



Beter eten.
Beter leven.



AMC Navigenio



Makkelijk en volledig
automatisch koken
en bakken

Het Premium
Kookstelsel

www.amc.info

AMC Nederland

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

nl@amc.info
www.amc.info



AMC Nederland

AMC Belgium

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

be@amc.info
www.amc.info



AMC Belgium

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



amc_international

Beste AMC-klant,

Duik onder in de bonte receptenwereld van de Navigenio en maak van het AMC-multi-talent een onmisbare partner in uw keuken

- ✓ Navigenio – alles volledig automatisch: de Navigenio is de automatische piloot in uw keuken – via radiocontact stuurt hij met de Audiotherm het garen, braden en snelgaren volautomatisch aan. Alles wordt tot op de seconde nauwkeurig gegaard en lukt zonder problemen. Succes verzekerd!
- ✓ Navigenio – alles volledig mobiel: in de keuken, in de woonkamer en op het balkon, u hebt slechts één stroomaansluiting nodig!
- ✓ Navigenio – de kleinste oven ter wereld: in een mum van tijd een lekkere krokante laag op de gratin, een knapperige pizza of een kleine taart – dat is echt lekker en bespaart veel tijd en energie!

Niet alleen bij het automatisch koken – alles gaat eenvoudiger wanneer u de Audiotherm gebruikt. U hoeft niet meer op te letten wanneer het tijdstip bereikt is om de warmte te verminderen. De Audiotherm laat u weten als er iets gedaan moet worden.

Eet smakelijk!

Wij wensen u veel plezier bij het koken en genieten.

Uw AMC

Automatisch garen en braden

Bij het automatisch garen gaat alles vanzelf: u doet alles in de pan, zet deze op de Navigenio, kiest „A“ voor het automatisch programma, zet de Audiotherm op de Visiotherm met de ingestelde gaartijd en wacht tot de Audiotherm u iets laat weten.

Eet smakelijk!



Hoe uw
receptkeuze
eenvoudig wordt!



Rijk aan vitaminen



Vetarm



Caloriearm



Vezelrijk



Cholesterolarm

Bloemkoolsalade

Voor 4 personen

750 g bloemkool
2 tomaten
3 lente-uitjes
1 knoflookteentje
1 bosje bieslook
3 el wittewijnazijn
3 el olijfolie
Zout, peper
Suiker
250 g cocktailtomaten
100 g rucola



 Ca. 30 minuten (zonder wachttijd)



- Maak de bloemkool schoon, verdeel in kleine roosjes en doe de roosjes met aanhangend vocht in een pan 20 cm, 2,3 l. Zet de Navigenio op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 15 minuten in, zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
- Verwijder de tomatenpitjes en snijd de tomaten in blokjes. Maak de lente-uitjes schoon, pel het knoflookteentje en snijd alles in fijne blokjes. Snijd de bieslook in fijne ringetjes.
- Roer de azijn en de olie door elkaar en breng op smaak met zout, peper en suiker. Snijd de cocktailtomaten in twee of in vier stukjes.
- Laat de bloemkool na afloop van de gaartijd afkoelen tot deze lauw is. Doe de bloemkool vervolgens samen met de tomaten in de vinaigrette en meng het geheel. Laat de

salade enkele minuten trekken. Maak de rucola schoon, maak er kleinere stukjes van en meng net vóór het serveren met de salade.

Gaartijd: ca. 15 minuten
Ca. 150 kcal per persoon

Tip: serveer de salade als een kleine, lichte maaltijd voor 2 personen. Voor de verandering kunt u de bloemkool door romanesco of koolrabi vervangen.



Prei-hamrolletjes met kaassaus

 ca. 40 minuten



Voor 4 personen

4 preistengels

20 g boter

20 g bloem

350 ml melk

100 g kruidensmeerkaas

Zout, peper

Instantgroentebouillon

Droge witte wijn naar behoefte

4 plakken (à ca. 50 g/stuk) gekookte ham

- Maak de prei schoon, snijd in stukken van ongeveer 20 cm en doe deze met aanhangend vocht in een pan 24 cm, 3,5 l. Zet de Navigenio op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 15 minuten in, zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
- Smelt de boter in een kleine pan. Roer er, zodra de boter begint te schuimen, de bloem door en laat het geheel lichtjes bruinen. Roer de melk er geleidelijk door.
- Laat de saus ca. 3 minuten sudderen, en roer af en toe om. Laat de smeerkaas in de saus smelten en breng op smaak met zout, peper, groentebouillon en naar behoefte met een scheut witte wijn.
- Laat de prei na afloop van de gaartijd uitlekken en doe het kookvocht bij de saus. Verdeel de prei over de plakken ham, rol de ham met de prei op, doe in een pan 24 cm, 3,5 l en overgiet met de kaassaus.
- Zet de pan op een vuurvaste ondergrond, leg de Navigenio er omgekeerd op en gratineer de prei op de hoge stand gedurende ca. 10 minuten goudbruin.

Gaartijd: ca. 15 minuten + 10 minuten gratineren
Ca. 305 kcal per persoon

Aardappel- goulash



 Ca. 35 minuten



Voor 2 personen

700 g vastkokende primeuraardappelen

1 ui

2 el olijfolie

1 el edelzoet paprikapoeder

Gemalen karwij

Zout

125 ml groentebouillon

1 rode paprika

1 gele paprika

2 takjes marjolein

2 el geraspte biologische citroenschil

- Was en borstel de ongeschilde aardappelen grondig, en snijd naargelang de grootte in twee of in vier stukken. Pel de ui en snijd hem fijn. Meng beide met de olijfolie.
- Zet de Eurasia 24 cm op de Navigenio en zet deze op de automatische stand "A". Zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
- Zodra de automatische stand meldt dat het braadvenster is bereikt, stel de Navigenio op stand 2 in. Braad het aardappelmengsel gedurende ca. 5 minuten aan, terwijl u de aardappelen af en toe omdraait.
- Breng op smaak met paprika, karwij en zout, en voeg de groentebouillon toe. Zet de Navigenio opnieuw op de automatische stand "A". Stel op de Audiotherm een gaartijd van 15 minuten in, zet hem op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
- Maak de paprika's schoon en snijd in kleine blokjes. Pluk de marjoleinblaadjes en hak fijn. Doe de paprikablokjes, de citroenschil en de marjolein bij de aardappelen.
- Stel op de Audiotherm een gaartijd van 10 minuten in, zet hem nogmaals op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
- Breng de aardappelgoulash na afloop van de gaartijd pikant op smaak met de kruiden.

Gaartijd: ca. 25 minuten

ca. 350 kcal per persoon

Szegediner- goulash

Voor 6 personen

500 g uien	Zout, peper
2 knoflookteentjes	500 g rauwe zuurkool
200 g bloemige aardappelen	200 ml krachtige vleesbouillon
1 kg varkensgoulash	1 tl gemalen karwij
1 el pikant paprikapoeder	2 el tomatenpuree
1 el edelzoet paprikapoeder	

 Ca. 75 minuten



- Pel de uien en de knoflook en snijd in fijne blokjes. Schil de aardappelen en rasp fijn. Zet de Eurasia 28 cm op de Navigenio en zet deze op de automatische stand „A“. Zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
- Zodra de automatische stand meldt dat het braadvenster is bereikt, stel de Navigenio op stand 3 in. Braad de goulash in porties aan. Laat bij de laatste portie ook de uien en de knoflook mee aanbraden.
- Voeg het paprikapoeder toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg de rest van de ingrediënten en de geraspte aardappelen toe, en roer alles goed door elkaar.
- Zet de Navigenio opnieuw op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 60 minuten in, zet de Audiotherm op de pan en draai tot het groentesymbool verschijnt. Breng de goulash na afloop van de gaartijd pikant op smaak met de kruiden.

Gaartijd: ca. 60 minuten
ca. 335 kcal per persoon

Gebraden garnalen



 Ca. 20 minuten



Voor 4 personen

1 rode chilipeper
1 knoflookteentje
1 klein stukje gember
1 vanillestokje
2 el olijfolie
400 g rauwe gepelde garnalen
2 cl droge sherry
30 g koude boter
Zout, peper

- Verwijder de pitjes uit de chilipeper, pel de knoflook en snijd beide in fijne blokjes. Schil en rasp de gember. Schraap het merg uit het vanillestokje en roer alles samen met de olijfolie door elkaar.
- Verwijder bij de garnalen indien nodig het donkere darmkanaal. Meng de garnalen met de kruidenolie.
- Zet de Arondo 28 cm op de Navigenio en zet deze op de automatische stand „A“. Zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
- Zodra de automatische stand meldt dat het braadvenster is bereikt, braad de garnalen aan beide zijden aan tot ze rood kleuren. Haal de garnalen eruit, zet op stand 4 en blus met de sherry. Roer er de koude boter door en breng op smaak met zout en peper.
- Wentel de garnalen even in de saus en serveer onmiddellijk.

Gaartijd: ca. 4 minuten
ca. 215 kcal per persoon

Zalmfilet met sinaasappel en venkel



 Ca. 25 minuten



Voor 4 personen

750 g venkel

1 ui

4 stukken zalmfilet (150 g per stuk)

2 sinaasappels

Zout, peper

2 el anijslikeur

20 g boter

Cayennepeper

- Maak de venkel schoon, houd het zachte groen achter en snijd de venkel in reepjes. Doe de venkel met aanhangend vocht in een pan 28 cm.
- Pel en halveer de ui, snijd in schijfjes en verdeel over de venkel. Leg de stukken zalm erop. Leg het deksel erop en zet op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 15 minuten in, zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
- Fileer ondertussen de sinaasappels. Verwijder daarvoor de schil en het witte vlies. Snijd met een scherp mes de sinaasappelpartjes tussen de vliezen uit en vang daarbij het sap op.
- Haal de vis na afloop van de gaartijd uit de pan en houd deze warm. Hak het groen van de venkel en meng het samen met de likeur, de boter, de sinaasappelpartjes en het sinaasappelsap door de groenten. Breng op smaak met de kruiden.

Gaartijd: ca. 15 minuten

Ca. 425 kcal per persoon



Automatisch snelgaren met de Secuquick softline

Net zoals bij het automatisch garen doet de Navigenio bij het snelgaren met de Secuquick softline bijna al het werk voor u. Het grootste voordeel daarvan is dat gerechten met een lange kooktijd, zoals pastaschotels of risotto, heel gemakkelijk en snel te bereiden zijn. Diepvriesgroenten worden in slechts enkele minuten tijd met het automatische soft-snelgaarprogramma zorgvuldig ontdooid en gegaard.

Gerechten met een lange gaartijd, zoals goulash of bonensoep, worden met het automatische turbo-snelgaarprogramma in minder dan 50 % van de gebruikelijke gaartijd mals en zacht.



Servische bonensoep

 Ca. 40 minuten (zonder wachttijd)



Voor 6 personen

375 g gedroogde witte bonen

250 g uien

2 knoflookteentjes

2 wortelen

1 preistengel

4 stengels bleekselderij

300 g gerookte spekblokjes

1,5 l vleesbouillon

1 laurierblaadje

50 g tomatenpuree

100 ml droge rode wijn

Pikante paprikapasta (ajvar)

1 el edelzoet paprikapoeder

Zout, peper

Cayennepeper

- Laat de bonen een nacht weken in koud water.
- Pel de uien en de knoflook, schil de wortelen en snijd alles in fijne blokjes. Maak de prei en de bleekselderij schoon, snijd de prei in de lengte in twee en snijd beide in dunne schijfjes.
- Zet een pan 24 cm, 6,5 l op de Navigenio en zet deze op de automatische stand „A“. Zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
- Zodra de automatische stand meldt dat het braadvenster is bereikt, stel de Navigenio op stand 3 in en braad de spekblokjes in porties aan. Voeg de ui, knoflook, wortel, prei en bleekselderij geleidelijk toe en braad mee aan.
- Voeg de uitgelekte bonen toe, leng aan met de vleesbouillon en voeg het laurierblaadje toe. Zet de Secuquick softline 24 cm erop en sluit af.
- Zet de Navigenio opnieuw op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 20 minuten in, zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het turbo-symbool verschijnt.
- Maak de Secuquick na afloop van de gaartijd drukloos en neem hem van de pan. Verwijder het laurierblaadje en roer de tomatenpuree en de rode wijn door de bonensoep.
- Breng nogmaals aan de kook en breng op smaak met de paprikapasta en de kruiden.

Gaartijd: ca. 20 minuten

Ca. 425 kcal per persoon



Automatisch snelgaren met de Secuquick softline

Lamscurry

 Ca. 40 minuten



Voor 4 personen

2 uien
2 knoflookteentjes
2 rode chilipepers
800 g lamsgoulash
2 tl garam masala
Zout, peper
200 ml vleesbouillon
250 g diepgevroren bladspinazie
100 g yoghurt
2 tl maïzena
50 g rozijnen
Citroensap
50 g pinda's

- Pel de uien en de knoflook, verwijder de pitjes uit de chilipepers en snijd alles in kleine blokjes. Zet een pan 24 cm, 5,0 l op de Navigenio en zet deze op de automatische stand „A“. Zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
- Zodra de automatische stand meldt dat het braadvenster is bereikt, stel de Navigenio op stand 3 in en braad het lamsvlees in porties aan.
- Laat bij de laatste portie de uien en knoflook meebraden. Voeg de garam masala toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg dan de chiliblokjes toe, overgiet met de bouillon en verdeel de bevroren spinazie over het vlees.
- Zet de Secuquick softline 24 cm erop en sluit deze af. Zet de Navigenio opnieuw op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 25 minuten in, zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het turbo-symbool verschijnt.
- Maak de Secuquick na afloop van de gaartijd drukloos en neem eraf. Roer de yoghurt en de maïzena door elkaar, voeg dit al roerend toe en breng nogmaals aan de kook.
- Voeg de rozijnen toe en breng pikant op smaak met de rest van de chiliblokjes, peper, zout en het citroensap. Hak de pinda's en strooi deze net vóór het serveren over de curry.

Gaartijd: ca. 20 minuten

Ca. 435 kcal per stuk

Tip voor uw inkopen: garam masala is een kruidenmengsel uit de Indische keuken. Dit mengsel bevat bv. kardemom, kaneel, komijn, kruidnagels en zwarte peper. Als het kant-en-klare mengsel niet verkrijgbaar is, kunt u een mespunt gemalen kruidnagel en van de andere gemalen kruiden telkens een halve theelepel nemen.



Aardappelgratin

 Ca. 25 minuten



Voor 4 personen

1 kg vastkokende aardappelen

1 knoflookteentje

200 ml room

100 ml sterke groentebouillon

Peper

Nootmuskaat

Edelzoet paprikapoeder

50 g geraspte kaas

- Schil de aardappelen en snijd in dunne schijfjes. Pel het knoflookteentje en snijd het fijn. Roer de room, de groentebouillon en de knoflook in een pan 24 cm, 3,5 l door elkaar. Breng op smaak met peper, nootmuskaat en paprikapoeder.
- Voeg de aardappelschijfjes toe en roer niet meer om. Zet de Secuquick softline 24 cm op de pan en sluit af. Zet de Navigenio op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 5 minuten in, zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het soft-symbool verschijnt.
- Maak de Secuquick na afloop van de gaartijd drukloos en neem van de pan. Verdeel de kaas over de aardappelen en zet de pan op een vuurvaste ondergrond. Leg de Navigenio op de hoge stand omgekeerd op de pan en gratineer gedurende ca. 10 minuten goudbruin.

Gaartijd: ca. 5 minuten + 10 minuten gratineren

Ca. 335 kcal per persoon

Praktische keukentip: de gratin wordt zeer pikant wanneer u een kwart van de aardappelen door preiringen vervangt. Aangezien de gratin dan meer volume heeft, moet u een pan 24 cm, 5,0 l gebruiken.

Risotto met rozemarijn

Voor 4 personen

1 ui	2 takjes rozemarijn
1 knoflookteentje	100 ml room
250 g risottorijst	50 g geraspte Parmezaanse kaas
500 ml groentebouillon	Zout, peper
100 ml droge witte wijn	

 ca. 20 minuten



- Pel de ui en het knoflookteentje en snijd in kleine blokjes. Meng deze met de risottorijst, de bouillon en de witte wijn in een pan 20 cm, 3,0 l.
- Zet de Secuquick softline 20 cm op de Visiotherm en sluit af. Zet de Navigenio op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 7 minuten in, zet de Audiotherm erop en draai tot het soft-symbool verschijnt.
- Pluk de marjoleinblaadjes van de takjes af en hak ze fijn. Maak de Secuquick na afloop van de gaartijd drukloos en neem van de pan af. Roer de room, de rozemarijn en de Parmezaanse kaas onder elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Gaartijd: ca. 7 minuten

Ca. 395 kcal per persoon

Tip: dit recept kunt u gebruiken als basisrecept voor risotto met Secuquick softline en Navigenio. Voor een romige risotto hebt u ca. 2,5 keer zoveel vloeistof als rijst nodig. Breng de risotto ook eens op smaak met saffraan in plaats van met rozemarijn of voeg er een handvol gedroogd en fijngehakt eekhoorntjesbrood aan toe. Als u dat wenst, kunt u aan de risotto ook ongeveer 150 g diepvriesgroenten toevoegen.





Pastaschotel



 Ca. 25 minuten



Voor 4 personen

450 ml groentebouillon
250 g spiraalpasta (fusilli)
200 g gekookte ham
100 ml room
Zout, peper
50 g geraspte kaas
Edelzoet paprikapoeder

- Meng de groentebouillon en de pasta in een pan 20 cm, 3,0 l. Zet de Secuquick softline 20 cm erop en sluit af. Zet de Navigenio op de automatische stand „A“. Stel op de Audiotherm een gaartijd van 5 minuten in, zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het soft-symbool verschijnt.
- Snijd de ham in kleine blokjes; maak de Secuquick na afloop van de gaartijd drukloos en neem eraf. Roer er de room en de ham door en breng op smaak met de kruiden.
- Verdeel de kaas over de pasta, strooi er wat paprikapoeder over en zet de pan op een vuurvaste ondergrond. Leg de Navigenio op de hoge stand omgekeerd op de pan en gratineer gedurende ca. 8 minuten goudbruin.

Gaartijd: ca. 5 minuten + 8 minuten gratineren Ca. 500 kcal per persoon

Tip: dit recept kunt u gebruiken als basisrecept voor pastagerechten met Secuquick softline en Navigenio. Gebruik gewoon dubbel zoveel vloeistof als pasta. De gaartijd bedraagt ongeveer de helft van de tijd die op de verpakking wordt vermeld.

Als variant op dit recept kunt u diepvriesgroenten (bv. 200 g erwten of spinazie) toevoegen. De groenten kunnen in bevroren toestand direct met de andere ingrediënten worden gemengd. Houdt u het liever wat lichter, gebruik dan in plaats van room een blik (400 g) tomatenstukjes. Of meng vóór het gratineren in plaats van ham gewoon ca. 400 g kleine blokjes verse zalmfilet door de pasta.

Braden en grillen

Met een griddle of een pan wordt de Navigenio de perfecte grill voor uw terras of uw balkon. Grillplezier wordt zo niet alleen veel gezonder; steaks, worstjes, vis of grillgroenten kunnen ook veel sneller worden geserveerd, u en uw burens blijven bespaard van een hinderlijke grillgeur en alles smaakt lekker!

Tip: met de Audiotherm is het heel eenvoudig en lukt het zeker.

Cevapcici

Voor 4 personen

- 1 grote ui
- 2 knoflookteentjes
- 4 stengels gladde peterselie
- 2 takjes pepermunt
- 500 g rundergehakt
- 1 ei
- 1 el bloem
- 2 el olijfolie
- 1 el pikante mosterd
- 1 el tomatenpuree
- Zout, peper
- Scherp paprikapoeder



 ca. 30 minuten



- Pel de ui en de knoflookteentjes, en snijd in zeer kleine blokjes. Pluk de peterselie- en pepermuntblaadjes van de takjes af, en hak fijn. Kneed alles samen met het gehakt, het ei, de bloem, de mosterd en de tomatenpuree door elkaar en breng krachtig op smaak met de kruiden.
- Maak rolletjes van ca. 8 cm lang en ongeveer 2 cm dik.
- Warm de Arondo 28 cm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster.
- Braad de gehaktrolletjes op stand 3 aan alle zijden aan. Zet het deksel op de pan en schakel de Navigenio uit. Laat de cevapcici nog ongeveer 3 minuten garen.

Gaartijd: ca. 8 minuten
Ca. 345 kcal per persoon



Grillworst

 ca. 10 minuten



Voor 4 stuks

4 voorgekookte grillworstjes

- Warm een pan 24 cm, 3,5 l op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Snijd aan één zijde de grillworstjes in de lengte in.
- Leg de worstjes met de ingesneden zijde naar boven in de pan, zet de pan in het omgekeerde deksel en leg de Navigenio er omgekeerd op.
- Braad de worstjes gedurende ca. 4 minuten op de hoge stand. Schakel de Navigenio uit en laat de worstjes naargelang de dikte nog 1-2 minuten rusten.

Braadtijd: ca. 4 minuten

Tip: rauwe grillworstjes hebben afhankelijk van de dikte een braadtijd van ca. 7 minuten nodig.



Gebraden kippenbouten

 ca. 35 minuten



Voor 4 personen

- 1 tl gedroogde tijm
- 2 el olie
- 2 el vloeibare honing of ahornsiroop
- 1 el edelzoet paprikapoeder
- 1 tl scherp paprikapoeder
- Zout, peper
- 4 kippenbouten



- Meng de tijm met de olie, de honing of de ahornsiroop, het paprikapoeder, zout en peper. Warm een pan 24 cm, 3,5 l op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster.
- Leg de kippenbouten met het vel naar boven in de pan en bestrijk met de kruidenpasta. Zet het deksel erop en braad tot het keerpunt van 90 °C is bereikt.
- Neem het deksel eraf, zet de pan in het omgekeerde deksel en leg de Navigenio er omgekeerd op de kleine stand op.
- Braad de kippenbouten ca. 30 minuten goudbruin. Schep er tussendoor het ontstane vleessap over.

Gaartijd: ca. 30 minuten
Ca. 415 kcal per persoon

Uiensteaks

Voor 4 personen

250 g uien
100 ml vleesbouillon
2 el pikante mosterd
2 el abrikozenjam
4 biefstuk van de lende (ca. 150 g per stuk)
Zout, peper



 ca. 25 minuten



- Pel de uien en snijd in dunne ringen. Roer de bouillon, de mosterd en de abrikozenjam door elkaar.
- Warm de Arondo 28 cm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Braad de biefstuk op stand 3 aan beide zijden 3 minuten aan. Haal de biefstuk uit de pan en wikkel in aluminiumfolie.
- Doe de uien in de Arondo en braad gedurende ca. 5 minuten lichtbruin aan, terwijl u af en toe roert. Voeg de gemengde mosterdsaus toe, roer alles goed door elkaar en breng op smaak met de kruiden.
- Schakel de Navigenio uit. Breng ook de biefstuk op smaak met de kruiden en doe ze bij de uiensaus. Zet het deksel erop en laat de biefstuk naargelang de gewenste bereiding gedurende ca. 10 minuten garen.

Gaartijd: ca. 16 minuten
Ca. 225 kcal per persoon



Gemarineerde groenten



 ca. 20 minuten



Voor 4 personen

1 aubergine
1 courgette
1 rode paprika
1 gele paprika
2 knoflookteentjes
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
8 el olijfolie
Peper, zout

- Maak de aubergine en de courgette schoon en snijd in dikke schijven van ca. 1 cm. Maak ook de paprika's schoon en snijd in hapklare platte stukken. Pel het knoflookteentje en snijd het fijn.
- Pluk de kruidenblaadjes van de takjes af, hak ze fijn en meng in een schaal met de olijfolie en de knoflook door elkaar. Meng er de groenten door en breng met peper op smaak.
- Warm de Arondo 28 cm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Braad de groentestukken na elkaar aan op stand 3, neem de groenten eruit, strooi er licht wat zout over en serveer lauw.

Gaartijd: ca. 10 minuten

Ca. 240 kcal per persoon



Gevulde varkensfilet

 ca. 40 minuten



Voor 4 personen

1 biologische sinaasappel
 1 varkensfilet (ca. 600 g)
 1 eiwit
 1 el paneermeel
 1 tl kardemom
 Zout, peper
 10 plakken spek
 100 ml vleesbouillon
 100 ml room
 Sausbinder naar wens
 2 el marsala of medium sherry

- Was de sinaasappel met heet water af, rasp de schil en pers het sap eruit. Snijd het uiteinde van de filet (ca. 120 g) eraf, snijd het in grove blokjes en hak fijn in de keukenmachine. Voeg het eiwit toe en verwerk het geheel tot een vulling.
- Meng met het paneermeel, de kardemom en de sinaasappelschil, en breng op smaak met zout en peper.
- Snijd de varkensfilet in de lengte in, klap deze open en klop wat plat. Spreid de plakken spek op het werkvlak uit en zorg ervoor dat de plakken elkaar licht overlappen, leg er de filet op, verdeel de vulling over de filet en klap de filet dicht.
- Wikkel de gevulde filet in het spek en prik de uiteinden vast met houten prikkers. Warm een pan 28 cm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster.
- Braad de filet op stand 3 aan alle zijden aan. Breng op smaak met peper en zout en blus met de bouillon en het sinaasappelsap af. Zet het deksel erop en laat gedurende ca. 15 minuten garen.
- Neem de filet uit de pan en houd warm in aluminiumfolie. Doe de room bij de saus, laat enkele minuten inkoken en bind naar wens. Breng op smaak met de marsala of de sherry en met peper en zout, en snijd het vlees in plakken.

Gaartijd: ca. 15 minuten

Ca. 340 kcal per persoon

Tip: kardemom wordt veel gebruikt in de Aziatische en Arabische keuken. In de Europese keuken wordt het vooral gebruikt in kerstgebak en in worsten en likeuren.



Gemarineerde kippenborst

Voor 4 personen

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 1 biologische sinaasappel | 1 el ingemaakte groene peperkorrels |
| 1 knoflookteentje | 4 kipfilets |
| 3 el zonnebloemolie | Zout, peper |
| 2 el sojasaus | |



Ca. 30 minuten (zonder marinetijd)



- Was de sinaasappel met heet water af, rasp de schil voor de helft en pers de sinaasappel uit. Pel het knoflookteentje en snijd het fijn. Meng de sinaasappelschil, het sinaasappelsap en de knoflook met de olie, de sojasaus en de peperkorrels.
- Doe de kipfilets samen met de marinade in een diepvrieszakje, sluit het zakje af en marineer gedurende ongeveer 12 uur in de koelkast.
- Warm de Arondo 28 cm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Haal een beetje van de marinade van het vlees en braad het op stand 2 aan beide zijden aan.
- Breng op smaak met zout en peper en voeg de rest van de marinade toe, zet het deksel erop en laat op de uitgeschakelde Navigenio nog gedurende ongeveer 10 minuten garen.

Gaartijd: ca. 15 minuten

Ca. 255 kcal per persoon

Kaiserschmarren

Voor 2 personen

3 eieren	1 scheut mineraalwater
1 snuifje zout	1 tl bakboter of margarine
1 beker zure room (200 g)	1 handvol rozijnen naar wens
1 pakje vanillesuiker	2 el suiker
1 beker bloem	Poedersuiker om te bestrooien

 ca. 10 minuten



- Roer de eieren, het zout, de zure room, de vanillesuiker en de bloem zo kort mogelijk door elkaar. Meet de bloem daarvoor af met de lege, uitgewassen en afgedroogde beker van de room.
- Warm de Arondo 28 cm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Roer het mineraalwater door het deeg. Doe de bakboter of de margarine in de Arondo. Verlaag de Navigenio naar stand 4, voeg het deeg toe en draai voorzichtig met de Arondo zodat het deeg zich over de bodem van de pan verdeelt.
- Verdeel er naar wens de rozijnen over en zet het deksel op de pan. Wanneer de rode wijzer van de Visiotherm het braadvenster opnieuw heeft bereikt, schakel de Navigenio uit, snijd de kaiserschmarren in vier en draai de stukken om (als het deeg nog te weinig gebakken is, laat het deksel erop en wacht nog even).
- Zet het deksel er opnieuw op en bak de andere zijde tot het braadvenster opnieuw is bereikt. Bestrooi de schmarren met suiker, scheur of snijd in kleine stukken en karamelliseer door te schudden.
- Bestrooi de kaiserschmarren vóór het serveren met poedersuiker.

Gaartijd: ca. 5 minuten

Ca. 505 kcal per persoon

Tip: wanneer u de eieren scheidt en het stijfgeklopte eiwit op het einde door het deeg mengt, zijn de schmarren luchtiger.



Garen

Met de Navigenio kunt u in de tuin, op het balkon of op de eettafel koken of gerechten warm houden. De mobiele Navigenio vergezelt u overal. Het enige dat u ervoor nodig hebt, is een stroomaansluiting.

Tip: met de Audiotherm is het heel eenvoudig en lukt het zeker



Chili con Carne



 ca. 60 minuten



Voor 12 personen

300 g uien
 3 knoflookteentjes
 3 wortelen
 3 stengels bleekselderij
 3 rode chilipepers
 1 blik (ca. 800 g) kidneybonen
 800 g gemengd gehakt
 3 el edelzoet paprikapoeder
 1 l krachtige vleesbouillon
 1 blik (ca. 800 g) tomatenstukjes
 1 tl gemalen komijn
 Zout, peper
 1 blik (ca. 150 g) maïs
 75 g tomatenpuree
 150 g crème fraîche

- Pel de uien en de knoflook, schil de wortelen, maak de bleekselderij schoon en snijd alles in kleine blokjes. Verwijder de pitjes uit de chilipepers en snijd zeer fijn. Laat de bonen in een zeef uitlekken en spoel even af met warm water.
- Warm een pan 24 cm, 6,5 l op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Braad het gehakt op stand 3 in porties rul. Voeg de ui- en knoflookblokjes en de groenteblokjes geleidelijk aan toe en braad mee aan.
- Voeg om te beginnen de helft van de chiliblokjes en de rest van de ingrediënten en ten slotte de tomatenstukjes toe. Breng op smaak met komijn, zout en peper.
- Warm op stand 6 op tot aan het groentevenster. Laat op stand 2 gedurende ca. 40 minuten garen. Roer er de maïs, de tomatenstukjes en de verse room door. Breng op smaak met de rest van de chiliblokjes en zout en peper.

Gaartijd: ca. 40 minuten

Ca. 260 kcal per persoon

Tip: komijn en karwij zijn wel afkomstig uit dezelfde familie, maar hebben een totaal andere smaak. Komijn is onmisbaar in de Aziatische en Zuid-Amerikaanse keuken. Meer bepaald voor chili con carne zijn er in de supermarkt echter ook kant-en-klare kruidenmengsels verkrijgbaar.



Eendenborstreepjes in pikante sinaasappelsaus



 ca. 30 minuten



Voor 4 personen

100 g prei
3 wortelen
2 cm gember
1 rode chilipeper
600 g eendenborst zonder vel
1 glas (350 g) taugé
100 g cashewnoten
Zout, peper
300 ml sinaasappelsap
3 el sojasaus
3 el oestersaus
150 g kleine geblancheerde
broccoliroosjes

- Maak de prei schoon en snijd in ringen. Schil de wortelen en snijd in zeer dunne schijfjes. Schil de gember en rasp fijn; verwijder de pitjes uit de chilipeper en snijd in kleine blokjes.
- Snijd de eendenborst in reepjes en laat de taugé uitlekken. Warm een wok op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Doe de cashewnoten in de wok, verlaag de stand naar stand 3, rooster de noten al roerend aan alle zijden lichtbruin en neem uit de wok.
- Braad de eendenborst in porties aan. Neem het vlees eruit, breng op smaak met peper en zout. Braad ook de wortelschijfjes aan en blus met sinaasappelsap. Voeg de soja- en oestersaus en de chili en de gember toe. Laat zonder deksel gedurende ongeveer 5 minuten inkoken.
- Voeg de prei, de taugé, de broccoliroosjes en de eendenborst toe; warm op stand 6 op tot aan het groentevenster. Schakel de Navigenio uit en laat nog gedurende ca. 2 minuten garen.
- Breng op smaak met de kruiden, bestrooi met de cashewnoten en serveer onmiddellijk.

Gaartijd: ca. 7 minuten
Ca. 450 kcal per persoon

Paella



 ca. 50 minuten



Voor 4 personen

2 uien
1 knoflookteentje
1 gele paprika
4 tomaten
2 kippenbouten
Zout, peper
Edelzoet paprikapoeder
8 ongepelde rauwe garnalen
200 g paella- of risottorijst
600 ml gevogeltebouillon
1 zakje saffraan
150 g diepvrieserwten
1 el olijfolie
1 el citroensap

- Pel de uien en de knoflook en snijd ze in kleine blokjes. Maak de paprika schoon en snijd in blokjes.
- Laat de tomaten schrikken in kokend water, pel ze, haal de pitjes eruit en snijd in acht stukken. Verdeel de kippenbouten aan het gewricht in een boven- en onderbout.
- Warm een pan 28 cm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Braad om te beginnen de stukken kip op stand 2 aan alle zijden aan, neem de stukken eruit en breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Braad ook de garnalen aan en neem deze ook uit de pan.
- Bruin daarna lichtjes de uien, de knoflook en de rijst in het braadvocht, en leng aan met gevogeltebouillon. Roer er de saffraan door en voeg de erwten en de paprikablokjes toe. Verdeel de stukken kip over de paella.
- Warm op stand 6 op tot aan het groentevenster. Laat op stand 2 gedurende ca. 20 minuten garen. Breng de paella op smaak met zout, peper, olijfolie en citroensap. Doe de garnalen en de tomaten bij de paella in de pan en laat met het deksel op de uitgeschakelde Navigenio nog gedurende ongeveer 5 minuten rusten.

Gaartijd: ca. 25 minuten
Ca. 455 kcal per persoon



Garnalen in pikante kokossaus

Voor 4 personen

400 g gepelde rauwe garnalen	200 ml kokosmelk
400 g gemengde groenten	Sambal oelek
(bv. 1 wortel, 2 stengels bleekselderij, 1 kleine courgette)	Sojasaus
1 kleine preistengel	3 takjes koriander of bladpeterselie

 ca. 30 minuten



- Snijd de garnalen indien nodig op de rugzijde open en en verwijder het zwart darmkanaal. Maak de groenten en de prei schoon en snijd in kleine blokjes of fijne ringen.
- Warm een Eurasia 28 cm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Braad de groenteblokjes en de preiringen op stand 2 al roerend aan.
- Voeg ook de garnalen toe en braad deze even mee. Overgiet met kokosmelk, zet het deksel erop en laat gedurende ca. 8 minuten garen.
- Breng pikant op smaak met sambal oelek en sojasaus. Pluk de korianderblaadjes van de takjes af, hak ze en strooi deze blaadjes over het gerecht.

Gaartijd: ca. 8 minuten
Ca. 135 kcal per persoon

Varkensvlees zoetzuur

Voor 4 personen

1 blik (ca. 200 g) ananas	150 g champignons
600 g varkenslapjes	2 tl maïzena
1 kleine preistengel	2 el vruchtenazijn
2 wortelen	4 el sojasaus
1 klein stukje gember	2 el ketchup
1 rode paprika	2 el abrikozenjam
1 gele paprika	Sambal oelek

 ca. 45 minuten



- Laat de ananas uitlekken. Vang het sap daarbij op en snijd de ananas in kleine stukjes. Snijd de varkenslapjes in fijne reepjes. Maak de prei schoon en schil de wortelen. Snijd beide in zeer dunne schijfjes.
- Schil de gember en rasp fijn. Maak de paprika's schoon en snijd in reepjes. Maak de champignons met een borsteltje of doekje schoon en snijd in dunne schijfjes.
- Zet een wok op de Navigenio en zet deze op de automatische stand „A“. Zet de Audiotherm erop en draai tot het braadsymbool verschijnt. Zet op stand 2 zodra de automatische stand meldt dat het braadvenster is bereikt. Braad het vlees in porties aan en neem uit de wok.
- Voeg de wortelen, de paprika, de prei en de champignons geleidelijk aan toe en braad mee aan. Voeg de gember toe en braad alles al roerend gedurende ongeveer 5 minuten.
- Voeg het vlees en de stukjes ananas toe. Roer de maïzena en 50 ml ananassap door elkaar en roer dit mengsel erdoor. Voeg de azijn, de sojasaus, de ketchup en de abrikozenjam toe. Zet opnieuw op de automatische stand „A“ en stel op de Audiotherm een gaartijd van 10 minuten in. Zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het groentesymbool verschijnt.
- Breng na afloop van de gaartijd pikant op smaak met de sambal oelek.

Gaartijd: ca. 15 minuten

ca. 255 kcal per persoon

Tip voor uw inkopen: sambal oelek is een heel pikante kruidenpasta die uit chili, azijn en zout bestaat. Deze pasta is verkrijgbaar in de Aziatische afdeling van de betere supermarkt.





Gratineren en bakken

Met de Navigenio kunt u heel makkelijk, snel en energiezuinig bakken en gratineren.

Als algemene regel geldt:

- ✓ Gebruik de lage stand voor alles wat nog volledig gaar moet worden en om die reden niet te snel bruin mag worden: bv. taart, brood en stukken kip. Bovendien is de lage stand vaak voldoende wanneer de Navigenio al heet is: bv. tomatencrostini en gevulde champignons.
- ✓ Gebruik de hoge stand voor alles wat snel bruin en knapperig moet worden, zoals bv. pasta- en aardappelgratin of pizza. Met de hoge stand krijgen stukken kip, nadat die stukken op de lage stand werden gegaard, een goudbruin vel.

Tip: ook gratineren en bakken gaat met de Audiotherm heel vlot en tot op de minuut nauwkeurig:

- Zet de Navigenio omgekeerd op de pan.
- Schakel de hoge of de lage stand in.
- Stel de gratineer- of baktijd in op de Audiotherm, zolang hij afwisselend rood en blauw knippert – de Navigenio wordt automatisch uitgeschakeld zodra de tijd is verstreken.

Gevulde champignons



 ca. 45 minuten



Voor 12 stuks

12 grote champignons
150 g chorizo (Spaanse paprikasalami)
40 g zwarte ontpitte olijven
1 kleine ui
1 knoflookteentje
50 g geraspte kaas (bv. manchego)
2 el olijfolie
Zout, peper

- Maak de champignons met een borsteltje of doekje schoon. Verwijder de steeltjes en hak fijn. Verwijder het vel van de chorizo en snijd de worst in kleine blokjes.
- Snijd ook de olijven in kleine blokjes. Pel de ui en de knoflook, en snijd in kleine blokjes. Meng alles met de kaas en de olijfolie, en breng op smaak met peper en zout. Vul de champignons met dit mengsel.
- Snijd met behulp van een deksel 24 cm een cirkel uit bakpapier. Warm een pan 24 cm, 3,5 l op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster.
- Leg het bakpapier in de pan, doe de helft van de gevulde champignons erin, zet de pan op een vuurvaste ondergrond en leg de Navigenio er omgekeerd op. Met de lage stand gedurende ca. 8 minuten gratineren.
- Zet de pan weer op stand 6 op de Navigenio; neem de gebakken champignons eruit. Doe de rest van de champignons in de pan, leg er na ca. 1 minuut de Navigenio weer omgekeerd op in de lage stand en gratineer de champignons ook gedurende ongeveer 8 minuten.

Baktijd: ca. 16 minuten
Ca. 170 kcal per stuk



Tomatencrostini

 ca. 30 minuten



Voor 12 stuks

4 tomaten
1 kleine ui
1 knoflookteentje
2 takjes basilicum
2 el tomatenpuree
30 g Parmezaanse kaas
Zout, peper
12 sneetjes wit brood
2 el olijfolie

- Laat de tomaten schrikken in kokend water, pel ze, haal de pitjes eruit en snijd in kleine blokjes. Schil de ui en de knoflook en snijd ze ook in kleine blokjes. Pluk de basilicumblaadjes van de stengels af en hak ze fijn.
- Meng alles met de tomatenpuree en de Parmezaanse kaas, en breng op smaak met de kruiden. Besprenkel de sneetjes brood met olijfolie.
- Snijd met behulp van het deksel 24 cm een cirkel uit bakpapier. Warm een pan 24 cm, 3,5 l op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Leg het bakpapier in de pan en leg er 6 sneetjes brood op.
- Verlaag de Navigenio naar stand 3 en rooster het brood lichtbruin. Draai de sneetjes om en verdeel er de helft van het tomatenmengsel over. Zet de pan op een vuurvaste ondergrond, leg de Navigenio er omgekeerd op en bak op de lage stand gedurende ca. 5 minuten.
- Haal de eerste crostini eruit. Zet de pan opnieuw op stand 3 op de Navigenio en rooster de rest van de sneetjes brood zoals hierboven beschreven. Beleg de sneetjes en bak ze met de Navigenio erop op de lage stand.

Baktijd: ca. 10 minuten
Ca. 110 kcal per stuk

Pizza

Voor 4 stuks

1 ui	2 el olijfolie
1 knoflookteentje	150 g champignons
1 blik gehakte tomaten (400g)	150 g gekookte ham
2 el tomatenpuree	500 g pizzadeeg (koelvak)
2 takjes oregano	150 g geraspte kaas
Zout, peper	



 ca. 45 minuten



- Pel de ui en de knoflook, snijd in kleine blokjes en doe in een kleine pan. Zet het deksel erop en verwarm op de hoogste stand tot aan het braadvenster. Verwijder het deksel en voeg de tomaten en de tomatenpuree toe.
 - Laat op een lagere stand dik inkoken. Pluk de oreganoblaadjes van de takjes af, hak fijn en voeg toe. Breng de saus op smaak met zout, peper en olijfolie, en laat afkoelen.
 - Maak de champignons met een borsteltje of doekje schoon en snijd in dunne schijfjes. Snijd de ham in kleine blokjes. Verdeel het pizzadeeg in vier porties en rol elke portie uit tot een cirkel van ca. 22 cm.
 - Warm een pan 24 cm, 2,5 l op tot aan het braadvenster. Leg er de eerste pizzabodem in en bestrijk met 1/4 van de saus. Verdeel ook telkens 1/4 van de ham, de champignons en de kaas erover. Zet de pan op een vuurvaste ondergrond en leg de Navigenio er omgekeerd op.
 - Zet op de hoge stand en bak de pizza ca. 2 minuten. Verwijder de pizza met een spatel.
 - Zet de pan opnieuw op stand 6 op de Navigenio, leg de tweede bodem erin en het beleg. Bak de pizza gedurende ongeveer 3 minuten.
 - Doe hetzelfde met de rest van de pizzabodems en de ingrediënten.
- Baktijd voor 1 pizza:** 2-3 minuten Ca. 557 kcal per stuk
- Tip:** met het recept voor de supersnelle 3-minutenpizza kan iedereen direct aan tafel zijn lievelingspizza klaarmaken. Met kant-en-klare tomatensaus gaat het nog sneller. Let erop dat de saus mooi dik is. Is de saus te dun, breng de saus dan gewoon nogmaals aan de kook en bind met maïzena.



Gegratineerde groenten

 ca. 25 minuten



Voor 4 personen

1 wortel
1 kleine courgette
1 kleine koolrabi
1 rode paprika
2 stengels bleekselderij
1 sjalot
6 takjes peterselie
50 g ontpitte groene olijven
3 el olijfolie
zout, peper
100 g geraspte kaas

- Schil de wortel, de courgette en de koolrabi en snijd in blokjes. Maak de paprika en de bleekselderij schoon en snijd in reepjes. Doe de groenten met aanhangend vocht in een Eurasia 24 cm. Pel de sjalot, snijd in kleine blokjes en verdeel over de groenten.
- Warm de Eurasia op de Navigenio op stand 6 op tot aan het groentevenster. Verlaag naar stand 2 en laat gedurende ca. 15 minuten garen. Pluk de peterselieblaadjes van de takjes af, hak fijn en snijd de olijven in blokjes.
- Meng beide door de groenten, breng op smaak met peper en zout en verdeel de kaas erover.
- Leg de Navigenio op de hoge stand omgekeerd op de pan en gratineer de groenten gedurende ca. 8 minuten goudbruin.

Gaartijd: ca. 15 minuten + ca. 8 minuten gratineren
ca. 230 kcal per persoon

Tip:

- Kaas met minstens 45 % vet is geschikt om te gratineren. Verkiest u Parmezaanse kaas, verdeel er dan een paar klontjes boter over of besprenkel met enkele druppels olijfolie, zodat alles romig wegsmelt.
- Bij de groenten kunt u naar believen variëren – zorg er gewoon voor dat de gaartijd ongeveer dezelfde is.

Bakaard-appelen



 ca. 25 minuten



Voor 4 personen

750 g vastkokende aardappelen

1 knoflookteentje

2 takjes rozemarijn

2 el olijfolie

½ tl edelzoet paprikapoeder

Zout, peper

- Was de ongeschilde aardappelen grondig en snijd in partjes. Pel het knoflookteentje en snijd het fijn. Pluk de marjoleinblaadjes van de takjes af en hak fijn.
- Meng de aardappelen, de knoflook, de rozemarijn, de olijfolie en het paprikapoeder. Breng op smaak met zout en peper.
- Doe de aardappelen in een pan 24 cm, 3,5 l. Zet de kookplaat op de hoogste stand en warm op tot aan het braadvenster. Draai de aardappelen om en zet de kookplaat op de lage stand.
- Leg de Navigenio op de kleine stand omgekeerd op de pan en bak de aardappelen om te beginnen gedurende ca. 10 minuten. Draai de aardappelen tussendoor één keer om. Schakel ten slotte op de hoge stand en bak de aardappelen nog gedurende ca. 5 minuten goudbruin.

Baktijd: ca. 15 minuten

Ca. 160 kcal per persoon



Rodewijn cake

 ca. 70 minuten



Voor 12 stukken

150 g zachte boter

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

3 eieren

300 g bloem

3 tl bakpoeder

½ tl kaneel

2 el cacao

50 g geraspte chocolade

75 ml rode wijn

Boter om in te vetten

Gemalen hazelnoten om te bestrooien

- Roer de boter door de suiker en de vanillesuiker tot een romige massa. Roer er geleidelijk de eieren onder.
- Meng de bloem, het bakpoeder, de kaneel, de cacao en de geraspte chocolade. Roer er afwisselend de rode wijn door.
- Doe het deeg in een ingevette en bestrooide tulbandvorm (ca. 20 cm Ø).
- Zet de vorm in een pan 24 cm, 8,0 l en zet deze op een kookplaat.
- Zet de kookplaat op de lage stand en leg de Navigenio in de lage stand op de pan. Bak de cake gedurende 40 minuten, schakel vervolgens de Navigenio en de kookplaat uit. Laat nog ongeveer 10 minuten verder bakken in de restwarmte.

Baktijd: ca. 50 minuten

Ca. 285 kcal per stuk

Rozenkoeken

Voor 12 stuks

Gistdeeg:

350 g bloem
20 g verse gist
60 g suiker
125 ml warme melk
1 snuifje zout
50 g zachte boter
1 ei

Vulling:

25 g vloeibare boter
25 g geraspte kokos
50 g gehakte amandelen
25 g gehakte pistachenoten
25 g suiker
Bloem om te bewerken
Boter om in te vetten

 Ca. 60 minuten (zonder rusttijd)



- Doe de bloem in een schaal en maak in het midden een kuiltje. Verkruiemel er de gist in, en voeg de melk en een theelepel suiker toe.
- Los de gist al roerend op en roer er een beetje bloem door. Laat afgedekt op een warme plaats rusten tot het volume duidelijk is toegenomen.
- Voeg de rest van de suiker, de boter, het ei en het zout toe. Kneed alles samen tot een glad en buigzaam deeg. Laat nogmaals gedurende ca. 30 minuten afgedekt op een warme plaats rusten.
- Meng de ingrediënten voor de vulling. Rol het gistdeeg rechthoekig uit, verdeel er de vulling over en rol het op vanaf de lange zijde.
- Snijd 12 plakken uit de rol. Snijd met behulp van het deksel een cirkel met een diameter van ca. 24 cm uit het bakpapier en leg deze in een pan 24 cm, 5,0 l. Vet de onderste rand van de pan in met boter.
- Leg de plakken in de pan. Zet de kookplaat op de lage stand en leg de Navigenio omgekeerd in de lage stand op de pan. Bak om te beginnen gedurende 25 minuten, schakel vervolgens de Navigenio en de kookplaat uit, en bak met behulp van de restwarmte gedurende ca. 5 minuten tot de koeken klaar zijn.
- Schep de koeken over op een rooster. Lauw geserveerd het lekkerst.

Baktijd: ca. 35 minuten

Ca. 240 kcal per stuk



Tarte Tatin

Voor 8 stukken

Zandtaartdeeg:

170 g bloem

½ tl bakpoeder

80 g suiker

1 eidooier

100 g boter

Garnering:

3 zure appels

2 el citroensap

20 g zachte boter

50 g karamelsaus



 Ca. 40 minuten (zonder koeltijd)



- Kneed de ingrediënten voor het deeg snel samen tot een glad deeg. Rol het deeg tussen vershoudfolie uit tot een cirkel met een diameter van ca. 22 cm. Zet gedurende ca. 30 minuten op een koude plaats.
- Schil de appels, verwijder de pitjes, snijd in dunne partjes en meng met citroensap.
- Snijd met behulp van het deksel een cirkel uit in bakpapier voor de bodem van de pan 24 cm, 3,5 l. Leg het bakpapier erin en bestrijk het met een dikke laag zachte boter.
- Verdeel er de karamelsaus over en leg er de appelschijfjes waaivormig op. Bedek de appels met het zanddeeg.
- Warm een pan op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster.
- Zet de pan vervolgens in het omgekeerde deksel, leg de Navigenio omgekeerd in de lage stand op de pan en bak de tarte tatin gedurende ca. 5 minuten.
- Laat de tarte tatin gedurende enkele minuten afkoelen en stort de taart vervolgens op een gebaksschaal.

Baktijd: ca. 5 minuten
Ca. 285 kcal per stuk



Zonnebloempitbrood



Ca. 45 minuten (zonder rusttijd)



Voor 1 brood

500 g volkorentarwemeel

250 g bloem

1 blokje verse gist

½ tl suiker

400 ml warm water

100 g zonnebloempitten

2 tl zout

Bloem om te bewerken

Water om te bestrijken

- Doe het meel en de bloem in een schaal en maak in het midden een kuiltje. Verkrumel er de gist in en voeg suiker en water toe.
- Los de gist al roerend op en roer er een beetje bloem door. Laat afgedekt op een warme plaats staan tot het volume duidelijk is toegenomen.
- Voeg zout en de zonnebloempitten toe, en kneed alles samen met de rest van de bloem tot een glad deeg. Laat nogmaals gedurende ca. 30 minuten afgedekt op een warme plaats rusten.
- Maak een mooie egale bol van het deeg en maak een lichte, kruisvormige insnijding. Snijd met behulp van het deksel een cirkel uit in bakpapier voor de pan 24 cm, 6,5 l. Leg het papier in de pan, leg er de ronde broodmassa op en bestrijk met koud water.
- Warm de pan op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster, zet de pan vervolgens in het omgekeerde deksel, leg de Navigenio omgekeerd in de lage stand op de pan en bak om te beginnen gedurende 25 minuten. Schakel de Navigenio uit en bak met behulp van de restwarmte nog eens gedurende 10 minuten.
- Neem het brood uit de pan en laat het op een rooster volledig afkoelen.

Baktijd: ca. 35 minuten

Ca. 2990 kcal per brood

Tip: u kunt het brood naar believen ook met pompoenpitten of gehakte noten (bv. walnoten) bereiden.

Wit brood

Voor 1 brood

500 g bloem

20 g verse gist

½ tl suiker

150 ml warm water

125 ml warme melk

1 tl zout

1 el olijfolie

Bloem om te bewerken

Water om te bestrijken



Ca. 35 minuten (zonder rusttijd)



- Doe de bloem in een schaal en maak in het midden een kuiltje. Verkruiemel de gist erin en voeg suiker, water en melk toe. Los de gist al roerend op en roer er een beetje bloem door.
- Laat afgedekt op een warme plaats staan tot het volume duidelijk is toegenomen.
- Voeg het zout en de olijfolie toe, en kneed samen met de rest van de bloem tot een glad deeg. Laat nogmaals gedurende ca. 30 minuten afgedekt op een warme plaats rusten.
- Maak een mooie egale bol van het deeg en maak er een lichte insnijding in. Snijd met behulp van het deksel een cirkel uit in bakpapier voor de pan 20 cm, 4,0 l.
- Warm de pan op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster. Leg het bakpapier vervolgens in de pan, leg er de ronde broodmassa op en bestrijk met koud water.
- Zet de pan in het omgekeerde deksel, leg de Navigenio omgekeerd in de lage stand op de pan en bak gedurende 15 minuten. Schakel de Navigenio uit en bak met behulp van de restwarmte verder gedurende 10 minuten.
- Neem het brood uit de pan en laat het op een rooster volledig afkoelen.

Baktijd: ca. 25 minuten

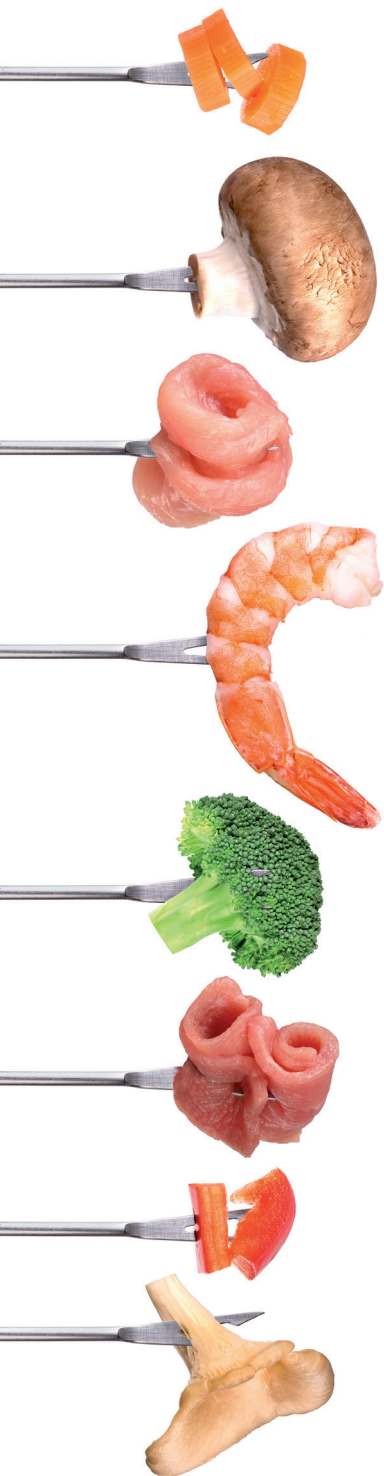
Ca. 1780 kcal per brood

Tip: verfijn het brood naar smaak met geroosterde uien, gehakte rozemarijnblaadjes of met fijngesneden, gedroogde tomaten.



Fondue

Gezellig fonduen, of het nu om een Chinese fondue, een vleesfondue of een kaasfondue gaat, is met de Navigenio eenvoudig, netjes en veilig. Zonder brander en open vuur kunt u de temperatuur met de Navigenio nauwkeurig instellen en genieten van een etentje samen met familie en vrienden.



Chinese fondue

Voor 6 personen

600 g gemengd mager vlees (bv. rundsfilet, varkensfilet en kipfilet)

Sojasaus

Droge sherry

300 g gepelde garnalen

300 g groenten (bv. kleine champignons, courgette, paprika's en lente-uien)

Ca. 2,0 l warme groentebouillon



Ca. 30 minuten



- Snijd het vlees in dunne plakken en rol de plakken naar believen op tot kleine rolletjes. Verwijder indien nodig het darmkanaal uit de garnalen, maak de groenten schoon en snijd in hapklare stukken.
- Schik alles op serveerschotels. Doe de groentebouillon in een pan 20 cm, 3,0 l en warm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het groentevenster. Verlaag de stand naar stand 3, verwijder het deksel en breng de bouillon op smaak met sojasaus en sherry.
- Zet het fonduedeksel op de pan en gaar het opgeprikte vlees, garnalen of groentestukken in de hete bouillon. Giet indien nodig tijdens het eten hete bouillon erbij.

Ca. 190 kcal per persoon

Tip: serveer er verschillende sauzen bij, salades en brood of rijst (zie vleesfondue). Als u liever fondue met vis (vooral vaste visfilets zoals zalm of zeeuivel zijn geschikt) wilt eten, gebruikt u de fonduemandjes in plaats van de fonduevorkjes.

Vleesfondue

Voor 4 personen

1 kg gemengd mager vlees
(bv. rundsfilet of dunne lende,
varkens- of lamsrugfilet, kipfilet)
1,5 l frituurolie

 Ca. 20 minuten



- Snijd het vlees in blokjes van ca. 2–3 cm en schik op een serveerschotel. Doe de frituurolie in een pan 20 cm, 3,0 l en warm op de Navigenio op stand 6 op tot aan het braadvenster.
- Verlaag de Navigenio naar stand 3, verwijder het deksel en zet het fonduedeksel er voor in de plaats. Prik de blokjes vlees op een fonduevorkje en gaar in de hete olie.

ca. 770 kcal per persoon

Tip: bij een vleesfondue of een Chinese fondue passen de meest uiteenlopende sauzen, zoals bv. chili- of currysaus, knoflookmayonaise of kruidenyoghurtsaus. Frisse salades, ingemaakte groenten en wit brood of rijst zijn geschikt als bijgerechten.





Zwitserse kaasfondue

 Ca. 20 minuten



Voor 4 personen

800 g rijpe Zwitserse harde kaas (ca. 400 g gruyère, ca. 200 g Freiburger Vacherin en ca. 200 g Appenzeller)

1 knoflookteentje

400 ml droge witte wijn

4 tl maïzena

Ca. 800 g wit brood

Peper

Nootmuskaat

Kirsch

- Rasp de kaas grof. Pel het knoflookteentje en snijd het fijn. Meng de kaas en de knoflook in een pan 20 cm, 3,0 l met de witte wijn en de maïzena, en laat het geheel op de Navigenio op stand 3 langzaam smelten terwijl u af en toe roert, en breng aan de kook.
- Snijd het brood in grove blokjes. Breng de fondue op smaak met peper, nootmuskaat en kirsch.
- Verlaag de Navigenio naar stand 1. Aan tafel prikt u de broodblokjes op fonduevorkjes en roert u er krachtig mee in de kaasfondue, en ook langs de bodem. De fondue moet voortdurend lichtjes sudderen.

Ca. 1360 kcal per persoon

Tip: voor een geslaagde fondue is het zeer belangrijk dat de kaas goed rijp is. Alleen dan zal de fondue romig zijn en geen draden trekken. Als Vacherin niet verkrijgbaar is, kunt u in plaats daarvan raclette-kaas gebruiken.



Beter eten.
Beter leven.



AMC Navigenio

Gebruiksaanwijzing



Het Premium
Kookstelsel

www.amc.info

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de Navigenio gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze mee als u de Navigenio aan iemand anders geeft.

Betekenis van de symbolen



Belangrijke veiligheidsinstructies
Het niet naleven ervan kan tot schade en verwondingen leiden.



Nuttige tips voor de gebruiker.



Slechte operationele toestand of een onjuist gebruik.



Milieubeschermende, **ecologische en economische aanwijzingen.**



Goede operationele toestand of een juist gebruik.

De stappen die op volgorde moeten worden uitgevoerd, zijn met een pijl weergegeven.

Geldigheid

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor het model Navigenio, Type C8100. De modelgegevens zijn op het plaatje onder één van de handgrepen te vinden.

1.	Voorschrift gebruik en veiligheid	4	3.	Bediening	10
	Geschikte kookpotten/pannen	4	3.1	Gebruik als mobiele kookplaat	10
	Beschadigingen vermijden, onjuist gebruik vermijden	4	3.2	Gebruik als mini bakoven (omgekeerde functie) om te gratineren en te bakken	10
	Mogelijke gevaren door elektriciteit	5		Gebruik om te gratineren	10
	Mogelijke gevaren door hitte, brandgevaar	6		Gebruik om te bakken	11
	Toezicht	6	4.	Magneethouder bevestiging	12
	Onderhoud	7	5.	Onderhoud	13
	Afvalverwerking	7	6.	Technische gegevens	13
2.	Uw Navigenio		7.	Wat te doen, wanneer...	14
2.1	Opbouw	8	8.	AMC klantenservice	14
2.2	Werking en gebruik	9			
	Gebruik als mobiele kookplaat	9			
	Gebruik als mini bakoven (omgekeerde functie) om te gratineren en te bakken	9			

1. Voorschrift gebruik en veiligheid

De Navigenio dient als mobiele kookplaat en als mini bakoven. Hij mag alleen voor dit doel worden gebruikt. De Navigenio dient alleen voor huishoudelijk gebruik en niet voor bedrijfsdoeleinden.

Bij onjuist gebruik kan er gevaar ontstaan. De gebruiksaanwijzing – in het bijzonder de aanwijzingen in dit hoofdstuk – in acht nemen en opvolgen.

Geschikte kookpotten/pannen

Gebruik als **mobiele kookplaat:**

- AMC kookpotten/pannen 16, 20 en 24 cm tot max. 6,5 l, met uitzondering van de kookpotten/pannen 28 cm.
- **Wok 36 cm, Oval Griddle and Oval Grill 38 cm**
- Arondo 28 cm, eurasia 24 en 28 cm.

Gebruik als **mini bakoven (omgekeerde functie):**

- AMC kookpotten/pannen 20 en 24 cm.

Beschadigingen vermijden, onjuist gebruik vermijden

Om oververhitting te vermijden:



- Een lege kookpot/pan op de Navigenio in kookplaat-functie niet langer dan 10 minuten opwarmen.
- De Navigenio niet als mini bakoven (omgekeerde functie) op een lege kookpot/pan gebruiken.
- Bij gebruik als mini bakoven (omgekeerde functie) met een kookpot/pan op een kookfornuis de energie op lage stand instellen.

Om beschadiging te vermijden:

- De Navigenio niet als mini bakoven (omgekeerde functie) over een open gasvuur gebruiken.
- De keramische kookzone niet als snijoppervlak gebruiken. Geen scherpe voorwerpen op de keramische kookzone gebruiken en op één punt geconcentreerde belasting vermijden.

Om onjuist gebruik te vermijden:

- De Navigenio met een onderzetter gebruiken. Dit is van groot belang voor warmtegevoelige oppervlakken (bv. kunststof, antieke tafel).
- Nooit een wankel ondergrond gebruiken.
- Geen kookpotten/pannen op de Navigenio verplaatsen.
- Nooit voedingsmiddelen direct of in verpakking (in kunststofbakjes of aluminiumschaaltjes) op de keramische kookzone klaarmaken.
- Geen combischotels of serveerschalen om te gratineren met de Navigenio gebruiken.
- Bij omgekeerd gebruik altijd voldoende afstand houden tussen de Navigenio en de gerechten. Doorgaans mag de inhoud in de kookpot/pan 2/3 niet overschrijden.
- Voor gebruik erop letten, dat de onderkant van de kookpot/pan en de keramische kookzone schoon en droog is.
- De Navigenio altijd vakkundig reinigen. Manipulaties aan de Navigenio vermijden.
- De Navigenio niet gebruiken als verwarming in een ruimte, aangezien de levensduur van het warmingselement hierdoor duidelijk kan afnemen.
- De Navigenio kan niet met een externe tijds klok of met een afzonderlijke af-

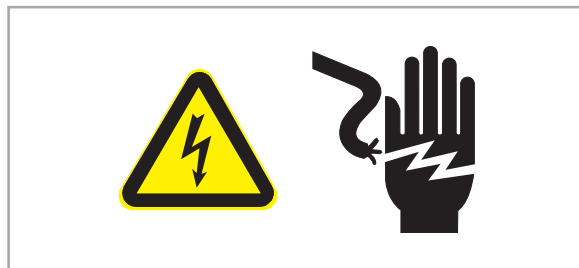
standsbediening, bv. zendapparatuur worden aangedreven.

- De aanwijzingen in hoofdstuk 4 „Onderhoud“ nauwgezet opvolgen.



Mogelijke gevaren door elektriciteit

Het apparaat wordt elektrisch in werking gesteld. Gevaar op elektrische schokken vermijden:



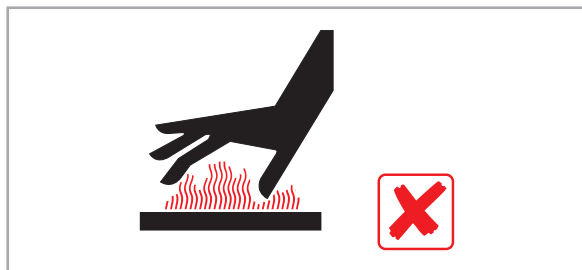
- De Navigenio alleen aansluiten op een stroomnet met een spanning conform het typelabel.
- Alleen de originele netkabel gebruiken. Verleng snoeren moeten van dezelfde soort zijn.
- De netkabel mag in geen geval met de hete kookzone of heet kookgerei in aanraking komen.
- Wanneer de keramische kookzone wordt beschadigd of breekt, onmiddellijk de stekker er uittrekken.
- Een beschadigd apparaat mag niet meer worden gebruikt. Neem contact op met de AMC klantenservice.

- Een beschadigde netkabel onmiddellijk vervangen.
- Herstellingen mogen alleen door gespecialiseerde medewerkers van de door AMC erkende servicedienst worden uitgevoerd.



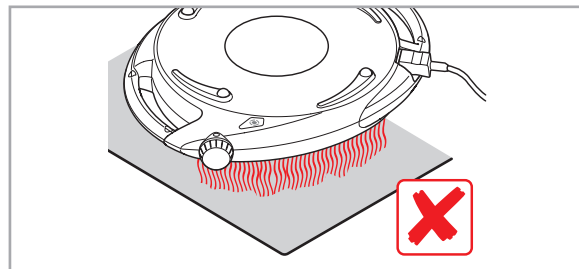
Mogelijke gevaren door hitte, brandgevaar

De Navigeno en de gebruikte kookpot/pan wordt bij het garen heet. Verbrandingsgevaar, brandgevaar.



- Alleen de handgrepen van de Navigeno aanraken.
- Eventueel een daarvoor geschikte handschoen of pannenlap gebruiken.
- Etensoorresten die vuur hebben gevat of in vlammen staan (bv. vet) alleen met een deksel of een doek afdekken – nooit met water blussen.

- Na het gebruik als mini bakoven (omgekeerde functie) de Navigenio niet met de hete kookzone naar onder opbergen.
- Bij het gebruik als mini bakoven (om-



gekeerde functie) de kookpot/pan altijd op een hittebestendige ondergrond plaatsen, of bv. op het kookfornuis.

- De Navigenio nooit op een hete kookplaat plaatsen. Het apparaat wordt vernield.



Toezicht

- Het gaarproces moet worden gecontroleerd. Wanneer de Audiotherm als akoestische bewaking van het gaarproces wordt gebruikt, moet u binnen gehooraafstand blijven.
- Onbeheerd en ongecontroleerd garen kan tot oververhitting leiden. De gerechten kunnen bederven, de kookpot/pan kan worden beschadigd of vernield. Gevaar voor ongevallen en brand.

- De Navigenio kan door kinderen vanaf 8 jaar of personen met verminderde psychische, motorieke of geestelijke vaardigheden, of gebrek aan ervaring of kennis worden gebruikt wanneer ze onder toezicht of over het veilig gebruik van het apparaat ingelicht zijn en de daaruit volgende gevaren begrijpen.



- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de omgeving van de Navigenio en de netkabel blijven.

Onderhoud

De Navigenio regelmatig onderhouden en nazien zodat de werking en veiligheid gewaarborgd blijft.

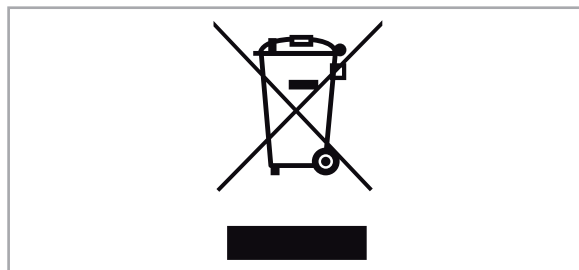
- De Navigenio voor het eerste gebruik, met een schone, vochtige doek en een mild afwasmiddel reinigen. Daarna met een schone, zachte doek afdrogen. De kleeffolie van het AMC logo en van de draaiknop verwijderen.

- Na elk gebruik reinigen.
- Voor elke reinigingsbeurt de netkabel uit het stopcontact trekken.
- De Navigenio voor het reinigen en het opbergen laten afkoelen.
- De Navigenio nooit in water onderdompelen en in de vaatwasmachine plaatsen.



Afvalverwijdering

De Navigenio hoort niet bij het huishoudelijk afval. De materialen zijn herbruikbaar. Desgewenst de Navigenio op een milieuvriendelijke manier en volgens de plaatselijke voorschriften vernietigen (bij een verzamelpunt voor recyclen van elektrische apparaten inleveren).

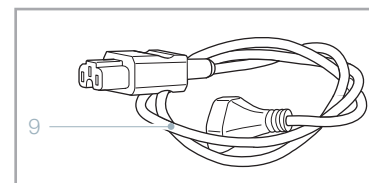
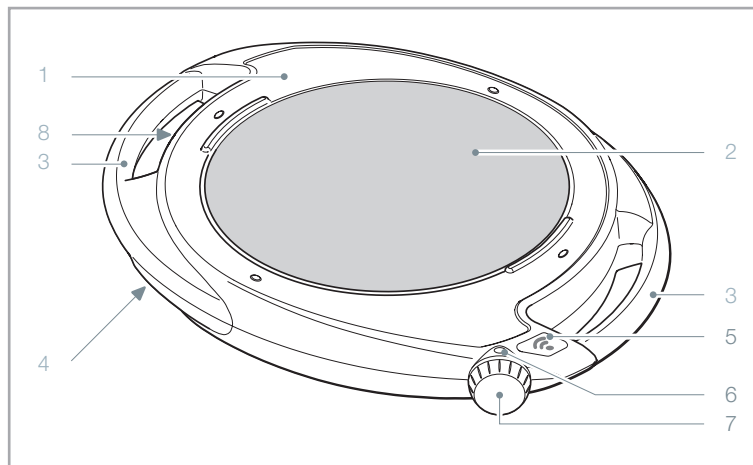


2. Uw Navigenio

2.1 Opbouw

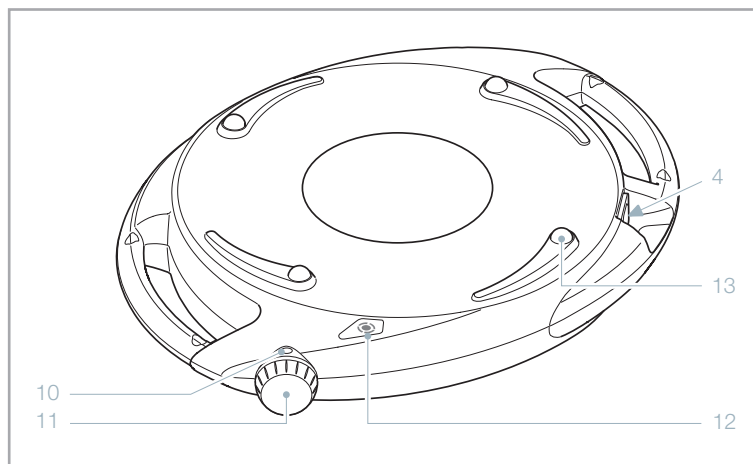
Kookplaat (aanzicht van boven)

- 1 Navigenio
- 2 Keramische kookzone
- 3 Handgreep
- 4 Apparaatstekker voor netkabel
- 5 Weringsindicator/zendindicator
- 6 Standenaanduiding
- 7 Draaiknop (6 standen, A)
- 8 Merkplaatje (ingeperst)
- 9 Netkabel



Omgekeerde functie (aanzicht van onder)

- 10 Standenaanduiding
- 11 Draaiknop (standen klein en groot voor omgekeerde functie)
- 12 Weringsindicator/zendindicator
- 13 Rubberdoppen



Werkingsindicator/zendindicator (5)

	Rood schijnt	Navigenio is ingeschakeld
	Blauw knippert	Navigenio heeft zend-verbinding met de Audiotherm* en wordt door hem bestuurd
	Rood knippert	Restwarmte-indicator, voor zover de Navigenio nog heet is

Werkingsindicator/zendindicator bij omgekeerde functie (12)

	Knippert afwisselend blauw/rood	Navigenio werd ingeschakeld; er kan een zendverbinding met de Audiotherm* ontstaan
	Rood schijnt	Navigenio is in normale modus ingeschakeld
	Blauw knippert	Navigenio is in automatische modus in verbinding met de Audiotherm* ingeschakeld
	Rood knippert	Restwarmte-indicator voor zover de Navigenio nog heet is

* Voor de functies met de Audiotherm, de gebruiksaanwijzing „AMC Audiotherm“ raadplegen.

Restwarmte-indicator

De indicator knippert niet meer: de keramische kookzone is zover afgekoeld, dat er geen verbrandingsgevaar meer bestaat. Om veiligheidsredenen is deze functie zo uitgevoerd, dat de werkingsindicator eventueel nog knippert ook wanneer de keramische kookzone reeds koud aanvoelt (bij goede afkoelingsverhoudingen).



De restwarmte-indicator is slechts actief, wanneer de Navigenio op het stroomnet is aangesloten. Wanneer de netkabel direct na het uitschakelen wordt uitgetrokken, kan er verbrandingsgevaar ontstaan.

2.2 Werking en gebruik

Gebruik als mobiele kookplaat

Als mobiele kookplaat voor keuken en vrije tijd, overal waar een elektrische aansluiting is.



Gebruik als mini bakoven om te gratineren en te bakken

Om te gratineren kan de Navigenio omgekeerd (d.w.z. met de kookzone naar onder) op een AMC kookpot/pan worden gelegd. Snel, makkelijk en energiebesparend.

Om te bakken kan de Navigenio als extra warmtebron omgekeerd op een AMC kookpot/pan worden gelegd, die op een kookfornuis staat.

In combinatie met de Audiotherm zijn er nog andere gebruiksmogelijkheden om geautomatiseerd te garen en te bakken:

- Gebruik als automatische kookplaat met de Audiotherm.
- Gebruik als mini bakoven (omgekeerde functie) met de Audiotherm (automatische timer om te gratineren en te bakken).

De gebruiksaanwijzing „AMC Audiotherm“ raadplegen.

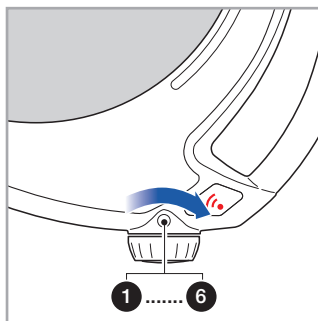
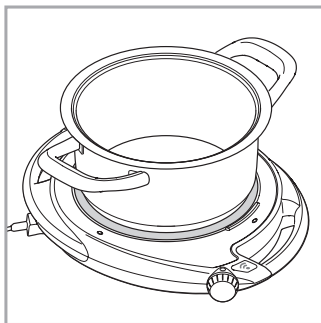
3. Bediening

3.1 Gebruik als mobiele kookplaat



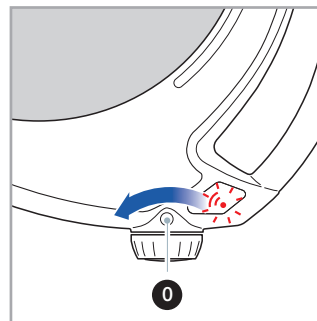
Alleen geschikte AMC kookpotten/pannen gebruiken (zie „Geschikte kookpotten/pannen“, blz. 4).

- De netkabel op de Navigenio en het stroomnet aansluiten.
- De kookpot/pan centraal op de keramische kookzone plaatsen.
- Om in te schakelen, de draaiknop op de gewenste stand zetten.
 - Stand 1 (laagste vermogen) tot 6 (hoogste vermogen).
 - De werkingsindicator schijnt rood.
 - De Navigenio warmt onmiddellijk op.



- Geschikte standen volgens de AMC gaarmethode:
 - Stand 6 om op te warmen bij het garen of braden.
 - Stand 2 om aan te braden, om verder te garen of te braden, naargelang de grootte van de kookpot/pan en de hoeveelheid.
 - De informatie in het AMC kookboek of recept-brochures raadplegen.
- Met de draaiknop op stand „A“ kan (in verbinding met de Audiotherm) automatisch worden gegaard, hiervoor de gebruiksaanwijzing „AMC Audiotherm“ raadplegen.

- Uitschakelen: draaiknop op „0“ zetten.
 - De restwarmte-indicator knippert rood.

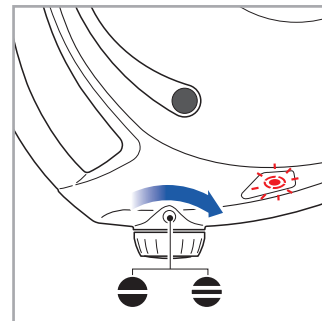
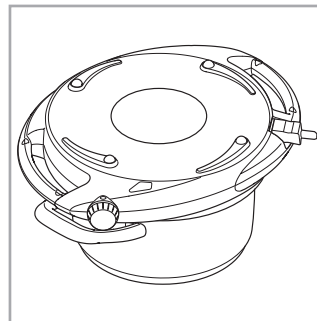


3.2 Gebruik als mini bakoven (omgekeerde functie) om te gratineren of te bakken

Gebruik om te gratineren



- Alleen kookpotten/pannen 20 en 24 cm gebruiken.
- De kookpot/pan altijd op een hittebestendige ondergrond plaatsen, zoals bv. de kookplaat.
- De netkabel op de Navigenio en het stroomnet aansluiten.
- De kookpot/pan op een hittebestendige ondergrond plaatsen.
- De Navigenio omgekeerd op de kookpot/pan leggen.
- Inschakelen: de draaiknop op de gewenste stand stellen. Stand ● (klein) of ● (groot).



- De werkingsindicator knippert gedurende enkele minuten afwisselend blauw en rood en schijnt dan rood.
- De Navigenio begint onmiddellijk op te warmen.

Voor aanwijzingen over de juiste standen voor het gebruik als mini bakoven de receptbrochure raadplegen.

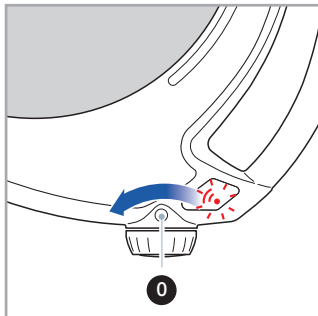


- Zolang de werkingsindicator afwisselend rood en blauw knippert, kan de Audiotherm voor de automatische besturing van de Navigenio worden ingesteld (de gebruiksaanwijzing „AMC Audiotherm“ raadplegen).
- Bij het gratineren of bakken ontsnapt damp.
- Wanneer de Navigenio er tijdens de omgekeerde functie wordt afgenomen en omgedraaid, weerklinkt een herhalende signaaltoon en warmt het apparaat niet meer op. Om opnieuw in te schakelen bij de omgekeerde functie, aan de draaiknop draaien (met minimum één rustpunt) en opnieuw op de gewenste stand zetten.

- Uitschakelen: draaiknop op „0“ zetten.
- De Navigenio eraf nemen, omdraaien en uitschakelen.

- De restwarmte-indicator knippert rood.

Als de Navigenio na het gratineren of bakken er niet wordt afgenomen, kan de korst vochtig worden en verder bruinen.



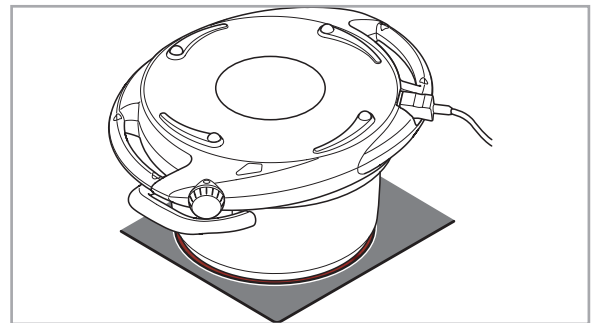
Gebruik om te bakken

Hiervoor wordt de Navigenio op een kookpot/pan gelegd, die op het kookfornuis staat.



- De netkabel mag onder geen beding met de hete kookplaat of met hete voorwerpen in aanraking komen.
- Om beschadiging te vermijden, de Navigenio niet omgekeerd over een open gasvlam gebruiken.
- Om oververhitting te vermijden, de Navigenio niet op een lege kookpot/pan gebruiken.
- Om oververhitting te vermijden, de kookplaat alleen op lage stand schakelen.

Bediening zoals hiervoor beschreven.

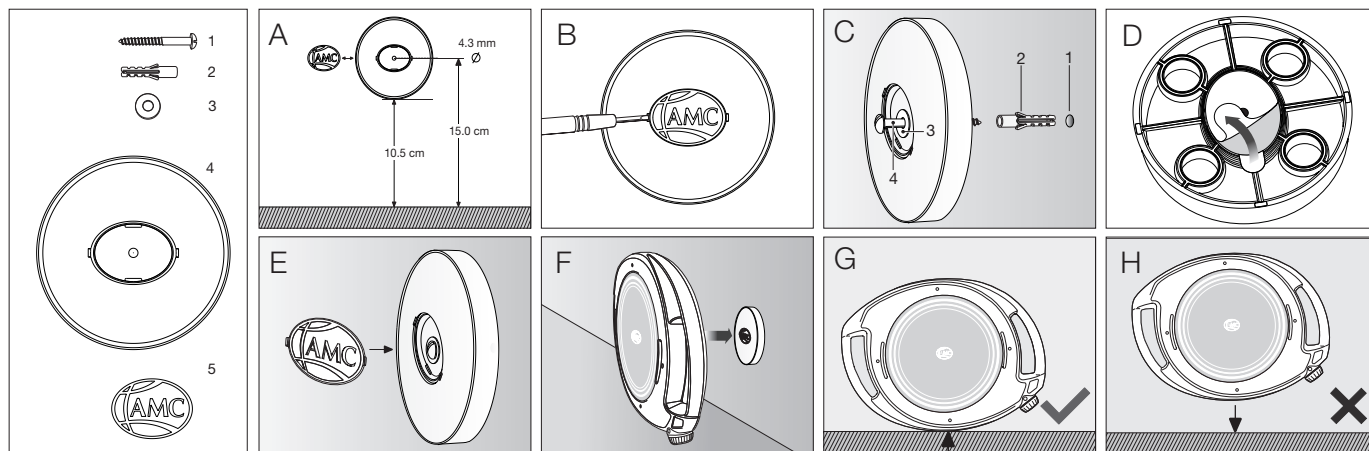


4. Magneethouder bevestiging (optioneel accessoire)



Er zitten 4 sterke magneten in de magneethouder. Deze kunnen tv's, laptops, computers, harde schijven, creditcards en betaalkaarten, datadragers, mechanische klokken, gehoorapparaten en luidsprekers beschadigen. Wees extra voorzichtig met pacemakers en geïmplanteerde defibrillatoren. Zorg ervoor dat u minimaal 20 cm afstand houdt.

- 1 Schroef
- 2 Plug
- 3 Veerring
- 4 Magneethouder
- 5 Met afdekplaatje



Bevestiging met plakken

Het bevestigingspunt (muur) moet schoon, vetvrij en droog zijn. De bevestiging met zelfklevende tape wordt aanbevolen voor platte oppervlakken. Hiervoor kan de zelfklevende tape aan de achterkant van de magneethouder worden gebruikt.

- A** De hoogte (Onderste rand van de magneet houder tot rand van keukenblad 10,5 cm, schroefgat 15,0 cm vanaf keukenblad).
- D** Verwijder aan de achterkant de beschermfolie van de zelfklevende tape en druk het stevig tegen de muur.
- F,G,H** Plaats Navigenio met de roestvrijstalen achterkant zo tegen de magneet houder, dat Navigenio op het keukenblad staat (niet vrij zwevend). (G, H)

De bevestiging met schroef

Het bevestigingspunt (muur) moet schoon, vetvrij en droog zijn. De bevestiging met schroef wordt aanbevolen voor ruwe of oneffen oppervlakken (hout of gepleisterde muren).

- A** De hoogte (Onderste rand van de magneet houder tot rand van keukenblad 10,5 cm, schroefgat 15,0 cm vanaf keukenblad).
- B** Verwijder het afdekplaatje.
- C** Boor met een boormachine een gat in de muur (diameter 5 mm), plaats de plug (2), verwijder aan de achterkant de beschermfolie van de zelfklevende tape (D), bevestig de magneethouder (4) met veerring (3) en schroef (1) zo op de muur, dat Navigenio op het keukenblad staat (niet vrij zwevend). (G, H)
- E** Plaats het afdekplaatje er weer op. (5)

5. Onderhoud



- Voor elke reinigingsbeurt de netkabel uit het stopcontact trekken.
- Voor het reinigen en het opbergen de Navigenio laten afkoelen.
- Het apparaat niet in water onderdompelen en nooit in de vaatwas-machine plaatsen.
- Nooit organische oplosmiddelen of benzine gebruiken.
- Evenmin geschikt voor het reinigen zijn:
 - Aggressieve reinigingsmiddelen en schuurmiddelen in poeder- of vloeibare vorm.
 - Verzepte staalwol.
 - Ruwe schuurzijde van sponzen.
 - Handwaspasta.

De Navigenio als volgt reinigen en onderhouden:

- Na elk gebruik reinigen.
- Suiker, suikerhoudende en zure gerechten alsook aluminium kunnen de keramische kookzone beschadigen, daarom onmiddellijk verwijderen.
- Ingebrande etensresten op de keramische kookzone met een schraper verwijderen.
- De handgrepen en kunststof onderdelen met een vochtige doek en mild afwasproduct reinigen. We bevelen hiervoor Magic Foam aan.
- Sterker vuil met Magic Stone verwijderen.
- De keramische kookzone kan met Magic Stone gereinigd worden.
- Zand en gelijkaardig vuil kunnen krassen op de keramische zone en in de bodem van de kookpot/pan veroorzaken, daarom onmiddellijk verwijderen.
- Overgekookte spijzen onmiddellijk verwijderen.

6. Technische gegevens

Type C8100
 Spanning 220–240 V
 Frequentie 50/60 Hz
 Vermogen 1800 W
 Hittediameter 18 cm
 Aanduiding



7. Wat te doen, wanneer ...

... de Navigenio zich vanzelf uitschakelt?



- Uit veiligheidsoverwegingen is het apparaat met een temperatuurbeveiligingsschakelaar uitgerust, die het apparaat bij oververhitting uitschakelt.

Wachten tot de Navigenio zich vanzelf opnieuw inschakelt.

Dat kan tot 30 minuten duren.

... de Navigenio zichzelf uitschakelt, omdat de zendverbinding met de Audiotherm* is verbroken (werkingsindicator donker)?



- Draaiknop op „0“ en dan opnieuw op „A“ zetten.
- De Audiotherm* nogmaals initialiseren.

* Voor functies met de Audiotherm, de gebruiksaanwijzing „AMC Audiotherm“ raadplegen.

... de Navigenio bij omgekeerd gebruik wordt afgenomen en omgedraaid een signaaltoon weerklinkt?



- De Navigenio heeft zichzelf uitgeschakeld, zodat het apparaat niet verder opwarmt wanneer het er wordt afgenomen.
- Wanneer de omgekeerde functie is beëindigd: de Navigenio uitschakelen.
- Wanneer de omgekeerde functie wordt voortgezet: de Navigenio opnieuw op de kookpot/pan plaatsen, aan de draaiknop draaien (met minimum één rustpunt) en opnieuw de gewenste stand kiezen.

... de zekering voortdurend doorbrandt?



- Controleren of het gewenste stopcontact voldoende beveiligd is (minimaal 10 ampère).
- Andere elektrische apparaten op hetzelfde stroomnet uitschakelen.

8. AMC Klantenservice

Klantenservice betekent bij AMC er voortdurend naar streven om tegemoet te komen aan de wensen en behoeften van onze klanten! Wanneer u nog vragen of suggesties heeft, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen! Wij zullen u graag helpen. Het contactadres vindt u op de achterkant.