



Bolje jesti.
Bolje živjeti.



AMC oPan large

Doručak i rani ručak:
jednostavno i ukusno

Premium
sustav
kuhanja

www.amc.info



Čestitamo: Sada ste ponosni vlasnik najnovije AMC-ove tave koja će vam omogućiti pripremu ukusnih recepata za doručak i rani ručak! oPan large velika je sestra popularne tave oPan koja također nudi mogućnost pripreme jela bez poklopca. Nije namijenjena samo jednoj ili dvjema osobama, već i za doručak s cijelom obitelji i prijateljima.

Što tavu oPan large čini posebnom

- **ukusni recepti**
Izvrsna je za brza obiteljska jela poput palačinki, crêpes, toplih sendviča, pogača i naravno jela s jajima.
- **velika površina za kuhanje s visoko poliranom završnom obradom**
Lijep i sjajan uzorak, širok promjer i povišeni rub za veće količine.
- **plitak i elegantan dizajn**
Savršeno oblikovana tava - privlači poglede u svakom domaćinstvu.
- **uklonjiva ručka**
Ergonomski dizajn omogućuje vrlo jednostavno rukovanje tavom oPan large.
- **jednostavno i brzo pečenje bez poklopca**
Pametno i tanko kapsulirano dno osigurava brzo zagrijavanje bez potrebe za poklopcem.
- **ušteda prostora**
Iznimno plitka i praktična konstrukcija prikladna je za sve štednjake i spremanje uz uštedu prostora u kuhinjskom ormariću ili perilici posuđa.

Vodič za jednostavan odabir recepata:



bogato
vitaminima



nizak udio
masti



niska kalorijska
vrijednost



bogato
vlaknima



nizak udio
kolesterol-a

Gurmanski užici pripremljeni za vas i vaše najmilije na najbolji mogući način.

Topli pozdravi
AMC International

Više savjeta i recepata možete pronaći na našoj stranici (www.kochemmitamc.info).

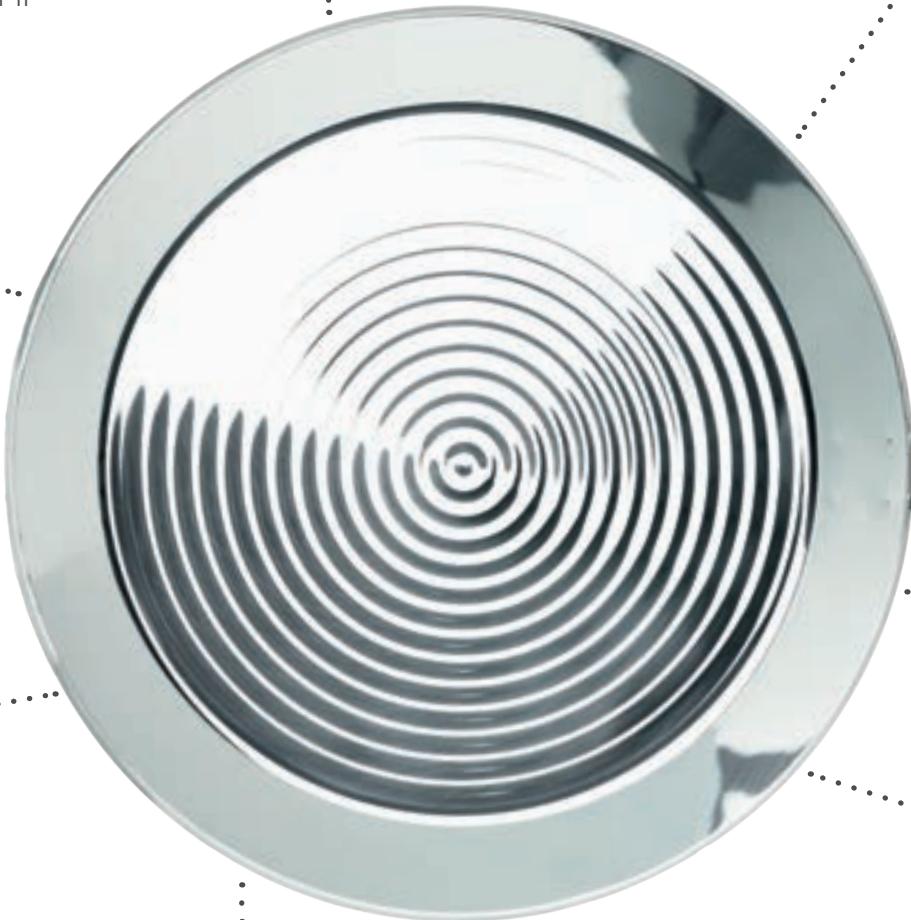
█	oPan large	
	Recepti u trendu pripremljeni do savršenstva....	04
█	Priprema jela s AMC oPan large	
	Korak po korak	06
█	Jaja na bilo koji način.....	08
█	Palačinke i crêpes.....	12
█	Sendviči i lagani obroci	16
█	Svijet pogača.....	18
█	Korisnički priručnik.....	20

AMC oPan large

Recepti u trendu pripremljeni
do savršenstva

Površina tave oPan

- velika površina za pečenje za cijelu obitelj (poput HotPan 32 cm)
- posebna površina s o-strukturom za pečenje bez poklopca i brze recepte
- jedinstven i elegantan izgled



Tijelo tave oPan

- visoko polirani, premium nehrđajući čelik
- velika površina za pripremu jela
- plitak i elegantan dizajn
- lagana i praktična, može se brzo izvaditi iz kuhinjskoga ormarića
- prikladna za sve vrste štednjaka kao i za Navigenio



Optimalna svojstva neprijanjanja bez obloge

- manje kalorija zbog pripreme jela na manje masti za prženje ili bez nje
- prednost za vaše zdravlje: zbog visokokvalitetnoga nehrđajućeg čelika ne dolazi do ispuštanja štetnih tvari
- ne ispušta otrovne tvari poput obloženih tava

Rub tave oPan

- vrlo nizak i plitak za jednostavno prebacivanje hrane
- za jednostavno okretanje i podizanje vaših jela
- idealno za recepte na bazi jaja





Jednostavno čišćenje

- nema prljavih kutova, jednostavna za čišćenje
- tava i ručka prilagođene perilici posuđa
- zajamčena optimalna higijena



Spremanje uz uštedu prostora

- tanka i praktična
- zahtijeva malo prostora u kuhinjskom ormariću i perilici posuđa zahvaljujući i uklonjivoj ručki



AMC Akkutherm kapsulirano dno

- brzo provođenje topline
- dobra i ravnomjerna raspodjela topline
- Kapsulirano dno i tijelo tave oPan međusobno su povezani bez spojeva zahvaljujući posebnom postupku tlačnog zavarivanja koji je razvila tvrtka AMC.
- Kapsulirano dno prikladno za sve štednjake, odgovara svim Navigenio, plinskim, električnim ili induksijskim štednjacima i omogućuje vam uštedu velikih količina energije jer pohranjuje toplinu kroz dugo vremensko razdoblje.

Uklonjiva AMC ručka

- vjerojatno **najstabilnija uklonjiva** ručka na tržištu
- ergonomski oblik, patentirani sustav zaključavanja
- jednostavna za čišćenje u perilici posuđa
- spremanje uz uštedu prostora



oPan jamstvo

- Ova tava traje desetljećima – dobivate **30-godišnje** jamstvo na tavu oPan i dvogodišnje jamstvo na ručku.
- AMC-ovo jamstvo odnosi se na nedostatke u proizvodnji, ali ne i na štetu uslijed nepravilne upotrebe.
- Dugotrajnost štedi novac i štiti okoliš.

Priprema jela s AMC oPan large – Korak po korak

U pravilnoj je temperaturi ključ savršeno pripremljenih recepata!

Kako pronaći pravilnu temperaturu

1 Zagrijavanje s kapljicama vode koje „plešu“

1. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu.
2. Dodajte nekoliko kapljica vode. U trenutku kad one ne samo da isparavaju, već i „plešu“ na dnu, tava oPan large postigla je savršenu temperaturu za pečenje bez poklopca (oko 200 °C).



3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen na štednjaku (indukcijski štednjak na srednju razinu) i stavite hrana u tavu oPan large.
4. Okrenite čim hrana prestane prianjati i pecite drugu stranu dok jelo ne bude gotovo.

preporučuje
tvrtka AMC

Uz to pridržavajte se preporučenog vremena
zagrijavanja za vaš štednjak



Električni štednjak
oko 3:30 minute*



Navigenio
oko 3:30 minute*



Plin
oko 2:30 minute*



Indukcija
oko 1:00 minuta*

* Ovo su prosječna vremena zagrijavanja (minute:sekunde). Vrijeme se može razlikovati ovisno o snazi vašeg štednjaka.

Savjet:

1. Stavite dvije kapi vode u hladnu tavu oPan large prije nego što je zagrijete.
2. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu.
3. Čim kapljice vode ispare, vaš oPan large bit će za oko 30 sekundi spremан за kapi vode koje „plešu“.



2 Zagrijavanje s poklopcem

1. Stavite 24 cm poklopac na oPan large i zagrijavajte na najvišoj razini do označenog područja za pečenje.

Savjet: Upotrijebite Audiotherm kao pomoć.

2. Čim oznaka dođe do označenog područja za pečenje, smanjite na nižu razinu, uklonite poklopac i stavite hrani u tavu.
3. Okrenite čim hrana prestane prianjati i pecite drugu stranu dok jelo ne bude gotovo.

i Preporučuje se samo kada pripremate jela bez masti i samo na Navigenio/električnom štednjaku. Ne upotrebljavajte poklopac kada zagrijavate na induksijskom ili plinskom štednjaku!

3 Zagrijavanje kod pečenja na masti

1. Stavite dvije kapi vode u hladnu tavu oPan large i zagrijavajte na najvišoj razini / najjačem plamenu.
2. Čim kapi vode ispare, oPan large je postigla savršenu temperaturu za pečenje na masti bez poklopca.
3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen na štednjaku (indukcijski štednjak na srednju razinu) i stavite jednu čajnu žlicu masti na oPan large te je ravnomjerno raspoređite pomoću kista ili kuhičkog papira, a nakon toga stavite i hrani u oPan large.
4. Okrenite čim hrana prestane prianjati i pecite drugu stranu dok jelo ne bude gotovo.

Savjet:

Alternativno možete staviti jednu čajnu žlicicu masti u hladnu tavu oPan large i zagrijati je na najvišoj razini / najjačem plamenu sve dok se

- maslac ne zapjeni ili
- ulje ne pretvori u tekuće stanje.

Nakon toga smanjite na nižu razinu / slabiji plamen na štednjaku (indukcijski štednjak na srednju razinu) i stavite hrani u tavu oPan large.



Savjet:

Ako želite peći više puta uzastopno, na raspolaganju su vam dvije mogućnosti za provjeru pravilne temperature:

- Provedite u međuvremenu test kapljicama vode: ako kapljica vode više ne „pleše“, ...
- Provjerite posmeđivanje hrane: ako je hrana premalo smedja, ...
... povećajte snagu grijanja za jednu razinu, npr. s 3 na 4.

Ne ostavljajte oPan large bez nadzora dok je zagrijavate ili kada je bez poklopca jer se može previše zagrijati i hrana može zagonjeti.



Jaja na bilo koji način

Jaja na oko



Za 4 komada

4 jaja

Sol, papar

1 čajna žličica masti, ulja ili maslaca

1. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
2. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen i dodajte mast. Ravnomjerno je rasporedite po tavi oPan large.
3. Razbijte jaja i ispecite ih po ukusu. Začinite solju i paprom.

Savjet:

Koristili smo jaja srednje veličine. Ako upotrebljavate jaja male veličine možete staviti do 5 komada!

Kajgana



Za 2 osobe

4 jaja

Sol, papar

1 čajna žličica masti, ulja ili maslaca

1. Začinite jaja solju i paprom, zamutite ih vilicom.
2. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen i dodajte mast. Ravnomjerno je rasporedite po tavi oPan large.
4. Stavite smjesu jaja u tavu i pecite uz miješanje dok se smjesa u potpunosti ne zgušne.

Savjet:

Poslužite ih uz hrskavu slaninu za doručak.

1. Zagrijte oPan large na najvišoj razini dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
2. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen i stavite slaninu u tavu.
3. Čim slanina postane hrskava, okrenite je i zapecite po želji.





Omlet



Za 1 komad / 2 osobe

4 jaja
Sol, papar
1 čajna žličica masti, ulja ili maslaca

1. Začinite jaja solju i paprom, zamutite ih vilicom.
2. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen i dodajte mast. Ravnomjerno je rasporedite po tavi oPan large.
4. Stavite smjesu jaja u tavu i pecite dok se smjesa u potpunosti ne zgusne.

Varijacije:

Kako staviti nadjev u vaš omlet u dva dodatna koraka

5. Prije nego što se smjesa u tavi oPan large u potpunosti zgusne, dodajte na omlet ribani sir i nasjeckano povrće (npr. papriku baburu, gljive).
6. Zavrnite stranice prema sredini i poslužite.

Preparete ukusnu fritatu od povrća (tipičan talijanski recept)

Za 1: Zamutite 3 jaja vilicom. Nasjeckajte oko 50 g povrća, npr. mrkve ili tikvica s pomoću Quick Cut.

Za 4: Stavite povrće u oPan large i pecite ga oko 2 minute. Nakon toga prelijte smjesu jaja po povrću i pecite dok se smjesa u potpunosti ne zgusne. Poslužite posipano svježim začinima po želji.

Preparete ukusne omlete sa škampima (12 komada)

Za 1: U zamućena jaja dodajte oko 200 g škampi i malo nasjeckanog vlasca. Istovremeno pripremite oko 4 male porcije prema prethodno navedenom osnovnom receptu.

Za 4: Jednako tako pripremite preostalu smjesu i poslužite s malo ribanog hrena.





Iznimno popularan vegetarijanski
recept u Turskoj (Mücker)
i Libanonu (Ejjet coussa)!

Povrtni biskviti



Za 15 komada

4 jaja

Sol, papar

500 g povrća, npr. tikvica, mrkve,

proljetnoga luka, paprike babure

Svježi peršin, bosiljak ili kopar

2 čajne žličice praška za pecivo

3 jušne žlice pšeničnoga brašna

1 čajna žličica masti, ulja ili maslaca

1. Začinite jaja solju i paprom, zamutite ih vilicom. Očistite povrće i nasjeckajte ga zajedno sa začinima u Quick Cutu. Umiješajte prašak za pecivo s brašnom i pomiješajte ga s povrćem i smjesom jaja u kombiniranoj zdjeli 20 cm.
2. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen i dodajte mast. Ravnomjerno je rasporedite po tavi oPan large.
4. Stavite 5 malih porcija u oPan large i pecite oko 2 minute sa svake strane.
5. Jednako tako pripremite preostalu smjesu i poslužite s umakom od jogurta ili češnjaka.



Varijacija:

Sviđa li vam se začinjeno?

Dodajte u smjesu 2 jušne žlice ribanog sira, npr. ementalera i/ili kaše da biste dobili začinjene povrtnе biskvite.

Dodatno: Umak od češnjaka

1. Nasjeckajte 2 češnjača češnjaka u Quick Cutu.
2. Umiješajte 200 g kremastog sira, 100 g skute s niskim udjelom masti ili jogurta i začinjite solju i paprom.
3. Obogatite s malo limunove korice i soka po želji.

**SAVJET ZA
POSLUŽIVANJE
ZA DJECU**

Palačinke i crêpes

Male palačinke



Za 12 komada

125 g pšeničnoga brašna
1/2 čajne žličice šećera
1 prstohvat soli
250 ml mlijeka
2 jaja
2 jušne žlice ulja

Ove su palačinke s jabukama u Švicarskoj
poznate kao "Apfelpfannen"!



- Umiješajte sve sastojke da biste napravili smjesu i ostavite je da odleži oko 30 minuta.
- Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
- Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen i stavite 4 male porcije smjese u oPan large.
- Čim smjesa otvrđne, okrenite i pecite dok jelo ne bude gotovo. Jednako tako pripremite preostalu smjesu.

Savjet:

Dodajte 1 čajnu žličicu praška za pecivo s brašnom u smjesu da biste dobili vrlo prozračne palačinke na pravi američki način.

Varijacija:

Pripremite ukusne palačinke s jabukama (12 komada)

Za 1: Dodajte u smjesu za palačinke dvije ribane jabuke, 1 jušnu žlicu cimeta, 1 jušnu žlicu limunova soka i 1 čajnu žličicu praška za pecivo.



**SAVJET Z
POSLUŽIVANJE
ZA DJECU**

Velike palačinke s mlaćenicom i limetom



Za 9 komada

1 limeta
200 g pšeničnoga brašna
2 čajne žličice praška za pecivo
6 jušnih žlica šećera
500 ml mlaćenice
2 jušne žlice ulja
4 jaja

1. Naribajte koricu limete i pomiješajte je sa svim sastojcima, uključujući i jajima, da biste napravili smjesu. Ostavite smjesu da odleži oko 30 minuta.
2. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen, dodajte jedan dio smjesu u tavu oPan large i ravnomjerno je rasporedite zakretanjem tave oPan large.
4. Čim smjesa otvrdne, okrenite i pecite dok jelo ne bude gotovo. Jednako tako pripremite preostalu smjesu.

Varijacija:

Pripremite fantastičan toranj od palačinki

- Pomiješajte u kremastu smjesu 400 g skute, 250 g sira mascarpone, 50 g šećera u prahu i oko 2 jušne žlice soka od limete.
- Premažite smjesom svaku palačinku i stavite ih jednu na drugu. Poslužite garnirano s preostalom smjesom i svježim voćem.





Crêpes



Za 8 komada

200 g pšeničnoga brašna
1 prstohvat soli
400 ml mlijeka
4 jaja

1. Umiješajte sve sastojke da biste napravili tanku smjesu i ostavite je da odleži oko 30 minuta.
2. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen, dodajte jedan dio smjese u tavu oPan large i ravnomjerno je rasporedite zakretanjem tave oPan large.
4. Čim smjesa otvrđne, okrenite i pecite dok jelo ne bude gotovo. Jednako tako pripremite preostalu smjesu.



Izradite svoje jedinstvene crêpes! Individualizirajte svoju smjesu tako da umjesto mlijeka upotrebljavate

- bujon (od povrća ili piletine)
→ Tradicionalni španjolski filloas pripremaju se s 1/2 mlijeka i 1/2 bujona od piletine
- veganska verzija (napitak od soje, badema ili riže)
- povrtni sok (mrkva ili cikla)

dodavanjem

- nasjeckanog povrća (npr. potočarka, peršin)
- kakao praha, makova zrnja, cimeta
- curry praha, kurkume, čilija

Varijacija:

Iznenadni gosti? Uz pomoć crêpes koje su vam preostale možete pripremiti ukusno i lijepo predjelo:

Crêpes-Wraps!

5. Premažite crêpes nadjevom po želji, npr. kremastim sirom pomiješanim s hrenom i dimljenim lososom.
6. Smotajte ih, rashladite u hladnjaku nekoliko sati i odrežite na komade veličine oko 2 cm.
7. Servirajte s čačkalicama.

Pripremite crêpes prema osnovnom receptu na stranici 14. i uživajte u njima s nadjevom prema želji:

Slatke varijacije

- Maline s ricotta sirom
- Marelice sa sladoledom od vanilije
- Banane s umakom od čokolade i bademima
- Marmelada od naranče s čokoladnim pahuljcama
- Ananas s ribanim kokosom
- Mango s mekim kozjim sirom i orasima
- Nar s chai jogurtom

Pikantne varijacije

- Začini s kremastim sirom
- Ribano povrće sa svježim sirom
- Dimljeni losos s kremom od hrena
- Salama s pesto umakom od bosiljka
- Pureća šunka s rikolom
- Rajčica s avokadom i limetom
- Feta sir s rajčicama osušenima na suncu i proljetnim lukom

Odlična hrana i „za van“!



SENDVIČI I LAGANI OBROCI

Klasični francuski topli sendvič



Za 9 komada

9 kriški bijelog kruha
3 jaja
50 ml mlijeka
Šećer s cimetom

1. Zamutite zajedno jaja i mlijeko. Uronite svaku krišku kruha u smjesu jaja i mlijeka te stavite sa strane.
2. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen i istovremeno stavite 3 kriške kruha u oPan large. Čim kruh više ne prianja uz podlogu (jer je dobro posmedio), okrenite ga i ispecite s druge strane.
4. Stavite preostale kriške kruha na oPan large i ispecite ih na jednak način s obje strane.
5. Prije posluživanja pospite ih šećerom i cimetom.



SAVJET ZA POSLUŽIVANJE ZA DJECU

Pripremite svoj jedinstveni sendvič s nadjevenim francuskim topnim sendvičem!

Obogatite francuski topni sendvič nadjevom po vašoj želji, prekrijte ga drugom kriškom kruha, uronite u smjesu jaja i mlijeka i pripremite ga prema osnovnom receptu na ovoj stranici.

Slatke varijacije

- Kriške jagode ili banane, odn. tanke trake manga
- Džem od marelice, čokoladna krema ili maslac od kikirikija
- Komadići čokolade ili kikirikija

Pikantne varijacije

- Gauda, mozzarella ili gorgonzola
- Šunka, salama ili tuna
- Rajčica, kolutići luka ili začini, npr. origano, timijan

Panino i Croque Monsieur



Za 4 komada

8 kriški kruha, npr. raženi kruh

Odaberite za nadjev:

- Zeleni ili crveni pesto umak
- Gauda ili mozzarella, u listićima
- Šunka ili salama, u kriškama
- Rikola, paprika babura u trakama, kriške rajčice ili komadi avokada

1. Položite polovicu kruha po želji i prekrijte ga preostalim kruhom.
2. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
3. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen i stavite kruh u oPan large. Ispecite s obje strane ovisno koliko želite da posmeđi.
4. Stavite preostali kruh u oPan large i pecite ga na jednaki način otprilike po 2 minute sa svake strane.



Poslužite izravno na stolu
u oPan large tavi
da biste zadržali toplinu.



Talijanske bruschette



Za 16 komada

16 kriški manjeg kruha, npr. ciabatte

3 rajčice

2 češnja češnjaka

Sol, papar

5 jušne žlice maslinovog ulja

Nekoliko listića bosiljka



1. Pripremite rajčicu, izrežite ju i oljuštite češnjak. Stavite u Quick Cut i nasjeckajte ih. Dodajte malo soli i papra i ostavite da odstoji oko 15 minuta.
2. Dodajte u rajčicu bosiljak i 2 jušne žlice maslinova ulja.
3. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
4. Smanjite na nižu razinu / slabiji plamen, stavite do 8 kriški kruha u oPan large i ispecite s jedne strane. Okrenite, prelijte rajčicom, obogatite maslinovim uljem i poslužite.
5. Preostale kriške kruha pripremite na prethodno opisani način.

Varijacija: Avocado bruschetta buffet

Svi vole avokado. Umjesto tradicionalne verzije s rajčicama, na kruh stavite kriške avokada.

Na to možete staviti:

- Proljetni luk
- Masline
- Gljive
- Salamu
- Orašaste plodove
- Cherry rajčice

Svijet pogača

Osnovni recept
za pšeničnu pogaču



Za 6 komada

550 g pšeničnoga brašna
1 jušna žlica praška za pecivo
300 ml tople vode
1 jušna žlica soli
Dodatno brašno za valjanje

- Izmiješajte sve sastojke da biste napravili glatko tjesto.
- Podijelite tjesto na 6 komada i tanko ga izvaljajte.
- Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
- Smanjite na srednju razinu / srednji plamen i stavite jednu pogaču u oPan large.
- Okrenite nakon otprilike 2 minute i pecite dok nije gotovo. Jednako tako pripremite preostalo tjesto.
- Stavite nadjev prema želji ili je pojedite tako pripremljenu.



Savjet:

Ako volite da je pogača hrskava, ostavite je da se ohladi. Ako želite da bude mekana da biste je nadjenuli i kasnije smotali, npr. stavite ih jednu na drugu i prekrijte čistim kuhinjskim ručnikom ili prozirnom folijom.

Izradite svoju jedinstvenu pogaču! Individualizirajte svoju smjesu pomoću

- integralnoga brašna umjesto brašna (u tom slučaju morate dodati malo više vode)
 - povrtnog soka (mrkva ili cikla) umjesto vode
- dodavanjem**
- nasjeckanih začina
 - makovog zrnja, crnog ili bijelog sezama
 - curry praha, kurkume, čilija

Pripremite pogaču na način koji je prethodno opisan i stavite nadjev prema želji:

- sir, npr. feta, mozzarella, parmezan, brie, gorgonzola, kozji sir
- kuhanu šunku, sirova šunka, salama, slanina
- rikola, zelena salata, začini
- kremasti sir, ricotta sir, crème fraîche
- pesto umak ili pašteta od masline
- povrće s roštilja ili glijive kruške, smokve

Smotajte i uživajte!

Talijane vole pogaču koja je nadjevena šunkom i Provoloneom (talijanski sir).

Varijacije:

Pripremite nadjeveni kruh sa sirom s pomoću osnovnog recepta na stranici 18.

- Za 1 - 2: Nakon što tijesto izvaljate, pripremite smjesu od 300 g feta sira, 1/2 vezice nasjeckanog peršina (Quick Cut) i dvije čajne žličice čili sjemenki. Stavite dvije jušne žlice smjese na jednu stranu pogače i smotajte ju. Ispecite prema osnovnom receptu.
- Za 4 - 6: Pripremite prema osnovnom receptu i istovremeno stavite dvije pogače u oPan large; pečenje traje oko 5 minuta sa svake strane.

Dodatno: Quesadillas

1. Pripremite cijele pogače kako je opisano u osnovnom receptu na stranici 18.
2. Nadjenite jednu pogaču prema želji (vidi prijedloge nadjeva na stranici 18.) i prekrijte drugom pogačom.
3. Pecite Quesadillas s obje strane oko 2 minute.



Chapati



Za 8 komada

500 g pšeničnoga brašna
200 ml vode
1 jušna žlica soli
1 jušna žlica ulja, npr. sezamovog ulja
Dodatno brašno za valjanje

1. Miješajte sve sastojke da biste napravili glatko tijesto i ostavite ga da odleži na temperaturi prostorije.
2. Ponovno snažno umijesite tijesto i podijelite ga na 8 - 10 kuglica koje potom tanko izvaljajte.
3. Zagrijte oPan large na najvišoj razini / najjačem plamenu dok se ne postigne savršena temperatura za pečenje.
4. Smanjite na srednju razinu / srednji plamen i stavite prvu pogaču u oPan large.
5. Okrenite nakon otprilike 2 minute i pecite je dok nije gotova. Jednako tako pripremite preostalo tijesto.

Savjet:

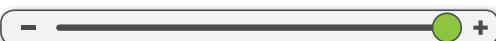
Ova indijska pogača posebno je ukusna ako se posluži s umakom od currya ili chutneya.

Način funkcioniranja - Korisnički priručnik za oPan large

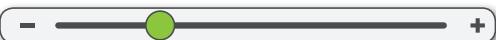
Molimo pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik prije nego što prvi puta upotrijebite tavu oPan large.
Zadržite korisnički priručnik i proslijedite ga sljedećem vlasniku.

Savršena za sve štednjake

Navigenio, električni, induksijski ili plinski štednjak? Neovisno o vrsti štednjaka koju imate - tava oPan large funkcioniра sa svima njima.



Za zagrijavanje uvijek upotrebljavajte **najvišu razinu / najjači plamen** – neovisno radi li se o Navigenio, električnom, induksijskom ili plinskom štednjaku. Međutim, nemojte nikada upotrebljavati booster funkciju, power razinu na induksijskom štednjaku ili automatsku funkciju pripreme hrane kod električnog štednjaka.



Čim se postigne savršena temperatura za pečenje (test s pomoću kapljica vode ili poklopca, vidi uvod), možete smanjiti na

- **nižu razinu** (Navigenio, električni štednjak) ili **slabiji plamen** (plinski štednjak)
- **srednju razinu** (indukcijski štednjak)

Primjer: Ako vaš štednjak ima 9 razina topline, niža razina je 3, dok je srednja razina 6.

Savjet:

U AMC-ovoj kuharici ili na stranicama www.kochenmitamc.info, kao i www.amc.info provjerite za više detaljnijih informacija o pečenju na različitim vrstama štednjaka! Detaljnije informacije o pečenju u tavi oPan large možete pronaći na stranicama 6. i 7.

Ispravne postavke na vašem štednjaku

Ploča štednjaka i dno tave oPan large trebali bi biti jednake veličine i centrirani što je više moguće. Ako je tava oPan large manja od ploče, time se

- nepotrebno troši energiju i
- može doći do pregrijavanja i oštećenja.

Isto se odnosi i na plinski plamenik (slučaj plamenova oko stranica tave oPan large) ili induksijski štednjak. Ako se upotrebljava tzv. Maxi-Flex induksijski štednjak: lonci i tave mogu se staviti bilo gdje na ploču za pripremu jela.



Vodite računa da promjer grijачe ploče, površine na induksijskom štednjaku ili plama na plinskom štednjaku nije veći od promjera oPan large tave, kako biste izbjegli pregrijavanje.

Uklonjiva ručka

Uklanjanje i postavljanje ručke

Uklonjiva AMC-ova ručka kao da se ne može ukloniti ... to iz razloga jer nemate takav osjećaj.
Uklanjanje i postavljanje ručke praktično je i jednostavno!

Uklanjanje:

Vrhovima prstiju podignite zasun s donje strane ručke da biste je otključali ①, nakon toga izvucite ručku iz držača ②.



Postavljanje:

Stavite ručku na nosač ③ i pritisnite zasun prema dolje da biste ručku zaključali ④.



Održavanje i njega

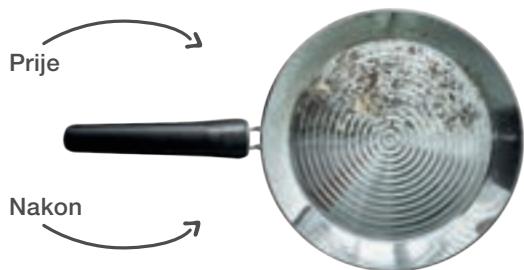
Vrijednim i lijepim stvarima potrebna je briga ne bi li takvima i ostali.

Vaša nova tava oPan large je stigla!

Svaku novu tavu oPan large potrebno je očistiti prije nego što se po prvi puta upotrebljava da biste uklonili primjerice ostatke prašine od poliranja ili manje nečistoće.

Savjeti za dugotrajno lijepu tavu oPan large

- Ne dopustite da se ostaci hrane osuše!
- Nakon upotrebe odmah napunite oPan vodom da se otpuste ostaci hrane.
- Istovremeno čistite s pomoću Clean1 Magic Foam i Stone. Kako to funkcioniра? Dva puta pritisnite Magic Foam na vlažnu Magic Sponge. Uzmite Magic Stone i zapjenite ga. Temeljito oribajte tavu oPan large, isperite čistom vodom i osušite.



- Clean1 također brzo i lako uklanja tvrdokorne mrlje.
- Nikada ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje ili abrazivne spužve!
- Nikada ne upotrebljavajte za čišćenje oštре ili šiljate predmete poput noževa ili lopatica od nehrđajućeg čelika. Ne ostavljajte zapećene ostatke hrane da se satima natapaju u kiselim otopinama za čišćenje (npr. otopina octa ili Magic Foam).
- Nakon čišćenja temeljito očistite tavu oPan large i uklonjivu ručku.

U perilicu posuđa!

- Tava oPan large prikladna je za perilicu posuđa. Ipak, ručno pranje sredstvom AMC Clean1 uvijek je blaže i štiti površinu.
- Upotrebljavajte samo uobičajena sredstva za perilicu posuđa u domaćinstvu koja su prikladna za nehrđajući čelik - u preporučenim dozama.
- U slučaju jačeg zaprljanja preporučuje se prethodno čišćenje.
- Uklonite ručku i postavite tavu oPan large u perilicu posuđa tako da voda može slobodno protjecati preko njih: Postavite tavu oPan large u perilicu posuđa kao tanjur, a ručku stavite u košaricu za pribor za jelo s otvorenim dijelom okrenutim prema dolje da voda može otjecati.



Savjet:

Molimo da pažljivo pročitate i upute za održavanje i njegu za AMC Clean 1.



Pravilna uporaba i sigurnost

Tava oPan large omogućuje pripremu jela bez poklopca u skladu s uputama (vidi na stranici 6. i 7.). Obratite pažnju i pridržavajte se uputa za rad - posebno informacija u ovom poglavlju.



Izbjegavajte oštećenja, izbjegavajte nepravilnu upotrebu

- Ne ostavljajte oPan large bez nadzora tijekom zagrijavanja i pečenja.
- Uvijek se pridržavajte koraka u pripremi jela i napomena u ovoj brošuri.
- Pročitajte savjete navedene u poglavlju „Održavanje i njega“.



Potencijalna opasnost od topline

- Ne dodirujte vruće dijelove od nehrđajućeg čelika.
- Tavu oPan large uvijek stavite na plinske plamenike tako da ne dođe do zagrijavanja ručke.
- Osigurajte da promjer plamenova na plinskom štednjaku, električna ploča koja se zagrijava ili područje na indukcijskom štednjaku nije veće od tave oPan large da ne bi došlo do pregrijavanja.

Nadzor

- Tavu oPan large potrebno je nadzirati tijekom zagrijavanja i pečenja.
- Pečenje bez nadzora i kontrole može dovesti do pregrijavanja. Jela se mogu upropastiti, a tava oPan large oštetiti ili uništiti. Postoji opasnost od nesreće i požara.
- Tavu oPan large ne smiju upotrebljavati djeca bez nadzora.



Zbrinjavanje

Tava oPan large ne predstavlja otpad iz kućanstva, već se materijal može ponovno upotrijebiti. U slučaju potrebe zbrinite na ekološki prihvatljiv način u skladu s lokalnim propisima.



Važna sigurnosna uputa.
Nepridržavanje može dovesti
do ozljede ili štete.



Važna informacija za
korisnike.



Savjeti o zaštiti okoliša, ekologiji i
gospodarstvu.



Bolje jesti.
Bolje živjeti.

AMC Hrvatska
AMC Alfa Metalcraft d.o.o.
Kreše Golika 3
10090 Zagreb
Hrvatska
T: +385 1 619 55 89

hr@amc.info
www.amc.info



AMC Hrvatska

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

Premium
sustav kuhanja

www.amc.info