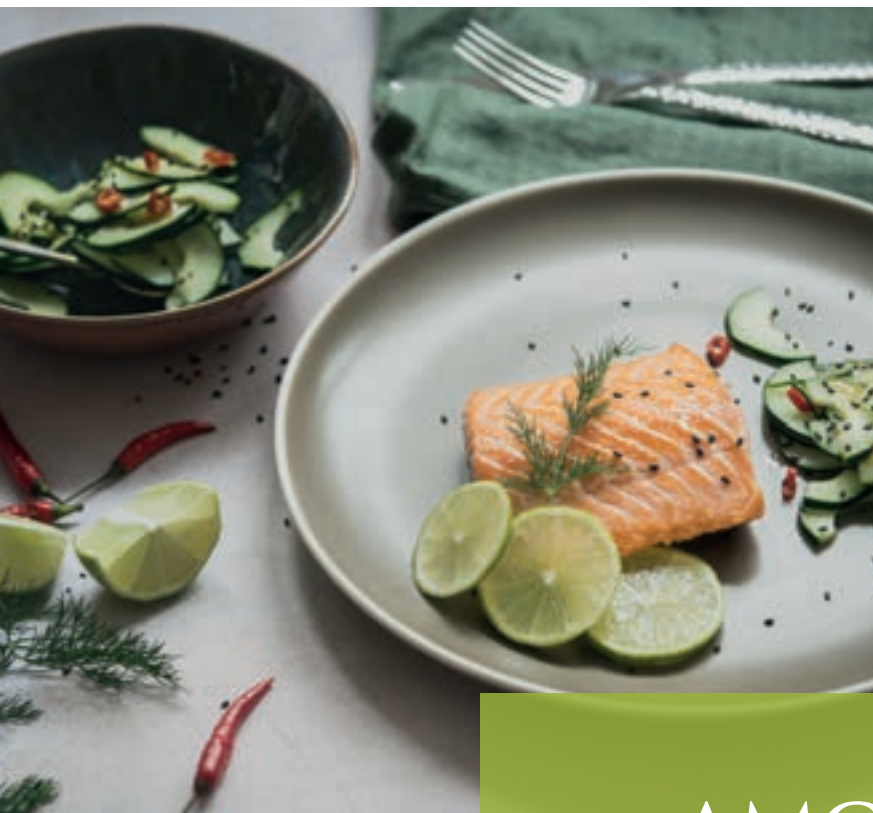




Lepšie jest'.
Lepšie žiť'.



AMC HotPan Prime



Výnimočný zážitok z varenia.
Ľahšie. Lepšie. Jednoduchšie.

Prémiový
varný systém

www.amc.info



Srdečne blahoželáme k Vašej novej AMC HotPan Prime.

Môžete sa tešiť na fascinujúce výtvary z receptov, ktoré sú vďaka AMC metóde kontrolovaného varenia jednoduché, rýchle a vždy sa vydaria.

Lahodné pochúťky v kombinácii s majstrovským technickým výkonom!

- **Najlepšia odnímateľná rukoväť na trhu**
Vaša predĺžená ruka s perfektnou ergonómiou a skladovaním šetriacim miesto.
- **Najlepšie neprilňavé vlastnosti bez potiahnutia**
Pre perfektné opečenie vašich jedál.
- **Varenie vždy s tou správnou teplotou**
Vďaka kontrolovanému vareniu a pečeniu viete presne, kedy treba pridať jedlo do HotPan (napr. steak), a takisto kedy je ten správny čas na jeho otočenie.
- **Ľahšia ako predtým – jednoduchá manipulácia**
Nová HotPan je ľahšia a jednoduchšia na manipuláciu.
- **Pečenie bez prídavku tuku**
Užívajte si menej kalórií a viac chuti.
- **Varenie bez prídavku vody**
Cenné vitamíny a minerálne látky sa zachovajú, vychutnajte si chutné a zdravé jedlo.
- **Jemné vyprážanie**
Bez pachov, ľahko a chrumkavo.
- **Chuť bez kompromisov**
Perfektná panvica na pečenie, varenie, vyprážanie a dokonca aj zapekanie.

Nechajte sa inšpirovať lahôdkami z celého sveta a vychutnajte si nielen mimoriadny pôžitok z jedál, ale aj komplimenty od Vašich blízkych.

So srdečným pozdravom
AMC International

HotPan Prime:	
Ľahké varenie.....	04
Naše hity.....	06
Vyprážané.....	16
Zapekané.....	22
Sladké chuťovky.....	26
Návod na použitie	32

AMC výživové symboly vám pomôžu pri výbere receptov



Bohaté na
vitamíny



Nízkotučné



Nízkokalorické



Bohaté na
vlákninu



S nízkym obsahom
cholesterolu

HotPan Prime

Ľahké varenie

HotPan Prime – vždy tá správna veľkosť

- Perfektný pre každú príležitosť
- Priemer 20 cm, 24 cm, 28 cm, 32 cm

HotPan Prime štruktúrované dno

- Vysoko leštená prémiová nehrdzavejúca oceľ
- Ľahké obracanie jedál a pečenie do zlatova
- Klasická elegancia



Kontrolované varenie s priestornou pokrievkou

- Pečenie bez prídavku tuku
- Varenie bez prídavku vody
- Šťavnaté a chrumkavé vyprážanie bez striekajúceho tuku
- Vždy tá správna teplota



Najlepšie nepriľnavé vlastnosti bez potiahnutia

- Žiadne škodlivé častice na povrchu panvice
- Žiadne vylučovanie škodlivých látok

HotPan Prime okraj

- Extra vysoký a jemne zaoblený pre:
 - o Akékoľvek pečenie
 - o Lahodné omáčky
 - o Chutné vyprážané jedlá
 - o Miešané jedlá
 - o Zapekané s Navigiom
 - o Flambované



HotPan Prime 32 cm

Najväčšia HotPan je v ponuke s 2 rukoväťami – pre tento náš zázrak je to najstabilnejšie a najkomfortnejšie riešenie.



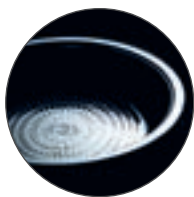
Odnímateľná rukoväť AMC

- Najstabilnejšia a najbezpečnejšia rukoväť na trhu
- **Skladovanie šetriace miesto**
- Testovaná ergonomická manipulácia
- Patentovaný systém uzatvárania
- Jednoduché čistenie v umývačke riadu
- Ergonomický dizajn



Ľahšia ako predtým

- Ľahšia panvica
- Ľahšia pokrievka
- Ľahšia manipulácia



Jednoduché čistenie

- Žiadne zákutia so zvyškami jedla
- Zaručená optimálna hygiena
- Vhodná do umývačky riadu



AMC akutermické zapuzdrené dno

- Rýchla a optimálna kumulácia tepla
- Výborná a rovnomerná distribúcia tepla
- Zapuzdrené dno a telo panvice sú trvalo a bezšovo spojené vďaka špeciálnej metóde zvarovania vyvinutou AMC
- Vhodné pre všetky typy sporákov (napr. plynový, elektrický alebo indukčný)
- Šetrí množstvo energie



Záruka na HotPan Prime

- HotPan Prime má dlhú životnosť – dáme Vám 30 ročnú záruku na panvicu a 2 ročnú záruku na rukoväť
- AMC záruka sa vzťahuje na výrobné chyby, nie na chyby vzniknuté nesprávnym používaním
- Šetrí Vašu peňaženku a životné prostredie

Naše hity



Pre 4 osoby

1 červená čili paprika
1 strúčik cesnaku
1/2 ananásu
1/2 ČL škorice
1/2 ČL sušeného
zázvoru
4 PL oleja
Korenie

4 filety hovädzích
steakov (à cca 180 g)
1/2 červenej papriky
1 jarná cibuľka
250 ml pomarančovej
šťavy
5 stoniek koriandru
2 PL sójovej omáčky
Soľ

Doba pečenia:

cca 10 minút

Doba prípravy:

cca 30 minút
(bez marinovania)

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm
HotPan Prime 20 cm
Audiotherm
Quick Cut

cca 430 kcal/osoba

Podľa chuti nechajte steaky dôjsť
nasledovne:

- cca 2 minúty pre **rare/krvavý**
- cca 4 minút pre **medium/roužový**
- cca 6 minút pre **well-done/prepečený**

1. Cesnak ošúpte, čili papriku a ananás očistite. V Quick Cut najemno posekajte cca 100 g ananásovej dužiny spolu s čili paprikou a cesnakom.
2. Primiešajte škoricu, sušený zázvor a 2 PL oleja a riadne ochuťte korením. Filety potrite marinádou a prikryté nechajte marinovať aspoň 2 hodiny.
3. Papriku a cibuľku očistite, spolu so zvyškom ananásu nakrájajte na kocky a premiešajte so zvyškom oleja.
4. HotPan 28 cm postavte na sporák a nastavte ho na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
5. Keď Audiotherm pípnutím oznámi dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte a steaky z oboch strán prudko opečte.
6. HotPan zložte zo sporáka, podľa želania nechajte steaky dôjsť pod pokrievkou (pozri Tip).
7. HotPan postavte na sporák, nastavte na najvyšší stupeň a s pomocou Audithermu zahrejte až po symbol pre pečenie.
8. Keď Audiotherm ohlásí pípnutím dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, znížte teplotu a opečte ananásovú zmes. Pridajte zvyšok marinády a pomarančovej šťavy a pár minút spolu povarte.
9. Koriandrové lístky najemno nasekajte, pridajte spolu so sójovou omáčkou k salse a ochuťte. Steaky jemne osolte a servírujte spolu so salsou.



Soté na zürišský spôsob



Pre 4 osoby

1 cibuľa
400 g šampiónov
600 g telacieho
mäsa (napr. stehno)
nakrájaného na tenké
pásiky
Soľ, korenie
100 ml suchého
bieleho vína
100 ml mäsového
vývaru
200 ml smotany
Škrob na zahustenie
4 stonky petržlenu

Doba varenia:

cca 3 minúty

Doba prípravy:

cca 20 minút

cca 400 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Cibuľu očistite a najemno nakrájajte. Šampióny očistite štetcom alebo utierkou a nakrájajte na plátky.
2. HotPan postavte na sporák a nastavte na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
3. Keď Audiotherm pípnutím oznámi dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte, jednotlivé porcie mäsa opečete, vyberte a ochuťte soľou a korením.
4. Cibuľu a šampióny opečte. Zalejte vínom, vývarom a smotanou. Nastavte na najvyšší stupeň a nechajte sprudka prevariť. Zahustite vymiešaným škrobom.
5. Znova pridajte mäso a nechajte spolu prevariť. HotPan zložte zo sporáka a pikantne dochuťte. Oberte petržlenové lístky a pridajte ich pri servírovaní.



K tomuto mäsu sa najlepšie
hodí Röstli, pozri stranu 12



Losos s čili-uhorkovým šalátom



Pre 2 osoby

500 g šalátových uhoriek

1 červená čili paprika

1 limetka

3 PL sezamového oleja

cukor

Soľ, korenie

2 lososové filety bez kože

(à cca 150 g)

1/2 viazaničky kôpru

1 PL čierneho sezamu

Doba pečenia:

cca 3 minúty

Doba prípravy:

cca 15 minút

cca 530 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm

Audiotherm

1. Uhorky pozdĺžne prekrojte a lyžicou vyberte zrníčka. Uhorky nakrájajte na tenké plátky. Čili papriku očistite, podľa chuti vyberte zrníčka a najemno nakrájajte. Z limetky vytlačte šťavu.
2. Uhorky, čili, limetkovú šťavu a sezamový olej zmiešajte, ochuťte cukrom, soľou a korením.
3. HotPan postavte na sporák a nastavte na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
4. Keď Audiotherm pípnutím oznámi dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte. Do HotPan vložte lososové filety a prikryte pokrievkou.
5. Z jednej strany opečte s pomocou Audiothermu, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C. Lososa otočte, znova prikryte pokrievkou a dopečte na vypnutom sporáku podľa hrúbky ešte cca 3 minúty.
6. Kôpor najemno nasekajte. Lososa ochuťte soľou a korením, obložte uhorkovým šalátom s čili a posypte kôprom a sezamom.

Pečená ryba s citrónovým maslom



Kožu ryby
dôkladne osušte
- ryba sa potom
lepšie oddelí od
dna panvice.

Pre 4 osoby

1 chemicky neošetrovaný
citrón
100 g mäkkého masla
Soľ, korenie
2 očistené ryby (napr.
dorada, morský ostriež
alebo pstruh)
Náplň: napr. tymián,
petržlen, cesnak, plátky
citróna

Doba pečenia: cca
5 minút

Doba prípravy: cca
10 minút

Cca 390 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Quick Cut

1. Citrón umyte pod horúcou vodou, citrónovú kôru nastrúhajte a šľavu vytlačte. Obe spolu so soľou a korením vyšľahajte v Quick Cut do krémova. Až do servírovania odložte na chladné miesto.
2. Ryby dôkladne osušte, hlavu a chvost odstráňte. Brucho okoreňte a podľa chuti naplňte.
3. HotPan postavte na Navigenio a nastavte na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
4. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, znížte teplotu na stupeň 2. Vložte ryby a prikryte pokrievkou. Z jednej strany opečte s pomocou Audiothermu, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C.
5. Ryby otočte, znova prikryte pokrievkou a podľa hrúbky dopečte ešte cca 3 minúty.
6. Rybu podávajte s vychladeným citrónovým maslom.



Stredomorská ryžová panvica s rybou



Pre 4 osoby

2 cibule
1 strúčik cesnaku
1 červená čili paprika
2 farebné papriky
3 paradajky
200 g ryže (doba varenia
10 minút)
400 ml zeleninového vývaru
750 g pevného filetu bielej
ryby (napr. treska)
3 PL citrónovej šťavy
Soľ, korenie
2 PL olivového oleja
4 stonky bazalky

Doba varenia: cca 12
minút

Doba prípravy: cca 20
minút

cca 430 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Cibuľu, cesnak a čili papriku očistite a najemno nakrájajte. Papriku očistite a nakrájajte na prúžky. Paradajky krátko povarte v horúcej vode, ošúpte a nakrájajte.
2. Cibuľu, cesnak a čili vložte do HotPan 28 cm, prikryte pokrievkou a postavte na sporák. Nastavte ho na najvyšší stupeň, zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
3. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, znížte teplotu a zmes opečte. Pridajte ryžu a tiež krátko opečte. Pridajte vývar a papriku. Zahrejte na najvyšší stupeň až po symbol zeleniny a pri nízkej teplote varte ešte 10 minút.
4. Rybí fileť nakrájajte na kúsky, zmiešajte s citrónovou šťavou a ochuťte soľou a korením.
5. Kúsky ryby, nakrájané paradajky a olivový olej jemne primiešajte. Ak je to potrebné, sporák znova nastavte na vyšší stupeň a rybu cca 2 minúty povarte. Pikantne ochuťte. Lístky bazalky najemno nasekajte a pri servírovaní nimi posypte tanier.



Pečené zemiaky



Pre 2 osoby

800 g zemiakov typu A

1 cibuľa

cca 30 g prepusteného masla

Soľ alebo zmes korenia na pečené zemiaky

Doba pečenia: cca 20 minút

Doba prípravy: cca 10 minút

cca 380 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Zemiaky očistite a nakrájajte na cca 2 cm kocky. Cibuľu ošúpte a najemno nakrájajte.
2. HotPan postavte na sporák a nastavte ho na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, znížte teplotu a do panvice dajte prepustené maslo.
3. Zemiaky prerozdajte po panvici a prikryte pokrievkou. Pečte s pomocou Audiothermu, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C.
4. Zemiaky otočte, pridajte cibuľu a okoreňte. Znova prikryte pokrievkou a odstkrutkujte z nej Visiotherm, aby sa nadmerná vlhkosť mohla odpariť.
5. Zemiaky pečte ešte cca 20 minút za pravidelného otáčania. Ku koncu dopečte bez pokrievky ešte cca 2 minúty do chrumkava.



Švajčiarske Rösti si pripravíte veľmi podobným spôsobom:

1. Cca 500 g ošúpaných zemiakov (najmä typu A) nahrubo nastrúhajte. V suchej čistej kuchynskej utierke zemiakové hobliny riadne pretlačte, kým budú úplne suché. Osolte s cca ½ ČL soli.
2. Prepustené maslo dajte do HotPan 24 cm, nastavte na najvyšší stupeň a rozhorúčte bez použitia pokrievky. Pridajte zemiakové hobliny, prerozdajte ich a obracačkou jemne pretlačte. Prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu pečte na najvyššom stupni, kým dosiahnete teplotu pre pečenie.
3. Znížte teplotu a ďalej pečte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C.
4. Skontrolujte, či sa Rösti už ľahko oddelí od dna a či už má dostatočne hnedú farbu. Rösti otočte s pomocou taniera. Ak je to potrebné, pridajte ešte prepustené maslo.
5. Papierovou utierkou utrite kvapky vody z pokrievky a znova prikryte pokrievkou. Z druhej strany opečte bez Visiothermu, kým dosiahnete zlatú farbu. Ku koncu zložte pokrievku a Rösti dopečte dochrumkava. Podľa potreby znova otočte.



Zemiakovo-zeleninová tortilla



Pre 4 osoby

2 zemiaky strednej veľkosti
1 cibuľa
100 g cukiny
200 g baklažánu
400 ml olivového oleja
na vyprážanie
5 vajec
Soľ

Doba vyprážania: cca 10 minút

+ cca 5 minút pečenie

Doba prípravy: cca 15 minút

cca 255 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Zemiaky a cibuľu ošúpte a nakrájajte na tenké plátky, Cukinu a baklažán očistite a tiež pokrájajte na tenké plátky. Všetko pomiešajte.
2. Olivový olej dajte do HotPan. Postavte ju na Navigenio a nastavte na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
3. Keď Audiotherm pípnutím ohlási dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, do oleja pridajte zemiakovú zmes. Prikryte pokrievkou, Navigenio nastavte na automatiku „A“. V Audiotherme nastavte dobu varenia 5 minút a varte pod symbolom zeleniny. Po uplynutí doby varenia zmes otočte. Papierovou utierkou odstráňte z pokrievky prebytočnú vlhkosť a znova prikryte pokrievkou..
4. Znova nastavte na automatiku „A“. V Audiotherme nastavte dobu varenia 5 minút a varte pod symbolom zeleniny. Vajcia vyšľahajte s trochou soli.
5. Zberačkou vyberte z panvice zemiakovú zmes, nechajte odkvapkať, zvyšok oleja vylejte z panvice. Zemiakovú zmes zmiešajte s vyšľahanými vajcami a dajte zoväť späť do HotPan.
6. Pečte s pomocou Audithermu na stupni 6. Keď znova dosiahnete teplotu bodu pre otočenie, Navigenio vypnite. Panvicu postavte na ohňovzdornú podložku a prikryte Navigeniom. Omeletu dopečte zvyškovým teplom Navigenia do zlatova ešte cca 5 minút.



Cestoviny s krevetami a zeleninou



Pre 4 osoby

1 strúčik cesnaku
200 g špirálových cestovín (Fusilli)
400 ml zeleninového vývaru
400 g malých ružičiek brokolice
100 g očistených pistácií
250 g surových lúpaných kreviet
Olivový olej
Soľ, korenie

Doba varenia:

cca 10 minút

Doba prípravy:

cca 10 minút

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

cca 465 kcal/osoba

1. Cesnak ošúpte, najemno nakrájajte a spolu s cestovinami a vývarom zmiešajte v HotPan. Rovnomerne pridajte ružičky brokolice.
2. HotPan postavte na Navigenio a nastavte ho na automatiku „A“. Zapnite Audiotherm, nastavte dobu varenia 5 minút, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre zeleninu.
3. Pistácie posekajte v Quick Cut nadrobno. Po uplynutí doby varenia zmiešajte 2/3 pistácií s cestovinami a navrch prerozdajte krevety.
4. Navigenio znova nastavte na automatiku „A“. Do Audiothermu nastavte dobu varenia 5 minút a varte pod symbolom zeleniny.
5. Ochutte olivovým olejom, soľou a korením. Posypte zvyškom pistácií.

Tip: V sezóne špargle pripravte cestoviny so zelenou špargľou.



Krevety s cesnakom



Pre 4 osoby

2 strúčiky cesnaku
1 červená čili paprika
300 g surových nelúpaných kreviet
5 PL olivového oleja
1 štipka sladkej papriky
Vínny ocot
Sol

Doba pečenia:

cca 3 minúty

Doba prípravy:

cca 15 minút

AMC Produkty:

HotPan Prime 20 cm

Audiotherm

1. Cesnak očistite a najemno nakrájajte. Papriku očistite a nakrájajte na krúžky.
2. Krevety prerežte pozdĺž chrbtice a odstráňte črevá. Krevety premiešajte s cesnakom, čili, olivovým olejom a sladkou paprikou. V chladničke nechajte cca 6 hodín marinovať.
3. HotPan postavte na sporák a nastavte na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
4. Keď Audiotherm ohlási pípnutím dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, znížte teplotu a krevety postupne opečte.
5. Krevety pokvapkajte pár kvapkami vínneho octu a ochuťte solou.
6. Prikryte pokrievkou a HotPan zložte zo sporáka. Krevety nechajte dôjsť ešte cca 3 minúty podľa veľkosti.

cca 180 kcal/osoba

Výnimočne dobrú chuť dosiahnete, keď krevety pokvapkáte namiesto vínneho octu suchým bielym vínom.



VYPRÁŽANÉ

Šunkové krokety (Croquetas de Jamon)



Na 12 kúskov

1/2 cibule	40 g surovej šunky
20 g masla	(napr. Serrano)
30 g múky	50 g strúhanky
250 ml mlieka	1 vajce
Soľ, korenie	400 ml oleja na
Muškátový oriešok	vyprážanie
25 g strúhaného syra	Napr. arašidový olej
(napr. ementál)	

Doba vyprážania: cca 5 minút

Doba prípravy: cca 15 minút (bez chladenia)

cca 95 kcal/kúsok

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Lasagnera 1,8 l
Audiotherm

1. Cibulú ošúpte a najemno nakrájajte. Vložte ju do malého hrnca, prikryte pokrievkou, postavte na sporák a nastavte na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
2. Keď Audiotherm pípnutím oznámi dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte a cibulú opečte. Pridajte maslo, nechajte ho roztopiť a s pomocou metličky vmiešajte múku a prelejte mliekom. Povarte, kým dosiahnete jemnú krémovú konzistenciu. Ochutťe soľou, korením a muškátovým orieškom. Syr nechajte v omáčke rozpustiť.
3. Vylejte do malej Lasagnery a prekryte potravinárskou fóliou, aby sa nevytvorila koža. Nechajte vychlaď min. po dobu 2 hodín, ideálne cez noc.
4. Šunku najemno nakrájajte a vmiešajte. Z masy vyformujte 12 guľčiek, tieto postupne vyobracajte v strúhanke, vyšľahanom vajíčku a potom znova v strúhanke.
5. Olej vylejte do HotPan a prikryte pokrievkou. Navigenio nastavte na stupeň 6 a s pomocou Audiothermu rozohrejte po symbol pre pečenie.
6. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte na stupeň 2 a vložte krokety. Znova prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu vyprážajte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C. Zložte pokrievku, krokety obráťte a ďalej vyprážajte do zlatohneda.

Ak nechcete šunku,
vynechajte ju a nahraďte
syrom.

AMC kuracie nugety



Pre 2 osoby

300 g kuracích prs

Soľ, korenie

1 vajce

4 PL múky

5 PL strúhanky

800 ml oleja na

vyprážanie

1. Kuracie prsia pokrájajte na kúsky a ochuťte soľou a korením.
2. V hlbokom tanieri vymiešajte vajce a do kombi misiek si pripravte múku a strúhanku.
3. Kúsky mäsa vložte najprv do misky s múkou, uzavrite ju a riadne potraďte, kým sú kúsky mäsa obalené múkou. Potom ich s pomocou vidličky vyobracajte vo vajci. Nakoniec pokračujte so strúhankou takisto ako pri múke. Obalené nugety nechajte odpočívať cca 30 minút v chladničke.
4. Olej nalejte do HotPan, prikryte pokrievkou, postavte na Navigenio a nastavte ho na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
5. Keď Audiotherm pípaním ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, nastavte teplotu na stupeň 2 a nugety vložte do HotPan. Prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu pečte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90°. Nugety otočte a vyberte, keď budú mať zlato-hnedú farbu. Nechajte ich odkvapkať na papierovej utierke.

Doba vyprážania:

cca 5 minút

Doba prípravy:

cca 15 minút

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

cca 660 kcal/osoba

S AMC Visiothermom máte teplotu pri vyprážaní vždy pod kontrolou.



Vyprážaná pizza



Na 2 pizze

8 koktejlových paradajok
8 olív
150 g šunky pokrájanej na kocky
150 g strúhaného syra
100 g ricotty
Korenie
Vločky čili
Sušené oregano
cca 400 g cesta na pizzu
(z chladiaceho pultu, vyvalkaná do kruhu Ø 24 cm)
800 ml oleja na vyprážanie

Doba vyprážania:

cca 8 minút

Doba prípravy:

cca 15 minút

cca. 1410 kcal/kúsok

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Paradajky a olivy nakrájajte na malé kúsky, zmiešajte so šunkou, syrom a ricottou. Pikantne ochuťte.
2. Cesto na pizzu naplňte z jednej polovice a prekryte druhou polovicou cesta. Kraje uzavrite s pomocou vidličky.
3. Olej nalejte do HotPan, prikryte pokrievkou, postavte na Navigenio a nastavte na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
4. Keď Audiotherm pípnutím oznámi dosiahnutie požadovanej teploty, znížte teplotu na stupeň 2, pizze vložte do oleja a prikryte pokrievkou.
5. S pomocou Audiothermu vyprážajte až kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90°. Pizze otočte a dopečte do zlatova.
6. Pizze vyberte z HotPan, nechajte odkvapkať na papierovej utierke a ihneď podávajte.



Obaľovaný rezeň



Pre 2 osoby

2 rezne (à cca 150 g-
telací, bravčový alebo
morčací)
Soľ, korenie
Štiplavá paprika

1 vajce
2 PL múky
5 PL strúhanky
800 ml oleja na
vyprážanie



1. Rezeň vložte medzi 2 vstvy potravinárskej fólie a jemne vyklepte, následne ochuťte.
2. V hlbokom tanieri vyšľahajte vajce. Na taniere dajte múku a strúhanku.
3. Rezeň obalte najprv v múke, potom vo vajci a nakoniec v strúhanke. Nadbytočnú strúhanku jemne odstráňte.
4. Olej nalejte do HotPan, prikryte pokrievkou, postavte na Navigenio a nastavte na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadíte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
5. Keď Audiotherm pípnutím oznámi dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte na stupeň 2, vložte rezne do panvice a prikryte pokrievkou.
6. S pomocou Audiothermu vyprážajte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90°. Rezne otočte a dopečte do zlatova.
7. Rezne vyberte z HotPan, nechajte odkvapkať na papierovej utierke a najlepšie ihneď podávajte.

Doba vyprážania:

cca 3 minúty

Doba prípravy:

cca 10 minút

AMC Produkty:

HotPan 28 cm

Navigenio

Audiotherm

cca 625 kcal/osoba

Tip:

1. Keď si objednáte viedeňský rezeň, musí ísť vždy o telacie mäso. Obaľované rezne z iného mäsa sa môžu nazývať iba „Schnitzel Wiener Art“.
2. Rovnako môžete vyprážať aj Cordon bleu, tam je potrebná doba vyprážania 10 minút.

Chrumkavé garnáty



Na 10 kuskov

10 očistených surových garnátov

(à cca 40 g)

Soľ, korenie

80 g Yufka cesta (cca 2 pláty)

1 vaječné bielko

400 ml oleja na vyprážanie

Doba vyprážania: cca 1 minúta

Doba prípravy: cca 20 minút

cca 85 kcal/kúsok

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Garnáty umyte studenou vodou, osušte papierovou utierkou a ochuťte.
2. Pláty cesta rozdeľte na štvrtiny, položte na seba a nakrájajte cca 1 cm široké pásy (nakrájané pásy veľmi rýchlo vyschnú, preto by mali byť počas spracovania postupne prikryté vlhkou papierovou utierkou).
3. Garnáty zabalte do pásu cesta a potrite vaječným bielkom.
4. Olej na vyprážanie vylejte do HotPan, prikryte pokrievkou, postavte na Navigenio a nastavte na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
5. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre

pečenie, teplotu znížte na stupeň 2 a vložte do panvice polovicu garnátov.

6. Prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu vyprážajte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C.
7. Zložte pokrievku, vyberte garnáty a nechajte ich odkvapkať na papierovej utierke. Rovnako vyprážajte aj zvyšné garnáty.

Yufka cesto je veľmi tenké rolované cesto z tureckej kuchyne. Ako náhradu môžete použiť filo cesto alebo cesto na štrúdlu. Pre obmenu môžete do cesta zabaliť aj mušle sv. Jakuba.



Vyskúšajte k nim
cesnakovo-citrónový dip,
chutí lahodne...



Plody mora v pivovom cestičku



Pre 4 osoby

300 g múky
1 ČL soli
cca 400 ml studeného piva
cca 800 g rýb a plodov mora
(napr. filet z lososa alebo
morského čerta, krúžky
chobotnice, očistené krevety)
800 ml oleja na vyprážanie



Doba vyprážania:

cca 8 minút

Doba prípravy:

cca 20 minút

cca 665 kcal/osoba

AMC Produkty:

Navigenio
HotPan Prime 28 cm
Audiotherm
Kombi miski 24 cm

1. Múku zmiešajte v kombi miske so soľou. Pomaly vmiešajte studené pivo, kým dosiahnete hladké cesto bez hrudiek, v ktorom viete dobre obaliť kúsky rýb a plodov mora.
2. Rybie filety nakrájajte na kúsky a spolu s plodmi mora osušte.
3. Olej na vyprážanie vylejte do HotPan, prikryte pokrievkou, postavte na Navigenio a nastavte na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
4. Ryby a plody mora s pomocou vidličky jednotlivu obalte v pivovom cestičku. Keď Audiotherm pípnutím oznámi dosiahnutie požadovanej teploty, vložte ich priamo do horúceho oleja.
5. Znížte teplotu na stupeň 2, prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu vyprážajte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C.
6. Zložte pokrievku, jedlo otočte a dopečte dozlatova bez pokrievky.
7. Vyberte z HotPan a nechajte na papierovej utierke odkvapkať. Rovnako pokračujte pri vyprážaní aj so zvyškom jedla. Ak je to potrebné, zvýšte teplotu.

Zapekané

Cibuľovo-syrový koláč



Na 4 kúsky

1 cibuľa
150 g zmesi strúhaného syra
75 g varenej šunky alebo slaniny nakrájanej na kocky
1 vajce
3 PL smotany
Korenie
Kajenské korenie
Muškátový oriešok
200 g lístkového cesta

Doba pečenia:

cca 11 minút

Doba prípravy:

cca 10 minút

cca 435 kcal/kúsok

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Cibuľu očistite a najemno nakrájajte. Zmiešajte so syrom, šunkou alebo slaninou, vajcom a smotanou. Pikantne ochuťte.
2. Lístkové cesto vyvaľkajte na kruh s Ø cca 24 cm. Z papiera na pečenie vystrihnite kruh o trochu väčší ako je priemer cesta. S pomocou papiera tak neskôr vyberiete koláč z HotPan veľmi jednoducho.
3. Cesto na papieri na pečenie vložte do HotPan a popichajte vidličkou. Sporák nastavte na najvyšší stupeň, prekryte obráteným Navigeniom a nastavte ho na najvyšší stupeň. Kým Navigenio bliká na modro-červeno, do Audiothermu nastavte dobu varenia 3 minúty (pri indukcii 2 minúty) a predpečte.
4. Sporák vypnite (indukciu nechajte zapnutú na 100 Wattov) a zmes rozotrite na cesto.
5. Navigenio znova obráťte a nastavte na najvyššiu teplotu. Kým Navigenio bliká na modro-červeno, do Audiothermu nastavte dobu varenia 3 minúty.
6. Ku koncu znížte teplotu a s pomocou Audiothermu ešte cca 5 minút dopečte.

Tip: Namiesto šunky alebo slaniny môžete použiť 100 g najemno nakrájaného póru.





Jablkový koláč (Tarte)



Na 8 kúskov

1 vajce
200 ml smotany
4 PL prášku na vanilkový
puding
1 kyslejšie jablko
200 g lístkového cesta
1 PL mletých mandlí

Doba pečenia:

cca 10 minút

Doba prípravy:

cca 10 minút

cca 225 kcal/kúsok

AMC Produkty:

HotPan Prime24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Vajce vyšľahajte so smotanou a pudingovým práškom. Jablko ošúpte, odstráňte jadrovník a nakrájajte na tenké plátky.
2. Lístkové cesto vyvaľkajte do kruhu s Ø cca 24 cm. Z papiera na pečenie vystrihnite kruh s väčším priemerom ako cesto. S pomocou papiera tak neskôr vyberiete koláč z HotPan veľmi jednoducho.
3. Cesto na papieri na pečenie vložte do HotPan a popichajte vidličkou. Sporák nastavte na najvyšší stupeň, prekryte obráteným Navigeniom a nastavte ho na najvyšší stupeň. Kým Navigenio bliká na modro-červeno, do Audiothermu nastavte dobu varenia 3 minúty (pri indukcií 2 minúty) a predpečte.
4. Sporák vypnite (indukciu nechajte zapnutú na 100 Wattov), cesto posypte mandľami, poukladajte naň plátky jablák a vylejte smotanovú zmes. Znova prikryte Navigeniom a nastavte ho na najvyšší stupeň. Kým Navigenio bliká na modro-červeno, do Audiothermu nastavte dobu varenia 2 minúty (pri indukcií 2 minúty) a pečte, kým sa na ceste začnú objavovať prvé hnedé fláky.
5. Navigenio nastavte na nízku teplotu a s pomocou Audiothermu dopečte ešte cca 5 minút.





Marhuľový koláč (Galette)



Na 8 kúskov:

Cesto:

180 g pohánkovej múky
70 g mletých mandlí
80 g hnedého cukru
125 g mäkkého masla
1 vajce

Obloženie:

150 g čerstvého syra
2 PL hnedého cukru
1 balíček vanilkového cukru
2 ČL nastrúhanej kôry z chemicky neošetreného citróna
1 vajce
350 g marhúľ
25 g nasekaných pistácií

Doba pečenia:

cca 35 minút

Doba prípravy:

cca 15 minút (bez chladenia)

cca 395 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

Cesto:

1. Zo surovín vymiešate hladké cesto, zabalte ho do potravinárskej fólie a v chladničke nechajte cca 1 hodinu odpočívať.
2. Cesto vyvaľkajte do tvaru kruhu na papier na pečenie s priemerom 28 cm (s pomocou 28 cm pokrievky). Vystrihnite ešte ďalší kruh z papiera na pečenie s priemerom 24 cm (s pomocou 24 cm pokrievky). Tento kruh papiera položte na cesto.

Obloženie:

3. Čerstvý syr vymiešajte s cukrom, vanilkovým cukrom, citrónovou kôrou a vajcom. Marhule očistite a odstráňte kôstku.
4. HotPan postavte na Navigenio a nastavte ho na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
5. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, Navigenio vypnite, do HotPan vložte cesto s menším kruhom papiera smerom dolu a väčší kruh papiera odstráňte.
6. Zmes čerstvého syra prerozdajte po ceste, takisto marhule a nakoniec posypte pistáciami. Prebytočné cesto na bokoch zahrňte smerom dnu s pomocou lyžice.
7. HotPan postavte na ohňovzdornú podložku a prikryte vypnutým Navigeniom. Následne pečte zvyškovým teplom Navigenia po dobu 10 minút. Potom zapnite Navigenio na nízky stupeň.
8. Kým Navigenio bliká na modro-červeno, do Audiothermu nastavte dobu varenia 25 minút a pečte do zlatohneda.
9. Po uplynutí doby varenia nechajte galette ešte cca 10 minút vychladnúť a potom ho s pomocou papiera na pečenie vyberte na tanier.

Obloženie môžete ľubovoľne obmieňať s:

- Plátkami jablák a nasekanými lieskovými orieškami + čerstvý syr ochutený citrónovou kôrou a škoricou
- Miešanými bobuľami a mandľovými hoblinami + čerstvý syr s pomarančovou kôrou a pomarančovým likérom
- Kúskami sliviek a nasekanými orechmi + čerstvý syr so škoricou a citrónovou kôrou

Sladké chuťovky

Cisársky trhanec



Pre 4 osoby

3 vajcia
1 štipka soli
200 g kyslej smotany
1 balíček vanilkového cukru
120 g múky
2 PL minerálky
1 ČL prepusteného masla
Hrozienka podľa chuti
2 PL cukru
Práškový cukor pri servírovaní

Doba pečenia:

cca 5 minút

Vorbereitungszeit:

cca 10 minút

cca 305 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 32 cm
Audiotherm

Tip:

1. Kto nemáte radi hrozienka alebo radi skúšate nové variácie, použite čučoriedky.
2. Keď nemáte deti ako spolustolovníkov, môžete použiť aj hrozienka naložené v rume.

1. Oddelte bielka od žĺtkov. Z bielok so soľou vyšľahajte tuhý sneh. Žĺtka, kyslú smotanu, vanilkový cukor a múku vymiešajte.
2. Do cesta opatrne primiešajte sneh z bielkov a minerálku.
3. HotPan postavte na sporák, nastavte ho na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
4. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte, do HotPan dajte prepustené maslo a pomalým miešaním ho prerozdelite po celej panvici.
5. Cesto nalejte do HotPan, podľa chuti posypte hrozienkami. Prikryte pokrievkou a pečte s pomocou Audiothermu, kým znova dosiahnete teplotu pre pečenie.
6. Keď je trhanec po stranách už upečený a už sa neleskne, rozdelte ho na štvrtiny a obráťte. Prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu pečte, kým znova dosiahnete teplotu pre pečenie.
7. Zložte pokrievku, cesto posypte cukrom, rozdelte ho na malé kúsky, rovnomerne ich poobracajte a karamelizujte do zlatohnedej farby.
8. Trhanec posypte práškovým cukrom a ihneď servírujte.



Horúce ovocie



Pre 4 osoby

500 g sezónneho ovocia (napr. jablká, hrušky, slivky, figy alebo nektarinky)

20 g masla

3 PL citrónovej šťavy

200 g cottage cheese

1 balíček vanilkového cukru

Doba varenia:

cca 2 minúty

Doba prípravy:

cca 10 minút

cca 185 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm

Audiotherm

Navigenio

1. Ovocie očistite a nakrájajte na kúsky.
2. Malé kúsky masla vložte do HotPan, pridajte ovocie a citrónovú šťavu.
3. HotPan postavte na sporák a nastavte ho na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nastavte dobu varenia 2 minúty, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol zeleniny.
4. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty, teplotu znížte a dovarte.
5. Medzičasom vymiešajte cottage cheese s vanilkovým cukrom.
6. Horúce ovocie ihneď podávajte s vymiešaným vanilkovým krémom.





Čokoládové banány



Pre 4 osoby

2 banány
6 ČL čokoládovo-nugátového krému
2 vajcia
50 g múky
50 g strúhanky
400 ml oleja na vyprážanie
Škoricový cukor

Doba vyprážania:

cca 1 minúta

Doba prípravy:

cca 20 minút

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm

Navigenio

Audiotherm

cca 315 kcal/osoba



1. Konce banánov odrežte a každý banán rozdeľte na 3 kusy. Každý kúsok banána vydlabte pomocou vykrajovača jablčných jadrovníkov a naplňte čokoládovo-nugátovým krémom. Následne banány ošúpte.
2. Vajcia vyšlahajte v hlbokom tanieri. Na tanieri si pripravte múku a strúhanku.
3. Kúsky banánov obalte najprv v múke, potom vo vaji a nakoniec v strúhanke.
4. Olej na vyprážanie nalejte do HotPan, prikryte pokrievkou, postavte na Navigenio a nastavte na stupeň 6.
5. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte na stupeň 2 a banány vložte do horúceho oleja.
6. Prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu vyprážajte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C.
7. Zložte pokrievku, vyberte banány a nechajte ich odkvapkať na papierovej utierke.
8. Servírujte ihneď posypané škoricovým cukrom.

Šišky



Približne na 20 kúskov

1 kg múky
1 kocka droždia
500 ml vlažnej vody
1/2 PL olivového oleja
1/2 PL cukru
1/2 PL soli
800 ml oleja na vyprážanie
Cukor na posypanie

AMC Produkty:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Doba vyprážania: cca 6 minút

Doba prípravy: 20 minút
(bez kysnutia)

cca 205 kcal/ks

1. Múku nasypete do misky a do stredu vyhlbte jamku. Rozmrvte droždie a rozpustite ho vo vode. Olej, cukor a soľ dajte do jamky v múke a pridajte rozpustené droždie. Vypracujte hladké pružné cesto. Zakryte ho a nechajte odpočívať na teplom mieste, kým sa objem cesta značne zväčší.
2. Cesto znova premiešate a rozdelíte na malé kúsky. Každý kúsok vyvalkajte do tvaru kruhu. Rukami ich vyťahajte tak, aby stred bol tenší ako okraje.
3. Olej na vyprážanie nalejte do HotPan a prikryte pokrievkou. HotPan postavte na Navigenio a nastavte ho na stupeň 6. Zapnite Audiotherm, nasadíte ho na Visiotherm a točíte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
4. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, teplotu znížte na stupeň 2 a do oleja dajte prvú dávku šišiek.
5. Prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu vyprážajte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C.
6. Zložte pokrievku a šišky obráťte. Bez pokrievky dopečte do zlatova.
7. Prvú dávku šišiek vyberte a nechajte odkvapkať na papierovej utierke.
8. Takisto vypražte zvyšok šišiek. Ak je to potrebné, teplotu Navigenia zvýšte.
9. Šišky nechajte zľahka vychladnúť a vypracajte ich v cukre. Podávajte najlepšie ešte teplé.



Priamo z panvice,
mňam!

Pukance



Pre 4 osoby

100 g zrní kukurice
1 PL arašidového oleja
1/2 PL cukru alebo soli

Doba varenia:

cca 5 minút

Doba prípravy:

ca. 1 Minute

cca 80 kcal/osoba

AMC Produkty:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Zrnká kukurice, olej a cukor alebo soľ premiešajte v studenej HotPan a prikryte pokrievkou.
2. HotPan postavte na Navigenio a nastavte na stupeň 6 . Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa objaví symbol pre pečenie.
3. Keď Audiotherm pípnutím ohlásí dosiahnutie požadovanej teploty pre pečenie, Navigenio vypnite a Audiotherm zložte dole.
4. HotPan-om počas pečenia pravidelne riadne potráste až kým posledné zrnčeka kukurice prestanú praskať.
5. Keď sa situácia vo vnútri HotPan „upokojí“, pukance sú hotové a môžete ich hneď podávať.

Tip: Skutočne lahodne chutia kokosovo-karamelové pukance. Pukance pripravte podľa postupu vyššie. Následne dajte do hrnca 2 PL strúhaného kokosu so 6 PL cukru a nastavte na najvyšší stupeň. Keď sa cukor začne topiť, teplotu znížte a za stáleho miešania skaramelizujte. Ešte za tepla vmiešať k pukancom a môžete si ihneď vychutnávať.



Horúce gaštaný



Pre 4 osoby
800 g gaštanov

Doba varenia:
cca 25 minút
Doba prípravy:
cca 10 minút

AMC Produkty:
HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

cca 390 kcal/osoba

1. Gaštaný zľahka narežte z guľatej strany ostrým nožom. S pomocou 28 cm pokrievky vystrihnite kruh z papiera na pečenie.
2. HotPan postavte na Navigenio a nastavte ho na najvyšší stupeň. Zapnite Audiotherm, nasadte ho na Visiotherm a točte ním, kým sa zobrazí symbol pre pečenie.
3. Keď Audiotherm pípnutím ohlási dosiahnutie požadovanej teploty, znížte teplotu, vložte kruh z papiera na pečenie a naň rozdeľte gaštaný. Prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu pečte, kým dosiahnete teplotu bodu pre otočenie 90° C.
4. Zložte pokrievku, gaštaný premiešajte a znova prikryte pokrievkou. Navigenio



nastavte na automatiku „A“, zadajte dobu varenia 15 minút a a varte pod symbolom zeleniny.

5. Po uplynutí doby varenia gaštaný znova riadne premiešajte. Znova prikryte pokrievkou a s pomocou Audiothermu dopečte podľa veľkosti ešte 10-15 minút pod symbolom zeleniny.
6. Gaštaný nechajte len zľahka vychladnúť a najlepšie ihneď servírujte.

Ako funguje- Návod na použitie HotPan Prime

Prosím pozorne si prečítajte tento návod na použitie ešte pred prvým použitím HotPan Prime. Tento návod na použitie si uschovajte a posuňte ho aj ďalšiemu majiteľovi.

Visiotherm

Visiotherm je Váš osobný asistent v kuchyni - po celú dobu varenia Vám ukazuje teplotu v nádobe. Takto máte vždy všetko pod kontrolou.



Pečenie bez prídavku tuku

- Suchý a prázdny hrniec zahrejte na najvyššom stupni.
- Mäso osušte papierovou utierkou.
- Červený ukazovateľ dosiahne teplotu pre pečenie  po pár minútach.
- Zložte pokrievku a vložte mäso.
- Znížte teplotu.
- Znova prikryte pokrievkou a pečte, kým červený ukazovateľ dosiahne teplotu pre bod otočenia 90° C .
- Zložte pokrievku, mäso obráťte a znova prikryte pokrievkou.
- Mäso nechajte dôjsť pri najnižšej teplote (alebo pri vypnutom sporáku), kým dosiahnete žiadaný stav.



Varenie bez prídavku vody

- Zeleninu očistite a umyte.
- Osušenú zeleninu vložte do HotPan Prime.
- Prikryte pokrievkou a sporák nastavte na najvyšší stupeň.
- Červený ukazovateľ dosiahne symbol pre zeleninu po pár minútach .
- Znížte teplotu.
- Keď sa červený ukazovateľ stále pohybuje, medzi symbolom pre zeleninu  a stop symbolom , má hrniec tú správnu teplotu.
- Ak sa ukazovateľ pohybuje ďalej k stop symbolu, môžete teplotu znížiť alebo sporák úplne vypnúť.



Vyprážanie

- Olej na vyprážanie vylejte do HotPan Prime a prikryte pokrievkou.
- Navigenio nastavte na stupeň 6.
- Červený ukazovateľ dosiahne symbol pre pečenie  po pár minútach.
- Teplotu znížte na stupeň 2.
- Do horúceho oleja vložte potravinu na vyprážanie a znova prikryte pokrievkou.
- Vyprážajte, kým červený ukazovateľ dosiahne teplotu bodu pre otočenie 90° C .
- Zložte pokrievku, vyprážanú potravinu obráťte a pečte do zlatova.
- Vyprážanú potravinu vyberte z HotPan a nechajte odkvapkať na papierovej utierke.

Audiotherm

Audiotherm je Váš nenahraditeľný pomocník – pečenie, varenie a vyprážanie s ním bude ešte jednoduchšie.

Je perfektným doplnkom k Visiothermu, pretože akusticky zobrazí všetko, čo zobrazuje Visiotherm. To robí varenie detskou hrou!

Pečenie bez prídavku tuku 

Soft-rýchle varenie **soft**
Turbo-rýchle varenie **turbo**

Vymeniť batériu:
Po zobrazení tohto symbolu prosím čoskoro vymeňte batériu 



 Začať (krúženie)

 Spojenie aktívne (s Navigeniom)

 znížiť
 zvýšiť

 Varenie v pare

 Varenie bez prídavku vody

0:30

Nastavenie ďalšej dĺžky varenia napr. 30 minút

P

Nastavenie času „P“ (= 20 sekúnd)

60°C / 0:00

60°C funkcia udržiavania v teple pri automatickom varení s Navigeniom

Perfektná pre všetky typy sporákov

Plynový, elektrický alebo indukčný? Nech máte ktorýkoľvek typ sporáku - HotPan Prime je ideálny pre všetky.

- Pokiaľ je to možné, varná platňa a dno HotPan by mali mať rovnakú veľkosť. Ak je HotPan príliš malá v pomere k varnej platni, miniete zbytočne veľa cennej energie, odmietateľná rukoväť sa prehreje a mohla by sa poškodiť.



Uistite sa, že priemer plynového horáka alebo varnej platne nie je väčší ako priemer HotPan.



Podrobnejšie informácie o varení na rôznych typoch sporákov nájdete v „Našej kuchárskej knihe“.

Odnímateľná rukoväť AMC

Ako odpojiť a nasadiť rukoväť

Odnímateľná rukoväť AMC je tak ergonomická a stabilná, že vôbec nemáte pocit, že sa dá dať dole. Odpojiť a nasadiť rukoväť je pohodlné a jednoduché.

Ako odpojiť:

Končekmi prstov uvoľníte a nadvihnete západku na spodnej strane rukoväte ❶, a vytiahnete rukoväť z držiaka ❷.



Ako nasadiť:

Rukoväť vsuňte do držiaka ❸ a zatlačením západky zaistíte rukoväť v držiaku ❹.



**Jednoduché skladovanie -
aj v tej najmenšej kuchyni!**



Odnímateľná rukoväť – Starostlivosť & Manipulácia

Odnímateľná rukoväť od AMC je mimoriadne kvalitná a dopĺňa ponuku panvíc AMC jedinečným spôsobom. Pre udržanie funkčnosti a optimálneho vzhľadu odporúčame predchádzať jej náhodnému zneužitiu, pádu alebo kontaktu s ostrými predmetmi (najmä pri skladovaní). Správna starostlivosť a manipulácia sľubujú dlhovekosť.

Starostlivosť a čistenie

Každú novú HotPan Prime treba pred prvým použitím vyčistiť, aby sa odstránili prípadné zvyšky prachu z leštenia alebo iných ľahkých nečistôt.

Tipy pre dlhotrvajúco peknú HotPan Prime

- Zvyšky jedál nenechajte zaschnúť! Hneď po použití umyte HotPan vodou a odstráňte zvyšky jedla.
- Čistíte s Clean1 Magic Foam alebo Stone. Clean1 odstráni aj nepoddajné nečistoty ľahko a rýchlo.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo abrazívne špongie! Lesklé povrchy vyčistíte s Magic Sponge (špongia). Používajte pri tom iba jemnú stranu špongie.

Do umývačky riadu!

- HotPan Prime je vhodný do umývačky riadu. Avšak ručné čistenie s AMC Clean1 je jemnejšie a chráni jeho povrch.
- Používajte iba bežné čistiace prostriedky vhodné na umývanie nehrdzavejúcej ocele - v odporúčanom množstve.
- Pri silnom znečistení pomôže namáčanie.
- Odpojte rukoväť a v umývačke riadu umiestnite HotPan Prime ako hrniec alebo polievkový tanier a rukoväť do koša na príbory so systémom uzatvárania smerom dole tak, aby voda okolo mohla voľne pretekať.



Bližšie informácie k čisteniu nájdete v návode na použitie produktu AMC Clean1 a v návode na údržbu v „Našej kuchárskej knihe“ na stranách 52-55.



Lepšie jest'.
Lepšie žiť'.

AMC na Slovensku

Orechový rad 6
821 05 Bratislava
Slovensko
T: +421 905 624 659
slovakia@amc.info

slovakia@amc.info
www.amc.info



AMC Slovensko

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

Prémiový
varný systém

www.amc.info