



Comer mejor.  
Vivir mejor.



# AMC Navigenio



Cocer y hornear de forma  
automática y sencilla

Sistema de  
Cocina Premium

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

**AMC España**

Alfa Metalcraft Corp. S.A.  
Avenida Alcalde Barnils 64-68 pta. 1ª  
08174 Sant Cugat del Vallés · Spain  
España  
T: +34 93 653 53 70

es@amc.info  
www.amc.info



AMC España



amc\_espana



AMC España

**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

recetas@amc.info  
www.recetasamc.info



Comunidad de Recetas AMC

# Apreciado cliente de AMC:

Sumérgete en el colorido mundo de las recetas con Navigenio y conviértete al Multi talento de AMC en un compañero indispensable en tu cocina.

- ✓ Navigenio: todo completamente automático. Es el piloto automático de tu cocina. Establece contacto por radiocomunicación con el Avisador (Audiotherm) para controlar de forma totalmente automática la cocción, el asado y la cocción rápida. Todo se cocina en su punto y funciona a la perfección. Realmente es una garantía de éxito.
- ✓ Navigenio: todo completamente portátil. En la cocina, en el comedor y en la terraza; lo único que necesitas es una toma de corriente.
- ✓ Navigenio: el horno de cocción más pequeño del mundo. En un instante, puedes cocinar un delicioso crujiente en el gratinador, una pizza o una pequeña tarta. Es delicioso y te permite ahorrar tiempo y energía.

Pero no solo la cocción automática. Todo funciona de forma mucho más sencilla con el Avisador (Audiotherm). Ya no tendrás que comprobar nunca más si ha llegado el momento de reducir la potencia del fogón. El Avisador (Audiotherm) te avisará cuando tengas que hacer algo.

¡Que aproveche!

Deseamos que disfrutes mientras cocinas y te diviertes

Tu AMC

# Cocer y asar de forma automática

Con la cocción automática, todo funciona solo: tú solo tienes que llenar la olla, colocarla en el Navigenio, seleccionar "A" para una cocción automática, ajustar el tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm) y esperar hasta que te avise.

¡Que aproveche!



Características de las recetas elegidas:



rica en vitaminas



baja en grasas



baja en calorías



rica en fibra



baja en colesterol

# Ensalada de coliflor

## Para 4 personas

750 g de coliflor

2 tomates

3 cebolletas

1 diente de ajo

1 manojo de cebollino

3 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco

3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Sal, pimienta

Azúcar

250 g de tomates cherry

100 g de rúcula



 unos 30 minutos (sin el tiempo de enfriar)



- Lavar la coliflor, cortarla en pequeños cogollos y colocarlos sin escurrir en una olla de 20 cm (2,3 l). Ajustar el Navigenio en la función automática "A". Establecer 15 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo de zanahoria.
- Quitar las semillas a los tomates y trocearlos. Lavar las cebolletas, pelar el ajo y trocearlos. Cortar el cebollino en aros finos.
- Mezclar el vinagre y el aceite, sazonar con sal, pimienta y azúcar. Cortar los tomates cherry por la mitad o a cuartos.
- Al finalizar el tiempo de cocción, dejar enfriar la coliflor hasta que esté templada. A continuación, incorporarla a la

vinagreta junto con los tomates y mezclar. Dejar reposar unos minutos. Lavar la rúcula, desmenuzarla e incorporarla a la ensalada justo antes de servir.

**Tiempo de cocción:** unos 15 minutos  
unas 150 kcal por persona

**Sugerencia:** servir la ensalada como pequeño plato ligero para 2 personas. Para variar, la coliflor se puede sustituir por brócoli romanesco o por colinabo.



# Rollitos de jamón y puerro con salsa de queso

 unos 40 minutos



## Para 4 personas

4 puerros  
20 g de mantequilla  
20 g de harina  
350 ml de leche  
100 g de queso a las finas hierbas  
Sal, pimienta  
Caldo vegetal instantáneo  
Si se desea, vino blanco seco  
4 lonchas de jamón cocido (unos 50 g cada uno)

- Lavar el puerro, cortarlo a trozos de unos 20 cm y colocarlos sin escurrir en una olla de 24 cm (3,5 l). Ajustar el Navigenio en la función automática "A". Establecer 15 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo de zanahoria.
- Derretir la mantequilla en una olla pequeña. Cuando empiece a hacer espuma, incorporar la harina y sofreír. Añadir la leche poco a poco.
- Cocinar la salsa a fuego lento durante unos 3 minutos y remover de vez en cuando. Mezclar el queso con la salsa, sazonar con sal, pimienta, caldo de verduras y, si se desea, con un poco de vino blanco.
- Al finalizar el tiempo de cocción, escurrir el puerro y añadir el caldo a la salsa. Esparcir el puerro por encima de las lonchas de jamón, enrollar, colocar en la olla de 24 cm (3,5 l) y verter la salsa de queso por encima.
- Colocar la olla en una superficie resistente al calor, colocar el Navigenio encima y gratinar el puerro a máxima temperatura unos 10 minutos hasta que esté dorado.

**Tiempo de cocción:** unos 15 minutos + unos 10 minutos para gratinar  
unas 305 kcal por persona

# Gulash de patata



 unos 35 minutos



## Para 2 personas

700 g de patatas nuevas

1 cebolla

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

1 cucharada soperas de pimentón dulce en polvo

Alcaravea molida

Sal

125 ml de caldo de verduras

1 pimiento rojo

1 pimiento amarillo

2 ramitas de orégano

2 cucharadas de postre de ralladura de piel de limón ecológico

- Lavar bien las patatas sin pelar, cepillarlas y, en función del tamaño, cortarlas por la mitad o a cuartos. Pelar la cebolla y cortarla a dados pequeños. Mezclarlo todo con el aceite de oliva.
- Colocar la Sabor de 24 cm en el Navigenio y establecer en la función automática "A". Colocar el Avisador (Audiotherm) y girar hasta que se muestre el símbolo de chuleta.
- Cuando las señales automáticas indiquen que se ha alcanzado la ventana de chuleta, establecer al nivel 2. Asar la mezcla de patatas unos 5 minutos, dándoles la vuelta regularmente.
- Sazonar con pimentón, alcaravea y sal, y añadir caldo vegetal. Volver a poner el Navigenio en la función automática "A". Establecer 15 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo de zanahoria.
- Lavar los pimientos y trocearlos. Picar las hojas de orégano. Agregar los trozos de pimiento, la piel del limón y el orégano a las patatas.
- Establecer 10 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), volverlo a colocar y girar hasta que aparezca el símbolo de zanahoria.
- Sazonar el gulash de patata al finalizar el tiempo de cocción.

**Tiempo de cocción:** unos 25 minutos  
unas 350 kcal por persona

# Gulash szegediner

## Para 6 personas

500 g de cebollas	Sal, pimienta
2 dientes de ajo	500 g de chucrut cruda
200 g de patatas harinosas	200 ml de caldo de carne
1 kg de gulash de cerdo	1 cucharada de postre de alcaravea molida
1 cucharada sopera de pimentón picante en polvo	2 cucharadas soperas de puré de tomate
1 cucharada sopera de pimentón dulce en polvo	

 unos 75 minutos



- Pelar las cebollas y el ajo y picarlos. Pelar las patatas y rallarlas finamente. Colocar la Sabor de 28 cm en el Navigenio y establecer en la función automática "A". Colocar el Avisador (Audiotherm) y girar hasta que se muestre el símbolo de chuleta.
- Cuando las señales automáticas indiquen que se ha alcanzado la ventana de chuleta, establecer al nivel 3. Asar el gulash en porciones. Cocer la cebolla y el ajo con la última porción de carne.
- Añadir el pimentón en polvo, sazonar bien con sal y pimienta. Agregar el resto de ingredientes y las patatas peladas, y mezclarlo todo.
- Volver a poner el Navigenio en la función automática "A". Establecer 60 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo de zanahoria. Sazonar el gulash al finalizar el tiempo de cocción.

**Tiempo de cocción:** unos 60 minutos  
unas 335 kcal por persona



# Gambas asadas



 unos 20 minutos



## Para 4 personas

1 chile rojo  
 1 diente de ajo  
 1 trozo pequeño de jengibre  
 1 vaina de vainilla  
 2 cucharadas soperas de aceite de oliva  
 400 g de gambas peladas crudas  
 2 cl de jerez seco  
 30 g de mantequilla fría  
 Sal, pimienta

- Quitar las semillas al chile, pelar el ajo y trocearlos. Pelar el jengibre y rallarlo. Raspar la pulpa de la vainilla, mezclarlo todo con aceite de oliva.
- Retirar el hilo negro de las gambas, si es necesario. Mezclar las gambas con aceite con especias.
- Colocar el Arondo Griddle de 28 cm en el Navigenio y establecer en función automática "A".
- Colocar el Avisador (Audiotherm) y girar hasta que se muestre el símbolo de chuleta.
- Cuando las señales automáticas indiquen que se ha alcanzado la ventana de chuleta, asar las gambas por todos los lados hasta que estén rojas. Retirar las gambas, establecer al nivel 4 y desglasear con el jerez. Agregar la mantequilla fría y sazonar con sal y pimienta.
- Remover las gambas en la salsa y servir de inmediato.

**Tiempo de cocción:** unos 4 minutos  
 unas 215 kcal por persona

# Filete de salmón con verduras, naranja e hinojo



 unos 25 minutos



## Para 4 personas

750 g de hinojo

1 cebolla

4 trozos de filete de salmón (de 150 g cada uno)

2 naranjas

Sal, pimienta

2 cucharadas soperas de licor de anís

20 g de mantequilla

Pimienta cayena

- Lavar el hinojo, conservar la parte verde tierna y cortar el hinojo a tiras. Colocarlo sin escurrir en una sartén de 28 cm.
- Pelar la cebolla, cortarla por la mitad, cortarla a tiras y esparcirla por encima del hinojo. Colocar los filetes de salmón encima. Tapar y establecer en función automática "A". Establecer 15 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo de zanahoria.
- Mientras tanto, pelar las naranjas, quitarles la piel blanca y cortarlas en rodajas. Utilizar un cuchillo afilado para separar la naranja de la piel interior y recolectar su jugo.
- Al finalizar el tiempo de cocción, retirar el pescado y mantenerlo caliente. Cortar la parte verde del hinojo, incorporar junto con el licor, la mantequilla, las rodajas de naranja y el jugo a las verduras. Sazonar con especias.

**Tiempo de cocción:** unos 15 minutos  
unas 425 kcal por persona



# Cocción rápida y automática con la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

Igual que al cocer de forma automática, el Navigenio hace prácticamente todo el trabajo por ti al cocer de forma rápida con la Tapa Rápida (Secuquick Softline). Lo mejor es que los platos que tardan en cocerse, como una olla de pasta o un risotto, se pueden hacer de forma sencilla y rápida. Las verduras congeladas se pueden descongelar y cocer en pocos minutos con el programa de cocción rápida soft automático.

Los platos que tardan más en cocerse, como por ejemplo los guisos de carne o las sopas de judías, quedan tiernos y suaves con el programa de cocción turbo automático en menos de la mitad del tiempo que en la cocción habitual.



# Sopa de judías serbia



 unos 40 minutos (sin el tiempo de enfriar)



## Para 6 personas

375 g de judías blancas secas

250 g de cebolla

2 dientes de ajo

2 zanahorias

1 puerro

4 ramas de apio

300 g de dados de bacón ahumado

1,5 l de caldo de carne

1 hoja de laurel

50 g de puré de tomate

100 ml de vino tinto

Pasta de pimentón picante (ajvar)

1 cucharada sopera de pimentón dulce en polvo

Sal, pimienta

Pimienta cayena

- Poner las judías en remojo en agua fría durante toda una noche.
- Pelar la cebolla, el apio y la zanahoria y picarlos finos. Limpiar los puerros y el apio, cortar el puerro por la mitad a lo largo y ambas verduras en rodajas.
- Colocar una olla de 24 cm (6,5 l) en el Navigenio y establecer en función automática "A". Colocar el Avisador (Audiotherm) y girar hasta que se muestre el símbolo de chuleta.
- Cuando las señales automáticas indiquen que se ha alcanzado la ventana de chuleta, establecer al nivel 3 y asar los dados de bacón en porciones. Añadir la cebolla, el ajo y la verdura troceada poco a poco y asarlo todo junto.
- Incorporar las judías secas, verter el caldo de carne y añadir una hoja de laurel. Colocar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) de 24 cm y cerrar.
- Volver a poner el Navigenio en la función automática "A". Establecer 20 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo Turbo.
- Cuando finalice el tiempo de cocción, dejar que la Tapa Rápida (Secuquick Softline) despresurice y retirarla. Quitar la hoja de laurel, incorporar el puré de tomate y el vino tinto en la sopa de judías.
- Dejar hervir un poco más y sazonar bien con la pasta de pimentón y las especias.

**Tiempo de cocción:** unos 20 minutos  
unas 425 kcal por persona



Cocción rápida y automática con la Tapa Rápida  
(Secuquick Softline)

# Curry de cordero

 unos 40 minutos



## Para 4 personas

2 cebollas

2 dientes de ajo

2 chiles rojos

800 g de gulash de cordero

2 cucharadas de postre de garam masala

Sal, pimienta

200 ml de caldo de carne

250 g de hojas de espinacas congeladas

100 g de yogur

2 cucharadas de postre de harina de maíz

50 g de uvas pasas

Zumo de limón

50 g de cacahuetes

- Pelar las cebollas y el ajo, quitar las semillas a los chiles y picarlos finos. Colocar una olla de 24 cm (5 l) en el Navigenio y establecer en función automática "A". Colocar el Avisador (Audiotherm) y girar hasta que se muestre el símbolo de chuleta.
- Cuando las señales automáticas indiquen que se ha alcanzado la ventana de chuleta, establecer al nivel 3 y asar el cordero en porciones.
- Asar las cebollas y el ajo junto con la última porción. Agregar garam masala, sal y pimienta. Primero añadir la mitad de los cubos de chili, verter el caldo y las espinacas congeladas encima de la carne.
- Colocar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) de 24 cm y cerrar. Volver a poner el Navigenio en la función automática "A". Establecer 5-8 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo Turbo.
- Cuando finalice el tiempo de cocción, dejar que la Tapa Rápida (Secuquick Softline) despresurice y retirarla. Mezclar el yogur con la harina de maíz, agregarlos y llevar la mezcla a ebullición una vez más.
- Añadir las pasas y sazonar bien con el resto del chile troceado, la sal, la pimienta y el zumo de limón. Trocear los cacahuetes y esparcirlos por encima del curry para servir.

**Tiempo de cocción:** unos 20 minutos

unas 435 kcal por porción

**Consejo para la compra:** el garam la masala es una mezcla de especias típica de la cocina india. Contiene cardamomo, canela, comino, clavo y pimienta negra. Si no encuentras la mezcla preparada, puedes utilizar una pizca de clavo molido y media cucharada de postre de las demás especias molidas.



# Patatas gratinadas

 unos 25 minutos



## Para 4 personas

1 kg de patatas  
1 diente de ajo  
200 ml de nata  
100 ml de caldo de verduras  
Pimienta  
Nuez moscada  
Pimentón dulce molido  
50 g de queso rallado

- Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas. Pelar y picar el ajo. Mezclar la nata, el caldo de verduras y el ajo en una olla de 24 cm (3,5 l). Sazonar con pimienta, nuez moscada y pimentón en polvo.
- Añadir las rodajas de patata y no mezclar más. Colocar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) de 24 cm y cerrar. Poner el Navigenio en función automática "A". Establecer 5 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo Soft.
- Cuando finalice el tiempo de cocción, dejar que la Tapa Rápida (Secuquick Softline) despresurice y retirarla. Esparcir el queso por encima de las patatas y colocar la olla en una superficie resistente al calor. Colocar el Navigenio sobre la olla a máxima temperatura y gratinar unos 10 minutos hasta que estén doradas.

**Tiempo de cocción:** unos 5 minutos + 10 minutos para gratinar  
unas 335 kcal por persona

**Consejo (técnicas de cocina):** si sustituyes un cuarto de la cantidad de patatas por aros de puerro, el gratén quedará más aromático. Puesto que el gratén adquirirá mayor volumen, debes prepararlo en la olla de 24 cm (5 l).

# Risotto de romero

## Para 4 personas

1 cebolla	2 ramas de romero
1 diente de ajo	100 ml de nata
250 g de arroz para risotto	50 g de parmesano rallado
500 ml de caldo de verduras	Sal, pimienta
100 ml de vino blanco seco	

 unos 20 minutos



- Pelar la cebolla y el ajo y picarlos. Mezclar junto con el arroz, el caldo y el vino blanco en una olla de 20 cm (3 l).
- Colocar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) de 20 cm y cerrar. Poner el Navigenio en función automática "A". Establecer 1 minuto de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo Soft.
- Picar las hojas de romero. Cuando finalice el tiempo de cocción, dejar que la Tapa Rápida (Secuquick Softline) despresurice y retirarla. Agregar la nata, el romero y el parmesano, y sazonar con sal y pimienta.

**Tiempo de cocción:** 1 minuto  
unas 395 kcal por persona

**Sugerencia:** esta receta también se puede utilizar como base para un risotto con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y el Navigenio. Para obtener un risotto cremoso, se requiere aproximadamente 2,5 partes de líquido por parte de arroz. También puedes sazonar el risotto con azafrán en vez de hacerlo con romero o añadir un manojo de setas secas troceadas finamente. Si lo deseas, también puedes añadir unos 150 g de verduras congeladas al risotto.





# Cazuela de pasta



 unos 20 minutos



## Para 4 personas

450 ml de caldo de verduras

250 g de pasta en espiral (fusilli)

200 g de jamón cocido

100 ml de nata

Sal, pimienta

50 g de queso rallado

Pimentón dulce molido

- Mezclar el caldo de verduras y la pasta en una olla de 20 cm (3 l). Colocar la Tapa Rápida (Secuquick) de 20 cm y cerrar. Poner el Navigenio en función automática „A“. Establecer 2 minutos de tiempo de cocción en el Avisador (Audiotherm), colocar y girar hasta que aparezca el símbolo Soft.
- Cortar el jamón en pequeños trozos. Cuando finalice el tiempo de cocción, dejar despresurizar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y retirar. Agregar la nata y el jamón, y sazonar.
- Esparcir el queso por encima, espolvorear con un poco de pimentón en polvo y colocar la olla en una superficie resistente al calor. Colocar el Navigenio sobre la olla a máxima temperatura y gratinar unos 8 minutos, hasta que estén doradas.

**Tiempo de cocción:** unos 2 minutos + 8 minutos para gratinar  
unas 500 kcal por persona

**Sugerencia:** esta receta también se puede utilizar como base para platos de pasta con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y el Navigenio. Solo tienes que utilizar dos partes de líquido por parte de pasta. El tiempo de cocción es más o menos la mitad del tiempo indicado en el paquete. Para hacer una variante de la receta, añade verduras congeladas (p. ej., 200 g de guisantes o de espinacas). Las verduras se pueden mezclar directamente con el resto de ingredientes congelados. Si quieres que el plato sea más ligero, en vez de nata utiliza una lata de tomate triturado (400 g). O, en vez de jamón, mezcla 400 g de filetes de salmón fresco troceado con la pasta antes de gratinar.

# Asar y cocer a la parrilla

Junto con el Griddle o una sartén, el Navigenio se convierte en la perfecta parrilla para tu terraza o balcón. De esta forma, las parrilladas no solo son más sanas, sino que los bistecs, las salchichas, el pescado y las verduras a la parrilla están listos para servir mucho más rápidamente. Tanto tú como tus vecinos os ahorraréis el molesto olor a brasa y todo quedará delicioso.

**Sugerencia:** junto con el Avisador (Audiotherm) el éxito está garantizado.

# Cevapcici

## Para 4 personas

- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 4 ramas de perejil
- 2 tallos de menta
- 500 g de ternera picada
- 1 huevo
- 1 cucharada sopera de harina
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de mostaza con especias
- 1 cucharada sopera de puré de tomate
- Sal, pimienta
- Pimentón picante en polvo



 unos 30 minutos



- Pelar la cebolla y el ajo y picarlos muy finos. Trocear las hojas de perejil y hierbabuena. Amasarlo todo con la carne picada, el huevo, la harina, el aceite de oliva, la mostaza y el puré de tomate, y sazonar bien.
- Formar rollitos de unos 8 cm de longitud y 2 cm de grosor. Calentar el Arondo Griddle de 28 cm en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta.
- Asar los rollitos de carne picada por todos los lados al nivel 3. Tapar y apagar el Navigenio. Dejar reposar el cevapcici unos 3 minutos.

**Tiempo de cocción:** unos 8 minutos  
unas 345 kcal por persona



# Salchichas a la parrilla

 unos 10 minutos



## Para 4 porciones

4 salchichas escaldadas

- Calentar una olla de 24 cm (3,5 l) en el Navigenio a nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Hacer cortes en un lado de las salchichas.
- Introducir las salchichas en la olla con el lado con cortes hacia arriba, colocar la olla en una superficie resistente al calor y colocar el Navigenio encima.
- Asar las salchichas a máxima temperatura durante unos 4 minutos. Apagar el Navigenio y dejar las salchichas en el interior de la olla entre 1 y 2 minutos, en función de su grosor.

**Tiempo de cocción:** unos 4 minutos

**Sugerencia:** las salchichas crudas requieren un tiempo de cocción de aproximadamente 7 minutos, en función de su grosor.



# Muslo de pollo asado

 unos 35 minutos



## Para 4 personas

- 1 cucharada de postre de tomillo seco
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 2 cucharadas soperas de miel líquida o sirope de arce
- 1 cucharada soperas de pimentón dulce en polvo
- 1 cucharada de postre de pimentón picante en polvo
- Sal, pimienta
- 4 muslos de pollo



- Mezclar el tomillo con el aceite y la miel o el sirope de arce, el pimentón en polvo, la sal y la pimienta. Calentar una olla de 24 cm (3,5 l) en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta.
- Colocar los muslos de pollo con la piel hacia arriba y untar con la pasta de especias. Tapar y asar primero hasta alcanzar los 90 °C.
- Retirar la tapa, poner la olla en una superficie resistente al calor y colocar el Navigenio sobre la olla a baja temperatura.
- Asar los muslos de pollo unos 30 minutos hasta que se doren. Utilizar los líquidos obtenidos durante la cocción para verterlos por encima.

**Tiempo de cocción:** unos 30 minutos  
unas 415 kcal por persona

# Bistecs a la cebolla

## Para 4 personas

250 g de cebolla

100 ml de caldo de carne

2 cucharadas soperas de mostaza con especias

2 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque

4 solomillos (de unos 150 g cada uno)

Sal, pimienta



 unos 25 minutos



- Pelar las cebollas y cortarlas en aros. Mezclar el caldo, la mostaza y la mermelada de albaricoque.
- Calentar el Arondo Griddle de 28 cm en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Asar los solomillos a nivel 3 durante unos 3 minutos por cada lado, retirar y envolver con papel de aluminio.
- Introducir las cebollas en el Arondo y asar unos 5 minutos, hasta que se doren, removiendo de vez en cuando. Añadir la salsa de mostaza, remover bien y sazonar.
- Apagar el Navigenio, sazonar los bistecs al gusto y añadir a la salsa de cebolla. Colocar la tapa y dejar que los solomillos se asen a fuego lento, en función del punto de cocción que se desee, alrededor de los 10 minutos.

**Tiempo de cocción:** unos 16 minutos  
unas 225 kcal por persona



# Verduras marinadas



 unos 20 minutos



## Para 4 personas

1 berenjena  
1 calabacín  
1 pimiento rojo  
1 pimiento amarillo  
2 dientes de ajo  
3 ramas de romero  
3 ramilletes de tomillo  
8 cucharadas soperas de aceite de oliva  
Sal, pimienta

- Lavar la berenjena y el calabacín, y cortarlos en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor. Lavar los pimientos y cortarlos en taquitos. Pelar y picar el ajo.
- Trocear finamente las hojas de las hierbas y mezclarlas con el aceite de oliva y el ajo en un bol. Incorporar las verduras y sazonar con pimienta.
- Calentar el Arondo Griddle de 28 cm en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Asar los trozos de verduras uno a uno al nivel 3, retirar, añadir un poco de sal y servir templado.

**Tiempo de cocción:** unos 10 minutos  
unas 240 kcal por persona



# Filete de cerdo relleno

 unos 40 minutos



## Para 4 personas

1 naranja ecológica  
 1 filete de cerdo (de unos 600 g)  
 1 clara de huevo  
 1 cucharada sopera de pan rallado  
 1 cucharada de postre de cardamomo  
 Sal, pimienta  
 10 lonchas de bacón  
 100 ml de caldo de carne  
 100 ml de nata  
 Si se desea, salsa espesante  
 2 cucharadas soperas de Marsala o jerez

- Lavar la naranja con agua caliente, rallar la piel y exprimir el jugo. Cortar la punta del filete (unos 120 g), cortarla en trozos grandes y triturarla en el procesador de alimentos. Añadir la clara de huevo y procesarlo todo hasta formar una masa para el relleno.
- Mezclar con pan rallado, cardamomo y piel de naranja, y sazonar con sal y pimienta.
- Hacer cortes en el filete de cerdo a lo largo, doblar y apretar para que quede plano. Colocar las lonchas de bacón en una superficie de trabajo de forma que queden algo superpuestas, poner el filete encima, introducir el relleno y doblarlo.
- Enrollar el filete relleno con bacón y cerrar las puntas con palillos. Calentar la sartén de 28 cm en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta.
- Asar el filete por todos los lados al nivel 3. Sazonar con sal y pimienta, desglasear con caldo y el zumo de naranja. Tapar y cocinar unos 15 minutos.
- Retirar el filete y mantenerlo caliente. Añadir nata a la salsa, dejar reducir unos cuantos minutos y espesar un poco al gusto. Sazonar con Marsala o jerez, sal y pimienta y cortar la carne en lonchas.

**Tiempo de cocción:** unos 15 minutos  
 unas 340 kcal por persona

**Sugerencia:** el cardamomo se utiliza mucho en la cocina asiática y árabe. En la cocina europea, se utiliza principalmente en Navidad para hornear y para hacer salchichas y licores.

# Pechuga de pollo marinada

## Para 4 personas

- 1 naranja ecológica
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite de girasol
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja
- 1 cucharada soper de granos de pimienta verde en conserva
- 4 pechugas de pollo
- Sal, pimienta

 unos 30 minutos (sin contar con el tiempo de marinado)



- Lavar la naranja con agua caliente, rallar la mitad de la piel y exprimir el jugo. Pelar y picar el ajo. Mezclar la piel de naranja, el zumo y el ajo con el aceite, la salsa de soja y los granos de pimienta.
- Introducir la pechuga de pollo con la marinada en una bolsa de congelado, cerrar y dejar marinar en la nevera durante unas 12 horas.
- Calentar el Arondo Griddle de 28 cm en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Raspar ligeramente la marinada y asar la carne por ambos lados al nivel 2.
- Sazonar con sal y pimienta, y añadir el resto de la marinada, tapar y dejar asar a fuego lento en el Navigenio apagado durante unos 10 minutos más.

**Tiempo de cocción:** unos 15 minutos  
unas 255 kcal por persona

# Kaiserschmarren

## Para 2 personas

3 huevos	1 cucharada de postre de mantequilla o margarina
1 pizca de sal	1 puñado de pasas, según se desee
1 taza de crema agria (200 g)	2 cucharadas soperas de azúcar
1 sobre de azúcar de vainilla	Azúcar en polvo para espolvorear
1 taza de harina	
1 vaso pequeño de agua	

 unos 10 minutos



- Mezclar los huevos, la sal, la crema agria, el azúcar de vainilla y la harina lo más rápido posible. Para ello, medir la harina con una taza de crema vacía, limpia y seca.
- Calentar el Arondo Griddle de 28 cm en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Agregar el agua mineral a la mezcla. Introducir la mantequilla o la margarina en el Arondo Griddle. Bajar la temperatura del Navigenio al nivel 4, añadir la mezcla y agitar ligeramente el Arondo.
- Esparcir las pasas por encima al gusto y tapar. Cuando el indicador rojo del Visiotherm vuelva a situarse en la ventana de chuleta, apagar el Navigenio, cortar los kaiserschmarren en cuatro trozos y doblar (si en este punto la masa aún no está bien cocida, esperar un poco más con la tapa puesta).
- Volver a colocar la tapa y asar por el otro lado completamente hasta volver a llegar a la ventana de chuleta. Espolvorear los schmarren con azúcar, trocear en pequeños trozos y caramelizar por todos los lados.
- Espolvorear los kaiserschmarren con azúcar en polvo para servir.

**Tiempo de cocción:** unos 5 minutos  
unas 505 kcal por persona

**Sugerencia:** si separas los huevos y agregas las claras batidas en la mezcla al final, los schmarren quedarán más esponjosos.



# Cocer

Con el Navigenio puedes cocinar en el jardín, en el balcón o en la mesa del comedor, así como mantener los platos calientes. El Navigenio portátil te acompaña a todas partes, lo único que necesitas es una toma de corriente.

**Sugerencia:** junto con el Avisador (Audiotherm) el éxito está garantizado.



# Chili con Carne



 unos 60 minutos



## Para 12 personas

300 g de cebolla  
 3 dientes de ajo  
 3 zanahorias  
 3 ramas de apio  
 3 chiles rojos  
 1 lata de alubias (unos 800 g)  
 800 g de mezcla de carne picada  
 3 cucharadas soperas de pimentón dulce en polvo  
 1 l de caldo de carne  
 1 lata de tomate triturado (unos 800 g)  
 1 cucharada de postre de comino molido  
 Sal, pimienta  
 1 lata de maíz (unos 150 g)  
 75 g de puré de tomate  
 150 g de nata líquida

- Pelar las cebollas, el ajo y las zanahorias, lavar el apio y picarlo todo fino. Quitar las semillas de los chiles y trocearlos muy finos. Escurrir las alubias con un colador y aclarar con agua caliente.
- Calentar la olla de 24 cm (6,5 l) en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta, asar la carne picada en partes al nivel 3 hasta que esté tierna. Añadir la cebolla y el ajo troceados, así como las verduras, poco a poco, y asarlo todo junto.
- Primero añadir la mitad de los trozos de chilli y el resto de ingredientes hasta el tomate triturado. Sazonar con comino, sal y pimienta.
- Calentar al nivel 6 hasta la ventana de zanahoria. Cocer al nivel 2 unos 40 minutos. Agregar el maíz, el puré de tomate y la nata líquida. Sazonar con el resto de chili, con sal y pimienta.

**Tiempo de cocción:** unos 40 minutos  
 unas 260 kcal por persona

**Sugerencia:** el comino y la alcaravea pertenecen a la misma familia pero tienen sabores completamente distintos. El comino es un ingrediente fundamental de las cocinas asiática y sudamericana. Para el chili con carne también hay mezclas de especias ya preparadas disponibles en el supermercado.



# Tiras de pechuga de pato con salsa de naranja picante



 unos 30 minutos



## Para 4 personas

100 g de puerro  
 3 zanahorias  
 2 cm de jengibre  
 1 chile rojo  
 600 g de pechuga de pato sin piel  
 1 vaso de coles de Bruselas verdes (350 g)  
 100 g de anacardos  
 Sal, pimienta  
 300 ml de zumo de naranja  
 3 cucharadas soperas de salsa de soja  
 3 cucharadas soperas de salsa de ostras  
 150 g de cogollos pequeños de brócoli escaldados

- Lavar los puerros y cortarlos en aros. Pelar las zanahorias y cortarlas a láminas muy finas. Pelar el jengibre y rasparlo finamente, quitar las semillas al chile y picarlo fino.
- Cortar la pechuga de pato a tiras y escurrir las coles de Bruselas verdes. Calentar el wok en el Navigenio a nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Añadir los anacardos al wok, reducir al nivel 3, asar completamente hasta que estén dorados sin dejar de remover y retirar del wok.
- Asar las pechugas de pato en porciones. Retirar la carne, sazonar con sal y pimienta y mantener caliente. Asar las láminas de zanahoria y desglasear con zumo de naranja. Añadir la salsa de soja y de ostras, así como el chile y el jengibre. Dejar reducir unos 5 minutos hasta que espese, sin tapar.
- Añadir el puerro, las coles de Bruselas verdes, los cogollos de brócoli y las pechugas de pato. Calentar al nivel 6 hasta la ventana de zanahoria. Apagar el Navigenio y dejar reposar unos 2 minutos más.
- Sazonar y servir de inmediato, tras espolvorear con los anacardos.

**Tiempo de cocción:** unos 7 minutos  
 unas 450 kcal por persona

# Paella



 unos 50 minutos



## Para 4 personas

2 cebollas  
1 diente de ajo  
1 pimiento amarillo  
4 tomates  
2 muslos de pollo  
Sal, pimienta  
Pimentón dulce molido  
8 gambas frescas sin pelar  
200 g de arroz para paella  
600 ml de caldo de ave  
1 bolsita de azafrán  
150 g de guisantes congelados  
1 cucharada sopera de aceite de oliva  
1 cucharada sopera de zumo de limón

- Pelar la cebolla y el ajo y picarlos finos. Lavar el pimiento y cortarlo a dados.
- Escaldar los tomates en agua hirviendo, pelarlos, quitarles las semillas y cortarlos en ocho trozos. Partir el muslo de pollo por la unión entre el muslo superior y el inferior.
- Calentar la sartén de 28 cm en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana Chuleta. Asar primero los trozos de pollo al nivel 2 por todos los lados, volver a retirar y sazonar con sal, pimienta y pimentón en polvo. Asar las gambas del mismo modo y retirar.
- A continuación, saltear las cebollas, el ajo y el arroz, y verter el caldo de pollo. Agregar el azafrán y los guisantes, junto con los trozos de pimiento. Esparcir los trozos de pollo por la paella.
- Calentar al nivel 6 hasta la ventana de zanahoria. Cocer al nivel 2 unos 20 minutos. Sazonar la paella con sal, pimienta, aceite de oliva y zumo de limón. Añadir las gambas y los tomates a la paella, y asar a fuego lento con la tapa en el Navigenio apagado durante unos 5 minutos más.

**Tiempo de cocción:** unos 25 minutos  
unas 455 kcal por persona

# Gambas con salsa de coco picante

## Para 4 personas

400 g de gambas frescas peladas	200 ml de leche de coco
400 g de verduras variadas (p. ej., 1 zanahoria, 2 ramas de apio, 1 calabacín pequeño)	Sambal oelek
1 puerro pequeño	Salsa de soja
	3 ramas de cilantro o perejil

 unos 30 minutos



- Si es necesario, cortar las gambas por la parte trasera y retirar el hilo negro. Lavar las verduras y el puerro, cortarlos en trozos pequeños o en aros finos.
- Calentar la Sabor de 28 cm en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Asar las verduras y los aros de puerro al nivel 2, sin dejar de remover.
- Añadir y asar las gambas del mismo modo. Verter la leche de coco por encima, tapar y cocer unos 8 minutos.
- Sazonar bien con sambal oelek y salsa de soja. Trocear las hojas de cilantro y esparcirlas por encima.

**Tiempo de cocción:** unos 8 minutos  
unas 135 kcal por persona

# Cerdo agridulce

## Para 4 personas

1 lata de piña (unos 200 g)	2 cucharadas soperas de vinagre de frutas
600 g de escalope de cerdo	4 cucharadas soperas de salsa de soja
1 puerro pequeño	2 cucharadas soperas de kétchup
2 zanahorias	2 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque
1 trozo pequeño de jengibre	Sambal oelek
1 pimiento rojo	
1 pimiento amarillo	
150 g de setas	
2 cucharadas de postre de harina de maíz	

 unos 45 minutos



- Ecurrir la piña, reservar el jugo y cortarla en trozos pequeños. Cortar los escalopes a tiras finas. Lavar el puerro y pelar las zanahorias; trocearlos finamente.
- Pelar el jengibre y rallarlo finamente. Lavar el pimiento y cortarlo en tiras. Lavar las setas con un cepillo o un paño y cortarlas a trozos.
- Colocar el wok en el Navigenio y establecer en la función automática "A". Colocar el Avisador (Audiotherm) y girar hasta que se muestre el símbolo de chuleta. Cuando las señales automáticas indiquen que se ha alcanzado la ventana de chuleta, establecer al nivel 2. Asar la carne en porciones y retirar del wok.
- Añadir las zanahorias, los pimientos, el puerro, las setas y asarlo todo. Añadir jengibre y cocer unos 5 minutos sin dejar de remover.
- Añadir la carne y los trozos de piña. Mezclar la harina de maíz, 50 ml de zumo de piña y remover. Añadir el vinagre, la salsa de soja, el kétchup y la mermelada de albaricoque. Volver a establecer la función automática "A" e introducir 10 minutos de cocción en el Avisador (Audiotherm). Colocarlo y girar hasta que se muestre el símbolo de zanahoria.
- Al finalizar el tiempo de cocción, sazonar bien.

**Tiempo de cocción:** unos 15 minutos      unas 255 kcal por persona

**Consejo para la compra:** sambal oelek es una pasta de especias muy picante a base de chilli, vinagre y sal. Está disponible en los supermercados bien surtidos de productos asiáticos.





# Gratinar y hornear

Hornear y gratinar con el Navigenio es muy fácil, rápido y eficiente.

Como regla general:

- ✓ utiliza la baja potencia para todo lo que aún se tenga que cocinar y, por lo tanto, no se deba dorar demasiado rápido. Por ejemplo, pasteles, pan y porciones de pollo asado. Además, a menudo la baja potencia es suficiente si el Navigenio ya se había calentado. Por ejemplo, crujiente de tomate y setas rellenas.
- ✓ utiliza la alta potencia para todo lo que se deba dorar y quedar crujiente rápidamente, como por ejemplo la pasta o las patatas gratinadas, o la pizza. La piel del pollo asado en porciones se dora a alta potencia después de haberse cocinado a baja potencia.

**Sugerencia:** el Avisador (Audiotherm) también es muy útil para gratinar y hornear.

- Coloca el Navigenio encima de la olla.
- Enciéndelo a alta o baja potencia.
- Mientras parpadee en rojo y azul alternativamente, introduce el tiempo de gratinado u horneado en el Avisador (Audiotherm). El Navigenio se apaga automáticamente al finalizar el tiempo de cocción.

# Champiñones rellenos



 unos 45 minutos



## Para 12 porciones

12 champiñones grandes

150 g de chorizo

40 g de aceitunas negras con hueso

1 cebolla pequeña

1 diente de ajo

50 g de queso rallado (p. ej., manchego)

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Sal, pimienta

- Lavar los champiñones con un cepillo o un paño. Separar los tallos y trocear finamente.
- Quitar la piel del chorizo y trocear la salchicha finamente.
- Trocear las aceitunas finamente. Pelar las cebollas y el ajo, y cortarlos a dados pequeños.
- Mezclarlo todo con el queso y el aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta.
- Rellenar los champiñones con la mezcla.
- Con la ayuda de una tapa de 24 cm, cortar un círculo de papel encerado. Calentar una olla de 24 cm (3,5 l) en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta.
- Colocar el papel encerado en el interior, añadir la mitad de los champiñones rellenos a la olla, colocarla en una superficie resistente al calor y colocar el Navigenio encima. Gratinar a baja temperatura unos 8 minutos.
- Volver a poner la olla al nivel 6 en el Navigenio, retirar los champiñones asados. Introducir el resto de champiñones en la olla y, después de aproximadamente 1 minuto, volver a colocar el Navigenio encima a baja temperatura y gratinar los champiñones unos 8 minutos.

**Tiempo de cocción:** unos 16 minutos  
unas 170 kcal por porción



# Tostadas con tomate

 unos 30 minutos



## Para 12 porciones

4 tomates  
1 cebolla pequeña  
1 diente de ajo  
2 ramitas de albahaca  
2 cucharadas soperas de puré de tomate  
30 g de parmesano rallado  
Sal, pimienta  
12 rebanadas pequeñas de pan  
2 cucharadas soperas de aceite de oliva

- Escaldar los tomates en agua hirviendo, pelarlos, quitarles las semillas y trocearlos. Pelar la cebolla y el ajo y picarlos. Picar las hojas de albahaca.
- Mezclarlo todo con el puré de tomate y el parmesano, y sazonar. Aliñar las rebanadas de pan con aceite de oliva.
- Con la ayuda de una tapa de 24 cm, cortar un círculo de papel encerado. Calentar una olla de 24 cm (3,5 l) en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Colocar el papel encerado en el interior y 6 rebanadas de pan encima.
- Reducir al nivel 3 y asar hasta que estén ligeramente tostados. Darles la vuelta y esparcir la mitad de la mezcla de tomate por encima. Colocar la olla en una superficie resistente al calor, colocar el Navigenio encima y hornear a baja temperatura unos 5 minutos.
- Sacar las primeras tostadas. Volver a colocar la olla al nivel 3 del Navigenio y, según se describe, asar, esparcir y hornear el resto de rebanadas de pan con el Navigenio a baja temperatura.

**Tiempo de cocción:** unos 10 minutos  
unas 110 kcal por porción

# Pizza

## Para 4 porciones

1 cebolla	2 cucharadas soperas de aceite de oliva
1 diente de ajo	150 g de champiñones
1 bote de tomates triturados (400 g)	150 g de jamón cocido
2 cucharadas soperas de puré de tomate	500 g de masa de pizza (en la sección de refrigerados)
2 ramilletes de orégano	150 g de queso rallado
Sal, pimienta	



 unos 45 minutos



- Pelar la cebolla y el ajo, picarlos finos y colocarlos en una olla pequeña. Tapar y cocer a máxima temperatura hasta la ventana de chuleta. Volver a retirar la tapa y añadir los tomates junto con el puré de tomate.
- A baja temperatura, dejar que se reduzca hasta espesar. Picar las hojas de orégano finamente e incorpóralas. Sazonar la salsa con sal, pimienta y aceite de oliva, y dejar enfriar.
- Lavar los champiñones con un cepillo o un paño y cortarlos a rodajas. Cortar el jamón en trozos pequeños. Dividir la masa de pizza en cuatro porciones y estirar con el rodillo creando círculos de unos 22 cm.
- Calentar una olla de 24 cm (2,5 l) al nivel 6 hasta la ventana de chuleta. Introducir la primera base de pizza, untar con  $\frac{1}{4}$  de salsa. Encima, colocar  $\frac{1}{4}$  del jamón, champiñones y queso en cada una. Colocar la olla sobre una superficie resistente al calor y colocar el Navigenio encima.
- Seleccionar un nivel alto de temperatura y hornear la pizza unos 2 minutos. Retirar la pizza con una espátula.
- Volver a establecer la temperatura de la olla al nivel 6 en el Navigenio, colocar la segunda base y añadirle los ingredientes. Hornear la pizza unos 3 minutos.
- Seguir el mismo procedimiento con el resto de bases de pizza e ingredientes.

**Tiempo de horneado de 1 pizza:** 2–3 minutos  
unas 557 kcal por porción

**Sugerencia:** con la receta para la pizza superrápida en 3 minutos, cualquier persona puede preparar su pizza favorita directamente en la mesa. Se puede hacer incluso más rápido con una salsa de tomate preparada. Asegúrate de que la salsa sea espesa. Si la salsa es demasiado líquida, hiévela y espésala con un poco de harina de maíz.



# Verduras gratinadas

 unos 25 minutos



## Para 4 personas

1 zanahoria  
1 calabacín pequeño  
1 colinabo pequeño  
1 pimiento rojo  
2 ramas de apio  
1 chalota  
6 tallos de perejil  
50 g de aceitunas verdes con hueso  
3 cucharadas soperas de aceite de oliva  
Sal, pimienta  
100 g de queso rallado

- Pelar la zanahoria, el calabacín y el colinabo, y trocearlos. Lavar los pimientos y el apio, y cortarlos a tiras. Introducir las verduras sin escurrir en una Sabor 24 cm. Pelar la chalota, trocear finamente y esparcirla por encima.
- Calentar el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de zanahoria. Reducir al nivel 2 y cocer unos 15 minutos. Picar el perejil y trocear las aceitunas.
- Agregarlos a las verduras, sazonar con sal y pimienta, y esparcir queso por encima.
- Colocar el Navigenio sobre la olla a máxima temperatura y gratinar las verduras unos 8 minutos, hasta que estén doradas.

**Tiempo de cocción:** unos 15 minutos + unos 8 minutos para gratinar  
unas 230 kcal por persona

## Sugerencia:

- Para gratinar, se recomienda utilizar un queso con un mínimo de 45 % de grasa. Si prefieres utilizar parmesano, añade un poco de mantequilla o unas gotas de aceite de oliva por encima para que el conjunto quede cremoso.
- Puedes variar las verduras seleccionadas; solo tienes que asegurarte de que el tiempo de cocción sea el mismo para todas ellas.

# Patatas asadas



 unos 25 minutos



## Para 4 personas

750 g de patatas

1 diente de ajo

2 ramas de romero

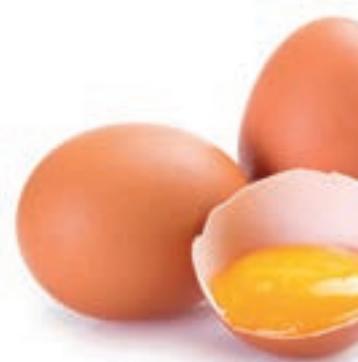
2 cucharadas soperas de aceite de  
oliva

½ cucharada de postre de pimentón  
dulce en polvo

Sal, pimienta

- Lavar bien las patatas con piel y cortarlas a lo largo. Pelar y picar el ajo. Picar las hojas de romero.
- Mezclar las patatas, el romero, el aceite de oliva y el pimentón dulce. Sazonar con sal y pimienta.
- Introducir las patatas en una olla de 24 cm (3,5 l). Ajustar la placa de cocción a máxima temperatura hasta la ventana de chuleta. Dar la vuelta a las patatas y ajustar la placa de cocción a mínima temperatura.
- Colocar el Navigenio encima a baja temperatura y asar las patatas unos 10 minutos, dándoles la vuelta una sola vez. Al finalizar, ajustar a alta temperatura y volver a asar las patatas unos 5 minutos hasta que queden doradas.

**Tiempo de cocción:** unos 15 minutos  
unas 160 kcal por persona



# Bizcocho de vino tinto

 unos 70 minutos



## Para 12 porciones

150 g de mantequilla blanda

150 g de azúcar

1 sobre de azúcar de vainilla

3 huevos

300 g de harina

3 cucharadas de postre de levadura en polvo

½ cucharada de postre de canela

2 cucharadas soperas de cacao

50 g de pepitas de chocolate

75 ml de vino tinto

Mantequilla para untar

Avellanas molidas para espolvorear

- Mezclar la mantequilla con el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa esponjosa. Agregar los huevos uno a uno.
- Mezclar la harina, la levadura, la canela, el cacao y las pepitas de chocolate. Ir incorporando el vino tinto poco a poco.
- Verter la masa en un molde para pasteles en forma de rosco (de unos 20 cm Ø), previamente untado con mantequilla.
- Introducir el molde en una olla de 24 cm (8,0 l).
- Poner la placa de cocción a temperatura mínima, colocar Navigenio en modo horno (posición invertida) y hornear durante aproximadamente 40 minutos. Apagar Navigenio y la placa de cocción. Acabar de hornear con el calor residual durante unos 10 minutos.

**Tiempo de cocción:** unos 50 minutos  
unas 285 kcal por porción

# Pastel en forma de rosa

## Für 12 Stücke

### Masa de levadura:

350 g de harina  
20 g de levadura fresca  
60 g de azúcar  
125 ml de leche caliente  
1 pizca de sal  
50 g de mantequilla blanda  
1 huevo

### Relleno:

25 g de mantequilla líquida  
25 g de pepitas de coco  
50 g de almendras picadas  
25 g de pistachos troceados  
25 g de azúcar  
Harina para espolvorear  
Mantequilla para untar

 unos 60 minutos (sin el tiempo de reposo)



- Introducir la harina en un bol y hacer un agujero en el centro. Desmenuzar la levadura en el interior, añadir la leche y una cucharada de postre de azúcar.
- Diluir la levadura removiendo y mezclando con un poco de harina. Reservar la masa cubierta en un lugar caliente hasta que el volumen haya subido notablemente.
- Añadir el azúcar restante, la mantequilla, el huevo y la sal. Amasarlo todo hasta formar una masa homogénea y elástica. Volver a cubrir y dejar reposar en un lugar caliente unos 30 minutos.
- Mezclar los ingredientes para el relleno. Desenrollar la masa de levadura hasta formar un rectángulo, esparcir el relleno por encima y enrollar empezando por el lado más largo.
- Cortar el rollo en 12 tiras gruesas. Con la ayuda de una tapa de 24 cm, cortar un círculo del papel encerado e introducirlo en una olla de 24 cm (5.0 l). Untar la base de la olla con mantequilla.
- Colocar las tiras en la olla. Poner la placa de cocción a temperatura mínima y colocar el Navigenio en la parte superior a baja temperatura. Hornear durante 25 minutos y apagar el Navigenio y la placa de cocción. Acabar de hornear con el calor residual durante unos 5 minutos.
- Colocar el pastel en una rejilla para tartas. Es mejor servirla templada.

**Tiempo de cocción:** unos 35 minutos  
unas 240 kcal por porción



# Tarta Tatin

## Para 8 porciones

Pasta brisa:

170 g de harina

½ cucharada de postre de levadura

80 g de azúcar

1 yema de huevo

100 g de mantequilla

Condimentos:

3 manzanas ácidas

2 cucharadas soperas de zumo de limón

20 g de mantequilla blanda

50 g de caramelo líquido



 unos 40 minutos (sin el tiempo de enfriar)



- Amasar los ingredientes para la pasta rápidamente hasta conseguir una masa homogénea. Darle la forma de un círculo de un diámetro aproximado de 22 cm envuelta en papel film adherente. Dejar enfriar unos 30 minutos.
- Pelar las manzanas, quitarles las semillas, cortarlas en rodajas finas y mezclarlas con el zumo de limón.
- Con la ayuda de una tapa, cortar un círculo del papel encerado para la base de una olla de 24 cm (3,5 l). Introducir el papel en la olla y untar con una buena cantidad de mantequilla suave.
- Verter el caramelo líquido por encima y colocar las rodajas de manzana en forma de ventilador. Cubrir las manzanas con la pasta brisa.
- Calentar una olla en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta.
- Colocar la olla en una superficie resistente al calor, ajustar el Navigenio sobre la olla a baja temperatura y hornear la tarta durante unos 5 minutos.
- Dejar enfriar unos cuantos minutos y desmoldar para servirlo en una plata para pasteles.

**Tiempo de cocción:** unos 5 minutos  
unas 285 kcal por porción



# Pan de semillas de girasol

 unos 45 minutos (sin el tiempo de reposo)



## Para 1 barra de pan

500 g de harina de trigo integral

250 g de harina

1 cubo de levadura fresca

½ cucharada de postre de azúcar

400 ml de agua caliente

100 g de semillas de girasol

2 cucharadas de postre de sal

Harina para espolvorear

Agua para untar

- Introducir los dos tipos de harina en un bol y hacer un agujero en el centro. Diluir la levadura y añadir el azúcar y el agua.
- Diluir la levadura removiendo y mezclando con un poco de harina. Reservar la masa cubierta en un lugar caliente hasta que el volumen haya subido notablemente.
- Añadir la sal y las semillas de girasol y amasarlo todo con el resto de la harina hasta formar una masa homogénea. Volver a cubrir y dejar reposar en un lugar caliente unos 30 minutos.
- Dar a la masa forma de pan de molde y hacer cortes entrecruzados. Con la ayuda de una tapa, cortar un círculo del papel encerado para la olla de 24 cm (6,5 l). Colocar en la olla, echar la masa del pan encima y mojar con agua fría.
- Calentar el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta y, a continuación, situar la olla en una superficie resistente al calor, colocar el Navigenio encima a baja temperatura y hornear durante 25 minutos. Apagar el Navigenio y utilizar el calor residual para hornear el pan durante unos 10 minutos más.
- Retirar el pan y dejar enfriar completamente en una rejilla para tartas.

**Tiempo de cocción:** unos 35 minutos

unas 2.990 kcal por barra de pan

**Sugerencia:** si lo deseas, también puedes preparar el pan con semillas de calabaza o frutos secos troceados (p. ej., nueces).

# Pan blanco

## Para 1 barra de pan

500 g de harina	1 cucharada de postre de sal
20 g de levadura fresca	1 cucharada sopera de aceite de oliva
½ cucharada de postre de azúcar	Harina para espolvorear
150 ml de agua caliente	Agua para untar
125 ml de leche caliente	

 unos 35 minutos (sin el tiempo de reposo)



- Introducir la harina en un bol y hacer un agujero en el centro. Desmenuzar la levadura y añadir el azúcar, el agua y la leche. Diluir la levadura removiendo y mezclando con un poco de harina.
- Reservar la masa cubierta en un lugar caliente hasta que el volumen haya subido notablemente.
- Añadir la sal y el aceite de oliva; amasar con el resto de harina hasta formar una masa homogénea. Volver a cubrir y dejar reposar en un lugar caliente unos 30 minutos.
- Dar a la masa forma de pan de molde y hacer pequeños cortes. Con la ayuda de una tapa, cortar un círculo en el papel encerado para la olla de 20 cm (4,0 l).
- Calentar una olla en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta. A continuación, colocar el papel encerado en la olla, introducir la masa del pan y mojar con agua fría.
- Situar la olla en una superficie resistente al calor, colocar el Navigenio encima a baja temperatura y hornear primero durante 15 minutos. Apagar el Navigenio y utilizar el calor residual para hornear el pan durante unos 10 minutos más.
- Retirar el pan y dejar enfriar completamente en una rejilla para tartas.

**Tiempo de cocción:** unos 25 minutos      unas 1.780 kcal por barra de pan

**Sugerencia:** se puede mejorar con cebollas asadas, hojas de romero troceadas o tomates secos cortados finos, al gusto.

# Fondue

Hacer una fondue social, ya sea china, borgoñesa o de queso, resulta una comida sencilla, limpia y segura con el Navigenio. Sin quemador ni llamas, puedes regular la temperatura con precisión gracias al Navigenio y disfrutar de la comida junto con la familia y los amigos.



# Fondue china

## Para 6 personas

600 g de mezcla de carne magra  
(p. ej., filete de buey, filete de  
cerdo y pechuga de pollo)

300 g de gambas peladas

300 g de verduras (p. ej., setas  
pequeñas, calabacín, pimientos y  
cebollitas)

aprox. 2,0 l de caldo vegetal  
caliente

Salsa de soja

Jerez seco

 unos 30 minutos



- Cortar la carne en trozos pequeños y enrollarla en pequeñas porciones, al gusto. Si se requiere, quitar el hilo negro de las gambas, lavar las verduras y cortarlas en porciones del tamaño de un bocado.
- Presentarlo todo en una fuente de servir. Verter el caldo vegetal en una olla de 20 cm (3,0 l), calentar en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de zanahoria. Reducir al nivel 3, retirar la tapa y sazonar el caldo con salsa de soja y jerez.
- Colocar la olla para la fondue y cocer la carne, las gambas o las verduras en brochetas en el caldo caliente. Si se requiere, añadir más caldo caliente mientras se come.

unas 190 kcal por persona

**Sugerencia:** distribuye diferentes salsas, ensaladas y arroz (ver Fondue borgoñesa). Si prefieres comer la fondue con pescado (son especialmente adecuados los filetes de pescado de salmón o de rape), utiliza cestos para fondue en vez de tenedores.

# Fondue borgoñesa

## Para 4 personas

1 kg de mezcla de carne magra  
(p. ej., filete de buey, lomo de  
cerdo o filete de cordero,  
pechuga de pollo)

1,5 l de aceite para freír

 unos 20 minutos



- Cortar la carne en dados de unos 2–3 cm y disponerlos en una fuente para servir. Introducir el aceite para freír en una olla de 20 cm (3,0 l), calentar en el Navigenio al nivel 6 hasta la ventana de chuleta.
- Reducir al nivel 3, retirar la tapa y colocar la olla para la fondue. Pinchar los dados de carne con un tenedor de fondue y freírlos en el aceite caliente.

unas 770 kcal por persona

**Sugerencia:** hay varias salsas que quedan bien tanto con la fondue borgoñesa como con la fondue china, como por ejemplo la salsa de chili o de curry, el alioli o la salsa de yogur a las finas hierbas. Como acompañamiento, puedes servir una ensalada, verduras en conserva y pan blanco o arroz.





# Fondue de queso suizo

 unos 20 minutos



## Para 4 personas

800 g de queso suizo maduro (unos 400 g de gruyere, unos 200 g de vacherin de Freiburg y unos 200 g de Appenzeller)

1 diente de ajo

400 ml de vino blanco seco

4 cucharadas de postre de harina de maíz  
unos 800 g de pan blanco

Pimienta

Nuez moscada

Kirsch (aguardiente de cerezas)

- Rallar el queso a trozos gruesos. Pelar y picar el ajo. Mezclar el queso y el ajo en una olla de 20 cm (3,0 l) con vino blanco y harina de maíz. Derretir el queso lentamente con la mezcla en el Navigenio al nivel 3 removiendo de vez en cuando y llevar a ebullición.
- Cortar el pan en trozos grandes. Sazonar la fondue con pimienta, nuez moscada y kirsch.
- Reducir la temperatura del Navigenio al nivel 1. Para comer, pinchar los trozos de pan con tenedores de fondue y remover bien el queso fundido incluso por la base. La fondue debe hervir ligeramente durante todo el tiempo.

unas 1.360 kcal por persona

**Sugerencia:** para que quede bien, es importante que el queso sea bien maduro, porque solo así la fondue quedará cremosa y no se formarán grumos. Si no puedes conseguir vacherin, puedes utilizar queso de raclette.



Comer mejor.  
Vivir mejor.



# AMC Navigenio



## Manual del usuario

Sistema de  
Cocina Premium

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

Lee con atención este manual del usuario antes de utilizar el Navigenio. Conserva este manual del usuario y ofrécéselo al siguiente propietario.

# Significado de los símbolos



**Instrucciones de seguridad importantes.** No cumplir estas instrucciones puede provocar daños y lesiones.



**Información valiosa para los usuarios.**



**Mal estado de funcionamiento** o mal uso.



Consejos para la **protección del medio ambiente, la ecología y la economía.**



**Buen estado de funcionamiento o buen uso.**

Los pasos del procedimiento se destacan con una flecha.

**Validez** Este manual del usuario se aplica al modelo Navigenio, tipo C8100. Puedes encontrar la etiqueta con el modelo debajo de una de las asas.

<b>1.</b>	<b>Uso y seguridad según las normativas</b>	4	<b>3.</b>	<b>Manipulación</b>	10
	Unidades de cocción apropiadas	4	3.1	Uso como minihorno	10
	Hacer un buen uso para evitar daños	4	3.2	Uso como minihorno (colocado en la parte superior) para gratinar y hornear	10
	Posibles peligros por la electricidad	5		Uso para gratinar	10
	Posibles peligros por el calor, peligro de incendio	6		Uso para hornear	11
	Supervisión	6	<b>4.</b>	<b>Soporte magnético montaje</b>	12
	Mantenimiento y cuidados	7	<b>5.</b>	<b>Mantenimiento y cuidados</b>	13
	Desecho	7	<b>6.</b>	<b>Información técnica</b>	13
<b>2.</b>	<b>Tu Navegación</b>		<b>7.</b>	<b>Qué hacer cuando...</b>	14
2.1	Piezas	8	<b>8.</b>	<b>Servicio de atención al cliente de AMC</b>	14
2.2	Funcionamiento y utilidades	9			
	Uso como placa de cocción portátil	9			
	Uso como minihorno (colocado en la parte superior) para gratinar y hornear	9			

# 1. Uso y seguridad según las normativas

El Navigenio puede utilizarse como placa de cocción móvil y como minihorno. Únicamente debe utilizarse para alguna de estas dos funciones. El Navigenio está diseñado exclusivamente para su uso en el hogar y no en sectores profesionales.

Un uso indebido puede ser peligroso. Se recomienda leer atentamente y seguir las instrucciones del manual de usuario, en especial la información de este capítulo.

## Unidades de cocción apropiadas

Para su uso como **placa de cocción portátil**:

- Ollas AMC de 16, 20 y 24 cm de diámetro hasta un máximo de 6,5 l y sartenes de 28 cm
- Wok de 36 cm, Griddle ovale y Oval Grill de 38 cm
- Arondo de 28 cm, Eurasia de 24 y 28 cm

Para su uso como **minihorno (colocado en la parte superior)**:

- Ollas AMC de 20 y 24 cm de diámetro

## Hacer un buen uso para evitar daños



Para evitar el sobrecalentamiento...

- Cuando el Navigenio esté en la función de placa de cocción, no calentar ollas vacías durante más de 10 minutos.
- No utilizar el Navigenio como minihorno (colocado en la parte superior) sobre una olla vacía.
- Para evitar el sobrecalentamiento cuando se usa como minihorno (colocado en la parte superior) con una olla al fuego, conectar el Navigenio solo a baja temperatura.

Para evitar daños...

- No utilizar el Navigenio como minihorno (colocado en la parte superior) sobre un fogón de gas encendido.
- No utilizar la placa vitrocerámica para cortar alimentos. No utilizar objetos puntiagudos en la placa vitrocerámica y no colocar peso concentrado en un solo punto.

Para evitar un uso indebido...

- Colocar el Navigenio sobre un salvamanteles. Esta indicación es de especial importancia para superficies sensibles al calor (plástico, mesas antiguas, etc.).
- No utilizar nunca soportes inestables como tapas invertidas, etc.
- No transportar ollas en el Navigenio.
- No preparar nunca alimentos directamente sobre la placa vitrocerámica, ni tampoco alimentos con envases (embalajes de plástico o recipientes de papel de aluminio).
- No utilizar los boles combi AMC ni las fuentes de servir AMC para gratinar con el Navigenio.
- Al utilizar el Navigenio colocado en la parte superior, es preciso dejar suficiente espacio entre este y el alimento que se desea cocer. En general, el contenido de la olla nunca debe exceder los 2/3 de su capacidad.
- Antes de empezar la cocción, cabe comprobar que tanto la base de la olla como la placa vitrocerámica estén limpias y secas.
- Limpiar siempre el Navigenio adecuadamente. Se recomienda no manipular ni alterar el Navigenio.
- No utilizar el Navigenio para caldear una estancia, ya que de este modo se podría reducir considerablemente su vida útil.

- El Navigenio no está diseñado para su funcionamiento con un temporizador externo u otro sistema de control remoto.
- Seguir las instrucciones del capítulo 4, "Mantenimiento y cuidados".



### Posibles peligros por la electricidad

Este aparato funciona con energía eléctrica. Para evitar el riesgo de electrocución:



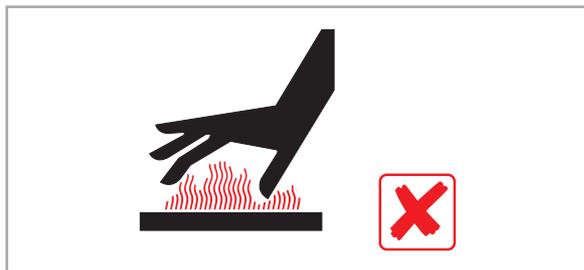
- Conectar el aparato a una toma de corriente con el voltaje indicado en la etiqueta del modelo de producto.
- Utilizar únicamente el cable de conexión original. En caso de utilizarse un cable de extensión, deberá ser del mismo tipo.
- En ningún caso el cable puede entrar en contacto con el fogón caliente ni con el utensilio de cocción.
- En caso de que la placa vitrocerámica esté dañada o rota, desenchufar el aparato de la toma de corriente de inmediato.

- Nunca utilizar el aparato si está dañado y contactar con el centro de servicios de AMC.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, sustituirlo de inmediato.
- Las reparaciones deberá realizarlas únicamente personal autorizado de un centro de servicios de AMC.



### Posibles peligros por el calor, peligro de incendio

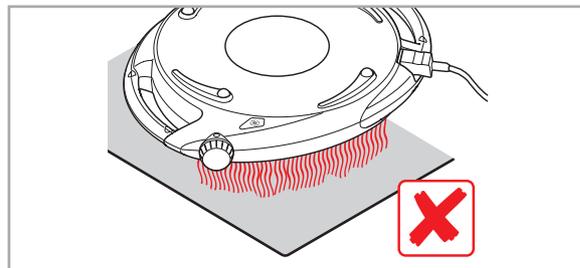
Tanto el Navigenio como la olla alcanzarán temperaturas muy altas durante su uso. Existe un posible riesgo de quemaduras o de incendio.



- Sujetar el Navigenio únicamente por las asas.
- Utilizar algún tipo de protección para las manos si fuera necesario.
- En caso de que se prenda fuego en algún alimento (grasa, etc.), cubrirlo únicamente con un trapo. Nunca se debe intentar extinguir el fuego con agua.
- Después de usar el Navigenio como minihorno (colocado en la parte superior),

evitar dejarlo boca abajo, con la parte caliente en contacto con una superficie.

- Para usar el Navigenio como minihorno (colocado en la parte superior), situar



siempre la olla sobre una superficie resistente al calor, como un fogón.

- No colocar el Navigenio sobre un fogón encendido o caliente. El calor podría dañar el aparato.



### Supervisión

- Es preciso supervisar el proceso de cocción. En caso de que se utilice el Avisador (Audiotherm) para recibir avisos acústicos durante la cocción, es preciso encontrarse en un lugar donde puedan escucharse dichos avisos.
- La cocción no controlada y no atendida podría conllevar recalentamientos. Los platos se pueden echar a perder, la olla se puede dañar o deteriorar. Puede producirse riesgo de accidentes o de incendio.

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de conocimientos o experiencia, siempre y cuando estén supervisados o reciban previamente instrucciones sobre su uso y entiendan los riesgos que pueden derivarse del mismo.



- Este aparato no es un juguete. Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de alimentación.

### Mantenimiento y cuidados

Haz un mantenimiento regular del Navigenio para garantizar su funcionamiento y seguridad.

- Antes de utilizar el Navigenio por primera vez, hay que limpiarlo con un paño húmedo y limpio y un poco de detergente suave. A continuación, secar con un paño seco y suave. Retirar los adhesivos del logo de AMC y del botón giratorio.

- Limpiar el aparato después de cada uso.
- Antes de cada limpieza, desenchufar el cable de alimentación.
- Dejar enfriar el Navigenio antes de proceder a su limpieza y almacenamiento.
- No sumergir nunca el Navigenio en agua ni introducirlo en el lavavajillas.



### Desecho

El Navigenio no se puede desechar junto con los electrodomésticos, ya que está fabricado con materiales reutilizables. Deberá desecharse en un punto de reciclaje adecuado y en cumplimiento de la legislación aplicable.

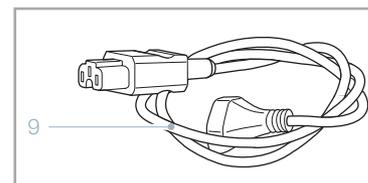
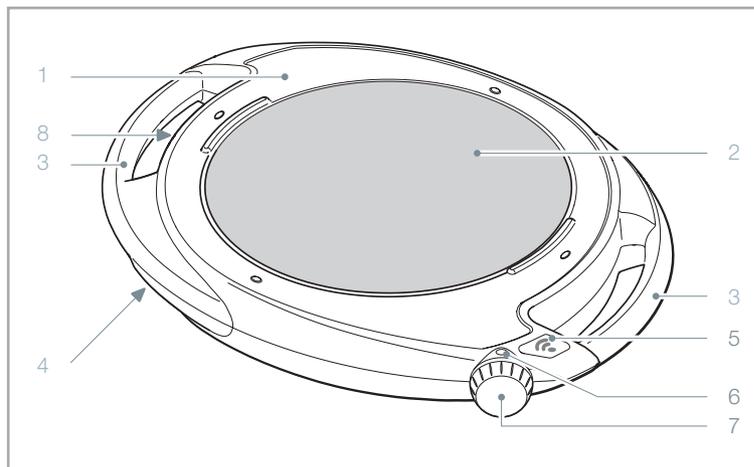


# 2. Tu Navigenio

## 2.1 Piezas

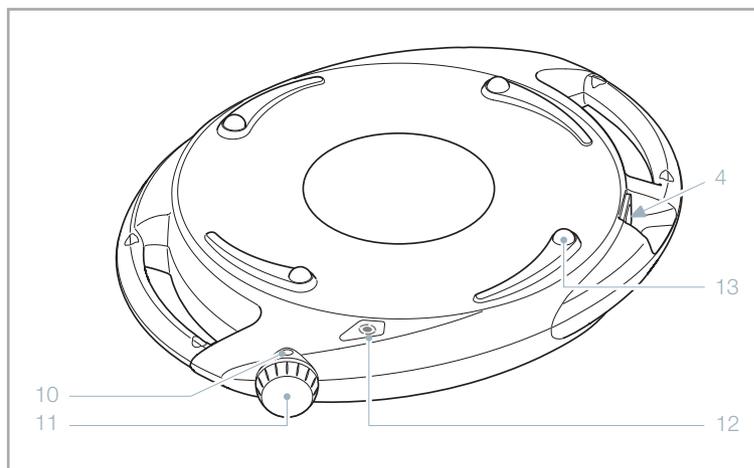
### Placa de cocción (vista superior)

- 1 Navigenio
- 2 Placa vitrocerámica
- 3 Asa
- 4 Toma del conector para el cable de alimentación
- 5 Indicador de encendido / indicador de radiocomunicación (para utilizar con AMC Audiotherm)
- 6 Indicador de nivel
- 7 Botón giratorio (6 niveles, A)
- 8 Etiqueta de modelo (grabada)
- 9 Cable de alimentación



### Uso en la parte superior (vista inferior)

- 10 Indicador de nivel
- 11 Botón giratorio (niveles alto y bajo para cuando el aparato está situado en la parte superior)
- 12 Indicador de encendido / indicador de radiocomunicación (para utilizar con AMC Audiotherm)
- 13 Topes de goma



### Indicador de encendido / indicador de radiocomunicación (5)

	luz roja	Navigenio encendido
	luz azul parpadeante	El Navigenio está encendido en modo automático en conexión con el Avisador (Audiotherm)*
	luz roja parpadeante	Indicador de calor residual en el Navigenio

### Indicador de encendido / indicador de radiocomunicación en función de minihorno (12)

	luz parpadeante azul / roja alternativamente	Se ha encendido el Navigenio y puede establecerse contacto con el Avisador (Audiotherm)*
	luz roja	Navigenio encendido
	luz azul parpadeante	El Navigenio está encendido en modo automático en conexión con el Avisador (Audiotherm)*
	luz roja parpadeante	Indicador de calor residual en el Navigenio

\* Para las funciones con el Avisador (Audiotherm), consultar el manual del usuario del "Audiotherm de AMC".

### Indicador de calor residual

Si no aparece el indicador: la placa vitrocerámica se ha enfriado lo suficiente y no existe riesgo de quemaduras. Por razones de seguridad, el indicador posiblemente siga parpadeando incluso cuando la placa vitrocerámica esté casi totalmente fría al tacto (en condiciones de enfriamiento favorables).



El indicador de calor residual solo aparecerá si el Navigenio está conectado a la toma eléctrica. En caso de que se desenchufe el cable de alimentación inmediatamente después de apagar el aparato, podría existir riesgo de quemaduras.

## 2.2 Funcionamiento y utilidades

### Uso como placa de cocción portátil

El Navigenio puede utilizarse como placa de cocción portátil en la cocina o en cualquier lugar que disponga de toma de corriente.



### Uso como minihorno (colocado en la parte superior) para gratinar u hornear

Para gratinar, puede colocarse el Navigenio sobre la olla (con la placa vitrocerámica boca abajo). Una forma rápida y sencilla de gratinar con la que además se ahorra energía.

Para hornear, colocar el Navigenio sobre la olla en un fogón eléctrico como fuente de calor adicional.

Las posibles aplicaciones para la cocción automática aumentan si se utiliza junto con el Avisador (Audiotherm):

- Uso como placa de cocción automática junto con el Avisador (Audiotherm)
- Uso como minihorno (colocado en la parte superior) junto con el Avisador (Audiotherm) (con temporizador automático para gratinar y hornear)

Consultar el manual del usuario del "Audiotherm de AMC".

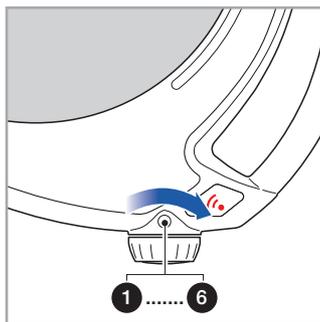
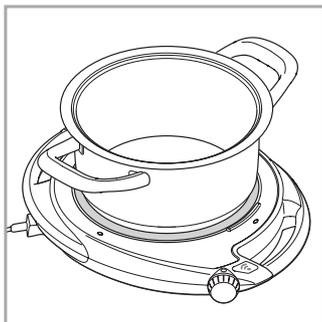
# 3. Manipulación

## 3.1 Uso como placa de cocción portátil



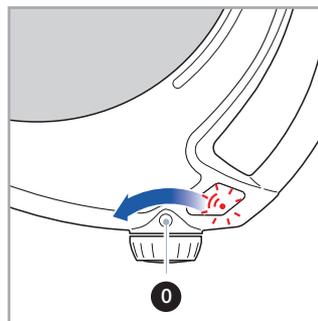
Utilizar únicamente ollas apropiadas; ver el apartado “ollas apropiadas de AMC” en la página 4.

- Conecta el cable al Navigenio y a la toma de corriente.
- Centra la olla en la placa vitrocerámica.
- Enciéndelo: situar el botón giratorio en el nivel deseado.
  - Desde el nivel 1 (mínimo) al 6 (máximo).
  - El indicador de encendido se iluminará en rojo.
  - El Navigenio empezará a calentarse de inmediato.



- Niveles recomendados para los métodos de cocción de AMC:
  - Nivel 6 para calentar y asar.
  - Nivel 2 para asar, cocer completamente o asar completamente, en función del tamaño de la olla y de la cantidad de alimentos para cocer.
  - Encontrarás más información en el libro de cocina de AMC o en la sección de recetas.
- Cuando el botón giratorio está situado en la posición “A”, se efectúa la cocción de forma automática (en conexión con el Avisador – Audiotherm). Para más información, consultar el manual del “Audiotherm de AMC”.

- Apágalo: situar el botón giratorio en la posición “0”.
  - El indicador de calor residual parpadeará en rojo.



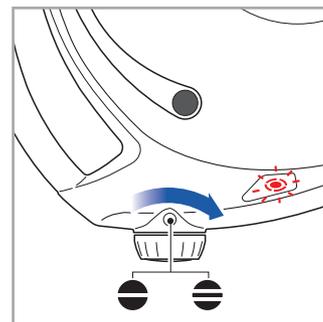
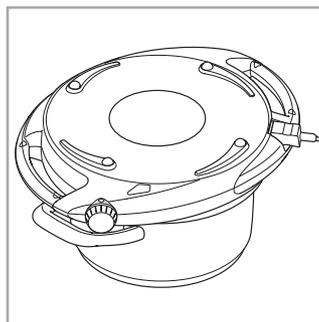
## 3.2 Uso como minihorno (colocado en la parte superior) para gratinar u hornear

### Uso para gratinar



- Usar únicamente ollas de 20 y 24 cm.
- Colocar siempre la olla en una superficie resistente al calor, como un fogón.

- Conecta el cable al Navigenio y a la toma de corriente.
- Coloca la olla centrada sobre una superficie resistente al calor.
- Coloca el Navigenio encima de la olla.
- Enciéndelo: situar el botón giratorio en el nivel deseado. Nivel ● (bajo) o ● (alto).



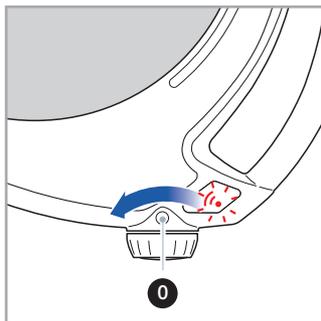
- El indicador de encendido parpadeará en azul y rojo alternativamente durante un minuto y, a continuación, se iluminará en azul.
- El Navigenio empezará a calentarse de inmediato.

En la sección de recetas encontrarás más información sobre los niveles de temperatura más adecuados para su uso como minihorno.



- Mientras el indicador de encendido parpadee en azul y rojo alternativamente, es posible configurar el Avisador (Audiotherm) para que controle automáticamente el Navigenio (consultar el manual del "Audiotherm de AMC").
  - Es posible que escape vapor del Navigenio durante el gratinado o el horneado.
  - En caso de que se invierta el Navigenio mientras está colocado en la parte superior, sonará un pitido repetidamente y el aparato dejará de calentar. Para volver a encenderlo, mover el botón giratorio (al menos un punto) y volver a seleccionar el nivel deseado.
- Apágalo: situar el botón giratorio en la posición "0".
- Retirar el Navigenio, darle la vuelta y guardarlo.
- El indicador de calor residual parpadeará en rojo.

En caso de que no se retire el Navigenio una vez finalizado el gratinado o el horneado, es posible que la parte gratinada se reblandezca.



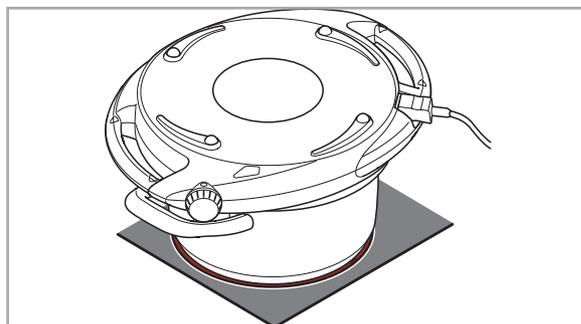
## Uso para hornear

Para utilizar el Navigenio como minihorno, debe colocarse sobre una olla en el fuego.



- En ningún caso el cable puede entrar en contacto con el fogón caliente ni con el utensilio de cocción.
- Para evitar daños, se recomienda no utilizar el Navigenio sobre un fogón de gas abierto.
- Para evitar sobrecalentamientos, se recomienda no utilizar el Navigenio sobre una olla vacía.
- Para evitar sobrecalentamientos, poner el fogón a baja temperatura.

Manejar la olla de la forma descrita anteriormente.

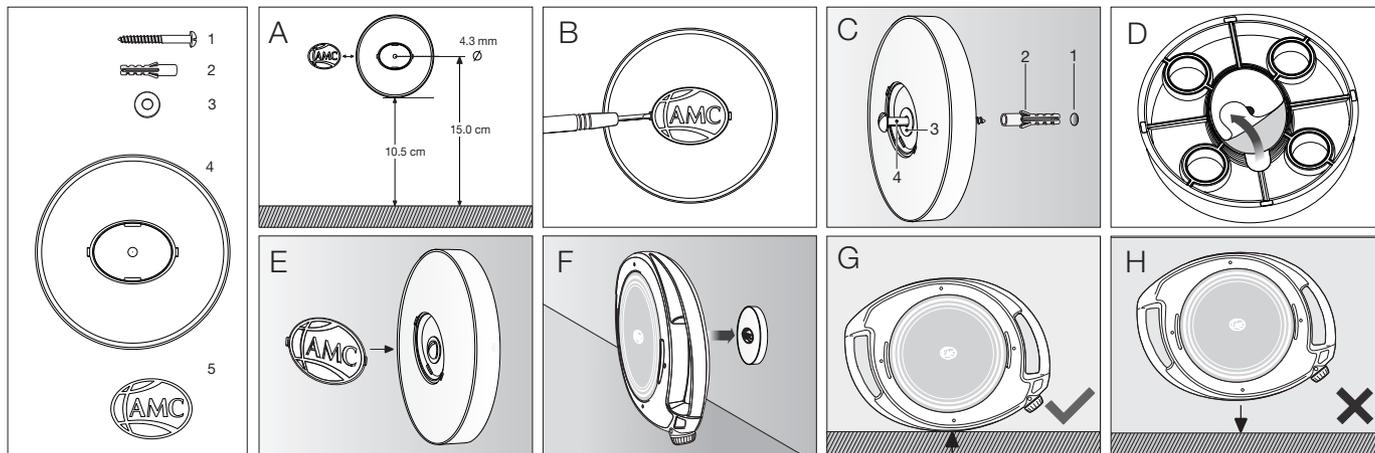


# 4. Soporte magnético montaje (accesorios opcionales)



Hay 4 potentes imanes en el soporte del imán. Estos pueden dañar televisores, ordenadores portátiles, ordenadores de mesa, discos duros, tarjetas de crédito y tarjetas de débito, medios de datos, relojes mecánicos, audífonos y altavoces. Hay que tener especial cuidado con los marcapasos y los desfibriladores implantados. Asegurarse de tener una distancia mínima de 20 cm.

- 1 Tornillo
- 2 Pasador
- 3 Arandela
- 4 Soporte de imán
- 5 Placa de cubierta



## Montaje con encolado

El punto de fijación (pared) debe estar limpio, sin grasa y seco. Para superficies planas se recomienda utilizar una cinta adhesiva. Esta cinta se puede colocar en la parte posterior del soporte del imán.

**A** Medir la altura (Borde inferior del soporte del imán a la mesa 10.5 cm, orificio de tornillo a la mesa 15.0 cm).

**D** Abrir la cinta adhesiva en la parte posterior y presionar firmemente en la pared.

**F,G,H** Colocar Navigenio con la superficie de acero inoxidable en la parte posterior en el soporte del imán, de modo que Navigenio esté apoyado de lado sobre la mesa de la cocina (no flotando libremente). (G, H)Atornillado:

## Preparación para la fijación en la pared

El punto de fijación (pared) debe estar limpio, sin grasa y seco. Para superficies rugosas o ásperas (paredes de madera o enlucidas) se recomienda fijar con tornillos.

- A** Medir la altura (Borde inferior del soporte del imán a la mesa 10.5 cm, orificio de tornillo a la mesa 15.0 cm).
- B** Retirar la placa con el logotipo AMC
- C** Taladrar un agujero en la pared con una máquina perforadora (Diámetro de la máquina perforadora: 5 mm) (1), insertar la clavija (2), retirar la cinta adhesiva de la parte posterior (D), sostener el soporte imantado con la arandela (3) y el tornillo (4) en la pared. (G, H)
- E** Volver a colocar la placa con el logotipo AMC

## 5. Mantenimiento y cuidados



- Antes de cada limpieza, desenchufar el cable de alimentación.
- Dejar enfriar el Navigenio antes de proceder a su limpieza y almacenamiento.
- No sumergir nunca el Navigenio en agua ni introducirlo en el lavavajillas.
- No utilizar nunca disolventes orgánicos o derivados del petróleo.
- Ninguno de los siguientes productos es adecuado para la limpieza del Navigenio
  - materiales de limpieza y agentes abrasivos, ya sean líquidos o en polvo
  - estropajos de acero con jabón
  - la parte áspera y abrasiva de las esponjas de cocina
  - pastas para la limpieza a mano

Mantén y cuida el Navigenio siguiendo las siguientes indicaciones:

- Limpiar el aparato después de cada uso.
- El azúcar o los platos que contengan azúcar o ácidos y el aluminio pueden dañar la placa vitrocerámica, por lo que es aconsejable evitar que entren en contacto con dicha superficie.
- Retirar las partículas de alimentos quemados que hayan quedado en la placa vitrocerámica utilizando un rascador especial para este tipo de superficies.
- Limpiar el asa y las piezas de plástico con un paño húmedo y un detergente suave. Se recomienda usar la Espuma Mágica Clean1.
- Utilizar la Piedra Mágica Clean1 para las manchas difíciles.
- Es posible volver a pulir la placa vitrocerámica con la Piedra Mágica Clean1.
- El polvo y la arena pueden rayar la placa vitrocerámica y la base de la olla, por lo que es aconsejable evitar que entren en contacto con dichas superficies.
- Retira inmediatamente los alimentos que se estén cocinando demasiado.

## 6. Información técnica

Modelo C8100

Voltaje 220–240 V

Frecuencia 50/60 Hz

Potencia 1.800 W

Diámetro del circuito de calefacción 18 cm

Marcado



## 7. Qué hacer cuando...

**... Navigenio se apaga automáticamente y no puede encenderse de nuevo durante un buen rato.**



- Por razones de seguridad, este aparato está equipado con un interruptor de protección de temperatura que se activa cuando se detecta sobrecalentamiento.

Espera a que Navigenio vuelva a encenderse solo.

Hasta que esto ocurra, pueden transcurrir hasta 30 minutos.

**... Navigenio se apaga porque se ha perdido la señal de radio que lo conecta con el Avisador (Audiotherm)\* (indicador de encendido no visible).**



- Situar el botón giratorio en la posición "0" y, a continuación, volver a situarlo en "A".
- Volver a iniciar el Avisador (Audiotherm)\*.

\* Para las funciones con el Avisador (Audiotherm), consultar el manual del usuario del "Audiotherm de AMC".

**...se retira y se da la vuelta al Navigenio mientras está funcionando colocado en**

**modo horno y empieza a sonar un pitido intermitente.**



- Al retirarlo, el Navigenio se apaga y deja de calentar.
- Una vez finalizada la función de modo horno, apaga el Navigenio.
- Si deseas continuar con la función de modo horno, vuelve a colocar el Navigenio sobre la olla, gira el botón giratorio (al menos un punto) y vuelve a seleccionar el nivel deseado.

**...se funde el fusible continuamente.**



- Verifica que los fusibles del enchufe seleccionado tengan un mínimo de 10 amperios.
- Desconecta otros electrodomésticos conectados al mismo circuito eléctrico.

## 8. Servicio de atención al cliente de AMC

El personal de servicio de atención al cliente de AMC se esfuerza constantemente en cumplir los deseos y las necesidades de los clientes. Si tienes más preguntas o sugerencias, contacta con nosotros. Estaremos encantados de ayudarte.