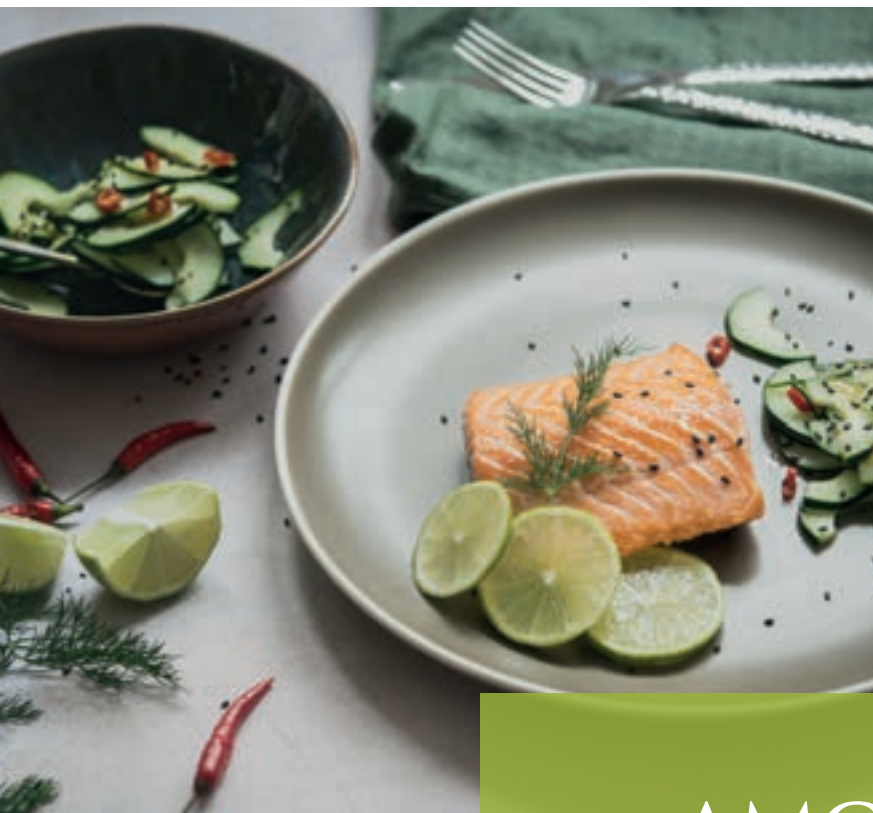




Beter eten.
Beter leven.



AMC HotPan Prime



De ultieme kookervaring.
Lichter. Beter. Eenvoudiger.

Het Premium
Kookstelsel

www.amc.info



Proficiat met de aankoop van uw nieuwe AMC HotPan Prime.

Nu kunt u uitkijken naar fascinerende, creatieve recepten, want alles lukt perfect met de snelle & makkelijke AMC-kookmethode met gecontroleerde temperatuur.

Lekkere snacks worden gecombineerd met top prestaties!

- **De meest ergonomische, afneembare handgreep op de markt**
Een perfect in de hand liggende, gripvaste en ergonomische vormgeving die ook nog eens ruimte bespaart in de kast
- **De beste anti-aanbakeigenschappen zonder coating**
Voor het nauwkeurig bakken/bruinen van uw gerechten
- **Altijd koken op de juiste temperatuur**
Dankzij het temperatuur gecontroleerd koken weet u altijd precies wanneer uw gerechten zoals biefstuk moeten worden omgedraaid
- **Lichter dan ooit – Handig in gebruik**
De nieuwe HotPan Prime is lichter en handig in gebruik
- **Bakken zonder toevoeging van vet**
Geniet van minder calorieën en meer smaak
- **Koken zonder toevoeging van water**
Waardevolle bestanddelen zoals vitamines en mineralen blijven behouden - u eet gezonder
- **Frituren zonder zorgen**
Geurloos, licht en krokant
- **Smaak zonder compromissen**
De perfecte pan voor grillen, braden, koken, roerbakken, frituren en zelfs bakken

Geniet van heerlijke gerechten die eenvoudig te bereiden zijn, en verheug u alvast op de complimenten van uw gezinsleden en vrienden.

Warme groeten,
AMC International

■ HotPan Prime:	
Licht en lekker	04
■ Toprecepten	06
■ Gefrituurde gerechten	16
■ Specials	22
■ Zoete en hartige snacks	26
■ Gebruiksaanwijzing	32

De keuze van de recepten is heel eenvoudig:



rijk aan vitamines



vetarm



caloriearm



vezelrijk



cholesterolarm

HotPan Prime

Licht en lekker

HotPan Prime - geschikt voor elke gelegenheid

- Perfect voor elk gebruik
- Diameters 20 cm, 24 cm, 28 cm en 32 cm

De HotPan Prime structuurbodem

- Hoogglans gepolijst edelstaal
- Makkelijk omdraaien en perfecte bruining
- Klassieke elegantie



Temperatuur gecontroleerd koken met een klokdeksel.

- Braden zonder toevoeging van vet
- Koken zonder toevoeging van water
- Zacht en krokant frituren zonder opspattend vet
- Altijd de juiste temperatuur



De beste anti-aanbakeigenschappen zonder coating

- Geen schadelijke stoffen uit de binnenste laag van de pan
- Er komen geen giftige stoffen vrij

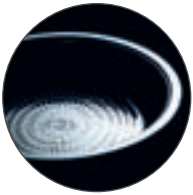
De HotPan Prime rand

- Licht afgeronde, hoge rand voor
 - o flexibel braden
 - o heerlijke sauzen
 - o gefrituurde gerechten
 - o roerbak gerechten
 - o bakken met de Navigenio
 - o flamberen



HotPan Prime 32 cm

Enkel verkrijgbaar met twee handgrepen: dit comfortabele formaat moet stabiel kunnen blijven, en daarom zijn de twee handgrepen de beste oplossing voor u.



Lichter dan ooit

- Lichtere pan
- Lichter deksel
- Gemakkelijk in gebruik



De eerste afneembare AMC handgreep

- De **meest stabiele, veilig afneembare handgreep** op de markt
- **Bespaart ruimte in de kast**
- Getest op ergonomisch gebruik
- Gepatenteerd bevestigingssysteem
- Makkelijk schoon te maken in de vaatwasser
- Ergonomisch ontwerp



Eenvoudig schoonmaken

- Geen vuile hoekjes
- Garandeert een optimale hygiëne
- Vaatwasbestendig



De AMC accutherm ingekapselde bodem

- Snelle en optimale warmtegeleiding
- Goede en gelijkmatige warmteverdeling
- De ingekapselde bodem en de buitenzijde van de pan zijn permanent en naadloos op elkaar bevestigd met behulp van een speciaal door AMC ontwikkeld druklasprocédé
- Geschikt voor alle warmtebronnen (bv. gas, elektrisch, inductie)
- Bespaart veel energie

De HotPan Prime garantie

- De HotPan Prime heeft een lange levensduur - we geven **30 jaar** garantie op de pan en 2 jaar garantie op de handgreep.
- De AMC-garantie geldt voor fabricagefouten maar niet voor schade door onjuist gebruik.
- Goed voor uw portemonnee en voor het milieu

Toprecepten

Biefstuk met ananas-chilipepersalsa



Voor 4 personen

1 teentje knoflook
1 rode chilipeper
1/2 ananas
1/2 TL kaneelpoeder
1/2 TL gemberpoeder
4 EL olie
Peper

4 runderbiefstukken
(à 180 g)
1/2 rode paprika
1 lente-ui
250 ml sinaasappelsap
5 takjes koriander
2 EL sojasaus
Zout

Braadtijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

+/- 30 minuten
(marineren
niet meegerekend)

+/- 430 kcal per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm
HotPan Prime 20 cm
Audiotherm
QuickCut

1. Pel de knoflook, maak de chilipeper en de ananas schoon en hak +/- 100 g vruchtvlees samen met de chilipeper en de knoflook fijn in de QuickCut.
2. Meng kaneel- en gemberpoeder met 2 EL olie en kruid flink met peper. Bestrijk de biefstukken met de marinade, dek af en laat minimaal 2 uur marineren.
3. Maak de paprika en de lente-ui schoon, snipper fijn met de resterende ananas en meng alles met de resterende olie.
4. Zet de HotPan 28 cm op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
5. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt het fornuis op een lage stand en bak de biefstukken aan beide kanten gaar.
6. Neem de HotPan 28cm van het fornuis en laat het vlees met het deksel erop naar wens verder garen. (zie inzet).
7. Zet nu de HotPan 20cm op het fornuis, zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
8. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt op lage stand en bak het ananasmengsel. Voeg de resterende marinade en het sinaasappelsap toe en laat enkele minuten koken.
9. Hak de korianderblaadjes fijn, meng ze samen met de sojasaus door de salsa en breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de biefstukken met wat zout en serveer met de salsa.



Nagaartijd (afhankelijk van de gewenste garing):

- +/- 2 minuten voor **rare/saignant**
- +/- 4 minuten voor **medium/à point**
- +/- 6 minuten voor **well-done/bien cuit**



Züricher ragout (Zürcher Geschnetzeltes)



Voor 4 personen

1 ui
400 g
champignons
600 g mager
kalfsvlees (in
dunne reepjes
gesneden)
Zout, peper
100 ml droge witte
wijn
100 ml
vleesbouillon
200 ml room
Zetmeel (Maizena)
4 takjes
bladpeterselie

Gaartijd:

+/- 3 minuten

Bereidingstijd:

+/- 20 minuten

+/- 400 kcal
per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm
QuickCut

1. Pel en snipper de ui met behulp van de QuickCut. Maak de champignons schoon met een borsteltje of een doekje en snij ze in plakjes.
2. Zet de HotPan 28cm op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
3. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt op lage stand. Bak het vlees in porties, haal uit de pan en kruid met zout en peper.
4. Bak de gesnipperde ui en de champignons. Voeg de wijn, bouillon en room toe. Zet op de hoogste stand en laat flink inkoken. Bind licht met zetmeeloplossing (Maizena).
5. Voeg het vlees weer toe en breng één keer aan de kook. Neem de HotPan 28cm van het fornuis en breng de ragout op smaak. Pluk de peterselieblaadjes en strooi ze voor het serveren over de ragout.



De rösti (zie pag. 12) past
perfect bij de Züricher ragout.



Zalm met chili-komkommersalade



Voor 2 personen

500 g komkommer	Zout, peper
1 rode chilipeper	2 zalmfilets zonder vel (+/- 150 g)
1 limoen	1/2 bosje dille
3 EL sesamololie	1 EL zwart sesamzaad
Suiker	

Baktijd:

+/- 3 minuten

Bereidingstijd:

+/- 15 minuten

+/- 530 kcal per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm

1. Schil de komkommer, halveer in de lengte en schraap de zaadjes eruit met een lepel. Snij de komkommer in dunne plakjes. Maak de chilipeper schoon, verwijder de zaadjes indien gewenst en snipper fijn. Pers de limoen uit.
2. Meng komkommer, chilipeper, limoensap en sesamololie en breng op smaak met suiker, zout en peper.
3. Zet de HotPan 24cm op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
4. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt, op lage stand. Leg de zalmfilets in de HotPan 24cm en plaats het deksel erop. Bak met behulp van de Audiotherm aan één kant tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt. Draai de zalm om, plaats het deksel opnieuw op de HotPan, afhankelijk van de dikte van de filets, +/- 3 min. nagaren op het uitgeschakelde fornuis.
5. Hak de dille fijn. Kruid de zalmfilets met peper en zout, serveer met de chili-komkommersalade en bestrooi met dille en sesamzaad.

Gegrilde vis met citroenboter



Zorg ervoor dat het
vel van de vis echt
goed droog is – zo
voorkomt u dat de vis
aan de pan kleeft.

Voor 4 personen

1 onbespoten (bio) citroen
100 g zachte boter

Zout, peper

2 schoongemaakte vissen
(bv. dorade, zeebaars
of forel)

Voor in de buikholte: bv.
takjes tijm en peterselie,
plakjes knoflook en
citroen

Baktijd:

+/- 5 minuten

Bereidingstijd

+/- 10 minuten

ong. 390 kcal
per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
QuickCut

1. Was de citroen met heet water, rasp de schil en pers het sap eruit, meng de geraspte schil en het sap met boter, peper en zout in de QuickCut tot een romig mengsel. Zet de boter in de koelkast tot het serveren.
2. Dep de vis goed droog en snij, afhankelijk van het formaat, de kop en staart eraf. Bestrooi de buikholte met peper en zout en vul naar wens.
3. Zet de HotPan 28cm op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
4. Zet op stand 2 zodra de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt, leg de vis erin. Plaats het deksel op de hotPan en bak met behulp van de Audiotherm aan één kant tot het omdraipunt van 90 °C is bereikt.
5. Draai de vis om, plaats het deksel op de HotPan en bak nog +/- 3 minuten tot hij gaar is, afhankelijk van de dikte.
6. Serveer de vis met de gekoelde citroenboter.



Mediterraans rijstpannetje met vis



Voor 4 personen

2 uien
1 teentje knoflook
1 rode chilipeper
2 paprika's in verschillende
kleuren
3 tomaten
200 g rijst (kooktijd
10 minuten)
400 ml groentebouillon
750 g stevige, witte visfilet
(bv. kabeljauw)
3 EL citroensap
Zout, peper
2 EL olijfolie
4 takjes basilicum

Gaartijd:

+/- 12 minuten

Bereidingstijd:

+/- 20 minuten

ong. 430 kcal
per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm
QuickCut

1. Pel de uien en de knoflook, maak de chilipeper schoon en snipper alles fijn met behulp van de QuickCut. Maak de paprika's schoon en snij ze in reepjes. Blancheer de tomaten in kokend water, spoel af onder koud water, verwijder het vel en hak fijn.
2. Doe de gesnipperde ui, knoflook en chilipeper in de HotPan 28cm, plaats het deksel op de HotPan, zet op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
3. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster bereikt op lage stand en laat het geheel mooi bruinen/kleuren. Voeg de rijst toe en bak kort mee. Voeg de bouillon en de paprika toe, zet het fornuis op de hoogste stand, verwarm tot het groentevenster, zet dan op lage stand en laat +/- 10 minuten verder garen.
4. Snij de visfilet in hapklare stukken, meng met het citroensap en kruid met peper en zout.
5. Meng de vis, de gehakte tomaten en de olijfolie voorzichtig door de groente. Zet het fornuis, indien nodig, weer op hoge stand en laat de vis +/- 2 min. nagaren. Breng pittig op smaak, hak de blaadjes basilicum fijn en strooi ze voor het serveren over het gerecht.



Gebakken aardappelen



Voor 2 personen

800 g vastkokende aardappelen

1 ui

+/- 30 g geklaarde boter

Zout of kruiden voor gebakken
aardappelen

Braadtijd: +/- 20 minuten

Bereidingstijd: +/- 10 minuten

ong. 380 kcal per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm

Audiotherm

QuickCut

1. Schil de aardappelen, snij in blokjes van +/- 2 cm. Pel en snipper de ui met behulp van de QuickCut.
2. Plaats de HotPan op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster bereikt op lage stand en doe de geklaarde boter in een HotPan 28cm.
3. Verdeel de aardappelblokjes gelijkmatig over de HotPan 28 cm en plaats het deksel op de HotPan. Bak met behulp van de Audiotherm verder tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt.
4. Draai de aardappelen om, voeg de gesnipperde ui toe en breng op smaak. Draai de Visiotherm los zodat overtollig vocht kan ontsnappen en plaats het deksel terug op de HotPan.
6. Bak de aardappelen in totaal +/- 20 min. en draai ze af en toe om. Verwijder het deksel ten slotte helemaal en bak de aardappelen nog +/- 2 min. tot ze krokant en gaar zijn.



Een **Zwitserse rösti** wordt op dezelfde manier bereid:

1. Rasp 500 g geschilde aardappelen (tamelijk vastkokend). Knijp het vocht er goed uit met behulp van een schone theedoek, zodat de aardappelen droog zijn. Bestrooi met +/- een halve TL zout.
2. Verhit de geklaarde boter in de HotPan 24 cm tot het warm genoeg is, voeg de aardappelen toe, druk ze licht aan met een spatel en plaats het deksel op de HotPan. Bak met behulp van de Audiotherm op de hoogste stand tot het braadvenster wordt bereikt.
3. Zet op de lage stand en bak verder tot het omdraaipunt van 90°C wordt bereikt.
4. Controleer of de rösti gemakkelijk loskomt van de bodem en of hij voldoende bruin/gekleurd is. Draai de rösti om met behulp van een bord, en voeg, indien nodig, nog wat geklaarde boter toe.
5. Verwijder de druppels aan de binnenkant van het deksel met keukenpapier en plaats het deksel terug op de HotPan 28cm. Bak de andere kant zonder de Visiotherm tot die goudbruin is. Verwijder het deksel en bak nog enkele minuten tot de rösti knapperig is. Draai nogmaals om, indien gewenst.



Aardappel-groentetortilla



Voor 4 personen

2 middelgrote
aardappelen
1 ui
100 g courgette
200 g aubergine
400 ml olie
om te frituren
5 eieren
Zout

Frituurtijd: +/- 10 minuten

+ 5 minuten bakken

Bereidingstijd: +/- 15 minuten

ong. 255 kcal per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Schil de aardappelen, pel de ui en snij ze in dunne plakjes. Was de courgette en de aubergine en snij ze ook in dunne plakjes. Roer alles goed door elkaar.
2. Giet de olijfolie in de HotPan 24cm, plaats het deksel op de HotPan, zet op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
3. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster bereikt op lage stand. Schep het aardappelmengsel in de olie. Plaats het deksel opnieuw op de HotPan. Zet de Navigenio op de automatische stand "A". Stel de Audiotherm in op 5 minuten en gaar in de groentezone. Draai om aan het eind van de kooktijd, verwijder de druppels aan de binnenkant van het deksel met keukenpapier en plaats het deksel terug op de HotPan.
4. Zet weer op de automatische stand "A". Stel de Audiotherm in op 5 minuten en gaar in de groentezone. Klop de eieren los met een beetje zout.
5. Schep het aardappelmengsel met een schuimspaan uit de olie, laat uitlekken en schenk de achtergebleven olie uit de pan. Meng de losgeklopte eieren met het aardappelmengsel en giet terug in de pan.
6. Bak, met behulp van de Audiotherm, op stand 6 tot het braadvenster weer is bereikt. Schakel de Navigenio uit, zet de pan op een hittebestendige ondergrond en plaats de Navigenio er omgekeerd op. Bak de tortilla met de restwarmte van de Navigenio nog 5 min, tot hij goudbruin en gaar is.



Pasta met garnalen en groenten



Voor 4 personen

1 teentje knoflook
200 g fusilli (pastaspiraaltjes)
400 ml groentebouillon
400 g kleine broccoliroosjes
100 g gepelde pistachenootjes
250 g rauwe, gepelde garnalen
Olijfolie
Zout, peper

Baktijd:

+/- 10 minuten

Bereidingstijd:

+/- 10 minuten

+/- 465 kcal
per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm
QuickCut

1. Pel en snipper de knoflook en doe met de pasta en de bouillon in de HotPan 28cm. Verdeel de broccoliroosjes erover.
2. Zet de HotPan op de Navigenio en stel in op de automatische stand 'A'. Zet de Audiotherm aan, stel een gaartijd in van 5 minuten zet op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
3. Hak de pistachenootjes fijn met behulp van de QuickCut. Meng aan het einde van de kooktijd 2/3 van de fijngehakte nootjes door de pasta en verdeel de garnalen erover.
4. Stel de Navigenio opnieuw in op de automatische stand 'A', stel een gaartijd in van 5 minuten op de Audiotherm zet op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
5. Breng, op smaak met olijfolie, peper en zout. Bestrooi met de resterende gehakte nootjes en serveer.

Tip: Is het aspergetijd, dan kunt u de broccoli vervangen door verse (groene) asperges.



Knoflookgarnalen



Voor 4 personen

2 teentjes knoflook
1 rode chilipeper
300 g rauwe, ongepelde garnalen
5 EL olijfolie
1 snufje paprikapoeder
Wijnazijn
Zout

Baktijd:

+/- 3 minuten

Bereidingstijd:

+/- 15 minuten

+/- 180 kcal
per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 20 cm
Audiotherm

1. Pel en snipper de teentjes knoflook. Maak de chilipeper schoon en snij in ringetjes.
2. Snij de garnalen in op de rug en verwijder het zwarte darmkanaal. Meng de garnalen met knoflook, chilipeper, olijfolie en paprikapoeder. Laat ongeveer 6 uur in de koelkast marinieren.
3. Plaats de HotPan 20cm op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
4. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster bereikt op lage stand en bak de garnalen in porties aan alle kanten.
5. Doe alle garnalen terug in de HotPan, besprenkel met wat wijnazijn en breng op smaak met een beetje zout.
6. Plaats het denskel op de HotPan 20cm en neem van het vuur. Laat de garnalen, afhankelijk van hun formaat, ongeveer 3 minuten nagaren.

Ook heerlijk
besprenkeld met
droge witte wijn in
plaats van wijnazijn.



GEFRITUURDE GERECHTEN

Hamkroketten (Croquetas de Jamón)



Voor 12 stuks

1/2 ui
20 g boter
30 g bloem
250 ml melk
Zout, peper
Nootmuskaat
25 g geraspte kaas (bv. edammer)
40 g rauwe ham (bv. serranoham)
50 g paneermeel
1 ei
400 ml frituurolie
zoals arachideolie

Frituurtijd: +/- 5 minuten

Bereidingstijd: +/- 15 minuten (zonder afkoelen)

+/- 95 kcal per stuk

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Lasagnera 1,8 l
Audiotherm

1. Pel en snipper de ui. Doe in de HotPan 24cm en plaats het deksel erop. Zet op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
2. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster bereikt op lage stand en fruit de ui. Voeg de boter toe, laat smelten, klop met een garde/klopper de bloem erdoor en blus af met de melk. Breng aan de kook en klop tot een romige saus. Kruid met zout, peper en nootmuskaat. Smelt de kaas in de saus.
3. Giet in een kleine Lasagnera en leg vershoudfolie rechtstreeks op de saus zodat er geen vel kan ontstaan. Zet minstens 2 uur, en bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast.
4. Snij de ham fijn en meng door de massa. Vorm er 12 balletjes van. Rol ze eerst door het paneermeel, daarna door het losgeklopte ei en ten slotte nogmaals door het paneermeel.
5. Giet olie in de HotPan 24cm plaats het deksel op de HotPan. Zet de Navigenio op stand 6 en warm, met behulp van de Audiotherm, op tot het braadvenster.
6. Verlaag naar stand 2 zodra de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt, leg er 5 kroketten in. Plaats het deksel op de HotPan en frituur, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt. Neem het deksel eraf, draai de kroketten om en frituur tot ze naar wens gebruikt zijn.
7. Frituur de overige kroketten op dezelfde manier. Serveer direct.

Wie niet van ham houdt,
kan dit vervangen
door kaas.

AMC Kipnuggets



Voor 2 personen

300 g kipfilet

Zout, peper

1 ei

4 EL bloem

5 EL paneermeel

800 ml frituurolie

1. Snij de kipfilet in hapklare stukken en kruid naar smaak met zout en peper.
2. Klop het ei los in een diep bord en strooi de bloem en het paneermeel elk in een kleine Combi-schotel.
3. Leg de stukjes kip eerst in de schotel met bloem, doe het deksel erop en schud goed tot alles goed met bloem is bedekt. Haal ze vervolgens met een vork door het losgeklopte ei. Bedek ze tot slot met paneermeel, op dezelfde manier als met de bloem. Laat de gepaneerde nuggets +/- 30 minuten in de koelkast rusten.
4. Giet de olie in de HotPan 28cm, plaats het deksel op de HotPan, zet op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
5. Zet op stand 2 als de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt, leg de nuggets in de HotPan. Plaats het deksel op de HotPan en frituur, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt. Draai de nuggets kort om, haal ze eruit zodra ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Frituurtijd:

+/- 5 minuten

Bereidingstijd:

+/- 15 minuten

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

+/- 660 kcal per persoon

Met de AMC Visiotherm heeft u bij het frituren altijd de perfecte temperatuur controle.



Pizza frita



Voor 2 pizza's

8 kerstomaten
8 olijven
150 g
hamblokjes
150 g geraspte kaas
100 g ricotta
Peper
Chilivlokken
Gedroogde oregano
+/- 400 g pizzadeeg
(uit het koelvak, uitgerolde
cirkel van Ø 24 cm)
800 ml frituurolie

Frituurtijd:

+/- 8 minuten

Bereidingstijd:

+/- 15 minuten

+/- 1410 kcal per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Snij de tomaten en de olijven in kleine stukjes. Meng met de ham, kaas en ricotta en breng pittig op smaak.
2. Lepel de topping op één helft van elke pizza. Vouw de andere helft er overheen. Druk de randen goed dicht met een vork.
3. Giet de olie in de HotPan 28cm, plaats het deksel op de hotPan en zet op de Navigenio. Stel in op stand 6, zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
4. Verlaag naar stand 2 als de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt. Leg de pizza's in de hete olie en plaats het deksel op de HotPan.
5. Frituur, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt. Draai de pizza's om en frituur nog +/- 5 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn.
6. Neem ze uit de HotPan, laat ze een beetje uitlekken op keukenpapier en serveer bij voorkeur meteen.



Gepaneerde schnitzel



Voor 2 personen

2 schnitzels
(à +/- 150 g, van
kalfs-, varkens- of
kalkoenvlees)
Zout, peper

Pikant paprikapoeder
1 ei
2 EL bloem
5 EL paneermeel
800 ml frituurolie



1. Leg de schnitzel tussen 2 lagen vershoudfolie en sla plat. Breng op smaak met peper en zout.
2. Klop het ei los in een bord en strooi de bloem en het paneermeel elk op een bord.
3. Neem de schnitzel eerst door de bloem, daarna door het ei en ten slotte door het paneermeel. Schud overtollig paneermeel er voorzichtig af.
4. Giet de olie in de HotPan 28cm, plaats het deksel op de HotPan, zet op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
5. Verlaag naar stand 2 als de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt. Leg de schnitzel in de hete olie en plaats het deksel erop.
6. Frituur, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt. Draai de schnitzel om en frituur verder tot hij gaar en goudbruin is.
7. Neem uit de HotPan, laat een beetje uitlekken op keukenpapier en serveer bij voorkeur meteen.

Frituurtijd:

+/- 3 minuten

Bereidingstijd:

+/- 10 minuten

+/- 625 kcal per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Tip:

1. Als u een wienerschnitzel bestelt, moet die van kalfsvlees zijn. Gepaneerde schnitzels van ander vlees mogen officieel geen wienerschnitzel worden genoemd.
2. Op dezelfde manier kunt u ook cordon bleu frituren. Reken daarvoor ongeveer 10 minuten frituurtijd.

Krokante grote garnalen



Voor 10 stuks

10 gepelde, rauwe grote garnalen
(van +/- 40 g per stuk)

Zout, peper

80 g yufkadeeg

(+/- 2 vellen)

1 eiwit

400 ml frituurolie

Frituurtijd: +/- 1 minuut

Bereidingstijd: +/- 20 minuten

+/- 85 kcal per stuk

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Spoel de grote garnalen af onder koud water. Dep ze droog met keukenpapier en kruid ze peper en zout.
2. Snij de vellen deeg in vieren, stapel ze op elkaar en snij er vervolgens 1 cm brede reepjes af (de reepjes deeg drogen snel uit, snij er daarom maar een paar tegelijk af en dek de rest af met een vochtige doek).
3. Rol de garnalen in een deegreepje en plak de uiteinden vast met eiwit.
4. Giet de frituurolie in de HotPan 24cm, plaats het deksel op de HotPan, zet op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
5. Verlaag naar stand 2 als de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt. Leg de helft van de garnalen in de hete olie, plaats het deksel op de HotPan en frituur, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraipunt van 90 °C is bereikt.
7. Neem het deksel eraf, neem de garnalen uit de HotPan en laat uitlekken op keukenpapier. Frituur de overige garnalen op dezelfde manier.

Tip: Yufkadeeg is een zeer dun uitgerold deeg uit de Turkse keuken. U kunt in plaats hiervan ook filodeeg of strudeldeeg gebruiken. Ter variatie kunt u ook sint-jakobsschelpen in het deeg rollen.



Heerlijk met een
knoflook-citroendip erbij.



Gefrituurde zeevruchten



Voor 4 personen

300 g bloem
1 TL zout
+/- 400 ml koud bier
+/- 800 g vis en
zeevruchten (bv. zalm- en
zeeduivelfilet, inktvisringen
en gepelde garnalen)
800 ml frituurolie

Frituurtijd:

+/- 8 minuten

Bereidingstijd:

+/- 20 minuten

+/- 665 kcal
per persoon

AMC-producten:

Navigenio
HotPan Prime 28 cm
Audiotherm
Combi-schotel 24 cm

1. Meng de bloem met het zout in een Combi-schotel. Roer beetje bij beetje het bier erdoor tot u een glad en lopend beslag heeft.
2. Snij de visfilet in hapklare stukken en dep, evenals de zeevruchten, voorzichtig droog.
3. Giet de frituurolie in de HotPan 28cm, plaats het deksel op de HotPan, zet op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
4. Prik, zodra de Audiotherm piept en het braadvenster bereikt, stukjes vis en zeevruchten aan een vork, haal ze door het bierbeslag en leg ze direct in de hete olie.
5. Verlaag naar stand 2, plaats het deksel op de HotPan en frituur, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt.
6. Neem het deksel eraf, draai de stukjes vis om en frituur, zonder deksel, goudbruin.
7. Neem de eerste portie uit de HotPan en laat uitlekken op keukenpapier. Frituur de rest op dezelfde manier, en zet de Navigenio indien nodig iets hoger.



Specials

Hartige cheesecake



Voor 4 stuks

1 ui
150 g geraspte
gemengde kaas
75 g blokjes gekookte
ham
of spekblokjes
1 ei
3 EL room
Peper
Cayennepeper
Nootmuskaat
200 g bladerdeeg

Baktijd:

+/- 11 minuten

Bereidingstijd:

+/- 10 minuten

+/- 435 kcal per stuk

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm
QuickCut

1. Pel en snipper de ui met behulp van de QuickCut. Meng met de kaas, blokjes ham of spek, ei en room en breng pittig op smaak.
2. Rol het bladerdeeg uit tot een diameter van +/- 24 cm. Knip uit bakpapier een cirkel die wat groter is dan het bladerdeeg (zo kunt u de cheesecake straks gemakkelijk uit de HotPan halen).
3. Leg de bladerdeegbodem op het bakpapier in de HotPan 24cm, en prik er met een vork gaatjes in op korte afstand van elkaar. Zet het fornuis op de hoogste stand. Plaats de Navigenio omgekeerd op de HotPan en stel in op hoge stand. Stel wanneer de Navigenio rood/blauw knippert, de Audiotherm in op ± 3 minuten (op inductie ± 2 minuten) en bak het deeg blind.
4. Zet het fornuis uit (laat inductie aan op ± 100 Watt) en verdeel de topping over de bladerdeegbodem.
5. Plaats de Navigenio opnieuw omgekeerd op de HotPan en stel in op hoge stand. Stel wanneer de Navigenio rood/blauw knippert, de Audiotherm in op ± 3 minuten bakken.
6. Verlaag tot slot de Navigenio en bak de cheesecake met de Audiotherm nog ± 5 minuten tot hij gaar is.

Tip: In plaats van ham of bacon kunt u voor de topping ook ± 100 g fijngesneden prei gebruiken.





Appeltaart



Voor 8 porties

1 ei
200 ml room
4 EL vanillepuddingpoeder
(gezoet, om te koken)
1 zure appel
200 g bladerdeeg
1 EL amandelmeel

Baktijd:

+/- 10 minuten

Bereidingstijd:

+/- 10 minuten

+/- 225 kcal per stuk

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm



1. Klop het ei los met de room en het puddingpoeder. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij in dunne partjes.
2. Rol het bladerdeeg uit tot een diameter van +/- 24 cm. Knip uit bakpapier een cirkel die wat groter is dan de deegcirkel (met behulp van het papier kunt u de taart straks makkelijk uit de HotPan halen).
3. Leg de bladerdeegbodem op het bakpapier in de HotPan 24cm, en prik er met een vork gaatjes in op korte afstand van elkaar. Zet het fornuis op de hoogste stand. Plaats de Navigenio omgekeerd op de HotPan en stel in op hoge stand. Stel wanneer de Navigenio rood/blauw knippert, de Audiotherm in op ± 3 minuten (op inductie ± 2 minuten) en bak het deeg blind.
4. Zet het fornuis uit (laat inductie aan op +/- 100 Watt), bestrooi het deeg met het amandelmeel, verdeel de appelpartjes erover en giet het roommengsel erop. Plaats de Navigenio opnieuw omgekeerd op de HotPan op en stel in op hoge stand. Stel wanneer de Navigenio rood/blauw knippert, de Audiotherm in op ± 2 minuten bakken. Bak de appeltaart tot de bovenkant licht begint te bruinen.
5. Verlaag tot slot de Navigenio en bak met behulp van de Audiotherm nog +/- 5 minuten tot de taart gaar is.



Abrikozengalette



Voor 8 porties

Deeg:

180 g speltbloem
70 g amandelmeel
80 g bruine suiker
125 g zachte boter
1 ei

Topping:

150 g roomkaas
2 EL bruine suiker
1 zakje vanillesuiker
2 TL geraspte citroenschil (onbespoten)
1 ei
350 g abrikozen
25 g gehakte pistachenootjes

Baktijd:

+/- 35 minuten

Bereidingstijd:

+/- 15 minuten
(zonder afkoelen)

ong. 395 kcal
per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

Deeg:

1. Kneed alle ingrediënten samen tot een glad kruimeldeeg, rol het in vershoudfolie en laat het +/- 1 uur in de koelkast rusten.
2. Rol het deeg uit op een vel bakpapier tot een cirkel van 28 cm doorsnede (met behulp van een deksel van 28 cm). Knip uit bakpapier ook een cirkel van 24 cm (met behulp van een deksel van 24 cm). Leg deze cirkel in het midden van de deegbodem.

Vulling:

3. Meng de roomkaas met de suiker, de vanillesuiker, de citroenrasp en het ei. Was de abrikozen en verwijder de pit.
4. Zet de HotPan 24cm op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
5. Zet de Navigenio uit als de Audiotherm piept bij het bereiken van het braadvenster. Leg het deeg met het bakpapier naar beneden in de HotPan. Verwijder het vel bakpapier.
6. Verdeel de roomkaas over het deeg, vervolgens de abrikozen en tot slot de pistachenootjes. Vouw het overhangende deeg met een lepel over de rand van de galette.
7. Zet de HotPan 24cm op een hittebestendige ondergrond en plaats de uitgeschakelde Navigenio omgekeerd op de HotPan. Bak +/- 10 minuten met alleen de restwarmte, stel de Navigenio daarna in op de lage stand. Stel, wanneer de Navigenio rood/blauw knippert, 25 minuten in op de Audiotherm en bak tot de taart goudbruin is.
9. Laat de galette +/- 10 min. afkoelen na het einde van de baktijd, schuif hem daarna, met behulp van het bakpapier, voorzichtig op een schaal.

U kunt verschillende soorten heerlijke vullingen maken, bijvoorbeeld met:

- Partjes appel en gehakte hazelnoten + kaneel + citroenrasp als smaakmaker in de roomkaas.
- Gemengde bosvruchten + amandelschaafsel + sinaasappelrasp en een scheutje sinaasappellikeur voor de roomkaas.
- Stukjes pruim en gehakte walnoten. Hierbij passen ook kaneel en citroenrasp erg goed als smaakmaker van de roomkaas.

Zoete en hartige snacks

Kaiserschmarrn



Voor 4 personen

3 eieren
1 snufje zout
200 g zure room
1 zakje vanillesuiker
120 g bloem
1 borrelglasje
mineraalwater
1 TL geklaarde boter
Rozijsen, naar smaak
2 EL suiker
Poedersuiker ter decoratie

Bereidingstijd:

+/- 10 minuten

Baktijd:

+/- 5 minuten

+/- 305 kcal
per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 32 cm
Audiotherm

Tip:

1. Als u niet van rozijnen houdt, of de schmarrn een frisse toets wilt geven, kunt u bosbessen toevoegen aan het beslag.
2. Als u de schmarrn niet aan kinderen serveert, kunt u de rozijnen in rum laten weken.

1. Splits de eieren en klop de eiwitten, samen met wat zout, stijf. Meng de eidooiers met de zure room, vanillesuiker en de bloem.
2. Spatel het mineraalwater en de opgeklopte eiwitten voorzichtig onder het beslag.
3. Zet de HotPan 32cm op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
4. Zet zodra de Audiotherm piept en het braadvenster bereikt op lage stand. Doe de geklaarde boter in de HotPan 32cm en draai de pan rond om de boter te verspreiden.
5. Giet het beslag in de HotPan 32cm en verdeel er naar smaak een handjevol rozijnen over. Plaats het deksel op de HotPan en bak, met behulp van de Audiotherm, tot het braadvenster weer is bereikt.
6. Snij, zodra de randen er gaar uitzien en het beslag niet meer glanst, de schmarrn in vieren en draai om. Plaats het deksel op de HotPan en bak, met behulp van de Audiotherm, nogmaals tot het braadvenster weer is bereikt.
7. Verwijder het deksel, bestrooi de schmarrn met de suiker, snij in stukjes en draai om zodat alles uniform en goudbruin karamelliseert.
8. Bestuif de schmarrn met poedersuiker en serveer direct.



Warm fruit uit de pan



Voor 4 personen

500 g seizoensfruit (bv. appels, peren, pruimen, vijgen, nectarines)
20 g boter
3 ET citroensap
200 g cottage cheese
1 zakje vanillesuiker

Gaartijd:

+/- 2 minuten

Bereidingstijd:

+/- 10 minuten

+/- 185 kcal per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Maak het fruit schoon en snij het in hapklare stukjes.
2. Verdeel de boter over de HotPan 24cm. Voeg citroensap en fruit toe.
3. Plaats de HotPan 24cm op het fornuis en zet op de hoogste stand. Zet de Audiotherm aan, stel een gaartijd van +/- 2 minuten in op de Audiotherm, zet hem op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
4. Zet het fornuis op een lage stand als de Audiotherm piept en het groentevenster heeft bereikt, en laat verder garen.
5. Meng intussen de cottage cheese met de vanillesuiker.
6. Verdeel het fruit met de vanille-cottage cheese over de borden en serveer direct.





Zoete chocoladebananen



Voor 4 personen

2 bananen
6 TL hazelnoot-chocoladepasta
2 eieren
50 g bloem
50 g paneermeel
400 ml frituurolie
Kaneelsuiker

Frituurtijd:

+/- 1 minuut

Bereidingstijd:

+/- 20 minuten

+/- 315 kcal
per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Snij de uiteinden van ongepelde bananen en snij elke banaan in drie stukken. Hol de bananen uit met een appelboor om ze te vullen. Vul de stukken banaan met de hazelnoot-chocoladepasta en pel ze vervolgens.
2. Klop de eieren los in een diep bord en strooi de bloem en het paneermeel elk op een bord.
3. Rol de stukken banaan eerst onder de bloem, daarna door het losgeklopte ei en ten slotte door het paneermeel.
4. Giet de frituurolie in de HotPan 24cm, plaats het deksel op de HotPan, zet op de Navigenio en stel in op stand 6.
5. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt. Verlaag naar stand 2 als de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt. Leg de bananen in de hete olie.
6. Plaats het deksel op de HotPan en frituur, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt.
7. Verwijder het deksel, haal de bananen uit de HotPan en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Bestrooi met kaneelsuiker en serveer bij voorkeur direct.

Frittelle (Italiaanse oliebolletjes)



Voor ong. 20 stuks

1 kg bloem
1 blokje bakkersgist
500 ml lauw water
1/2 EL olijfolie
1/2 EL suiker
1/2 EL zout
800 ml frituurolie
Fijne kristalsuiker ter decoratie

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Frituurtijd: +/- 6 minuten

Bereidingstijd: 20 minuten
(wachtijd niet meegerekend)

+/- 410 kcal per stuk

1. Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Verkruimel de gist en los op in het water. Giet olie, suiker en zout in het kuiltje en voeg het gistwater toe. Kneed alles tot een glad, elastisch deeg. Dek af en zet op een warme plaats tot het volume van het deeg duidelijk is toegenomen.
2. Kneed het deeg nog eens en verdeel het in kleine stukken. Rol elk stuk uit tot een kleine, ronde platte 'koek'. Trek met uw handen de uiteinden iets naar buiten zodat het deeg in het midden dunner is dan aan de randen.
3. Giet de frituurolie in de HotPan 28cm, plaats het deksel op de HotPan, zet op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
4. Verlaag naar stand 2 als de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt. Schep de eerste portie oliebolletjes in de hete olie.
5. Plaats het deksel op de HotPan en frituur, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraaipunt van 90 °C is bereikt.
6. Verwijder het deksel, draai de frittelle om en frituur verder tot ze goudbruin zijn.
7. Haal de eerste portie eruit en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Frituur de resterende frittelle op dezelfde manier, en zet de Navigenio indien nodig iets hoger.
9. Haal de iets afgekoelde oliebolletjes door de kristalsuiker, en serveer bij voorkeur warm.



Zo uit de HotPan
- heerlijk!

Popcorn



Voor 4 personen

100 g droge maiskorrels voor popcorn

1 EL arachideolie

1/2 eetlepel suiker of zout

Baktijd:

+/- 5 minuten

Bereidingstijd:

+/- 1 minuut

+/- 80 kcal

per persoon

AMC-producten:

HotPan Prime 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Meng de maiskorrels met de olie en de suiker of het zout in een koude HotPan 24cm en plaats het deksel op de HotPan.
2. Zet de HotPan 24cm op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
3. Zet, als de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt, de Navigenio uit en verwijder de Audiotherm.
4. Schud de HotPan tijdens het poffen regelmatig tot alle maiskorrels gepoft zijn.
5. Zodra het 'stil' wordt in de HotPan is de popcorn klaar en kunt u hem serveren.

Tip: Kokos-karamelpopcorn smaakt geweldig lekker. Hiervoor bereidt u eerst de popcorn zoals hierboven wordt omschreven. Doe daarna 2 EL geraspte kokos en 6 EL suikers in een kleine kookpot/pan, en verhit op de hoogste stand. Zet, zodra de suiker begint te smelten, op een lage stand en laat de suiker al roerend karamelliseren. Meng de warme karamel met de popcorn en serveer direct.



Geroosterde kastanjes



4 personen

800 g tamme kastanjes

Baktijd:

+/- 25 minuten

Bereidingstijd:

+/- 10 minuten

AMC-producten:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

+/- 390 kcal per persoon

1. Maak met een scherp mes ondiepe inkepingen in de bolle kant van de tamme kastanjes. Knip uit bakpapier een cirkel van 28 cm met behulp van het deksel.
2. Zet de HotPan 28cm op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
3. Zet zodra de Audiotherm piept bij het bereiken van het braadvenster op lage stand en leg het bakpapier in de HotPan. Doe de kastanjes in de HotPan 28cm, plaats het deksel op de HotPan en rooster, met behulp van de Audiotherm, tot het omdraipunt van 90 °C is bereikt.
4. Verwijder het deksel en draai de kastanjes om. Plaats het deksel opnieuw



op de HotPan. Zet de Navigenio op de automatische stand "A". Stel de Audiotherm in op 15 minuten en gaar in de groentezone.

5. Draai, als de kooktijd is afgelopen, de kastanjes nogmaals om. Plaats het deksel op de HotPan en rooster de kastanjes, met behulp van de Audiotherm, nog 10-15 minuten (afhankelijk van hun formaat) in de groentezone tot ze gaar zijn.
6. Laat de kastanjes wat afkoelen en serveer ze bij voorkeur direct.

Zo werkt het Gebruiksaanwijzing HotPan Prime

**Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór dat u de HotPan Prime gebruikt.
Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef ze door aan de volgende eigenaar.**

Visiotherm

Visiotherm is uw persoonlijke keukenhulp die ervoor zorgt dat u tijdens het koken nooit meer hoeft te gissen. Visiotherm geeft de temperatuur in de kookpot/pan aan tijdens het kookproces, zodat u de temperatuur kunt controleren.



Braden zonder toevoeging van vet

- Verhit de lege, droge HotPan Prime met deksel op de hoogste stand.
- Dep het vlees droog.
- Het rode streepje bereikt na een paar minuten het braadvenster .
- Verwijder het deksel en leg het vlees erin.
- Zet op een lage stand.
- Plaats het deksel weer op de HotPan Prime en wacht tot het rode streepje het omdraaipunt van 90 °C bereikt .
- Verwijder het deksel, draai het vlees en leg het deksel terug op de HotPan Prime.
- Laat het vlees op de laagste stand sudderen (of zet het fornuis uit) tot het gewenste resultaat is bereikt.



Koken zonder toevoeging van water

- Was en snij de groente.
- Leg de groente met het aanhangende water in de koude HotPan Prime plaats het deksel op de HotPan.
- Zet het fornuis op de hoogste stand.
- Het rode streepje bereikt na een paar minuten het groentevenster .
- Zet op een lage stand.
- Het rode streepje blijft stijgen. De correcte temperatuur is bereikt wanneer het streepje in de groene zone staat tussen het  groentevenster en het  stopvenster.
- Zodra het rode streepje in het stopvenster komt, zet u het fornuis nog lager of schakelt u het fornuis uit.



Frituren

- Giet de frituurolie in de koude HotPan Prime plaats het deksel op de HotPan.
- Stel de Navigenio in op stand 6.
- Het rode streepje bereikt na een paar minuten het braadvenster .
- Verwijder het deksel en verlaag naar stand 2.
- Doe de te frituren ingrediënten in de olie en plaats het deksel weer op de HotPan Prime.
- Frituur tot het rode streepje het omdraaipunt  van 90 °C bereikt.
- Haal het deksel eraf, draai de ingrediënten om en frituur ze tot ze goudbruin zijn.
- Haal de gefrituurde ingrediënten uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

De Audiotherm

De onmisbare keukenhulp die bakken, koken en frituren nog makkelijker maakt.

De AMC Audiotherm is het perfecte accessoire voor de Visiotherm. De Audiotherm geeft een akoestisch signaal ("piept") voor hetgeen u op de Visiotherm kunt zien. Zo wordt koken pas echt kinderspel!

Braden zonder
toevoeging van vet



Soft-snelgaren **soft**
Turbo-snelgaren **turbo**

Batterij vervangen:
Bij het verschijnen de
batterij snel vervangen



Initialiseren (cirkelend)



Zendverbinding actief
(in verbinding met de
Navigenio)



Verminderen



Verhogen



Stomen



Garen zonder toevoeging
van water

0:30

Gaartijd, bijvoorbeeld:
30 minutes

P

Tijdstelling "P"
(= 20 seconds)

60°C / 0:00

60° C warmhoudfunctie bij
Automatisch koken met de Navigenio

Geschikt voor alle warmtebronnen

Gas, elektrisch of inductie? Welk fornuis u ook hebt, de HotPan Prime is er geschikt voor.

- De verwarmde zone en de bodem van de HotPan Prime moeten zoveel mogelijk dezelfde afmetingen hebben. Als de HotPan Prime te klein is voor de zone, verbruikt u onnodig energie. Het kan dan ook te heet worden, wat de afneembare handgreep kan beschadigen.
- Datzelfde geldt voor gasfornuizen, wanneer de vlammen langs de randen van de HotPan prime omhoog flakkeren.



Controleer of de doorsnede van het vuur of de elektrische plaat niet groter is dan die van de bodem van de HotPan Prime.



U vindt meer gedetailleerde informatie over koken op de verschillende soorten fornuizen in "Ons Kookboek".

Afneembare handgreep

Hoe plaatst en verwijdert u de handgreep

De afneembare AMC-handgreep weet niet eens dat hij afneembaar is ... omdat hij niet aanvoelt alsof het kan! De handgreep verwijderen en plaatsen gaat eenvoudig en snel.

Ontgrendelen:

Gebruik je vingertoppen, trekt aan de hendel aan de onderkant van de handgreep om te ontgrendelen ❶. Verwijder dan de handgreep van het haakje ❷.



Plaatsen:

Plaats de handgreep over het haakje ❸ druk op de hendel en vergrendel de handgreep ❹.



**Gemakkelijk op te ruimen
in elke keuken!**



Afneembare handgreep – onderhoud & gebruik

De afneembare handgreep van AMC is een waardevol element dat zo ontworpen is dat het perfect bij onze pannenreeksen past.

Om zijn kwaliteitsvolle uitstraling en perfecte werking te behouden en om te voorkomen dat hij per ongeluk verkeerd wordt gebruikt, raden wij u aan hem te bewaren in de hiervoor voorziene opbergvakken. Laat hem niet vallen en vermijd dat hij in contact komt met scherpe voorwerpen. Onderhoud en gebruik hem op de juiste manier, dan gaat hij gegarandeerd lang mee.

Onderhoud en reinigen

Elke nieuwe HotPan Prime moet worden gereinigd voor het eerste gebruik, om eventueel stof van het polijsten of andere ongewenste substanties te verwijderen.

Tips voor een HotPan Prime die lang mooi blijft

- Laat restjes voedsel niet opdrogen in de pan! Vul de HotPan meteen na gebruik met water en maak etensresten los.
- Maak hem schoon met het Clean1 Magic Foam of de Stone. Clean1 verwijdert ook hardnekkig vuil snel en eenvoudig.
- Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponsjes! Maak alle glanzende oppervlakken schoon met de Clean1 Magic Sponge. Gebruik voor het reinigen altijd sponsjes die geen krassen maken.

In de vaatwasser ermee!

- De HotPan Prime is geschikt voor de vaatwasser. Toch heeft het altijd de voorkeur om hem met de hand te wassen met AMC Clean1, omdat dit het oppervlak beschermt.
- Gebruik alleen een standaardafwasmiddel voor huishoudelijk gebruik dat geschikt is voor inox/rvs, en altijd in de aanbevolen hoeveelheid.
- Voorwassen helpt om sterk vervuilde rvs/inox onderdelen schoon te krijgen.
- Verwijder de handgreep. Zet de HotPan zonder de handgreep in de vaatwasser zoals een kookpot/pan of een soepbord, en leg de handgreep in het bestekmandje met het open gedeelte naar beneden, zodat het water eruit kan lopen.



U vindt meer gedetailleerde informatie over reinigen in de AMC Clean1 handleiding voor onderhoud en reiniging, of op pagina 52-55 van “Ons Kookboek”.



Beter eten.
Beter leven.

AMC Nederland

Alfa Metalcraft Corporation B.V.
Stadionlaan 167
5246 JT Rosmalen
Nederland
T: +31 73 631 25 30

nl@amc.info
www.amc.info



AMC Nederland

AMC Belgium

N.V. Alfa Metalcraft Corp. SA
Kortrijksesteenweg 205-Bus 1
9830 Sint-Martens-Latem
Belgium
T: +32 9 250 93 60

be@amc.info
www.amc.info



AMC Belgium

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

Het Premium
Kookstelsysteem

www.amc.info