navigenio, uklonite Audiotherm.
4. Tijekom pečenja energično protresite tavu nekoliko puta, sve dok sva zrna kukuruza nisu popucala.
5. Čim postane "tiho" u HotPanu, kokice su gotove i spremne za serviranje.

Savjet: Kokice s okusom kokosa i karamele. Najprije pripremite kokice na način koji smo gore opisali. Onda u malu tavu stavite 2 žlice naribanog kokosa i 6 žlica šećera, regulator okrenite na najviši stupanj. Čim se šećer počne topiti, regulator okrenite na najniži stupanj, neprestano miješajte dok se šećer ne karamelizira. U gotovi karamel umiješajte kokice i odmah uživajte.



Pečeni kesteni



4 osobe
800 g slatkih kestena

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta	AMC Proizvodi: HotPan Prime 28 cm
Vrijeme pripreme: cca. 10 minuta	Navigenio Audiotherm

cca. 390 kcal po osobi

1. Oštrim nožem zarezite kestene po obloj strani. Od papira za pečenje izrežite krug pomoću poklopca 28 cm.
2. Stavite HotPan na Navigenio, regulator Navigenia okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm, postavite ga na Visiotherm, okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
3. Čim se Audiotherm oglasi, regulator okrenite na niski stupanj, u tavu stavite papir i rasporedite kestene. Poklopite i, koristeći Audiotherm, pecite dok indikator ne dosegne 90° C.
4. Maknite poklopac, promiješajte kestene. Ponovno poklopte, regulator Navigenia okrenite na "A" za automatsko kuhanje. Unesite 15 minuta vremena za pečenje u Audiotherm, pecite u zoni povrća.
5. Po isteku vremena pečenja, ponovno promiješajte kestene. Poklopljeno, koristeći Audiotherm, pecite kestene 10-15 minuta, ovisno o veličini, u zoni povrća.
6. Pustite kestene da se malo ohlade, pa ih poslužite.



Način rada

Korisnički priručnik HotPan Prime

Molimo vas da detaljno pročitate upute prije nego što prvi put koristite HotPan Prime.
Čuvajte priručnik i dajte ga idućem vlasniku.

Visiotherm

Visiotherm je vaš osobni asistent u kuhinji koji je zamjena za pogađanje u kuhanju. Visiotherm pokazuje temperaturu unutar tave za vrijeme kuhanja, što vam omogućava da kontrolirate temperaturu.



Prženje bez dodavanja masti

- Zagrijte praznu, suhu tavu s poklopcem na najjačem dotoku topline
- Osušite meso.
- Crveni indikator dosegne okno  za pečenje za par minuta.
- Maknite poklopac i stavite meso u tavu.
- Smanjite dotok topline.
- Pokrijte ponovno i čekajte dok crveni indikator ne dosegne točku preokretanja na 90°C .
- Otklopite, okrenite meso i opet vratite poklopac.
- Ostavite meso da se pirja na smanjenom dotoku topline (ili ugasite kuhalo) dok ne postignete željeni rezultat.



Kuhanje bez dodavanja vode

- Očistite i operite povrće.
- Stavite mokro povrće u hladnu HotPan Prime.
- Pokrijte i namjestite kuhalo na najveću razinu.
- Crveni indikator dosegne okno  za povrće za par minuta.
- Smanjite na nižu razinu.
- Crveni indikator se nastavlja kretati. Pravilna temperatura je kada indikator dođe u zeleno polje između okna  za povrće i okna  za stop.
- Kada crveni indikator uđe u okno za stop, dodatno smanjite dotok topline ili ga ugasite.



Duboko prženje

- Stavite ulje za duboko prženje u hladnu HotPan Prime i pokrijte.
- Regulator na Navigeniu okrenite na stupanj 6.
- Crveni indikator dosegne okno  za pečenje za par minuta.
- Maknite poklopac, regulator okrenite na stupanj 2.
- Dodajte sastojke koje želite pržiti i pokrijte ponovno.
- Pržite dok crveni indikator ne dosegne točku preokretanja  na 90°C.
- Otklopite, okrenite komade, nastavite pržiti dok ne postanu zlatno smeđi.
- Izvadite pržene komade i stavite ih na kuhinjski papir da se ocijede.

Audiotherm

Neophodni pomagač koji čini pečenje, kuhanje i prženje u dubokom ulju još lakšim.

AMC Audiotherm je perfektan dodatak Visiothermu. Audiotherm je zvučni podsjetnik za proizvode koji su na Visiothermu.

Kao rezultat, kuhanje postaje dječja igra!

Pečenje bez
dodane masnoće 

Soft brzo kuhanje **soft**
Turbo brzo kuhanje **turbo**

Zamjena baterije:
zamijenite bateriju čim se
pojavi ovaj simbol 



 Inicijalizacija (kruženje)

 Radio funkcija aktivna
(povezan s Navigeniom)

 Smanji
 Povećaj

 Kuhanje na pari

 Kuhanje bez dodane
vode

0:30

Vrijeme kuhanja
npr. 30 minuta

P

Vremenska postavka
„P“ (= 20 sekundi)

60°C / 0:00

funkcija održavanja temperature
od 60° C kod automatskog kuhanja
s Navigeniom

Savršeno za sve vrste štednjaka

Plin, električna energija ili indukcija? Koji god tip štednjaka imali - HotPan je idealan za sve tipove.

- Veličina štednjaka i HotPan dno bi trebali biti što sličnije veličine. Ako je HotPan premali za izvor topline, nepotrebno će trošiti energiju. Može postati previše vruć i mogu biti oštećene odvojive ručke.
- Isto vrijedi i za plin, gdje plameni ližu po stranicama HotPana.

 Uvjerite se da promjer električne grijaće ploče nije veći od promjera dna HotPana.

 Pronađite detaljnije informacije o kuhanju na različitim štednjacima u „Našoj kuharici“.

Odvojive ručke

Kako da odvojite i stavite ručke

Odvojiva AMC ručka je ručka koja ne zna da može biti odvojena ... zato što ne osjeća da može.

Odvajanje i stavljanje ručke je glatko i jednostavno!

Odvajanje ručke:

Koristite vrhove svojih prstiju, podignite polugu koja se nalazi na donjem dijelu ručke da ju otključate ❶, pa povucite ručku s držača ❷.



Stavljanje ručke:

Postavite ručku na držač ❸ pritisnite polugu kako biste zaključali ručku ❹.



**Jednostavno odlaganje
u kuhinjama svih veličina!**



Odvojiva ručka – njega i rukovanje

AMC ručka koja se odvaja je vrlo vrijedan element, dizajniran da savršeno upotpuni našu ponudu tava.

Kako biste sačuvali izgled, kvalitetu i visoku funkcionalnost, preporučamo da izbjegavate nepravilnu upotrebu, oštećenja uslijed pada i kontakte s oštrim predmetima unutar prostora za odlaganje. Pravilna njega i rukovanje jamčit će duži vijek trajanja.

Njega i čišćenje

Svaku novu HotPan Prime tavu treba očistiti prije prve upotrebe, kako bi bili uklonjeni ostaci praha za poliranje ili strana tijela.

Savjeti za dugovječnost prekrasne HotPan Prime tave

- Nemojte dozvoliti da se sasuše ostaci hrane! Nakon upotrebe napunite HotPan tavu vodom i uklonite ostatke hrane.
- Očistite Clean1 Čarobnom pjenom ili Čarobnim kamenom. Clean1 također uklanja tvrdokorne mrlje brzo i lako.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili abrazivne spužvice!
Sve sjajne površine čistite s Clean1 Čarobnom spužvom. Uvijek koristite neabrazivne spužvice za pranje.

U perilicu posuđa!

- HotPan Prime tave pogodne su za pranje u perilici posuđa. No, ručno pranje s AMC Clean1 sredstvom je preporučljivije i pomaže zaštitu površina.
- Koristite samo standardne proizvode za domaćinstvo pogodne za nehrđajući čelik – u preporučenoj dozi.
- Pretpranje će pomoći kod jako zaprljanih komponenti od nehrđajućeg čelika.
- Odvojite ručku. Stavite HotPan tavu u perilicu u prostor za tanjure, a ručku stavite u košaricu za pribor za jelo tako da je otvor ručke okrenut prema dolje, kako bi voda mogla istjecati.



Detaljnije informacije o čišćenju pronađite u priručniku AMC Clean1 ili na stranicama 52-55 u "Našoj kuharici".



Bolje jesti.
Bolje živjeti.

AMC Hrvatska

AMC Alfa Metalcraft d.o.o.
Kreše Golika 3
10090 Zagreb
Hrvatska
T: +385 1 619 55 89

hr@amc.info
www.amc.info



AMC Hrvatska

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

Premium
sustav kuhanja

www.amc.info