



Besser essen.  
Besser leben.



# AMC Navigenio



Ganz einfach automatisch  
Kochen und Backen

Das Premium  
Kochsystem

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

**AMC Deutschland**

Alfa Metalcraft Corporation  
Handelsgesellschaft mbH  
55408 Bingen  
Deutschland  
T: +49 6721 - 180 01

de@amc.info  
www.amc.info



AMC Deutschland

**AMC Schweiz**

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

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz amc\_schweiz

**AMC Österreich**

Alfa Metalcraft Corporation  
Handelsgesellschaft mbH  
Handelskai 388/Top 222  
1020 Wien/Österreich  
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info  
www.amc.info



AMC Österreich

**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



kochen@amc.info  
www.kochenmitamc.info

AMC Rezept Community

# Liebe AMC Kundin, Lieber AMC Kunde,

Tauchen Sie ein in die bunte Rezeptwelt rund um den Navigenio und machen Sie das AMC Multitalent zum unentbehrlichen Partner in Ihrer Küche

- ✓ Navigenio – alles ganz automatisch: Er ist der Autopilot in Ihrer Küche – per Funkkontakt steuert er mit dem Audiotherm das Garen, Braten und Schnelligaren vollautomatisch. Alles wird auf den Punkt genau gegart und gelingt ohne Probleme. Das ist wirkliche Gelingsicherheit!
- ✓ Navigenio – alles völlig mobil: In der Küche, im Wohnzimmer und auf dem Balkon, Sie brauchen nur einen Stromanschluss dazu!
- ✓ Navigenio – der kleinste Backofen der Welt: Im Handumdrehen eine leckere Kruste auf dem Gratin, eine knusprige Pizza oder ein kleiner Kuchen – das ist richtig lecker und spart viel Zeit und Energie!

Nicht nur beim automatischen Kochen – alles gelingt einfacher, wenn Sie den Audiotherm benutzen. Sie müssen nie mehr beobachten, wann der Zeitpunkt zum Reduzieren der Energie erreicht ist. Der Audiotherm ruft Sie immer dann, wenn etwas zu tun ist.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Geniessen

Ihre AMC

# Automatisches Garen und Braten

Beim automatischen Garen geht alles wie von selbst: Sie befüllen den Topf, stellen ihn auf den Navigenio, wählen „A“ für Automatik, setzen den Audiotherm mit der eingestellten Garzeit auf und warten bis der Audiotherm Sie ruft.

Guten Appetit!



Wie die  
Rezeptauswahl  
einfach wird:



Vitaminreich



Fettarm



Kalorienarm



Ballaststoffreich



Cholesterinarm

# Blumenkohlsalat

## Für 4 Personen

- 750 g Blumenkohl
- 2 Tomaten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 250 g Cocktailtomaten
- 100 g Rucola



 ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit)



- Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und tropfnass in einen Topf 20 cm 2,3 l geben. Navigenio auf Automatik „A“ schalten. 15 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
- Tomaten entkernen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, Knoblauchzehe schälen und beides fein würfeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- Essig und Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Cocktailtomaten halbieren oder vierteln.
- Blumenkohl nach Ablauf der Garzeit lauwarm abkühlen lassen. Dann zusammen mit Tomaten zur Vinaigrette geben

und mischen. Salat einige Minuten ziehen lassen. Rucola putzen, etwas klein zupfen und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

**Garzeit:** ca. 15 Minuten  
ca. 150 kcal pro Person

**Tipp:** Salat als kleine leichte Mahlzeit für 2 Personen servieren. Zur Abwechslung Blumenkohl durch Romanesco oder Kohlrabi ersetzen.



# Lauch-Schinkenröllchen mit Käsesauce

 ca. 40 Minuten



## Für 4 Personen

4 Stangen Lauch

20 g Butter

20 g Mehl

350 ml Milch

100 g Kräuter-Schmelzkäse

Salz, Pfeffer

Instant-Gemüsebrühe

nach Belieben trockener Weißwein

4 Scheiben (à ca. 50 g)

gekochter Schinken

- Lauch putzen, in Stücke von etwa 20 cm schneiden und tropfnass in einen Topf 24 cm 3,5 l geben. Navigenio auf Automatik „A“ schalten. 15 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
- Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald sie anfängt zu schäumen, Mehliterrühren und anschwitzen. Nach und nach Milch einrühren.
- Sauce ca. 3 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Schmelzkäse in der Sauce schmelzen, mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und nach Belieben mit einem Schuss Weißwein abschmecken.
- Lauch nach Ende der Garzeit abtropfen lassen, Kochsud zur Sauce geben. Lauch auf Schinkenscheiben verteilen, einrollen, in den Topf 24 cm 3,5 l geben und Käsesauce darüber gießen.
- Topf auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Navigenio überkopf auflegen und Lauch mit großer Stufe ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren.

**Garzeit:** ca. 15 Minuten + 10 Minuten gratinieren  
ca. 305 kcal pro Person

# Kartoffelgulasch



 ca. 35 Minuten



## Für 2 Personen

700 g junge, festkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 EL edelsüßes Paprikapulver

gemahlener Kümmel

Salz

125 ml Gemüsebrühe

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

2 Zweige Majoran

2 TL geriebene Bio-Zitronenschale

- Ungeschälte Kartoffeln gründlich waschen, bürsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides mit Olivenöl mischen.
- Eurasia 24 cm auf den Navigenio stellen und auf Automatik „A“ schalten. Audiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
- Sobald die Automatik signalisiert, dass das Bratfenster erreicht ist, auf Stufe 2 schalten. Kartoffelmischung unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten anbraten.
- Mit Paprika, Kümmel und Salz würzen und Gemüsebrühe zugeben. Navigenio wieder auf Automatik „A“ schalten. 15 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
- Paprikaschoten putzen und klein würfeln. Majoranblätter abzupfen und fein hacken. Paprikawürfel, Zitronenschale und Majoran zu den Kartoffeln geben.
- 10 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, nochmals aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
- Kartoffelgulasch nach Ablauf der Garzeit pikant abschmecken.

ca. 25 Minuten

ca. 350 kcal pro Person

# Szegediner Gulasch

## Für 6 Personen

500 g Zwiebeln	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	500 g rohes Sauerkraut
200 g mehligkochende Kartoffeln	200 ml kältige Fleischbrühe
1 kg Schweinegulasch	1 TL gemahlener Kümmel
1 EL rosenscharfes Paprikapulver	2 EL Tomatenmark
1 EL edelsüßes Paprikapulver	

 ca. 75 Minuten



- Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Kartoffeln schälen und fein raspeln. Eurasia 28 cm auf den Navigenio stellen und auf Automatik „A“ schalten. Audiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
- Sobald die Automatik signalisiert, dass das Bratfenster erreicht ist, auf Stufe 3 schalten. Gulasch portionsweise anbraten. Mit der letzten Portion auch Zwiebeln und Knoblauch mitanbraten.
- Paprikapulver zugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Restliche Zutaten sowie Kartoffelraspel zufügen und alles gut verrühren.
- Navigenio wieder auf Automatik „A“ schalten. 60 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint. Gulasch nach Ablauf der Garzeit pikant abschmecken.

**Garzeit:** ca. 60 Minuten  
ca. 335 kcal pro Person

# Gebratene Garnelen



 ca. 20 Minuten



## Für 4 Personen

1 rote Chilischote  
 1 Knoblauchzehe  
 1 kleines Stück Ingwer  
 1 Vanilleschote  
 2 EL Olivenöl  
 400 g rohe geschälte Garnelen  
 2 cl trockener Sherry  
 30 g kalte Butter  
 Salz, Pfeffer

- Chilischote entkernen, Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Ingwer schälen und reiben. Vanillemark auskratzen, alles mit Olivenöl verrühren.
- Von den Garnelen falls nötig den dunklen Darmfaden entfernen. Garnelen mit dem Gewürzöl mischen.
- Arondo Griddle 28 cm auf den Navigenio stellen und auf Automatik „A“ schalten. Audiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
- Sobald die Automatik signalisiert, dass das Bratfenster erreicht ist, Garnelen rundherum anbraten, bis sie sich rot verfärben. Garnelen herausnehmen, auf Stufe 4 schalten und Bratensatz mit Sherry ablöschen. Kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Garnelen kurz in der Sauce schwenken und sofort servieren.

**Garzeit:** ca. 4 Minuten  
 ca. 215 kcal pro Person

# Lachsfilet auf Orangen- Fenchelgemüse



 ca. 25 Minuten



## Für 4 Personen

750 g Fenchel  
1 Zwiebel  
4 Stücke (à 150 g ) Lachsfilet  
2 Orangen  
Salz, Pfeffer  
2 EL Anislikör  
20 g Butter  
Cayennepfeffer

- Fenchel putzen, zartes Grün zurückbehalten und Gemüse in Streifen schneiden. Fenchel tropfnass in einen Bräter 28 cm geben.
- Zwiebel schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und über dem Fenchel verteilen. Lachstücke darauf setzen. Deckel auflegen, auf Automatik „A“ schalten. 15 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
- In der Zwischenzeit Orangen filetieren, dazu Schale mitsamt weißer Haut abschälen. Orangenfilets mit einem scharfen Messer aus den Zwischenhäutchen lösen und dabei anfallenden Saft auffangen.
- Nach Ablauf der Garzeit Fisch herausnehmen und warm halten. Fenchelgrün hacken, zusammen mit Likör, Butter, Orangenfilets und -saft unter das Gemüse heben. Mit den Gewürzen abschmecken.

**Garzeit:** ca. 15 Minuten  
ca. 425 kcal pro Person



# Automatisches Schnellgaren mit dem Secuquick softline

Genau wie beim automatischen Garen macht der Navigenio beim Schnellgaren mit dem Secuquick softline praktisch die ganze Arbeit für Sie. Das Beste daran ist, dass aufwendig zu kochende Gerichte wie Nudelauflauf oder Risotto besonders einfach und schnell gehen. Tiefgekühltes Gemüse wird schonend in nur wenigen Minuten im automatischen Soft Schnellgarprogramm aufgetaut und gegart.

Speisen, die eine lange Garzeit haben, wie zum Beispiel ein Gulasch oder eine Bohnensuppe werden im automatischen Turbo-Schnellgarprogramm in weniger als 50 % der herkömmlichen Garzeit zart und weich.



# Serbische Bohnensuppe



 ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)



## Für 6 Personen

375 g getrocknete weiße Bohnen

250 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Möhren

1 Stange Lauch

4 Stangen Staudensellerie

300 g geräucherte Speckwürfel

1,5 l Fleischbrühe

1 Lorbeerblatt

50 g Tomatenmark

100 ml trockener Rotwein

scharfe Paprikapaste (Ajvar)

1 EL edelsüßes Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer

- Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
- Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen und fein würfeln. Lauch und Staudensellerie putzen, Lauch längs halbieren und beides in dünne Scheiben schneiden.
- Einen Topf 24 cm 6,5 l auf den Navigenio stellen und auf Automatik „A“ schalten. Audiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
- Sobald die Automatik signalisiert, dass das Bratfenster erreicht ist, auf Stufe 3 schalten und Speckwürfel portionsweise anbraten. Nach und nach Zwiebel-, Knoblauch und Gemüsewürfel zugeben und mitanbraten.
- Abgetropfte Bohnen zugeben, mit Fleischbrühe auffüllen und Lorbeerblatt zufügen. Secuquick softline 24 cm aufsetzen und verschließen.
- Navigenio wieder auf Automatik „A“ schalten. 20 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, aufsetzen und drehen bis das Turbo-Symbol erscheint.
- Nach Ablauf der Garzeit, Secuquick drucklos machen und abnehmen Lorbeerblatt entfernen, Tomatenmark und Rotwein in die Bohnensuppe einrühren.
- Nochmals aufkochen lassen und mit Paprikapaste sowie Gewürzen pikant abschmecken.

**Garzeit:** ca. 20 Minuten  
ca. 425 kcal pro Person



Automatisches Schnellgaren mit dem Secuquick softline

# Lammcurry

 ca. 40 Minuten



## Für 4 Personen

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 rote Chilischoten  
800 g Lammgulasch  
2 TL Garam Masala  
Salz, Pfeffer  
200 ml Fleischbrühe  
250 g tiefgekühlter Blattspinat  
100 g Joghurt  
2 TL Speisestärke  
50 g Rosinen  
Zitronensaft  
50 g Erdnüsse

- Zwiebeln und Knoblauch schälen, Chilischoten entkernen und alles fein würfeln. Einen Topf 24 cm 5,0 l auf den Navigenio stellen und auf Automatik „A“ schalten. Audiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
- Sobald die Automatik signalisiert, dass das Bratfenster erreicht ist, auf Stufe 3 schalten und das Lammfleisch portionsweise anbraten.
- Mit der letzten Portion Zwiebeln und Knoblauch mitanbraten. Garam Masala zufügen, salzen und pfeffern. Zunächst Hälfte der Chiliwürfel zufügen, mit Brühe aufgießen und gefrorenen Spinat über dem Fleisch verteilen.
- Secuquick softline 24 cm aufsetzen und verschließen. Navigenio wieder auf Automatik „A“ schalten. 25 Minuten Garzeit in den Audiotherm eingeben, aufsetzen und drehen bis das Turbo-Symbol erscheint.
- Nach Ablauf der Garzeit Secuquick drucklos machen und abnehmen. Joghurt mit Speisestärke verrühren, unterrühren und noch einmal aufkochen lassen.
- Rosinen zugeben und mit restlichen Chiliwürfeln, Salz, Pfeffer und Zitronensaft scharf abschmecken. Erdnüsse hacken und zum Servieren über das Curry streuen.

**Garzeit:** ca. 20 Minuten  
ca. 435 kcal pro Stück

**Tipp für Ihren Einkauf:** Garam Masala ist eine Gewürzmischung aus der indischen Küche. Sie enthält z.B. Kardamom, Zimt, Kreuzkümmel, Gewürznelken und schwarzen Pfeffer. Sollten Sie die fertige Mischung nicht bekommen, können Sie eine Messerspitze gemahlene Gewürznelken, sowie von den anderen gemahlene Gewürzen jeweils einen halben Teelöffel nehmen.



# Kartoffelgratin

 ca. 25 Minuten



## Für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Sahne  
100 ml kräftige Gemüsebrühe  
Pfeffer  
Muskatnuss  
edelsüßes Paprikapulver  
50 g geriebener Käse

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Sahne, Gemüsebrühe und Knoblauch in einem Topf 24 cm 3,5 l verrühren. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver würzen.
- Kartoffelscheiben zugeben und nicht mehr umrühren. Secuquick softline 24 cm aufsetzen und verschließen. Navigenio auf Automatik „A“ schalten. 5 Minuten Garzeit am Audiotherm einstellen, aufsetzen und drehen bis das Soft-Symbol erscheint.
- Nach Ablauf der Garzeit Secuquick drucklos machen und abnehmen. Käse über den Kartoffeln verteilen und Topf auf feuerfeste Unterlage stellen. Navigenio überkopf bei großer Stufe auflegen und ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren.

**Garzeit:** ca. 5 Minuten + 10 Minuten gratinieren  
ca. 335 kcal pro Person

**Tipp Küchenpraxis:** Besonders pikant wird der Gratin, wenn Sie ein Viertel der Kartoffeln durch Lauchringe ersetzen. Da der Gratin dann mehr Volumen hat, sollten Sie es im Topf 24 cm 5,0 l zubereiten.

# Rosmarinrisotto

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne
250 g Risottoreis	50 g geriebener Parmesan
500 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
100 ml trockener Weißwein	

 ca. 20 Minuten



- Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Zusammen mit Risottoreis, Brühe und Weißwein in einem Topf 20 cm 3,0 l mischen.
- Secuquick softline 20 cm aufsetzen und verschließen. Navigenio auf Automatik „A“ schalten. 7 Minuten Garzeit am Audiotherm einstellen, aufsetzen und drehen bis das Soft-Symbol erscheint.
- Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Nach Ablauf der Garzeit Secuquick drucklos machen und abnehmen. Sahne, Rosmarin und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Garzeit:** ca. 7 Minuten  
ca. 395 kcal pro Person

**Tipp:** Dieses Rezept können Sie gut als Grundrezept für Risotto mit Secuquick softline und Navigenio verwenden. Für ein cremiges Risotto benötigt man ca. 2,5 mal soviel Flüssigkeit wie Reis. Würzen Sie das Risotto statt mit Rosmarin mit Safran oder geben Sie eine Handvoll getrocknete und fein gehackte Steinpilze dazu. Nach Belieben können Sie dem Risotto auch etwa 150 g tiefgekühltes Gemüse zufügen.





# Nudelauflauf



 ca. 25 Minuten



## Für 4 Personen

450 ml Gemüsebrühe  
250 g Spiralnudeln (Fusilli)  
200 g gekochter Schinken  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
50 g geriebener Käse  
edelsüßes Paprikapulver

- Gemüsebrühe und Nudeln in einem Topf 20 cm 3,0 l mischen. Secuquick softline 20 cm aufsetzen und verschließen. Navigenio auf Automatik „A“ schalten. 5 Minuten Garzeit am Audiotherm einstellen, aufsetzen und drehen bis das Soft-Symbol erscheint.
- Schinken klein würfeln, nach Ablauf der Garzeit Secuquick drucklos machen und abnehmen. Sahne und Schinken unterrühren und würzen.
- Käse darüber verteilen, etwas Paprikapulver darüber stäuben und Topf auf feuerfeste Unterlage stellen. Navigenio überkopf bei großer Stufe auflegen und ca. 8 Minuten goldbraun gratinieren.

**Garzeit:** ca. 5 Minuten + 8 Minuten gratinieren  
ca. 500 kcal pro Person

**Tipp:** Dieses Rezept können Sie gut als Grundrezept für Nudelgerichte mit Secuquick softline und Navigenio verwenden. Nehmen Sie einfach doppelt soviel Flüssigkeit wie Nudeln. Die Garzeit beträgt etwa die Hälfte der auf der Packung angegebenen Zeit.

Für eine Rezeptvariante fügen Sie tiefgekühltes Gemüse (z. B. 200 g Erbsen oder Spinat) zu. Das Gemüse kann gefroren direkt mit den anderen Zutaten gemischt werden. Wenn es leichter sein soll, nehmen Sie statt der Sahne eine Dose (400 g) gehackte Tomaten. Oder mischen Sie einfach statt Schinken ca. 400 g klein gewürfeltes frisches Lachsfilet vor dem Gartinieren unter die Nudeln.

# Braten und Grillen

Mit Griddle oder Pfanne wird der Navigenio zum perfekten Grill für Ihre Terrasse oder Ihren Balkon. Grillspaß wird damit nicht nur viel gesünder – Steaks, Würstchen, Fisch oder Grillgemüse sind auch viel schneller servierbereit, Ihnen und Ihren Nachbarn bleibt lästiger Grillgeruch erspart und alles schmeckt lecker!

**Tipp:** Besonders einfach und sicher gelingt's mit dem Audiotherm.

# Cevapcici

## Für 4 Personen

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Stängel glatte Petersilie
- 2 Stängel Pfefferminze
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver



 ca. 30 Minuten



- Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln. Petersilien- und Pfefferminzblätter abzupfen und fein hacken. Alles mit Hackfleisch, Ei, Mehl, Olivenöl, Senf und Tomatenmark verkneten und kräftig würzen.
- Ca. 8 cm lange und etwa 2 cm dicke Röllchen formen. Arondo Griddle 28 cm auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen.
- Hackfleischröllchen auf Stufe 3 rundherum anbraten. Deckel auflegen und Navigenio ausschalten. Cevapcici noch etwa 3 Minuten gar ziehen lassen.

**Garzeit:** ca. 8 Minuten  
ca. 345 kcal pro Person



# Grillwurst

 ca. 10 Minuten



## Für 4 Stück

4 gebrühte Grillwürstchen

- Topf 24 cm 3,5 l auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Grillwürstchen auf einer Seite einschneiden
- Würstchen mit eingeschnittener Seite nach oben in den Topf legen, Topf in den umgedrehten Deckel stellen und Navigenio überkopf auflegen.
- Würstchen mit grosser Stufe ca. 4 Minuten braten. Navigenio ausschalten und Würstchen je nach Dicke noch 1-2 Minuten ruhen lassen.

**Bratzeit:** ca. 4 Minuten

**Tipp:** Rohe Grillwürstchen benötigen je nach Dicke eine Bratzeit von ca. 7 Minuten.



# Gebratene Hähnchenschenkel

 ca. 35 Minuten



## Für 4 Personen

- 1 TL getrockneter Thymian
- 2 EL Öl
- 2 EL flüssiger Honig oder Ahornsirup
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 4 Hähnchenschenkel



- Thymian mit Öl, Honig oder Ahornsirup, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Einen Topf 24 cm 3,5 l auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen.
- Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben einlegen und mit der Gewürzpaste bestreichen. Deckel auflegen und zunächst braten bis der Wendepunkt bei 90°C erreicht ist.
- Deckel abnehmen, Topf in umgedrehten Deckel stellen und Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen.
- Hähnchenschenkel ca. 30 Minuten gold-braun braten. Zwischendurch mit entstandenem Bratensaft beschöpfen.

**Garzeit:** ca. 30 Minuten  
ca. 415 kcal pro Person

# Zwiebelsteaks

## Für 4 Personen

250 g Zwiebeln  
 100 ml Fleischbrühe  
 2 EL scharfer Senf  
 2 EL Aprikosenkonfitüre  
 4 Hüftsteaks (à ca. 150 g)  
 Salz, Pfeffer



 ca. 25 Minuten



- Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Brühe, Senf und Aprikosenkonfitüre miteinander verrühren.
- Arondo Griddle 28 cm auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Steaks auf Stufe 3 von beiden Seiten jeweils 3 Minuten anbraten, herausnehmen und in Alufolie wickeln.
- Zwiebeln in den Arondo geben und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten hellbraun anbraten. Angerührte Senfsauce dazugeben, alles gut verrühren und würzen.
- Navigenio ausschalten, Steaks ebenfalls würzen und zur Zwiebelsauce geben. Deckel auflegen und Steaks je nach gewünschtem Gargrad ca. 10 Minuten ziehen lassen.

**Garzeit:** ca. 16 Minuten  
 ca. 225 kcal pro Person



# Mariniertes Gemüse



 ca. 20 Minuten



## Für 4 Personen

1 Aubergine  
1 Zucchini  
1 rote Paprikaschote  
1 gelbe Paprikaschote  
2 Knoblauchzehen  
3 Zweige Rosmarin  
3 Zweige Thymian  
8 EL Olivenöl  
Pfeffer, Salz

- Aubergine und Zucchini putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten ebenfalls putzen, in mundgerechte flache Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Kräuterblätter abzupfen, fein hacken und mit Olivenöl und Knoblauch in einer Schüssel verrühren. Gemüse unterheben und mit Pfeffer würzen.
- Arondo Griddle 28 cm auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Gemüsestücke nacheinander auf Stufe 3 anbraten, herausnehmen, leicht salzen und lauwarm servieren.

**Garzeit:** ca. 10 Minuten  
ca. 240 kcal pro Person



# Gefülltes Schweinefilet

 ca. 40 Minuten



## Für 4 Personen

- 1 Bio-Orange
- 1 Schweinefilet (ca. 600 g)
- 1 Eiweiß
- 1 EL Paniermehl
- 1 TL Kardamom
- Salz, Pfeffer
- 10 Scheiben Speck
- 100 ml Fleischbrühe
- 100 ml Sahne
- nach Belieben Saucenbinder
- 2 EL Marsala oder Sherry medium

- Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Filetspitze (ca. 120 g) abschneiden, in grobe Würfel schneiden und in der Küchenmaschine fein hacken. Eiweiß zugeben und zusammen zu einer Farce verarbeiten.
- Mit Paniermehl, Kardamom und Orangenschale vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schweinefilet der Länge nach einschneiden, aufklappen und etwas flachklopfen. Speckscheiben leicht überlappend auf der Arbeitsfläche ausbreiten, Filet darauf legen, Füllung auf dem Filet verteilen und zusammenklappen.
- Gefülltes Filet mit Speck einwickeln und Enden mit Zahnstochern feststecken. **Hot Pan 28 cm** auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen.
- Filet auf Stufe 3 rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Brühe und Orangensaft ablöschen. Deckel auflegen und ca. 15 Minuten garen.
- Filet herausnehmen und warm halten. Sahne zur Sauce geben, einige Minuten einkochen lassen und nach Belieben leicht binden. Mit Marsala oder Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken und Fleisch in Scheiben schneiden.

**Garzeit:** ca. 15 Minuten  
ca. 340 kcal pro Person

**Tipp:** Kardamom ist in der asiatischen und arabischen Küche weit verbreitet. In der europäischen Küche findet es vor allem Verwendung in der Weihnachtsbäckerei sowie in der Herstellung von Wurstwaren und Likören.

# Marinierte Hähnchenbrust

## Für 4 Personen

1 Bio-Orange	1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe	4 Hähnchenbrüste
3 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
2 EL Sojasauce	

 ca. 30 Minuten (ohne Marinierzeit)



- Orange heiß abwaschen, Hälfte Schale abreiben und Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Orangenschale und -saft und Knoblauch mit Öl, Sojasauce und Pfefferkörnern mischen.
- Hähnchenbrüste mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Kühlschrank etwa 12 Stunden marinieren.
- Arondo Griddle 28 cm auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Marinade leicht abstreifen und Fleisch auf Stufe 2 von beiden Seiten anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und restliche Marinade zugeben, Deckel auflegen und auf dem ausgeschalteten Navigenio noch etwa 10 Minuten gar ziehen lassen

**Garzeit:** ca. 15 Minuten  
ca. 255 kcal pro Person

# Kaiserschmarren

## Für 2 Personen

3 Eier	1 Schuss Mineralwasser
1 Prise Salz	1 TL Bratbutter oder Margarine
1 Becher Sauerrahm (200 g)	1 Handvoll Rosinen nach Belieben
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Zucker
1 Becher Mehl	Staubzucker zum Bestäuben

 ca. 10 Minuten



- Eier, Salz, Sauerrahm, Vanillezucker und Mehl möglichst kurz miteinander verrühren. Dafür Mehl mit leerem, ausgewaschenem und abgetrocknetem Rahmbecher abmessen.
- Arondo Griddle 28 cm auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Mineralwasser unter den Teig rühren. Bratbutter oder Margarine in Arondo Griddle geben. Navigenio auf Stufe 4 reduzieren, Teig hineingeben und Arondo leicht schwenken.
- Nach Belieben Rosinen darüber verteilen und Deckel auflegen. Wenn der rote Zeiger des Visiotherms das Bratfenster wieder erreicht hat, Navigenio ausschalten, Kaiserschmarren vierteln und wenden (ist der Teig zu diesem Zeitpunkt noch zu wenig gebacken, mit aufgelegtem Deckel noch einen Moment lang warten).
- Deckel wieder auflegen und zweite Seite fertigbraten, bis wiederum das Bratfenster erreicht ist. Schmarren mit Zucker bestreuen, in kleine Stücke reißen und durch hin und her wenden karamellisieren.
- Kaiserschmarren zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**Garzeit:** ca. 5 Minuten  
ca. 505 kcal pro Person

**Tipp:** Wenn Sie die Eier trennen und das steif geschlagene Eiweiss zum Schluss unter den Teig heben, wird der Schmarren lockerer.



# Garen

Mit dem Navigenio können Sie im Garten, auf dem Balkon oder auf dem Wohnzimmerisch kochen oder Speisen heiß halten. Der mobile Navigenio begleitet Sie überall hin, das Einzige was Sie dazu brauchen, ist ein Stromanschluss.

**Tipp:** Besonders einfach und sicher gelingt's mit dem Audiotherm.



# Chili con Carne



 ca. 60 Minuten



## Für 12 Personen

300 g Zwiebeln  
 3 Knoblauchzehen  
 3 Möhren  
 3 Stangen Staudensellerie  
 3 rote Chilischoten  
 1 Dose (ca. 800 g) Kidneybohnen  
 800 g gemischtes Hackfleisch  
 3 EL edelsüßes Paprikapulver  
 1 l kräftige Fleischbrühe  
 1 Dose (ca. 800g) gehackte Tomaten  
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
 Salz, Pfeffer  
 1 Dose (ca. 150 g) Mais  
 75 g Tomatenmark  
 150 g Crème fraîche

- Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, Staudensellerie putzen und alles fein würfeln. Chilischoten entkernen und sehr fein würfeln. Bohnen auf Sieb abtropfen lassen, kurz mit warmem Wasser abspülen.
- Topf 24 cm 6,5 l auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Hackfleisch portionsweise auf Stufe 3 krümelig anbraten. Nach und nach Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie Gemüsewürfel zugeben und mitanbraten.
- Zunächst Hälfte Chiliwürfel und restliche Zutaten bis einschließlich der gehackten Tomaten zugeben. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
- Auf Stufe 6 bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf Stufe 2 ca. 40 Minuten garen. Mais, Tomatenmark und Crème fraîche unterrühren. Mit restlichen Chiliwürfeln sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

**Garzeit:** ca. 40 Minuten  
 ca. 260 kcal pro Person

**Tipp:** Kreuzkümmel und Kümmel stammen zwar aus der gleichen Familie, sind geschmacklich aber vollkommen unterschiedlich. Kreuzkümmel ist für die asiatische und südamerikanische Küche unverzichtbar. Gerade für Chili con Carne sind im Supermarkt aber auch fertige Gewürzmischungen erhältlich.



# Entenbruststreifen in pikanter Orangensauce



 ca. 30 Minuten



## Für 4 Personen

100 g Lauch  
3 Möhren  
2 cm Ingwer  
1 rote Chilischote  
600 g Entenbrust ohne Haut  
1 Glas (350 g) Mungobohnen-Sprossen  
100 g Cashewkerne  
Salz, Pfeffer  
300 ml Orangensaft  
3 EL Sojasauce  
3 EL Austernsauce  
150 g kleine blanchierte Brokkoliröschen

- Lauch putzen und in Ringe schneiden. Möhren schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein reiben, Chilischote entkernen und fein würfeln.
- Entenbrust in Streifen schneiden und Mungobohnen-Sprossen abtropfen lassen. Wok auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Cashewkerne in den Wok geben, auf Stufe 3 reduzieren, unter Rühren rundherum hellbraun rösten und aus dem Wok nehmen.
- Entenbrust portionsweise anbraten. Fleisch herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten. Möhrenscheiben ebenfalls anbraten und mit Orangensaft ablöschen, Soja- und Austernsauce sowie Chili und Ingwer zugeben. Alles offen etwa 5 Minuten dicklich einkochen lassen.
- Lauch, Mungobohnensprossen, Brokkoliröschen und Entenbrust zugeben, auf Stufe 6 bis zum Gemüsefenster aufheizen. Navigenio ausschalten und noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.
- Abschmecken und mit Cashewkernen bestreut sofort servieren.

**Garzeit:** ca. 7 Minuten  
ca. 450 kcal pro Person

# Paella



 ca. 50 Minuten



## Für 4 Personen

2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 gelbe Paprikaschote  
4 Tomaten  
2 Hähnchenschenkel  
Salz, Pfeffer  
edelsüßes Paprikapulver  
8 ungeschälte rohe Garnelen  
200 g Paella- oder Risottoreis  
600 ml Geflügelbrühe  
1 Briefchen Safran  
150 g tiefgekühlte Erbsen  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprikaschote putzen und in Würfel schneiden.
- Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und achteln. Hähnchenschenkel am Gelenk in Ober- und Unterschenkel teilen.
- Pfanne 28 cm auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Zunächst Hähnchenteile auf Stufe 2 rundherum anbraten, wieder herausnehmen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Garnelen ebenfalls anbraten und wieder herausnehmen.
- Danach Zwiebeln, Knoblauch und Reis anschwitzen und mit Geflügelbrühe auffüllen. Safran einrühren und Erbsen sowie Paprikawürfel zugeben. Hähnchenteile auf der Paella verteilen.
- Auf Stufe 6 bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf Stufe 2 ca. 20 Minuten garen. Paella mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft würzen. Garnelen und Tomaten zur Paella geben, mit aufgelegtem Deckel auf ausgeschaltetem Navigenio noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

**Garzeit:** ca. 25 Minuten  
ca. 455 kcal pro Person

# Crevetten in scharfer Kokossauce

## Für 4 Personen

400 g geschälte rohe Crevetten	200 ml Kokosmilch
400 g gemischtes Gemüse (z.B. 1 Möhre, 2 Stangen Staudensellerie, 1 kleine Zucchini)	Sambal oelek Sojasauce
1 kleine Stange Lauch	3 Stängel Koriander oder glatte Petersilie

 ca. 30 Minuten



- Falls notwendig Crevetten am Rücken aufschneiden und schwarzen Darmfaden entfernen. Gemüse und Lauch putzen, in kleine Würfel bzw. feine Ringe schneiden.
- Eurasia 28 cm auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Gemüswürfel und Lauchringe auf Stufe 2 unter Rühren anbraten.
- Crevetten ebenfalls zugeben und kurz mitanbraten. Mit Kokosnussmilch aufgießen, Deckel auflegen und ca. 8 Minuten garen.
- Mit Sambal oelek und Sojasauce scharf abschmecken. Korianderblätter abzupfen, hacken und darüber streuen.

**Garzeit:** ca. 8 Minuten  
ca. 135 kcal pro Person

# Schweinefleisch süß-sauer

## Für 4 Personen

1 Dose (ca. 200 g) Ananas	150 g Champignons
600 g Schweineschnitzel	2 TL Speisestärke
1 kleine Stange Lauch	2 EL Obstessig
2 Möhren	4 EL Sojasauce
1 kleines Stück Ingwer	2 EL Ketchup
1 rote Paprikaschote	2 EL Aprikosenkonfitüre
1 gelbe Paprikaschote	Sambal oelek

 ca. 45 Minuten



- Ananas abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und Ananas in kleine Stücke schneiden. Schnitzel in feine Streifen schneiden. Lauch putzen und Möhren schälen, beides in sehr feine Scheiben schneiden.
- Ingwer schälen und fein reiben. Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Champignons mit Pinsel oder Tuch säubern und blättrig schneiden.
- Wok auf den Navigenio stellen und auf Automatik „A“ schalten. Audiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint. Sobald die Automatik signalisiert, dass das Bratfenster erreicht ist, auf Stufe 2 schalten. Fleisch portionsweise anbraten und aus dem Wok nehmen.
- Nach und nach Möhren, Paprika, Lauch und Champignons zugeben und mitanbraten. Ingwer zufügen und unter Rühren alles etwa 5 Minuten braten.
- Fleisch und Ananasstücke zugeben. Speisestärke mit 50 ml Ananassaft verrühren und unterrühren. Essig, Sojasauce, Ketchup und Aprikosenkonfitüre zugeben. Wieder auf Automatik „A“ schalten und 10 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben. Aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
- Nach Ablauf der Garzeit pikant abschmecken.

**Garzeit:** ca. 15 Minuten  
ca. 255 kcal pro Person

**Tipp für Ihren Einkauf:** Sambal Oelek ist eine sehr scharfe Gewürzpaste aus Chili, Essig und Salz. Sie ist im gut sortierten Supermarkt im Asia-Bereich erhältlich.





# Gratinieren und Backen

Mit dem Navigenio ist Backen und Gratinieren besonders leicht, schnell und Energie sparend.

Als Faustregel gilt:

- ✓ kleine Stufe für alles benutzen, was noch durchgegart werden muss und deshalb nicht zu schnell zu braun werden darf: z. B. Kuchen, Brot und Brathähnchenteile. Außerdem reicht die kleine Stufe oftmals aus, wenn der Navigenio bereits heiß ist: z. B. Tomaten-Crostini und gefüllte Champignons.
- ✓ große Stufe für alles benutzen, was schnell braun und knusprig werden soll, wie z. B. Nudel- und Kartoffelgratin oder Pizza. Brathähnchenteile bekommen mit der großen Stufe, nachdem Sie auf kleiner Stufe bereits durchgegart sind, eine gold-braune Haut.

**Tipp:** Auch beim Gratinieren und Backen geht's einfach und auf die Minute genau mit dem Audiotherm:

- Navigenio überkopf auf den Topf setzen.
- Grosse oder kleine Stufe einschalten.
- Solange es abwechselnd rot und blau blinkt, Gratinier- oder Backzeit im Audiotherm eingeben – Navigenio schaltet automatisch ab, sobald die Zeit abgelaufen ist.

# Gefüllte Champignons



 ca. 45 Minuten



## Für 12 Stück

12 große Champignons  
 150 g Chorizo (spanische  
 Paprikasalami)  
 40 g schwarze entsteinte Oliven  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g geriebener Käse (z.B.  
 Manchego)  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, Pfeffer

- Champignons mit Pinsel oder Tuch säubern. Stiele abtrennen und fein hacken. Haut der Chorizo entfernen und Wurst fein würfeln.
- Oliven ebenso fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Alles mit Käse und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Champignons damit füllen.
- Mit Hilfe eines Deckels 24 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden. Einen Topf 24 cm 3,5 l auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen.
- Backpapier hineinlegen, Hälfte der gefüllten Champignons in den Topf geben, auf einen feuerfesten Untersatz stellen und Navigenio überkopf auflegen. Mit kleiner Stufe ca. 8 Minuten gratinieren.
- Topf wieder auf Stufe 6 auf den Navigenio stellen, gebackene Champignons herausnehmen. Restliche Champignons in den Topf geben, nach ca. 1 Minute Navigenio wiederum überkopf bei kleiner Stufe auflegen und die Champignons ebenfalls etwa 8 Minuten gratinieren.

**Backzeit:** ca. 16 Minuten  
 ca. 170 kcal pro Stück



# Tomaten-Crostini

 ca. 30 Minuten



## Für 12 Stück

4 Tomaten  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Stängel Basilikum  
2 EL Tomatenmark  
30 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer  
12 kleine Scheiben Weißbrot  
2 EL Olivenöl

- Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Basilikumblätter abzupfen und fein hacken.
- Alles mit Tomatenmark und Parmesan mischen und würzen. Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln.
- Mit Hilfe des Deckels 24 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden. Einen Topf 24 cm 3,5 l auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Backpapier hineinlegen und 6 Brotscheiben daraufsetzen.
- Auf Stufe 3 reduzieren und Brot hellbraun rösten. Wenden und Hälfte der Tomatenmischung darauf verteilen. Topf auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Navigenio überkopf auflegen und mit kleiner Stufe ca. 5 Minuten backen.
- Erste Crostini herausnehmen. Topf wieder bei Stufe 3 auf den Navigenio stellen und restliche Brotscheiben wie beschrieben fertig rösten, belegen und mit aufgelegtem Navigenio mit kleiner Stufe fertig backen.

**Backzeit:** ca. 10 Minuten  
ca. 110 kcal pro Stück

# Pizza

## Für 4 Stück

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	150 g Champignons
1 Dose (400g) gehackte Tomaten	150 g gekochter Schinken
2 EL Tomatenmark	500 g Pizzateig (Kühlregal)
2 Zweige Oregano	150 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer	



 ca. 45 Minuten



- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln in einen kleinen Topf geben. Deckel aufsetzen und auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Deckel wieder abnehmen und Tomaten sowie Tomatenmark zugeben.
- Auf niedriger Stufe sämig einkochen lassen. Oreganoblätter abzupfen, fein hacken und dazu geben. Sauce mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken und abkühlen lassen.
- Champignons mit Pinsel oder Tuch säubern und in dünne Scheiben schneiden. Schinken fein würfeln. Pizzateig in vier Portionen teilen und zu Kreisen von ca. 22 cm ausrollen.
- Einen Topf 24 cm 2,5 l auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Ersten Pizzaboden einlegen, mit 1/4 Sauce bestreichen. Ebenso je 1/4 Schinken, Champignons sowie Käse darüber verteilen. Topf auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Navigenio überkopf auflegen.
- Auf große Stufe schalten und Pizza ca. 2 Minuten backen. Pizza mit Pfannenwender entnehmen.
- Topf wieder bei Stufe 6 auf den Navigenio stellen, zweiten Boden einlegen und belegen. Pizza etwa 3 Minuten backen.
- Mit restlichen Pizzaböden und Zutaten ebenso verfahren.

**Backzeit für 1 Pizza:** 2–3 Minuten  
ca. 557 kcal pro Stück

**Tipp:** Mit dem Rezept für die super schnelle 3-Minuten-Pizza kann sich jeder direkt am Tisch seine Lieblingspizza zubereiten. Noch schneller geht es mit einer fertigen Tomatensauce. Achten Sie darauf, dass die Sauce schön sämig ist. Ist die Sauce zu dünn, einfach einmal aufkochen und mit etwas angerührter Speisestärke binden.



# Gratiniertes Gemüse

 ca. 25 Minuten



## Für 4 Personen

1 Möhre  
1 kleine Zucchini  
1 kleiner Kohlrabi  
1 rote Paprikaschote  
2 Stangen Staudensellerie  
1 Schalotte  
6 Stängel Petersilie  
50 g entsteinte grüne Oliven  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
100 g geriebener Käse

- Möhre, Zucchini und Kohlrabi schälen und würfeln. Paprikaschote und Staudensellerie putzen und in Streifen schneiden. Gemüse tropfnass in einen Eurasia 24 cm geben. Schalotte schälen, fein würfeln und darüber verteilen.
- Auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf Stufe 2 reduzieren und ca. 15 Minuten garen. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und Oliven würfeln.
- Beides unter das Gemüse heben, mit Salz und Pfeffer würzen und Käse darüber verteilen.
- Navigenio überkopf mit großer Stufe auflegen und Gemüse ca. 8 Minuten goldbraun gratinieren.

**Garzeit:** ca. 15 Minuten + ca. 8 Minuten gratinieren  
ca. 230 kcal pro Person

## Tipp:

- Zum Gratinieren eignet sich Käse mit mindestens 45 % Fett. Wenn Sie Parmesan bevorzugen, geben Sie zusätzlich ein paar kleine Butterflöckchen oder einige Tropfen Olivenöl darüber, damit alles schön cremig zerfließt.
- Beim Gemüse können Sie beliebig variieren – achten Sie nur auf ungefähr gleiche Garzeit.

# Back- kartoffeln



 ca. 25 Minuten



## Für 4 Personen

750 g festkochende Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

2 Zweige Rosmarin

2 EL Olivenöl

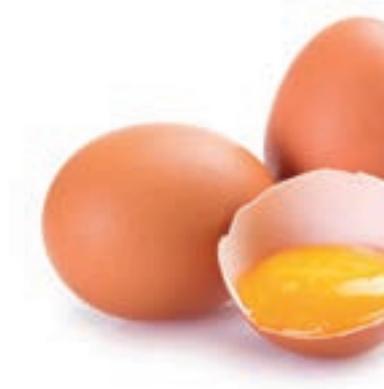
½ TL edelsüßes Paprikapulver

Salz, Pfeffer

- Ungeschälte Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.
- Kartoffeln, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Paprikapulver mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln in einen Topf 24 cm 3,5 l geben. Kochstelle auf höchste Stufe schalten und bis zum Bratfenster aufheizen. Kartoffeln wenden und Kochstelle auf niedrige Stufe schalten.
- Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen und Kartoffeln zunächst ca. 10 Minuten backen, dabei einmal wenden. Zum Schluss auf große Stufe schalten und Kartoffeln noch ca. 5 Minuten goldbraun backen.

**Backzeit:** ca. 15 Minuten

ca. 160 kcal pro Person



# Rotweinkuchen

 ca. 70 Minuten



## Für 12 Stücke

150 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

300 g Mehl

3 TL Backpulver

½ TL Zimt

2 EL Kakao

50 g Schokoladenraspel

75 ml Rotwein

Butter zum Einfetten

gemahlene Haselnüsse zum Ausstreuen

- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Eier unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao und Schokoladenraspel mischen. Abwechselnd mit Rotwein unterrühren.
- Teig in eine gefettete und ausgestreute Gugelhupfform (ca. 20 cm Ø) füllen. Form in einen Topf 24 cm 8,0 l setzen.
- Kochstelle auf niedrige Stufe stellen, Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen und Kuchen ca. 40 Minuten backen. Navigenio und Kochstelle ausschalten und unter Nutzung der Restwärme ca. 10 Minuten fertig backen.

**Backzeit:** ca. 50 Minuten

ca. 285 kcal pro Stück

# Rosenkuchen

## Für 12 Stücke

### Hefeteig:

350 g Mehl  
20 g frische Hefe  
60 g Zucker  
125 ml warme Milch  
1 Prise Salz  
50 g weiche Butter  
1 Ei

### Füllung:

25 g flüssige Butter  
25 g Kokosraspel  
50 g gehackte Mandeln  
25 g gehackte Pistazien  
25 g Zucker  
Mehl zum Bearbeiten  
Butter zum Einfetten

 ca. 60 Minuten (ohne Ruhezeit)



- Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinkrümeln, Milch und einen Teelöffel Zucker zugeben.
- Hefe unter Rühren auflösen und dabei mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
- Restlichen Zucker, Butter, Ei und Salz zugeben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Nochmals ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Zutaten für die Füllung miteinander mischen. Hefeteig rechteckig ausrollen, Füllung darauf verteilen und von der Längsseite her aufrollen.
- Rolle in 12 Schnecken schneiden. Mit Hilfe Deckels 24 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden und in einen Topf 24 cm 5,0 l legen. Unteren Rand des Topfes mit Butter einfetten.
- Schnecken in Topf setzen. Kochstelle auf niedrige Stufe schalten und Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen. Zunächst 25 Minuten backen, dann Navigenio und Kochstelle ausschalten und unter Nutzung der Restwärme ca. 5 Minuten fertig backen.
- Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und am besten lauwarm servieren.

**Backzeit:** ca. 35 Minuten  
ca. 240 kcal pro Stück



# Tarte Tatin

## Für 8 Stücke

### Mürbeteig:

- 170 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Eigelb
- 100 g Butter

### Belag:

- 3 säuerliche Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 20 g weiche Butter
- 50 g Karamellsauce



 ca. 40 Minuten (ohne Kühlzeit)



- Zutaten für den Teig zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zwischen Frischhaltefolie rund mit einem Durchmesser von ca. 22 cm ausrollen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
- Äpfel schälen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft mischen.
- Mit Hilfe des Deckels einen Backpapierkreis für den Boden eines Topfes 24 cm 3,5 l ausschneiden. Papier in den Topf legen und dick mit weicher Butter bestreichen.
- Karamellsauce darüberverteilen und Apfelscheiben fächerartig darüberlegen. Mürbeteigplatte über die Äpfel decken.
- Topf auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen.
- Danach Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen und Tarte ca. 5 Minuten backen.
- Tarte einige Minuten abkühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

**Backzeit:** ca. 5 Minuten  
ca. 285 kcal pro Stück



# Sonnenblumen- kernbrot

 ca. 45 Minuten (ohne Ruhezeit)



## Für 1 Brot

500 g Weizenvollkornmehl  
 250 g Mehl  
 1 Würfel frische Hefe  
 ½ TL Zucker  
 400 ml warmes Wasser  
 100 g Sonnenblumenkerne  
 2 TL Salz  
 Mehl zum Bearbeiten  
 Wasser zum Bestreichen

- Beide Sorten Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinkrümeln und Zucker und Wasser zugeben.
- Unter Rühren Hefe auflösen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
- Salz und Sonnenblumenkerne zugeben und alles mit restlichem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig zu einem runden Laib formen und kreuzweise leicht einschneiden. Mit Hilfe des Deckels einen Kreis aus Backpapier für den Topf 24 cm 6,5 l ausschneiden. In den Topf legen, Brotlaib darauf legen und mit kaltem Wasser bestreichen.
- Auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen, dann den Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen und zunächst 25 Minuten backen. Navigenio ausschalten und unter Nutzung der Restwärme weitere 10 Minuten backen.
- Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**Backzeit:** ca. 35 Minuten  
 ca. 2990 kcal pro Brot

**Tipp:** Nach Belieben können Sie das Brot auch mit Kürbiskernen oder gehackten Nüssen (z. B. Walnüssen) zubereiten.

# Weissbrot

## Für 1 Brot

500 g Mehl

20 g frische Hefe

½ TL Zucker

150 ml warmes Wasser

125 ml warme Milch

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

Mehl zum Bearbeiten

Wasser zum Bestreichen



ca. 35 Minuten (ohne Ruhezeit)



- Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinkrümeln und Zucker, Wasser und Milch zugeben. Hefe unter Rühren auflösen und mit etwas Mehl verrühren.
- Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
- Salz und Olivenöl zugeben und mit restlichem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig zu einem runden Laib formen und leicht einschneiden. Mit Hilfe des Deckels einen Kreis aus Backpapier für den Topf 20 cm 4,0 l ausschneiden.
- Topf auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Dann das Backpapier hineinlegen, Brotlaib darauf legen und mit kaltem Wasser bestreichen.
- Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen und zunächst 15 Minuten backen. Navigenio ausschalten und unter Nutzung der Restwärme weitere 10 Minuten backen.
- Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

ca. 1780 kcal pro Brot

**Tipp:** Verfeinern Sie nach Geschmack mit Röstzwiebeln, gehackten Rosmarinnadeln oder mit fein geschnittenen, getrockneten Tomaten.

# Fondue

Ein geselliges Fondue, egal ob Chinoise, Bourguignonne oder Käsefondue wird mit dem Navigenio einfach, sauber und sicher. Ohne Brenner und offenes Feuer können Sie die Temperatur mit dem Navigenio fein regulieren und das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden genießen.



# Fondue Chinoise

## Für 6 Personen

600 g gemischtes mageres Fleisch  
(z. B. Rinderfilet, Schweinefilet  
und Hähnchenbrust)

ca. 2,0 l heiße Gemüsebrühe  
Sojasauce  
trockener Sherry

300 g geschälte Garnelen

300 g Gemüse  
(z. B. kleine Champignons,  
Zucchini, Paprikaschoten und  
Frühlingszwiebeln)

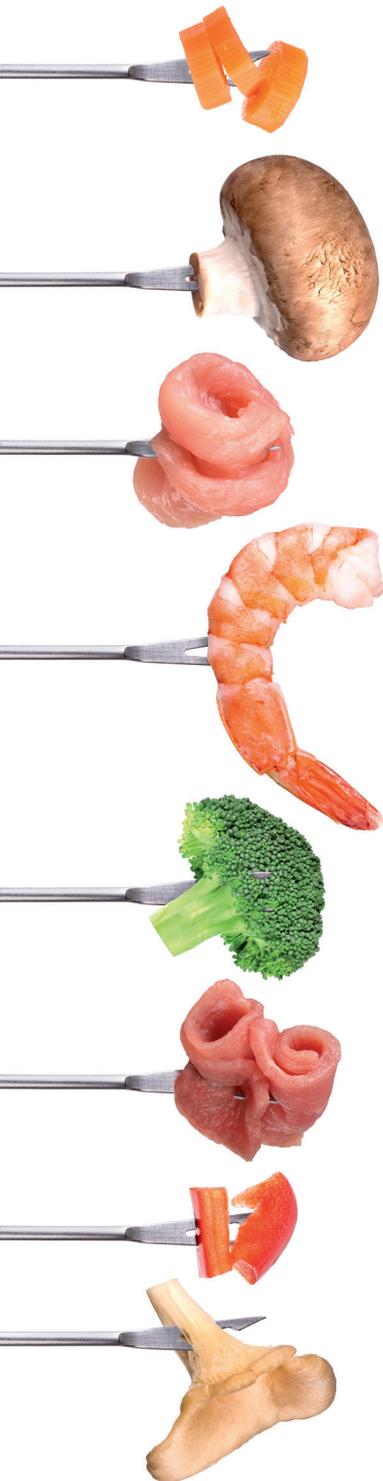
 ca. 30 Minuten



- Fleisch in dünne Scheiben schneiden und nach Belieben zu kleinen Röllchen aufrollen. Garnelen falls nötig vom Darmfaden befreien, Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Alles auf Servierplatten anrichten. Gemüsebrühe in einen Topf 20 cm 3,0 l geben, auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf Stufe 3 reduzieren, Deckel abnehmen und Brühe mit Sojasauce und Sherry abschmecken.
- Fonduekragen aufsetzen und aufgespießtes Fleisch, Garnelen oder Gemüsestücke in der heißen Brühe garen. Falls nötig, während des Essens heiße Brühe nachgiessen.

ca. 190 kcal pro Person

**Tipp:** Reichen Sie dazu verschiedene Saucen, Salate und Brot oder Reis (siehe Fondue Bourignonne). Falls Sie das Fondue lieber mit Fisch (besonders geeignet sind feste Fischfilets wie Lachs oder Seeteufel) essen möchten, nehmen Sie statt der Fonduegabeln Fonduekörbchen.



# Fondue Bourguignonne

## Für 4 Personen

1 kg gemischtes mageres Fleisch  
(z. B. Rinderfilet oder -hüfte,  
Schweine- oder Lammrückenfilet,  
Hähnchenbrust)

1,5 l Frittieröl

 ca. 20 Minuten



- Fleisch in ca. 2–3 cm große Würfel schneiden und auf einer Servierplatte anrichten. Frittieröl in einen Topf 20 cm 3,0 l geben, auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen.
- Auf Stufe 3 reduzieren, Deckel abnehmen und Fonduekragen aufsetzen. Fleischwürfel auf eine Fonduegabel spießen und im heißen Öl garen.

ca. 770 kcal pro Person

**Tip:** Zum Fondue Bourguignonne wie auch zum Fondue Chinoise passen verschiedenste Saucen wie z.B. Chili- oder Currysauce, Knoblauchmayonnaise oder Kräuter-Joghurtsauce. Als Beilage eignen sich frische Salate, eingelegtes Gemüse und Weißbrot oder Reis.





# Schweizer Käsefondue

 ca. 20 Minuten



## Für 4 Personen

800 g reifer Schweizer Hartkäse  
(ca. 400 g Greyerzer, ca. 200 g Freiburger  
Vacherin u. ca. 200 g Appenzeller)

1 Knoblauchzehe

400 ml trockener Weißwein

4 TL Maisstärke

ca. 800 g Weißbrot

Pfeffer

Muskatnuss

Kirschwasser

- Käse grob raffeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Käse und Knoblauch in einem Topf 20 cm 3,0 l mit Weißwein und Maisstärke mischen und unter gelegentlichem Umrühren auf dem Navigenio auf Stufe 3 langsam schmelzen und aufkochen lassen.
- Brot in grobe Würfel schneiden. Fondue mit Pfeffer, Muskatnuss und Kirschwasser abschmecken.
- Navigenio auf Stufe 1 reduzieren. Zum Essen Brotwürfel auf Fonduegabeln spießen und damit kräftig im Käsefondue, auch am Boden entlang, rühren. Das Fondue sollte während der ganzen Zeit immer leicht köcheln.

ca. 1360 kcal pro Person

**Tipp:** Für das gute Gelingen ist es sehr wichtig, dass der Käse wirklich reif ist, nur dann wird das Fondue cremig und zieht keine Fäden. Falls Sie keinen Vacherin bekommen, können Sie stattdessen Raclette-Käse nehmen.



Besser essen.  
Besser leben.



# AMC Navigenio



## Gebrauchsanleitung

Das Premium  
Kochsystem

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

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Navigenio verwenden. Gebrauchsanleitung aufbewahren, an Nachbesitzer weitergeben.

# Bedeutung der Symbole



**Für die Sicherheit wichtige Anweisungen.** Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.



Nützliche Anwenderhinweise.



**Schlechter Betriebszustand** oder unsachgemäße Verwendung.



Hinweise zu **Umweltschutz, Ökologie und Ökonomie.**



**Guter Betriebszustand** oder sachgemäße Verwendung.

Arbeitsschritte sind mit einem Pfeil hervorgehoben.

## Gültigkeit

Diese Gebrauchsanleitung gilt für das Modell Navigenio, Typ C8100. Das Typenschild ist unter einem der Griffe eingeprägt.

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit</b>	4	<b>3. Bedienung</b>	10
Geeignete Töpfe	4	3.1 Einsatz als mobile Kochstelle	10
Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden	4	3.2 Einsatz als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) zum Gratinieren und Backen	10
 Mögliche Gefahren durch Elektrizität	5	Einsatz zum Gratinieren	10
Mögliche Gefahren durch Hitze, Brandgefahr	6	Einsatz zum Backen	11
Beaufsichtigung	6	<b>4. Magnethalter Montage</b>	12
Pflege und Wartung	7	<b>5. Pflege und Wartung</b>	13
Entsorgung	7	<b>6. Technische Daten</b>	13
<b>2. Ihr Navigenio</b>		<b>7. Was tun, wenn...</b>	14
2.1 Aufbau	8	<b>8. AMC Kundenservice</b>	14
2.2 Funktion und Anwendung	9		
Einsatz als mobile Kochstelle	9		
Einsatz als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) zum Gratinieren und Backen	9		

# 1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit

Der Navigenio dient als mobile Kochstelle und als Mini-Backofen. Er darf nur für diesen Zweck verwendet werden. Der Navigenio ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und nicht für die Anwendung im gewerblichen Bereich vorgesehen.

Bei einer unsachgemäßen Verwendung können Gefahren entstehen. Gebrauchsanleitung – insbesondere Angaben in diesem Kapitel – beachten und einhalten.

## Geeignete Töpfe

Beim Einsatz als **mobile Kochstelle**:

- AMC Töpfe 16, 20 und 24 cm bis max. 6,5 l, außerdem Pfannen 28 cm
- Wok 36 cm, Ovaler Griddle und Oval Grill 38 cm
- Arondo 28 cm, Eurasia 24 und 28 cm

Beim Einsatz als **Mini-Backofen (Überkopf-Funktion)**:

- AMC Töpfe 20 und 24 cm

## Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden



Um Überhitzung zu vermeiden ...

- mit dem Navigenio in Kochstellen-Funktion einen leeren Topf nicht länger als 10 Minuten beheizen.
- den Navigenio nicht als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) auf einem leeren Topf betreiben.
- bei Einsatz als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) mit Topf auf elektrischer Herdkochstelle diese nur auf niedriger Stufe einschalten.

Um Beschädigung zu vermeiden ...

- den Navigenio nicht als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) über einer offenen Gaskochstelle verwenden.
- die Glaskeramik-Kochzone nicht als Ablagefläche zum Schneiden verwenden. Keine spitzen Gegenstände auf der Glaskeramik-Kochzone verwenden und auf einen Einzelpunkt konzentrierte Belastungen vermeiden.

Um unsachgemäße Verwendung zu vermeiden ...

- Navigenio mit einem Untersetzer verwenden. Besonders wichtig ist dies auf wärmeempfindlichen Flächen (z. B. Kunststoff, antike Tische).
- nie wackelige Unterlagen benutzen.
- keine Töpfe auf dem Navigenio transportieren.
- nie Nahrungsmittel direkt oder in verpackter Form (Kunststoffbehälter oder Schalen aus Aluminiumfolie) auf der Glaskeramik-Kochzone zubereiten.
- Kombi-Schüsseln und Servierschalen nicht zum Überbacken mit Navigenio nutzen.
- bei Überkopf-Anwendung immer ausreichend Abstand zwischen Navigenio und Speise lassen. In der Regel soll die Füllmenge im Topf  $\frac{2}{3}$  nicht überschreiten.
- vor Garbeginn immer darauf achten, dass der Boden des Topfes und die Glaskeramik-Kochzone sauber und trocken sind.
- Navigenio immer sachgemäß reinigen. Manipulationen am Navigenio sind zu unterlassen.
- Navigenio nicht zum Beheizen eines Raumes verwenden, da die Lebensdauer des Heizkörpers dadurch deutlich reduziert werden kann.

- sollten Sie den Navigenio nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, z. B. einer automatischen Funksteckdose betreiben.
- Hinweise im Kapitel 4 „Pflege und Wartung“ beachten.



### Mögliche Gefahren durch Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch betrieben. Vermeiden Sie Stromschlag-Gefahr:



- Nur an ein Stromnetz mit einer Spannung gemäß Typenschild anschließen.
- Nur das Original-Anschlusskabel verwenden. Verlängerungskabel müssen von der gleichen Art sein.
- Das Netzkabel darf unter keinen Umständen mit der heißen Herdkochstelle oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommen.
- Falls die Glaskeramik-Kochzone beschädigt wird oder bricht, sofort den Netzstecker ziehen.

- Ein beschädigtes Gerät darf nicht mehr betrieben werden. Kontaktieren Sie eine AMC Servicestelle.
- Ein beschädigtes Netzkabel sofort auswechseln.
- Reparaturen dürfen ausschließlich durch Fachkräfte einer autorisierten AMC Servicestelle ausgeführt werden.



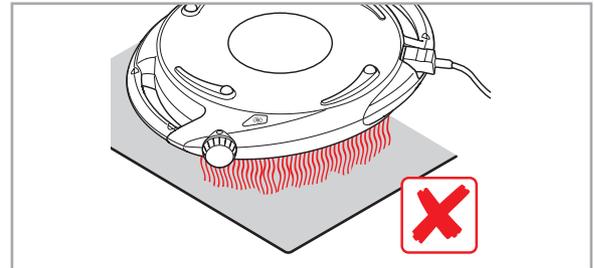
### Mögliche Gefahren durch Hitze, Brandgefahr

Navigenio und verwendeter Topf werden beim Garen heiß. Verbrennungsgefahr, Brandgefahr.



- Nur die Griffe des Navigenio anfassen.
- Evtl. einen geeigneten Handschutz benutzen.
- In Brand geratene und in Flammen stehende Speiserückstände (z. B. Fett) nur mit einer Decke oder einem Tuch abdecken – niemals mit Wasser löschen.

- Nach der Verwendung als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) den Navigenio nicht mit der heißen Kochzone nach unten abstellen.



- Bei der Verwendung als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) den Topf immer auf eine hitzefeste Unterlage, wie z. B. den Herd, stellen.
- Navigenio nie auf eine heiße Herdkochstelle stellen. Das Gerät wird zerstört.



### Beaufsichtigung

- Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Wird der Audiotherm zur akustischen Überwachung des Garvorgangs benutzt, müssen Sie sich in Hörweite befinden.
- Unbeaufsichtigtes, unkontrolliertes Garen kann zu Überhitzung führen. Die Gerichte können verderben, der Topf kann beschädigt oder zerstört werden. Unfall- und Brandgefahr.

- Der Navigenio kann von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.



- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und Netzkabel fernzuhalten.

### Pflege und Wartung

Pflegen und warten Sie den Navigenio regelmäßig, damit Funktion und Sicherheit gewährleistet sind.

- Navigenio vor der ersten Benutzung mit einem sauberen, feuchten Tuch und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem sauberen, weichen Tuch trocknen. Die Klebefolie vom AMC Logo und Drehregler entfernen.

- Nach jeder Verwendung reinigen.
- Vor jeder Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Navigenio vor dem Reinigen und Verstauen auskühlen lassen.
- Navigenio nie in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.



### Entsorgung

Der Navigenio gehört nicht in den Haushaltsmüll, die Materialien sind wiederverwertbar. Bei Bedarf umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen (an eine Sammelstelle für das Recycling von elektrischen Geräten geben).

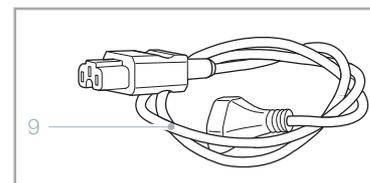
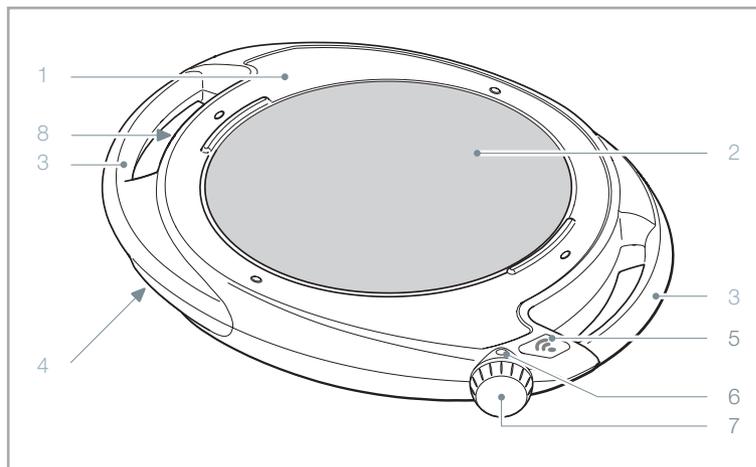


# 2. Ihr Navigenio

## 2.1 Aufbau

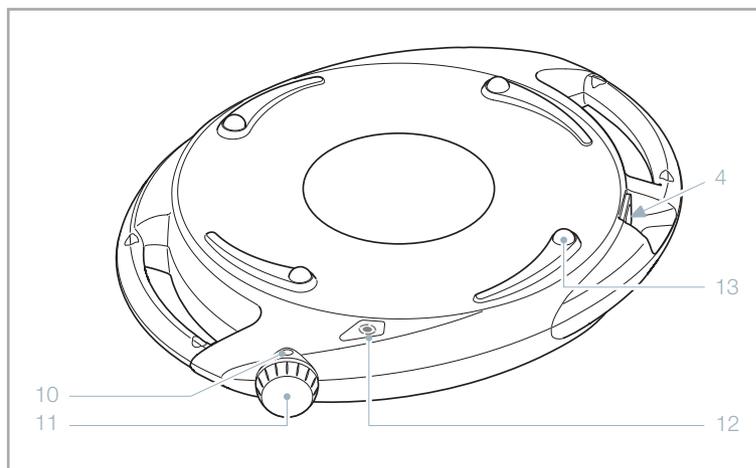
### Kochstelle (Ansicht von oben)

- 1 Navigenio
- 2 Glaskeramik-Kochzone
- 3 Griff
- 4 Gerätestecker für Netzkabel
- 5 Betriebsanzeige/Funkanzeige
- 6 Stufenanzeige
- 7 Drehregler (6 Stufen, A)
- 8 Typenschild (eingepreßt)
- 9 Netzkabel



### Überkopf-Funktion (Ansicht von unten)

- 10 Stufenanzeige
- 11 Drehregler (Stufen klein und groß für Überkopf-Funktion)
- 12 Betriebsanzeige/Funkanzeige
- 13 GummifüÙe



### Betriebsanzeige/Funkanzeige (5)

	rot leuchtend	Navigenio ist eingeschaltet
	blau blinkend	Navigenio hat Funkverbindung mit dem Audiotherm* und wird von diesem gesteuert
	rot blinkend	Restwärmanzeige, sofern der Navigenio heiß ist

### Betriebsanzeige/Funkanzeige bei Überkopf-Funktion (12)

	abwechselnd blau/rot blinkend	Navigenio wurde eingeschaltet, es kann eine Funkverbindung mit dem Audiotherm* hergestellt werden
	rot leuchtend	Navigenio ist im normalen Modus eingeschaltet
	blau blinkend	Navigenio ist im automatischen Modus in Verbindung mit dem Audiotherm* eingeschaltet
	rot blinkend	Restwärmanzeige, sofern der Navigenio heiß ist

\* Funktionen mit dem Audiotherm siehe Gebrauchsanleitung „AMC Audiotherm“.

### Restwärmanzeige

Anzeige ist erloschen: Glaskeramik-Kochzone ist soweit abgekühlt, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht. Aus Sicherheitsgründen ist diese Funktion so ausgeführt, dass die Anzeige eventuell immer noch blinkt, obwohl sich die Glaskeramik-Kochzone schon fast kalt anfühlt (bei günstigen Abkühlungsverhältnissen).



Die Restwärmanzeige ist nur aktiv, wenn der Navigenio am Stromnetz angeschlossen ist. Wird das Netzkabel sofort nach dem Ausschalten vom Stromnetz getrennt, kann Verbrennungsgefahr bestehen.

## 2.2 Funktion und Anwendung

### Einsatz als mobile Kochstelle

Als mobile Kochstelle für Küche und Freizeit, überall wo ein elektrischer Anschluss vorhanden ist.

### Einsatz als Mini-Backofen zum Gratinieren oder Backen



Zum Gratinieren kann der Navigenio überkopf (d. h. mit der Glaskeramik-Kochzone nach unten) auf einen AMC Topf aufgelegt werden. Schnell, unkompliziert und energiesparend.

Zum Backen kann der Navigenio als zusätzliche Wärmequelle überkopf auf einen Topf aufgelegt werden, der auf einer elektrischen Herdkochstelle steht.

Zusammen mit dem Audiotherm ergeben sich weitere Einsatzmöglichkeiten zum automatisierten Garen und Backen:

- Einsatz als automatische Kochstelle mit Audiotherm
- Einsatz als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) mit Audiotherm (Timer-Automatik zum Gratinieren oder Backen)

Siehe Gebrauchsanleitung „AMC Audiotherm“.

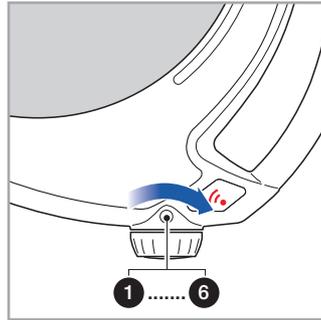
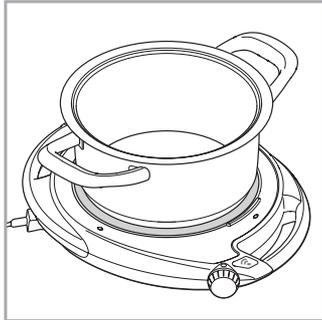
# 3. Bedienung

## 3.1 Einsatz als mobile Kochstelle



Nur geeignete AMC Töpfe verwenden (siehe „Geeignete Töpfe“, Seite 4).

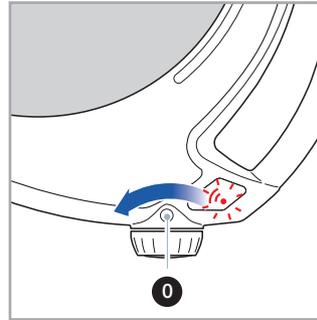
- Netzkabel am Navigenio und am Stromnetz anschließen.
- Topf zentrisch auf die Glaskeramik-Kochzone stellen.
- Einschalten: Drehregler auf die gewünschte Stufe stellen.
  - Stufe 1 (geringste Leistung) bis 6 (höchste Leistung).
  - Betriebsanzeige leuchtet rot.
  - Navigenio beginnt sofort zu heizen.



- Geeignete Stufen nach der AMC Garmethode:
  - Stufe 6 zum Aufheizen beim Garen oder Braten.
  - Stufe 2 zum Anbraten, Fertiggaren oder Fertigbraten, je nach Topfgröße und Gargutmenge.
  - Siehe auch Angaben im AMC Kochbuch oder im Rezeptteil.
- Mit dem Drehregler in Stellung „A“ können Sie (in Verbindung mit einem Audiotherm) automatisch garen, siehe Gebrauchsanleitung „AMC Audiotherm“.

→ Ausschalten: Drehregler auf „0“ stellen.

- Die Restwärmeanzeige blinkt rot.



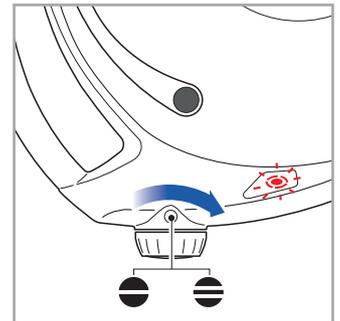
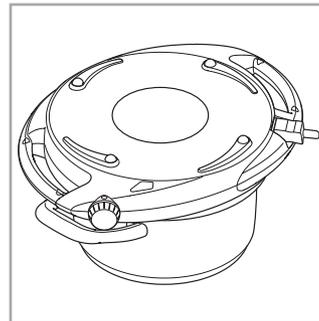
## 3.2 Einsatz als Mini-Backofen (Überkopf-Funktion) zum Gratinieren oder Backen

### Einsatz zum Gratinieren



- Nur Töpfe 20 und 24 cm verwenden.
- Topf immer auf eine hitzefeste Unterlage, wie z. B. den Herd, stellen.

- Netzkabel am Navigenio und am Stromnetz anschließen.
- Topf auf eine hitzefeste Unterlage stellen.
- Navigenio überkopf auf den Topf legen.
- Einschalten: Den Drehregler auf die gewünschte Stufe stellen. Stufe ● (klein) oder ● (groß).



- Betriebsanzeige blinkt während einer Minute abwechselnd blau und rot, und leuchtet danach rot.
- Navigenio beginnt sofort zu heizen.

Angaben zur geeigneten Stufe für den Einsatz als Mini-Backofen finden Sie im Rezeptteil.



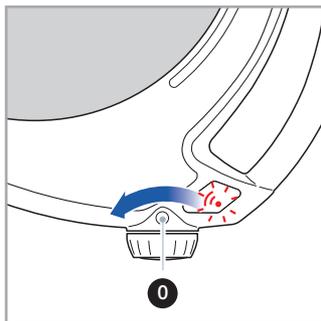
- Solange die Betriebsanzeige abwechselnd blau und rot blinkt, kann der Audiotherm für die automatische Steuerung des Navigenio eingestellt werden (siehe Gebrauchsanleitung „AMC Audiotherm“).
- Beim Gratинieren oder Backen entweicht Dampf.
- Wird der Navigenio während des Überkopfbetriebs abgenommen und umgedreht, ertönt ein sich wiederholender Signalton und das Gerät heizt nicht mehr. Zum Wiedereinschalten im Überkopfbetrieb am Drehregler drehen (um mindestens einen Rastpunkt) und erneut auf die gewünschte Stufe stellen.

→ Ausschalten: Drehregler auf „0“ stellen.

→ Navigenio abnehmen, umdrehen und abstellen.

- Restwärmanzeige blinkt rot.

Wird der Navigenio nach dem Gratинieren oder Backen nicht abgenommen, kann die Kruste durchfeuchten und nachbräunen.



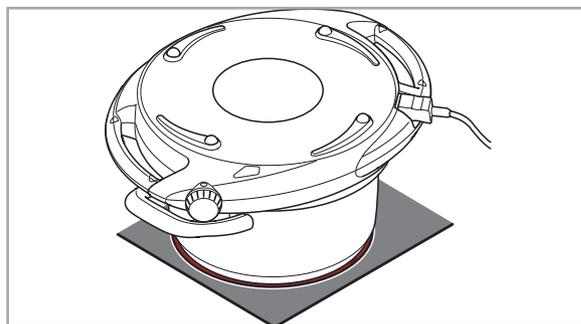
## Einsatz zum Backen

Dabei ist der Navigenio auf einen Topf auf einer Herdkochstelle aufgelegt.



- Netzkabel darf unter keinen Umständen mit heißen Herdkochstellen oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommen.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, den Navigenio nicht über einer offenen Gaskochstelle verwenden.
- Um Überhitzung zu vermeiden, den Navigenio nicht auf einem leeren Topf betreiben.
- Um Überhitzung zu vermeiden, die Herdkochstelle nur auf niedriger Stufe einschalten.

Bedienung wie vorne beschrieben.



# 4. Magnethalter Montage

(optionales Zubehör)



Im Magnethalter sind 4 starke Magnete. Diese können unter anderem Fernseher und Laptops, Computer, Festplatten, Kreditkarten und EC-Karten, Datenträger, mechanische Uhren, Hörgeräte und Lautsprecher beschädigen. Besondere Vorsicht ist bei Herzschrittmachern und implantierten Defibrillatoren geboten. Es sollte mind. 20 cm Abstand gewahrt werden.

- 1 Schraube
- 2 Dübel
- 3 Unterlegscheibe
- 4 Magnethalter
- 5 Abdeckplatte

## Montage mittels Kleben

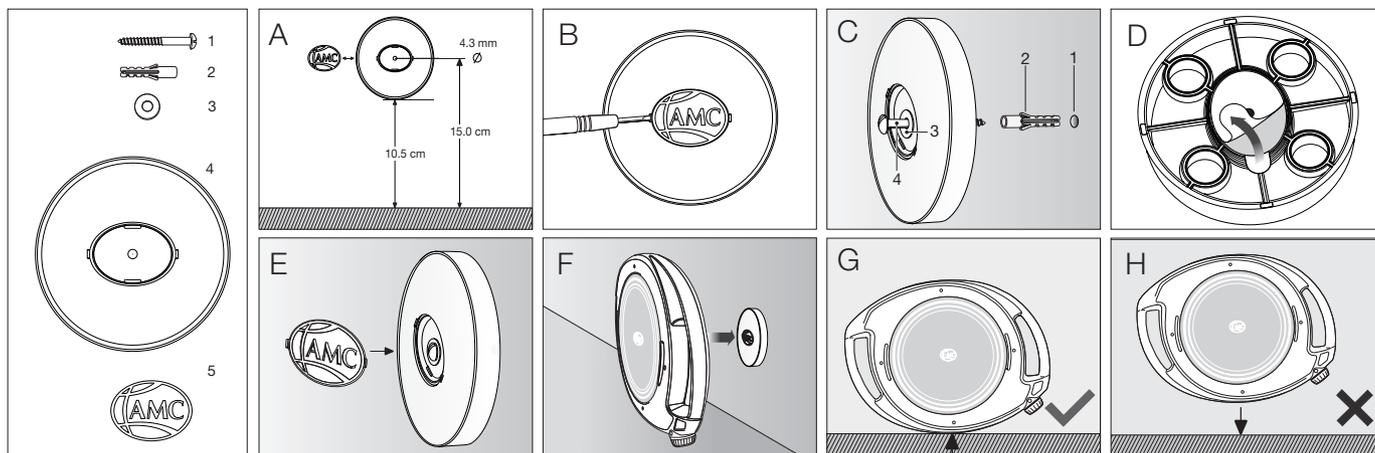
Die Befestigungsstelle (Wand) muss sauber, fettfrei und trocken sein. Bei glatten Oberflächen wird die Anbringung mittels Klebestreifen empfohlen. Dazu den Klebestreifen auf der Rückseite des Wandhalters verwenden.

- A** Höhe abmessen (Unterkante Wandhalter zu Tischplatte 10,5 cm, Bohrloch ab Tischplatte Höhe 15 cm).
- D** Klebestreifen auf der Rückseite ablösen und fest an die Wand drücken.
- F,G,H** Navigenio mit der Edelstahlfläche auf der Rückseite an den Magnethalter anlegen, sodass der Navigenio auf der Küchenoberfläche aufsteht – nicht freischwebend! (G,H)

## Montage mit Schrauben

Die Befestigungsstelle (Wand) muss sauber, fettfrei und trocken sein. Bei rauen oder größeren Oberflächen (Holz, verputzte Wände) wird die Anbringung mittels Schraube empfohlen.

- A** Höhe abmessen (Unterkante Wandhalter zu Tischplatte 10,5 cm, Bohrloch ab Tischplatte Höhe 15 cm).



- B** Abdeckplatte herauslösen
- C** Loch mit Bohrmaschine in Wand bohren (Bohrer Durchmesser 5 mm) (1), Dübel einsetzen (2), Klebestreifen auf der Rückseite ablösen (D), Magnethalter mit Unterlegscheibe (3) und Schraube (4) an die Wand schrauben, sodass der Navigenio auf der Küchenoberfläche aufsteht – nicht freischwebend! (G,H)
- E** Abdeckplatte wieder einsetzen

## 5. Pflege und Wartung



- Vor jeder Reinigung Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät vor der Reinigung und dem Verstauen auskühlen lassen.
- Gerät nie in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- Niemals organische Lösungsmittel oder Benzin verwenden.
- Ebenfalls für die Reinigung ungeeignet sind:
  - aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel in Pulverform oder flüssiger Form
  - verseifte Stahlwolle
  - raue Schmirgelseite von Schwämmen
  - Handwaschpasten

Pflegen und warten Sie den Navigenio wie folgt:

- Nach jeder Verwendung reinigen.
- Zucker, zuckerhaltige und saure Speisen sowie Aluminium können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deshalb sofort entfernen.
- Eingebraunte Nahrungsmittelrückstände auf der Glaskeramik-Kochzone mit einem Glaskeramikschaber entfernen.
- Griff und Kunststoffteile mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel reinigen. Wir empfehlen Magic Foam.
- Stärkere Verschmutzungen mit Magic Stone entfernen.
- Glaskeramik-Kochzone kann mit Magic Stone gereinigt werden.
- Sand und ähnliche Verschmutzungen können Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche und dem Boden des Topfs verursachen, deshalb sofort entfernen.
- Überkochendes Gargut sofort entfernen.

## 6. Technische Daten

Typ C8100  
 Spannung 220–240 V  
 Frequenz 50/60 Hz  
 Leistung 1800 W  
 Heizkreisdurchmesser 18 cm  
 Kennzeichnung



# 7. Was tun, wenn...

## ... der Navigenio selbständig ausschaltet?



- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät mit einem Temperaturschutzschalter ausgerüstet, der das Gerät bei Überhitzung ausschaltet.



Warten, bis der Navigenio von selbst wieder einschaltet.

Dies kann bis zu 30 Minuten dauern.

## ... der Navigenio ausschaltet, weil die Funkverbindung mit dem Audiotherm\* abgebrochen ist (Betriebsanzeige dunkel)



- Drehregler auf „0“ und dann erneut auf „A“ stellen.
- Audiotherm\* nochmals initialisieren.

\* Für Funktionen mit dem Audiotherm siehe Gebrauchsanleitung „AMC Audiotherm“.

## ... der Navigenio während des Überkopfbetriebs abgenommen und umgedreht wird und ein Signalton ertönt?



- Der Navigenio hat ausgeschaltet, damit das Gerät nicht weiterheizt, wenn es abgenommen wurde.
- Wenn Überkopfbetrieb beendet ist: Navigenio ausschalten.
- Wenn Überkopfbetrieb fortgesetzt werden soll: Navigenio wieder auf den Topf aufsetzen, am Drehregler drehen (um mindestens einen Rastpunkt) und erneut auf gewünschte Stufe stellen.

## ... die Sicherung dauernd durchbrennt?



- Kontrollieren Sie, ob die ausgewählte Steckdose genügend abgesichert ist (minimal 10 Ampere).
- Schalten Sie weitere Elektrogeräte am gleichen Stromkreis ab.

# 8. AMC Kundenservice

Kundenservice ist bei AMC ein fortwährendes Bestreben, um den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden! Wenn Sie also zusätzliche Fragen oder Anregungen haben, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf! Wir werden Ihnen gerne helfen!