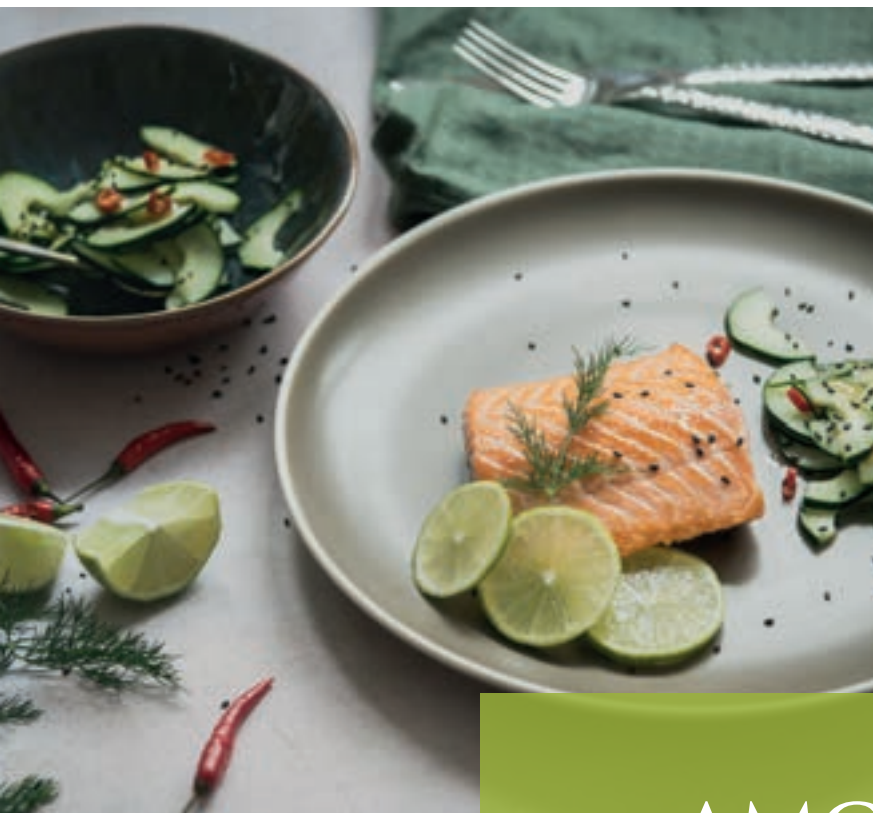




Лучше питаться.
Лучше жить.



AMC HotPan Prime



Яркий кулинарный опыт.
Легче. Быстрее. Лучше.

Премиум Система
Приготовления пищи

www.amc.info



Поздравляем вас с приобретением нового AMC HotPan.

Быстрый и простой контроль температуры с методом приготовления пищи AMC позволит вам окунуться в мир интересных и творческих рецептов.

Непревзойдённый вкус сочетается с высоким качеством!

- **Самая эргономичная съёмная ручка среди аналогов**
Идеальный дизайн ручки, который позволяет экономить пространство
- **Оптимальные антипригарные свойства без дополнительных покрытий**
Это позволяет деликатно поджаривать пищу
- **Правильная температура для приготовления пищи**
Благодаря возможности контролировать температуру вы всегда точно знаете, когда блюдо, например стейк, можно перевернуть
- **Легче, чем когда-либо. Простое использование**
Новый HotPan Prime легче и удобнее в эксплуатации
- **Жарка без масла**
Наслаждайтесь вкусом с меньшим количеством калорий
- **Приготовление пищи без добавления воды**
Ценные вещества, такие как витамины и минералы, остаются в продуктах. Вы едите полезную пищу
- **Жарка во фритюре**
Без запаха. Идеальная хрустящая корочка.
- **Вкус без компромиссов**
Сковорода идеально подходит для жарки, приготовления пищи, стир-фрай*, жарки во фритюре и даже выпечки

Используйте простые в приготовлении рецепты для настоящих гурманов. Ваши друзья и близкие по достоинству оценят неповторимый вкус блюд.

С наилучшими пожеланиями,
AMC International

	Улучшенная сковорода HotPan: Готовьте с легкостью.....	04
	Популярные рецепты.....	06
	Рецепты для фритюра.....	16
	Фирменные блюда	22
	Сладости и закуски	26
	Руководство пользователя....	32

***Стир-фрай** — традиционная для кантонской кухни техника быстрого обжаривания пищи в раскалённом масле в глубокой сковороде с покатыми стенками при постоянном помешивании.

Выбор рецептов станет проще:



Больше витаминов



Меньше масла



Меньше калорий



Больше клетчатки



Меньше холестерина

Улучшенная сковорода AMC HotPan

Готовьте с легкостью

Улучшенная сковорода HotPan –идеальный выбор

- Идеально подходит для любого мероприятия
- Диаметры 20 см, 24 см, 28 см, 32 см

Структура основания улучшенной сковороды HotPan

- Высококачественная полированная нержавеющая сталь
- Легкое поджаривание и переворачивание пищи
- Классическая элегантность



Крышка-купол с термоконтроллером

- Жарка без масла
- Приготовление без добавления воды
- Мягкое и хрустящее обжаривание во фритюре без брызг от жира
- Всегда правильная температура



Оптимальные антипригарные свойства без дополнительных покрытий

- Нет выделения вредных веществ с поверхности сковороды
- Не выделяет токсинов

Верхний борт улучшенной сковороды HotPan

- Мягко закругленная верхняя стенка сковороды для
 - Удобной жарки
 - Приготовления вкусных соусов
 - Фритюра
 - Стир - фрай
 - Выпекания с Навигенио
 - Фламбе



Улучшенная сковорода HotPan 32 см

Комплектация с двумя ручками. Удобный и большой размер сковороды требует высокой устойчивости, поэтому наличие двух ручек - удобное решение.



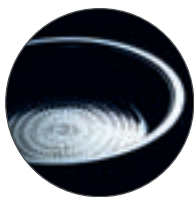
Первая съемная ручка в продукции АМС

- Самая прочная съемная ручка среди аналогов
- Удобная форма (ощущение целостности продукта)
- Запатентованная система крепления ручки
- Возможность использования в посудомоечной машине
- Эргономичный дизайн
- Компактное хранение



Легче, чем когда-либо

- Легкая сковорода
- Легкая крышка
- Легкая в использовании



Легкость в уходе

- Легко мыть. Нет грязных углов
- Безопасное использование в посудомоечной машине
- Оптимальная чистота



АМС Аккутерм инкапсулированное дно

- Быстрая проводимость тепла
- Равномерное распределение тепла
- Инкапсулированное дно и стенки сковороды HotPan бесшовно и прочно соединены друг с другом при помощи прессовой сварки, разработанной компанией АМС
- Инкапсулированное дно сковороды подходит для использования на любых типах плит, что позволяет экономить электроэнергию и использовать на любых видах варочных поверхностей



Гарантия на сковороду оPan

- Гарантия: сковорода - 30 лет. Съемная ручка – 2 года.
- Гарантия АМС распространяется только на производственный брак.
- Использование продукции с нарушением данной инструкции не является гарантийным случаем
- Продолжительное использование продукции АМС полезно как для семейного бюджета, так и для окружающей среды.

Популярные рецепты

Бифштекс из вырезки с гарниром из овощей сальса* с ананасом



На 4 порции

1 зубчик чеснока
1 красный перец чили
1/2 ананаса
1/2 ч. л. корица
1/2 ч. л. молотого имбиря
4 ст. л. Растительного масла
Перец

4 говяжьи вырезки (180 г)
1/2 красного перца
Зеленый лук
250 мл апельсинового сока
5 шт. кинзы
2 ст. л. соевого соуса
Поваренная соль

Время жарки:

примерно 10 минут

Время подготовки:

примерно 30 минут
(без учета время маринования)

Продукция АМС:

HotPan Prime 28 см
HotPan Prime 20 см
Audiotherm
Измельчитель

Калорийность примерно 430 ккал на человека

Время жарки (согласно желаемой степени прожарки):

- примерно 2 минуты для **малой прожарки**
- примерно 4 минуты для **средней прожарки**
- примерно 6 минут для **полной прожарки**

1. Очистите чеснок, перец чили и ананас. В Измельчителе мелко накрошите примерно 100 г мякоти ананаса, перец чили и чеснок.
2. В получившуюся смесь добавьте корицу, молотый имбирь и 2 ч.л. растительного масла. Приправьте перцем. Замаринуйте мясо, накройте и оставьте как минимум на 2 часа.
3. Очистите болгарский перец. Мелко накрошите перец, лук и оставшийся ананас. Смешайте получившуюся массу с растительным маслом.
4. Поставьте HotPan 28 см на плиту и включите сильный огонь. Установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до символа жарки.
5. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите огонь и хорошо поджарьте стейки с обеих сторон.
6. Снимите HotPan с огня. При желании для получения более сильной степени прожарки мяса накройте сковороду крышкой.
7. Поставьте HotPan меньшего диаметра на плиту, включите максимальный огонь и нагрейте сковороду до окна жарки при помощи Audiotherm.
8. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите огонь и поджарьте ананасовую смесь. Добавьте оставшийся маринад и апельсиновый сок. Готовьте несколько минут.
9. Добавьте мелко накрошенные листья кинзы и соевый соус к овощам сальса. По вкусу посолите стейки и подайте с овощами сальса.





Рагу по-цюрихски (Цюрихский бефстроганов)



На 4 порции

1 луковица
400 г грибов
600 г постной
телятины
(накрошенные
небольшими
полосками)
Соль перец
100 мл сухого белого
вина
100 мл мясного
бульона
200 мл сливок
Крахмал
4 стебля листовой
петрушки

Время

приготовления:

Примерно 3 минуты

Время подготовки:

Примерно 20 минут

Калорийность
примерно 400 ккал
на человека

Продукция АМС:

HotPan Prime 28 см
Audiotherm

1. Очистите и мелко накрошите лук. Очистите грибы и нарежьте ломтиками.
2. Поставьте HotPan на плиту и включите сильный огонь. Установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до символа жарки.
3. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите огонь. Жарьте мясо порционно. По готовности выложите мясо на тарелку и приправьте солью и перцем.
4. Поджарьте нарезанный лук и грибы. Налейте в сковороду вино, бульон и сливки. Увеличьте огонь до максимума и дайте консистенции закипеть. Слегка загустите массу, добавив крахмал.
5. Добавьте мясо в сковороду и дайте содержимому закипеть. Снимите сковороду HotPan с плиты. Приправьте рагу солью и перцем по вкусу. Украсьте блюдо листьями петрушки перед подачей.



Рёшти (см. Стр. 12) лучше всего
подходит к рагу по-цюрихски



Лосось с салатом из огурца и перчика чили



На 2 порции

500 г огурца

1 красный перец чили

1 лайм

3 ст.л. кунжутного масла

Сахар

Соль перец

2 филе лосося без чешуи

(примерно 150 г)

Укроп 1/2 пучка

1 ст. л. зерен черного кунжута

Время приготовления:

примерно 3 минуты

Время подготовки:

примерно 15 минут

Посуда AMC:

HotPan Prime 24 см

Audiotherm

примерно 530 ккал на человека

1. Очистите огурец, разрежьте пополам и удалите сердцевину с помощью ложки. Нарежьте огурец тонкими ломтиками. Очистите перец чили, при желании мелко накрошите. Выжмите сок лайма.
2. Смешайте огурцы, перец чили, сок лайма и кунжутное масло. Приправьте получившуюся массу сахаром, солью и перцем.
3. Поставьте HotPan на плиту и включите сильный огонь. Установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до символа жарки.
4. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите огонь. Поместите филе лосося в сковороду HotPan, накройте крышкой. Используя Audiotherm жарьте лосось до достижения ризкой температурной точки 90 ° C. Переверните филе и накройте сковороду крышкой. В зависимости от толщины филе оставьте лосось томиться в сковороде примерно 3 минуты на выключенной плите.
5. Мелко накрошите укроп. Приправьте филе лосося солью и перцем. Подайте блюдо с салатом из огурца и перца чили. Украсьте блюдо укропом и зернами черного кунжута.

Рыба на гриле с лимонным маслом



Убедитесь,
что рыба
действительно
сухая – это
предотвращает
прилипание рыбы к
сковороде

Порция для 4 человек

1 лимон
100 г размягченного
масла
Соль перец
2 готовые к
приготовлению рыбы
(например, дорадо,
морской окунь или
форель)
Для начинки: например
тимьян и петрушки,
чеснок и ломтики
лимона

Время жарки:

примерно 5 минут

Время подготовки:

примерно 10 минут

Калорийность
примерно 390 ккал
на человека

Продукция АМС:

HotPan Prime 28 см
Navigenio
Измельчитель

1. Вымойте лимон горячей водой, натрите цедру и выжмите сок. В Измельчителе смешайте цедру, лимонный сок, соль, перец до получения консистенции сливок. Охладите масло в холодильнике до момента подачи готового блюда.
2. Обсушите рыбу салфеткой. Отрежьте голову и хвост. Приправьте рыбу по вкусу солью и перцем.
3. Поставьте сковороду HotPan на Navigenio, установите регулятор мощности на уровне 6. Установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до символа жарки.
4. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите огонь до уровня 2. Поместите рыбу в сковороду HotPan. Накройте сковороду крышкой и, используя Audiotherm, жарьте рыбу до достижения рисковой температурной точки 90 ° C.
5. Переверните рыбу и накройте сковороду крышкой. В зависимости от толщины рыбы жарьте ее примерно 3 минуты до полной готовности.
6. Подайте рыбу вместе с охлажденным лимонным маслом.



Средиземноморское рисовое блюдо с рыбой



На 4 порции

2 луковицы
1 зубчик чеснока
1 красный перец чили
2 болгарских перца
3 помидора
200 г риса (время
приготовления 10 минут)
400 мл овощного бульона
750 г рыбного филе
(например, трески)
3 ст. л. лимонного сока
Соль перец
2 ст. л. оливкового масла
4 стебля базилика

Время приготовления:

примерно 12 минут

Время подготовки:

примерно 20 минут

Калорийность примерно
430 ккал на человека

Продукция AMC:

HotPan Prime 28 см
Audiotherm

1. Очистите лук, чеснок и перец чили, мелко накрошите. Очистите болгарский перец и нарежьте дольками. Бланшируйте помидоры в кипящей воде, затем окуните помидоры в холодную воду, снимите кожицу. Накрошите кубиками.
2. Положите накрошенный лук, чеснок и перец чили в сковороду HotPan, накройте крышкой. Поставьте сковороду на плиту, включите максимальный огонь. Установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до символа жарки.
3. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите огонь до минимума и энергично перемешайте содержимое сковороды. Добавьте рис, перемешайте всю массу. Добавьте бульон и болгарский перец, включите огонь на максимум, доведите риск до окна приготовления овощей, затем уменьшите огонь и готовьте примерно 10 минут.
4. Разрежьте филе рыбы на маленькие кусочки, смешайте с лимонным соком, приправьте солью и перцем.
5. Добавьте к кусочкам рыбы нарезанные кубиками помидоры, приправьте оливковым маслом. При необходимости вновь включите огонь и томите содержимое сковороды примерно 2 минуты. Приправьте солью и перцем, мелко накрошите листья базилика и посыпьте зеленью блюдо перед подачей.



Жареная картошка



На 2 порции

800 г картофеля

1 луковица

Примерно 30 г топленого масла

Соль

Перец

Время жарки: примерно 20 минут

Время подготовки: примерно 10 минут

Калорийность примерно 380

ккал на человека

1. Очистите картофель и нарежьте кубиками примерно в 2 см. Очистите лук и нарежьте мелко кубиками.
2. Поставьте сковороду HotPan на плиту и включите максимальный огонь. Включите Audiotherm установите на Visiotherm и поверните до появления символа жарки. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал, убавьте огонь до Минимума и вылейте топленое масло в сковороду HotPan.
3. Равномерно распределите кубики картофеля на поверхности Сковороды. Накройте крышкой. Используя Audiotherm жарьте Картофель до достижения рисков температурной точки 90 ° C.
4. Откройте крышку, перемешайте картофель. Добавьте лук. Приправьте солью и перцем. Накройте крышкой. Выкрутите Visiotherm с крышки для удаления излишка влаги.
5. Помешивая жарьте картофель приблизительно 20 минут. Снимите крышку и поджарьте картофель до хрустящей корочки (примерно 2 минуты).

* **рёшти** - жареный картофель; картофельные оладьи или драники (швейцарское национальное блюдо, гарнир к мясным или овощным блюдам)



Швейцарское блюдо рёшти* готовится аналогичным образом:

1. Используя крупную тёрку натрите 500 г очищенного картофеля. Обсушите картофель с помощью кухонного полотенца. Посолите (половинка чайной ложки соли).
2. Поставьте HotPan на сильный огонь, подогрейте топленое Масло. Добавьте картофель, придавите лопаточкой. Накройте сковороду крышкой.
3. Убавьте огонь на минимум и жарьте до достижения рисков температурной точки 90 ° C.
4. Убедитесь, что рёшти легко отсоединяется от поверхности сковороды. Переверните рёшти с помощью тарелки, при необходимости добавьте еще немного топленого масла.
5. Удалите капли с внутренней стороны крышки кухонным полотенцем, затем накройте сковороду крышкой. Жарьте вторую сторону до золотисто-коричневой корочки. Снимите крышку и обжарьте картофель еще приблизительно 2 минуты для получения хрустящей корочки. При необходимости переверните картофель и поджарьте другую сторону.



Картофельная овощная тортилья*



На 4 порции

2 картофеля среднего размера

1 луковица

100 г цуккини

200 г баклажана

400 мл оливкового масла

для глубокого обжаривания

5 яиц

Поваренная соль

Время глубокого обжаривания:

примерно 10 минут

+ примерно 5 минут выпечки

Время подготовки примерно 15 минут

Калорийность примерно 255 ккал на человека

Продукция AMC:

HotPan Prime 24 см

Audiotherm

Navigenio

1. Очистите картофель и лук, мелко нарежьте. Нарежьте тонкими ломтиками цуккини и баклажан. Все перемешайте.
2. Налейте оливковое масло в сковороду Hot Pan, закройте крышку. Поставьте сковороду на Novigenia на температуре 6. Установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до окна жарки
3. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал добавьте картофельную массу в масло. Затем закройте крышку и установите Navigenio на автоматический режим «А». Установите 5 минут на Audiotherm и жарьте в овощной зоне. Перемешайте содержимое сковороды. Протрите внутреннюю сторону крышки кухонным полотенцем. Закройте сковороду крышкой.
4. Установите автоматический режим «А». Введите 5 минут на Audiotherm. Варите в овощной зоне. Взбейте яйца, посолите.
5. Процедите картофельную смесь с помощью ложки-дуршлага. Слейте масло. Перемешайте взбитые яйца и картофельную смесь. Положите консистенцию обратно в сковороду
6. С помощью Audiotherm жарьте на температурном режиме 6 появления окна жарки. Выключите плиту Navigenio и накройте ею HotPan. Выпекайте Тортилью примерно 5 минут на остаточном тепле до появления золотисто-коричневой корочки.



Паста с креветками и овощами



На 4 порции

1 зубчик чеснока
200 г макарон “спиральки”
400 мл овощного бульона
400 г мелкого брокколи
100 г очищенных фисташек
250 г необработанных креветок
Оливковое масло
Соль перец

Время жарки:

примерно 10 минут

Время подготовки:

примерно 10 минут

Калорийность

примерно 465 ккал
на человека

Продукция АМС:

HotPan Prime 28 см
Navigenio
Audiotherm
Измельчитель

1. Очистите и мелко нарежьте чеснок. Добавьте в сковороду овощной бульон, макароны и чеснок. Разложите брокколи поверх содержимого HotPan.
2. Поставьте сковороду на плиту Navigenio и включите Автоматический режим «А». Введите примерно 5 минут на Audiotherm, установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до символа жарки.
3. Мелко нарежьте фисташки в Измельчителе. По истечении установленного времени перемешайте макароны с 2/3 фисташек. Разложите креветки поверх макарон.
4. Включите Автоматический режим «А» на Navigenio, введите 5 минут на Audiotherm, готовьте в овощной температурной зоне.
5. По истечении заданного времени приправьте пасту оливковым маслом, солью и перцем. Перед подачей посыпьте сверху пасты фисташки.

Совет: В сезон спаржи вы можете заменить брокколи свежей зеленой спаржей.



Чесночные креветки



На 4 порции

2 зубчика чеснока
1 красный перец чили
300 г сырых необработанных креветок
5 ст.л. оливкового масла
1 щепотка сладкого порошка паприки
Винный уксус
Поваренная соль

Время жарки:

примерно 3 минуты

Время подготовки:

примерно 15 минут

Продукция АМС:

HotPan Prime 20 см
Audiotherm

1. Очистите шелуху и мелко накрошите зубчики чеснока. Очистите и накрошите колечками перчик чили.
2. Разрежьте панцирь креветки вдоль спинки, удалите его. Так же удалите серую нить - кишечную вену, которая проходит по спинке. Перемешайте креветки с чесноком, перцем чили, оливковым маслом и порошком паприки. Маринуйте креветки в холодильнике приблизительно 6 часов.
3. Поставьте HotPan на плиту и включите сильный огонь. Установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до символа жарки.
4. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите огонь до минимума. Небольшими партиями равномерно обжарьте креветки со всех сторон.
5. Положите все креветки в HotPan, взбрызните несколькими каплями винного уксуса, приправьте небольшим количеством соли.
6. Накройте сковороду крышкой, снимите HotPan с плиты. Оставьте креветки настаиваться в сковороде примерно 3 минуты.

Калорийность примерно
180 ккал на человека

Придайте блюду
неповторимый вкус,
добавив белого
сухого вина вместо
уксуса



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ФРИТЮРА

Испанские крокеты с хамоном* (Croquetas de jamon)



На 12 порций

1/2 луковицы
20 г сливочного
масла
30 г муки
250 мл молока
Соль перец
Щепотка
мускатного ореха
25 г тертого
сыра (например,
Emmentaler)

Время жарки во фритюре:

примерно 5 минут

Время подготовки:

примерно 15 минут
(без времени на
охлаждение)

Калорийность
примерно 95 ккал
каждый

40 г сырой ветчины
(например,
Серрано)
50 г панировочных
сухарей
1 яйцо
400 мл
растительного
масла для фритюра
например,
арахисовое масло

Продукция АМС:

HotPan Prime 24 см
Navigenio
Lasagnera 1,8 л
Audiotherm

1. Очистите шелуху и мелко накрошите лук. Поместите в небольшую емкость, закройте крышкой. Поставьте HotPan на плиту и включите сильный огонь. Установите Audiotherm на Visiotherm и поверните до символа жарки.
2. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите огонь до минимума и пожарьте лук. Добавьте сливочное масло, растопите его, смешайте с мукой и взбейте венчиком. Дегласируйте молоком. Для получения сливочного вкуса доведите консистенцию до кипения. Приправить солью, перцем и мускатным орехом. Растопите сыр в соусе.
3. Перелейте получившийся соус в Lasagnera, положите пищевую пленку на поверхность соуса для того, чтобы не образовалась корочка. Оставьте в холодильнике минимум на 2 часа (по возможности на всю ночь).
4. Мелко накрошите ветчину. Добавьте ветчину в соус. Из получившейся массы сформируйте 12 шариков. Обваляйте шарики в панировочных

сухарях, затем обмакните во взбитых яйцах и снова обваляйте в панировочных сухарях.

5. Налейте масло в HotPan и накройте крышкой. Установите регулятор мощности Navigenio на уровне
6. Используя Audiotherm, разогрейте сковороду до окна жарки 6 Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите температурный режим до 2 и опустите 5 штук крокета в HotPan. Накройте сковороду крышкой и используя Audiotherm жарьте крокеты до достижения рабочей температурной точки 90 ° С. Снимите крышку, переверните крокеты и жарьте до желаемой степени готовности.
7. Обжарьте оставшиеся крокеты таким же образом. Подайте готовое блюдо.

хамон * - испанский национальный деликатес, сыровяленый свиной окорок

Если вам не нравится
ветчина, просто
замените ее сыром

Куриные наггетсы AMC



На 2 порции

300 г куриной грудки

Соль перец

1 яйцо

4 ст. л. муки

5 ст. л. панировочных
сухарей

800 мл растительного
масло для глубокого
обжаривания

1. Нарезьте курицу небольшими дольками, приправьте солью и перцем по вкусу.
2. Взбейте яйцо в глубокой емкости, насыпьте муку и панировочные сухари в небольшие комби-миски.
3. Поместите кусочки мяса в миску с мукой, накройте крышкой и хорошо встряхните. Кусочки курицы должны быть полностью в муке. Затем, используя вилку, обмакните мясо во взбитых яйцах. По принципу обваливания в муке, обваляйте наггетсы в панировочных сухарях. Охладите наггетсы в панировке в холодильнике в течение 30 минут.
4. Налейте масло в HotPan и накройте крышкой. Установите регулятор мощности Navigenio на уровне 6. Используя Audiotherm, разогрейте сковороду до окна жарки
5. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите температурный режим до 2 и опустите наггетсы в HotPan. Накройте сковороду крышкой, и, используя Audiotherm, жарьте наггетсы до достижения риской температурной точки 90 ° C. Аккуратно помешайте наггетсы. Когда наггетсы приобретут золотисто-коричневый оттенок, извлеките их из сковороды. Дайте стечь излишкам масла на кухонное полотенце.

Время жарки во фритюре:

примерно 5 минут

Время подготовки:

примерно 15 минут

Продукция AMC:

HotPan Prime 28 см

Navigenio

Audiotherm

Калорийность примерно

660 ккал на человека

Благодаря AMC Visiotherm гарантируется идеальный контроль температуры глубокого обжаривания.





Пицца фритта (жаренная пицца)



На 2 порции

8 помидор черри
8 оливок
150 г чиччиоли (кубики вареного бекона)
150 г крупно натертого сыра Провола (можно заменить сыром Сулугуни)
100 г рикотты (можно заменить нежным творогом)
Перец
Хлопья перца чили
Сушеный орегано
Примерно 400 г теста для пиццы (замороженные круги Ø 24 см)
800 мл растительного масла для глубокого обжаривания

Время жарки во фритюре:

примерно 8 минут

Время подготовки:

примерно 15 минут

Калорийность примерно
1410 ккал на человека

Продукция АМС:

HotPan Prime 28 см
Navigenio
Audiotherm

1. Мелко нарежьте помидоры и маслины. Перемешайте с ветчиной, сыром и рикоттой, приправьте до приятной остроты.
2. Начинку положите на одну половину круга из теста, другой половинок накройте начинку сверху. Плотно прижимая вилкой, запечатайте края теста.
3. Налейте масло в HotPan и накройте крышкой. Установите регулятор мощности Navigenio на уровне 6. Используя Audiotherm, разогрейте сковороду до окна жарки.
4. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите регулятор мощности до уровня 2 и опустите пиццу в HotPan. Накройте сковороду крышкой.
5. Используя Audiotherm, жарьте пиццу до достижения критической температурной точки 90 ° C. Переверните пиццу и жарьте примерно 5 минут до золотисто-коричневой корочки.
6. Извлеките пиццу из сковороды. Используя кухонное полотенце удалите излишки масла.



Панированный шницель



На 2 порции

2 шницель
(примерно 150 г
телятины, свинины
или индейки)
Соль перец
Пряная паприка

1 яйцо
2 ст.л. муки
5 ст. л. панировочных
сухарей
800 мл растительного
масла для глубокого
обжаривания



1. Положите мясо в прозрачную плёнку или целлофановый пакет. Отбейте кухонным молоточком до получения плоского куска шницель.
2. Взбейте яйцо в глубокой емкости, насыпьте муку и панировочные сухари в тарелки.
3. Обваляйте шницель сначала в муке, затем обмакните в яйце и обваляйте в панировочных сухарях. Слегка встряхните мясо, чтобы избавиться от излишка панировки.
4. Налейте масло в HotPan и накройте крышкой. Установите регулятор мощности Navigenio на уровне 6. Используя Audiotherm, разогрейте сковороду до окна жарки.
5. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите регулятор мощности до уровня 2 и опустите шницель в горячее масло, накройте крышкой.
6. Используя Audiotherm, жарьте пиццу до достижения рискот температурной точки 90 ° C. Переверните шницель и жарьте до золотисто-коричневой корочки.
7. Уберите HotPan с плиты, промокните шницель кухонным полотенцем. Блюдо готово.

Время жарки

во фритюре:

примерно 3 минуты

Время подготовки:

примерно 10 минут

Продукция АМС:

HotPan Prime 28 см

Navigenio

Audiotherm

Калорийность примерно 625 ккал на человека

Совет:

1. При заказе «Венского шницеля» помните, что мясо в данном блюде-телятина. Блюдо из панированного шницель из любого другого мяса называется «Шницель в венском стиле».
2. Блюдо «Кордон блё»* готовится так же по данному рецепту. Время жарки для мяса составит примерно 10 минут.

«Кордон блё»* - панированный в сухарях шницель из телятины, начинённый сыром и ветчиной, предположительно рецепт швейцарской кухни.

Хрустящие креветки



На 10 порций

10 очищенных сырых креветок

(приблизительно 40 г)

Соль перец

80 г турецкая лепешка/лаваш (тесто Юфка)

(приблизительно 2 листа)

1 яичный белок

400 мл растительного масла для глубокой обжарки

Время жарки во

фритюре: примерно 1
минута

Время подготовки:

приблизительно 20 минут

Калорийность примерно

85 ккал каждая креветка

Продукция АМС:

HotPan Prime 24 см

Navigenio

Audiotherm

1. Промойте креветки холодной водой, промокните кухонным полотенцем, приправьте солью и перцем.
2. Нарезьте тесто небольшими квадратами. Сложите квадраты теста друг на друга, нарежьте тонкими полосами примерно в 1 см. Полоски теста быстро высыхают, поэтому порезав, накройте тесто влажным кухонным полотенцем.
3. Оберните креветки полоской теста, закрепите концы теста яичным белком.
4. Налейте масло в HotPan и накройте крышкой. Установите регулятор мощности Navigenio на уровне 6. Используя Audiotherm, разогрейте сковороду до окна жарки.
5. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, уменьшите температурный режим до уровня 2, опустите часть креветок в горячее масло.
6. Накройте сковороду крышкой и, используя Аудиотерм, жарьте нагнетсы до достижения риской температурной точки 90 ° С.
7. Снимите крышку, извлеките креветки и промокните кухонным полотенцем. Таким же образом приготовьте оставшиеся креветки.

Тесто Юфка - это очень тонко раскатанное тесто турецкой кухни. Вы также можете использовать тесто Фило или Штрудель. Дополнить блюдо из креветок вы можете гребешками в тесте.



Лучше всего подавать блюдо с
лимонно-чесночным соусом



Ассорти из жареных морепродуктов



На 4 порции

300 г муки

1 ч. л. поваренной соли

примерно 400 мл холодного пива

примерно 800 г рыбы и

морепродуктов (например,
филе лосося,

кольца кальмаров, очищенные креветки)

800 мл растительного масла для глубокого
обжаривания



Время жарки во фритюре:

примерно 8 минут

Время подготовки:

примерно 20 минут

Калорийность

примерно 665 ккал
на человека

Продукция АМС:

Navigenio

HotPan Prime 28 см

Audiotherm

Комби-чаша 24 см

1. Смешайте муку с солью в комби - миске. Добавьте в миску холодное пиво. Медленно перемешайте массу до получения тонкого теста без комочков. Консистенция теста должна быть подходящей для обмакивания рыбы и морепродуктов.
2. Разрежьте филе рыбы на тонкие небольшие кусочки. Тщательно просушите рыбу и морепродукты.
3. Налейте масло в HotPan и накройте крышкой. Установите регулятор мощности Navigenio на уровне 6. Используя Audiotherm, разогрейте сковороду до окна жарки.
4. При помощи вилки окуните рыбу и морепродукты в пивное тесто. Когда Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна жарки, окуните морепродукты и рыбу в кипящее масло.
5. Накройте сковороду крышкой и, используя Audiotherm, жарьте наггетсы до достижения рискской температурной точки 90 ° C.
6. Снимите крышку со сковороды, перемешайте содержимое HotPan. Готовьте морепродукты и рыбу на окне без крышки до золотисто-коричневой корочки.
7. Извлеките первую партию рыбы и морепродуктов, промокните кухонным полотенцем. Приготовьте оставшуюся часть морепродуктов и рыбы по данному рецепту. При необходимости увеличьте температурный режим плиты Navigenio.

Фирменные Блюда

Пикантный чизкейк



На 4 порции:

1 луковица
150 г тёртой сырной смеси
75 г варёной ветчины или бекона
1 яйцо
3 ст. л сливок
Перец
Кайенский перец
Мускатный орех
200 г слоёного теста

Время выпекания:

примерно 11 минут

Время подготовки:

примерно 10 минут

Калорийность около
435 ккал каждая
порция

Продукция АМС:

HotPan Prime 24 см
Navigenio
Audiotherm

1. Очистите лук ,накрошите мелкими кубиками. Смешайте с сыром, ветчиной или кусочками бекона, яйцом и сливками, приправьте получившуюся начинку.
2. Застелите бумагой для выпечки дно HotPan 24 см, бумага для выпечки должна чуть выходить за края сковороды. Процесс извлечения готового чизкейка из HotPan стенет легче.
3. Перелейте тестовую основу в HotPan. Проколите тесто вилкой. Включите плиту на макс. огонь, разместите сверху сковороды плиту Navigenio, установленную на 6. Пока Navigenio мигает красным/синимцветом, установите 3 минуты (с индукцией порядка 2-х минут) в Audiotherm и предварительно запеките тестовую основу.
4. Выключите печь (оставьте индукцию примерно на 100 ватт), сверху на слоёное тесто выложите начинку.
5. Аккуратно заново разместите Navigenio на сковороду, предварительно установив на макс. температурный режим. Пока Navigenio мигает красным/синим, установите около 3 минут выпечки.
6. Уменьшите температурный режим до минимума и выпекайте чизкейк, используя Audiotherm примерно 5 минут до полного выпекания.

Совет. В начинке вместо ветчины или бекона вы также можете использовать около 100 г тонко нарезанного лука-порея.





Яблочный пирог



На 8 порций:

1 яйцо
200 мл сливок
4 ч. л. ванильной сахарной пудры
(для кондитерских изделий)
1 кислое яблоко
200 г слоеного теста
1 ст. л. молотого миндаля

Время выпекания:

примерно 10 минут

Время подготовки:

примерно 10 минут

Калорийность приблизительно
225 ккал каждая порция

Продукция AMC:

HotPan Prime 24 см
Navigenio
Audiotherm



1. Взбейте яйцо со сливками и сахарной пудрой. Очистите яблоко, удалите косточки, нарежьте тонкими ломтиками.
2. Выложите слоеное тесто по кругу диаметром порядка 24 см (чуть меньше чем дно HotPan 24 см). Вырежьте круг из бумаги для выпечки диаметром чуть больше, чем получившийся круг из слоеного теста (так чтобы пирог можно было позже легко вынуть из сковороды при помощи бумаги для выпечки).
3. Поместите тестовую основу с бумагой для выпечки в HotPan, в нескольких местах проколите тесто вилкой. Включите плиту на самый сильный огонь, разместите сверху Navigenio, установив регулятор мощности на максимум. Пока Navigenio мигает красным/синим цветом, установите на таймере около 3-х минут (с индукцией около 2 минут) в Audiotherm и предварительно запекайте.
4. Выключите плиту (оставьте индукцию примерно на 100 ватт), присыпьте тесто молотым миндалем, затем выложите на тестовую основу ломтики яблока, аккуратно залейте сливочной смесью. Поместите Navigenio снова, установив регулятор мощности на высокий уровень. Пока Navigenio мигает красным/синим цветом, установите 2 минуты в Audiotherm. Выпекайте яблочный пирог до тех пор, пока на поверхности не появятся первый золотисто-коричневый «румянец».
5. Затем установите регулятор мощности Navigenio на низкий уровень и используйте Audiotherm, запекайте пирог еще около 5 минут до полной готовности.



Абрикосовая галета



На 8 порций

Тесто:

180 г пшеничной муки
70 г молотого миндаля
80 г коричневого сахара
125 г мягкого масла
1 яйцо

Топпинг:

150 г сливочного сыра
2 ст. л. коричневого сахара
1 саше ванильного сахара
2 ч. л. тертой натуральной
лимонной цедры
1 яйцо
350 г абрикосов
25 г измельченных фисташек

Время выпекания:

примерно 35 минут

Время подготовки:

примерно 15 минут
(не включая время
охлаждения)

Калорийность около
395 ккал на человека

Продукция AMC:

HotPan Prime 24 см
Navigenio
Audiotherm

Тесто:

1. Замесите все ингредиенты до получения однородного теста, оберните плёнкой и оставьте в холодильнике приблизительно на 1 час.
2. Раскатайте тесто на листе бумаги для выпечки до получения круга диаметром примерно 28 см (используйте крышку 28 см). Затем вырежьте круг из бумаги для выпечки диаметром 24 см (используйте крышку 24 см). Поместите этот круг посередине круга из теста.

Начинка:

3. Смешайте сливочный сыр с сахаром, ванильным сахаром, лимонной цедрой и яйцом. Помойте абрикосы и удалите косточки, разрежьте абрикосы пополам.
4. Поместите HotPan на Navigenio, установите регулятор мощности на уровне 6. Включите Audiotherm, установите его на Visiotherm, поворачивайте его до тех пор, пока не появится символ обжарки.
5. Как только Audiotherm подаст звуковой сигнал по достижению окна обжарки, выключите Navigenio, поместите тесто с кругом из бумаги для выпечки в HotPan. Аккуратно удалите лист бумаги для выпечки.
6. Выложите сливочно – сырную массу на тесто, затем абрикосы, сверху присыпьте измельчёнными фисташками. Используя столовую ложку аккуратно загните тесто, оставшееся по краям, на галету.
7. Поместите HotPan на жаростойкую поверхность, установите сверху выключенную Navigenio. Сначала выпекайте порядка 10 минут, используя только остаточное тепло. Затем установите регулятор мощности Navigenio на низкий уровень.
8. Пока Navigenio мигает красным / синим цветом, введите примерно 25 минут на таймере Audiotherm, запекайте до получения золотистого-коричневого цвета.
9. По истечении времени выпечки дайте галете остыть, приблизительно минут 10, а затем, используя бумагу для выпечки, осторожно перенесите ее на тарелку.

Вы можете использовать различные варианты начинки, используя, например:

- Яблочные ломтики и измельчённый фундук + корица и лимонная цедра в качестве приправы в сливочный сыр.
- Ассорти из ягод и миндальных стружек + апельсиновая цедра и немного апельсинового ликёра в сливочный сыр.
- Сливы и измельчённые грецкие орехи + корица и лимонная цедра в качестве приправы в сливочный сыр.

Сладости и снеки

Императорский омлет (кайзершмаррн)



На 4 персоны:

3 яйца
1 щепотка соли
200 г сметаны
1 саше ванильного сахара
120 г муки
30 мл. минеральной воды
1 ч. л. топленого масла
Изюм, по вкусу
2 ст. л. сахара
Сахарная пудра

Время подготовки:

примерно 10 минут

Время жарки:

примерно 5 минут

Калорийность примерно

305 ккал на человека

Продукция АМС:

HotPan Prime 32 см
Audiotherm

Советы:

1. Если вам не нравится изюм или вы хотите чего-то более свежего, вы можете использовать чернику.
2. Если вы не планируете угощать детей омлетом, то изюм можно пропитать ромом.

1. Отделите желтки от белков, взбейте яичные белки до получения густой массы. Смешайте яичные желтки, сметану, ванильный сахар, соль и муку.
2. Соедините взбитые яичные белки и желтки, добавьте 30 мл. минеральной воды и взбейте до консистенции жидкого теста.
3. Поставьте HotPan на плиту, включите сильный огонь. Включите Audiotherm, установите его на Visiotherm, поверните его до тех пор, пока не появится символ жарки.
4. Как только Audiotherm подаст звуковой сигнал по достижению окна обжарки, снизьте температуру, добавьте топленое масло в HotPan и аккуратно распределите его по дну.
5. Налейте тесто в HotPan, добавьте изюм по вкусу. Накройте сковороду HotPan крышкой, и используя Audiotherm, жарьте до достижения риской окна жарки.
6. Когда края омлета запекутся, разделите Получившийся блин на четыре части. Переверните. Накройте крышкой HotPan и, используя Audiotherm, жарьте до достижения риской окна жарки.
7. Снимите крышку, посыпьте блин сахаром, нарежьте на мелкие кусочки, карамелизируйте получившуюся массу до получения золотисто-коричневого цвета.
8. Посыпьте блюдо сахарной пудрой и сразу подавайте.



Фруктовый десерт



На 4 персоны:

500 г сезонных фруктов (например, яблоки, груши, сливы, инжир или нектарины)

20 г сливочного масла

3 ст. ложки лимонного сока

200 г творога

1 саше ванильного сахара

Время приготовления:

примерно 2 минуты

Время подготовки:

примерно 10 минут

Калорийность: около 185 ккал на человека

Продукция АМС:

HotPan Prime 24 см

Audiotherm

Navigenio

1. Очистите фрукты и разделите их на кусочки.
2. Аккуратно смажьте маслом HotPan, добавьте лимонный сок и фрукты.
3. Поместите HotPan на плиту, включите ее на максимальный огонь. Включите Audiotherm, установите время приготовления в Audiotherm около 2-х минут, установите его на Visiotherm, поверните его, пока не появится символ овощей.
4. Как только Audiotherm подаст звуковой сигнал по достижению символа овощей, установите его на низком уровне и варите до готовности.
5. Смешайте творог с ванильным сахаром.
6. Выложите готовые фрукты на тарелку, затем - ванильную творожную массу, блюдо готово, можно сразу подавать.





Сладкие бананы Choco



На 4 персоны:

2 банана
6 ч. л. орехового
крема с нугой
2 яйца
50 г муки
50 г панировочных
сухарей
400 мл масла для
обжарки
Коричневый сахар

Продукция АМС:

HotPan Prime 24 см
Navigenio
Audiotherm

Время жарки во фритюре:

примерно 1
минута

Время

подготовки:

примерно 20
минут

Калорийность:
около 315 ккал
на человека

1. Срежьте кончики необработанных бананов с обеих сторон и разделите каждый банан на три части. С помощью ножа для чистки яблок аккуратно вырежьте серединку каждого кусочка. Нафаршируйте каждый банановый кусочек ореховым кремом, а затем очистите их.
2. Взбейте яйца в отдельной тарелке. Насыпьте в отдельные тарелки муку и панировочные сухари.
3. Обваляйте кусочки банана сначала в муке, затем окуните в взбитое яйцо и, наконец, в панировочные сухари.
4. Положите масло для жарки в HotPan, накройте крышкой, поместите на Navigenio, установите регулятор мощности на уровне 6.
5. Включите Audiotherm, установите его на Visiotherm, поверните его, пока не появится символ обжарки. Как только Audiotherm подаст звуковой сигнал по достижению окна обжарки, установите регулятор мощности на уровне 2, поместите бананы в горячее масло.
6. Накройте крышкой и используя Audiotherm, поджарьте до тех пор, пока не будет достигнута температурная точка 90 ° C.
7. Снимите крышку, аккуратно выложите бананы, обсушите на кухонном полотенце.
8. Лучше всего подавать сразу, предварительно посыпав коричневым сахаром.

Пончики (Frittelle)



Прибл. 20 штук:

1 кг муки
1 куб свежих дрожжей
500 мл теплой воды
1/2 ст. л. оливкового масла
1/2 ст. л. сахара
1/2 ст. л. поваренной соли
800 мл масла для жарки
Сахарная пудра

Продукция АМС:

HotPan Prime 28 см
Navigenio
Audiotherm

Время жарки во фритюре:

примерно 6 минут

Время приготовления:

20 минут (без времени настаивания теста)

Калорийность: около 410 ккал каждый пончик

1. Насыпьте муку в миску, сделайте углубление в муке по центру. Дрожжи растворите в воде. Масло, сахар и соль аккуратно поместите в углубление, добавьте растворенные в воде дрожжи. Замесите тесто до получения эластичной массы, не прилипающей к рукам. Накройте крышкой и оставьте полученную массу в теплом месте, пока объем теста не увеличится.
2. Замесите тесто еще раз, разделите на небольшие порции (около 20 штук). Каждому пончику в отдельности придайте форму маленькой круглой лепешки, при этом пончик должен быть тоньше к середине, чем по краям.
3. Положите масло для жарки в HotPan, накройте крышкой, поместите на Navigenio, установите регулятор мощности на уровне 6. Включите Audiotherm, установите его на Visiotherm, поверните его, пока не появится символ обжарки.
4. Как только Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна обжарки, установите регулятор мощности на уровне 2, поместите первую партию пончиков в горячее масло.
5. Накройте крышкой и используйте Audiotherm, обжаривайте пончики до тех пор, пока не будет достигнута температурная точка 90 °C.
6. Снимите крышку, переверните пончики, не накрывая крышкой, поджарьте до получения золотисто-коричневого цвета.
7. Извлеките первую партию, обсушите на кухонном полотенце.
8. Обжарьте оставшиеся пончики таким же образом, слегка увеличив температурный режим Navigenio, если потребуется.
9. Обсыпьте слегка охлажденные пончики сахарной пудрой, блюдо готово к подаче.



Сразу из HotPan –
mmmhh!

Попкорн



На 4 персоны:

100 г ядрышек кукурузы
1 ст. л. арахисового масла
1/2 ст. л сахара или соли
на Ваш вкус

Время приготовления:

примерно 5 минут

Время подготовки:

примерно 1 минуты

Калорийность:

около 80 ккал на человека

Продукция АМС:

HotPan Prime 24 см
Navigenio
Audiotherm

1. Смешайте ядра кукурузы, масло и сахар или соль в холодном HotPan, накройте крышкой.
2. Поместите HotPan на Navigenio, установите регулятор мощности на уровне 6. Включите Audiotherm, установите его на Visiotherm, поверните его, пока не появится символ жарки.
3. Как только Audiotherm подаст звуковой сигнал при достижении окна обжарки, выключите Navigenio, удалите Audiotherm.
4. Во время приготовления периодически энергично встряхивайте HotPan, пока все ядрышки кукурузы не лопнут.
5. Как только процесс встряхивания HotPan станет бесшумным, без характерных звуков лопающихся ядрышек, попкорн готов и может быть подан.

Совет. Коко-карамельный попкорн изумительно вкусный. Для его приготовления сначала подготовьте попкорн, как описано выше. Затем возьмите 2 столовые ложки тертого кокоса и перемешайте с 6 столовыми ложками сахара в небольшой емкости, разогретой на сильном огне. Как только сахар начнет таять, уменьшите огонь и, постоянно помешивая, карамелизируйте его. Добавьте полученную массу в еще теплый попкорн, блюдо готово. Наслаждайтесь!



Жареные каштаны



На 4 порции

800 г сладких каштанов

Время жарки:

примерно 25 минут

Время подготовки:

примерно 10 минут

Продукция АМС:

HotPan Prime 28 см

Navigenio

Audiotherm

Калорийность примерно 390 ккал на человека

1. Острым ножом надрежьте закруглённую сторону каштанов. Вырежьте круг из бумаги для запекания, используя крышку 28см.
2. Поставьте HotPan на Navigenio, включите максимальный огонь. Включите Audiotherm, установите его на Visiotherm, поверните его, пока не появится символ жарки.
3. Как только Audiotherm подаст звуковой сигнал по достижению окнажарки, уменьшите огонь положите бумагу и добавьте сладкие каштаны в HotPan. Накройте HotPan крышкой и, используя Audiotherm, жарьте о достижения температурной точки 90 ° C.
4. Снимите крышку, перемешайте каштаны. Закройте крышкой,
- установите регулятор мощности Navigenio в автоматическом режиме «А». Введите 15 минут времени приготовления в Audiotherm, готовьте в овощной зоне.
5. По истечению заданного времени перемешайте каштаны. Накройте HotPan крышкой и используйте Audiotherm, готовьте каштаны еще 10-15 минут в овощной зоне.
6. Дайте каштанам остыть. Блюдо готово к подаче.



Руководство по эксплуатации сковороды HotPan Prime

Перед тем, как вы начнете использовать сковороду HotPan, мы советуем вам внимательно прочитать инструкцию. Сохраните руководство пользователя и передайте его следующему владельцу.

Visiotherm

Visiotherm - ваш личный помощник на кухне. В процессе приготовления пищи незаменимый прибор, который не допускает ошибок. Visiotherm отслеживает температуру внутри сковороды во время процесса приготовления пищи, что позволяет вам контролировать температуру.



Жарка без добавления жира

- Нагрейте пустую и сухую емкость с закрытой крышкой на самом сильном огне.
- Обсушите мясо.
- Через несколько минут красная риска на Visiotherm достигнет окна жарки .
- Снимите крышку и поместите мясо внутрь емкости.
- Уменьшите огонь до минимума.
- Закройте крышку и подождите, пока красная риска не достигнет температурной точки 90 ° C .
- Снимите крышку, переверните мясо, снова закройте крышку.
- Оставьте мясо тушиться на минимальном огне до желаемой прожарки.



Жарки без добавления воды

- Подготовьте и вымойте овощи.
- Поместите влажные овощи в холодную сковороду HotPan Prime.
- Закройте крышкой сковороду, поставьте емкость на сильный огонь.
- Через несколько минут красная риска на Visiotherm достигнет овощного окна .
- Уменьшите огонь до минимума.
- Красная риска продолжит двигаться. Правильная температура - это когда индикатор находится в зеленой зоне между овощным  и окном стоп .
- Когда красная риска дойдет до окна стоп, уменьшите огонь до минимума или полностью выключите подачу тепла.



Жарка во фритюре

- Налейте растительное масло для фритюра в холодную сковороду HotPan Prime и закройте крышку.
- Установите регулятор мощности Navigo на уровень 6.
- Через несколько минут красная риска достигает окна жарки .
- Снимите крышку, установите регулятор мощности на 2.
- Поместите ингредиенты для жарки в сковороду и снова закройте крышку.
- Жарьте, пока красная риска не достигнет температурной точки 90 ° C .
- Снимите крышку, переверните содержимое и продолжайте жарить до золотисто-коричневой корочки.
- Извлеките готовую поджаренную пищу из сковороды. Удалите излишний жир при помощи кухонного полотенца.

Audiotherm

Незаменимый помощник, который облегчает жарку, приготовление пищи и жарку во фритюре.

AMC Audiotherm - идеальный аксессуар для Visiotherm. Audiotherm предоставляет звуковое напоминание для элементов, отображаемых на Visiotherm. В результате процесс приготовления становится легким и веселым, как детская игра!



Подходит ко всем видам плит

Газовая, электрическая или индукционная плита?

Сковорода HotPan - идеальное решение.

- Диаметр плиты и основание сковороды HotPan должны быть одинакового размера. Если диаметр основания сковороды oPan меньше, чем диаметр плиты, то возможен риск неэффективного расхода электроэнергии. При излишнем нагревании сковороды может повредиться съемная ручка.
- То же самое может произойти и с газовыми плитами, поскольку пламя будет выходить за пределы основания сковороды HotPan.



Убедитесь в том, что диаметр плиты или пламени не превышает диаметр HotPan



Получите больше информации о приготовлении пищи на разных видах плит в нашей Кулинарной книге AMC.

Съёмная ручка

Отсоединение и установка ручки.

Первая съёмная ручка AMC - это ручка, по которой невозможно догадаться, что она отсоединяется...

Не придёт и мысли, что ручка съёмная, поскольку замок незаметен. Процесс снятия и установки ручки невероятно простой и лёгкий!

Снятие ручки:

Используя кончики пальцев, поднимите язычок на нижней стороне рукоятки, чтобы разблокировать его ❶, затем отсоедините ручку от металлического держателя ❷.



Установка ручки:

Поместите ручку на металлический держатель ❸ и нажмите на язычок вниз, чтобы зафиксировать ручку на месте ❹.



Легкое хранение в каждой кухне!



Съемная ручка - уход и использование

Съемная ручка AMC - очень ценный элемент, разработанный для прекрасного дополнения нашему ассортименту кастрюль.

Для сохранения внешнего вида, высокой функциональности и во избежание случайного неправильного использования, мы рекомендуем хранить в рекомендуемых отсеках для хранения. Избегайте контакта с острыми предметами. Надлежащий уход и обработка обеспечат длительное эксплуатирование изделия.

Уход и техническое обслуживание

Для удаления остатков полирующей пыли и легких технических примесей перед первым использованием сковороды HotPan следует произвести очистку поверхности.

Простые советы, позволяющие сохранить прекрасный внешний вид вашей сковороды HotPan

- Не оставляйте остатки еды на поверхности сковороды oPan! После использования сковороды немедленно заполните ее водой и очистите поверхность от остатков пищи.
- Очистите с помощью чистящих средств Clean1 Magic Pen или Stone (камнем). Чистящее средство Clean1 также быстро и легко удаляет въевшиеся пятна.
- Никогда не используйте абразивные губки. Чистите все глянцевые поверхности средством Clean1 Magic Sponge. Для очистки сковороды всегда используйте мягкую ткань или губку.

Использование посудомоечной машины!

- Сковорода HotPan подходит для использования в посудомоечной машине. Однако ручная очистка с помощью чистящего средства AMC Clean1 всегда мягче и деликатнее.
- Используйте только обычное бытовое чистящее средство, предназначенное для посудомоечных машин. Данное средство должно подходить для очистки изделий из нержавеющей стали.
- Программа предварительного мытья посуды поможет справиться с сильно загрязненными участками на поверхности изделий из нержавеющей стали.
- Отсоедините от сковороды oPan, разместите сковороду в отсеке для тарелок, ручку поместите в корзину для столовых приборов. Положение должно быть вертикальным, в этом случае вода не будет скапливаться во внутренней полости ручки.



Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации на страницах 52-55 в Кулинарной книге AMC



Лучше питаться.
Лучше жить.

ООО „АТИКА электроник“

125047 Москва
1-я Тверская-Ямская стр 1
офис 4
8 800 550 05 70

info@amc-market.ru
www.amc.info



AMC Russia

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

Премиум Система
Приготовления пищи

www.amc.info