



Mănâncă mai bine.  
Trăiește mai bine.



# AMC EasyQuick



Rapid  
Flexibil  
Complet automat

Sistemul de  
gătit Premium

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

**AMC Cookware (Romania)**

Strada Izvorului, Nr. 2, Bl. N14C1, Ap. 3  
RO-Stefanestii de jos, Ilfov (Bucarest)  
Romania

**AMC Deutschland**

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

de@amc.info  
www.amc.info



AMC Deutschland

**AMC Schweiz**

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

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz

**AMC Österreich**

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

at@amc.info  
www.amc.info



AMC Österreich

**AMC International**

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

info@amc.info  
www.amc.info



AMC International



amc\_international

kochen@amc.info  
www.kochenmitamc.info



AMC Rezept Community

# Bucurați-vă de gătitul cu EasyQuick

AMC EasyQuick permite gătirea sănătoasă, la abur și prin prăjire: se păstrează substanțele nutritive valoroase ale alimentelor. Mândria noastră: 1 capac pentru 2 diametre de oale. Ideal pentru economisirea de spațiu și timp. Experimentează miracolul funcțional și talentul complet cu toate avantajele:

- **EasyQuick este rapid:** se obține timp liber valoros. De exemplu, puteți economisi până la 50% din timp atunci când gătiți la abur un pește întreg, comparativ cu gătitul normal.
- **EasyQuick este inteligent:** în combinație cu Navigenio și Audiotherm, vă bucurați de gătitul complet automat.
- **EasyQuick este flexibil:** se potrivește pe vase AMC cu diametrele de 20 cm și 24 cm. Un capac pentru două diametre de oală nu este doar economic și economisește spațiu, ci și practic și inovator.
- **EasyQuick este versatil:** puteți prepara o mare varietate de rețete gustoase.
- **EasyQuick funcționează fără presiune:** îl puteți îndepărta oricând, puteți urmări cu curiozitate procesul de gătit și să oferiți mâncării dvs. condimentul potrivit.
- **EasyQuick este sănătos:** datorită unui proces de gătire rapid, dar blând, vitaminele, nutrienții și mineralele sunt păstrate în mare parte.
- **EasyQuick este delicios:** prepararea blândă garantează mai multă aromă. Legumele au gust proaspăt, carnea și peștele rămân suculente și tocanele obțin o notă puternică.
- **EasyQuick economisește energie:** mâncarea este gătită mai rapid, ceea ce economisește energie și astfel vă protejează portofelul.

Lăsați-vă inspirat de rețetele noastre rapide și delicioase și dus într-o călătorie culinară care vă va încânta simțurile. **EasyQuick, Navigenio și Audiotherm** preiau gătitul complet automat, astfel încât să vă puteți bucura pur și simplu.

Cum devine ușoară selecția rețetelor:



bogat  
în vitamine



conținut redus  
de grăsime



conținut redus  
de calorii



bogat în fibre








conținut redus  
de colesterol

# Gătire la abur cu insertia Softiera

AMC EasyQuick - soluția ingenioasă pentru un preparat sănătos și blând, combinat cu economii impresionante de timp.

Economie de timp\*



	⇒	-50%
	⇒	-44%
	⇒	-43%
	⇒	-35%
	⇒	-47%



\* Economie de timp de gătit în comparație cu gătitul automat cu AMC

# Dorada

## Pentru 2 persoane

1/2 Lămâie bio  
1 Dorada (ca. 350 g)  
4 Crenguțe de cimbru  
Sare, piper

## Produse AMC

Oală 24cm 3,5l  
Insertia Softiera 24cm  
EasyQuick cu  
inel de etanșare 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 approx. 20 minutes



- Se spală lămâia cu apă fierbinte și se taie felii.
- Uscați dorada prin tamponare și tăiați capul. Umpleți burta peștelui cu felii de lămâie și crenguțe de cimbru și asezonați cu sare și piper. Puneți dorada umplută într-o insertie Softiera de 24cm.
- Puneți apă (cca.150ml) în oala de 24 cm 3,5l, puneți insertia Softiera cu dorada umplută și puneți pe
- Navigenio. Puneți EasyQuick cu inelul de etanșare de 24 cm pe oală, comutați Navigenio pe Automatik „A“, introduceți 10 minute timp de gătit la Audiotherm, setați și rotiți până când apare simbolul de gătire la abur.
- După terminarea timpului de gătit serviți dorada fierbinte.

**Timp de gătire:** cca.10 minute  
Cca.140kcal de persoană

**Sfat:** Puteți folosi de asemenea și alte tipuri de pește, cum ar fi bibanul roșu sau bibanul de mare.



# Frigărui de somon cu fructe

**Pentru**  
**cca. 30 bucăți**

1 Mango  
400 g File de somon  
150 g Mazăre păstăi  
100 g Muștar  
250 g Iaurt grecesc  
5 Bețe mărar  
40 g Miere  
Sare, piper

## Produse AMC

Oală 24 cm 3,5l  
Insertia Softiera  
24 cm  
EasyQuick cu  
garnitură 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca. 20 minute



- Decojiți mango, scoateți sâmburele. Tăiați fileul de somon și mango în cuburi de cca. 1,5 cm mărime. Înjumătățiți păstăile de mazăre, în funcție de mărime. Puneți cuburile de somon, cuburile de mango și câteva păstăi pe scobitori și puneți prima jumătate a frigăruilor într-o inserție Softiera de 24 cm.
- Puneți apă (cca. 150ml) în oala de 24 cm 3,5l, puneți înăuntru inserția Softiera și puneți EasyQuick cu garnitura de 24 cm.
- Setati Navigenio pe Automatic „A”, introduceți 4 minute timp de gătit la Audiotherm, setati și rotiți până când apare simbolul de gătit la abur.
- După terminarea timpului de gătit, îndepărtați inserția Softiera și gătiți a doua jumătate de frigărui în același mod.
- Adăugați muștar, iaurt grecesc, mărar și miere în QuickCut și amestecați. Se azonează cu sare și piper și se adaugă la frigăruile de somon.

**Timp de gătire:** cca. 4 minute  
Cca. 45 kcal pe porție

**Sfat:** Somonul este bogat în acizi grași omega-3 sănătoși. Aceștia au un efect pozitiv asupra sistemului cardiovascular.


# Creveți uriași cu ulei de Chili

## Pentru 10 bucăți

10 creveți uriași cruzi  
3 Ardei iuți roși  
70 ml Ulei de arahide  
3 linguri sos de soia

## Produse AMC

Oală 24cm 3,5 l  
Insertia Softiera  
24cm  
EasyQuick cu  
garnitura 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca.10 minute



- Puneți creveții uriași în insertia Softiera de 24 cm.
- Puneți apă (cca.150ml) în oala de 24cm 3,5l, montați insertia Softiera, puneți EasyQuick cu garnitura de 24 cm și puneți pe Navigenio.
- Setati Navigenio pe Automatic „A“, introduceți 4 minute timp de gătit la Audiotherm, setati și rotiți până când apare simbolul de gătit la abur.
- Tăiați ardeii iute în inele și puneți-i într-o tigaie mică cu ulei de arahide. Încălziți la treapta cea mai mare până la fereastra de prăjire. Când s-a ajuns la fereastra de prăjire, luați de pe foc și lăsați să se răcească ușor. Amestecați sosul de soia.
- După terminarea timpului de gătit, îndepărtați insertia Softiera și așezați creveții uriași pe o farfurie. Se adaugă uleiul de chili și se servește.

**Timp de gătit:** cca. 4 minute

Cca.90 kcal pe porție

**Sfat:** Dacă, în loc de ulei de arahide, preferați un alt ulei, acordați atenție stabilității la căldură a uleiului utilizat, de dragul sănătății dvs.. Uleiurile rafinate sunt mai bune.






# Rulouri de pește cu pesto de Rucola

## Pentru cca.8 bucăți

8 fileuri subțiri de  
limandă (à cca.50 g)  
70 g Parmezan de  
bucată  
50 g Fistic  
40 g Rucola  
5 linguri ulei de  
măslină  
Sare, piper  
8 Roșii cherry

## Produse AMC

Oală 24 cm 3,5l  
Insertia Softiera  
24cm  
EasyQuick cu  
garnitura 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca. 20 minute



- Neteziți fileurile de pește. Puneți parmezanul și fisticul în QuickCut și tocați fin. Adăugați rucola și tocați-o mic. Se adaugă uleiul de măslină, se azonează cu sare și piper și se amestecă.
- Întindeți niște pesto pe fileurile de pește și rulați-l pe fiecare cu o roșie de cocktail, fixați cu scobitori. Puneți rulourile de pește într-o insertie Softiera de 24 cm.
- Puneți apă (cca.100ml) în oala de 24 cm 3,5l, introduceți Softiera,puneți EasyQuick cu garnitura de 24 cm și puneți pe Navigenio.
- Setați Navigenio pe Automatic „A“, introduceți 4 minute timp de gătit la Audiotherm, setați și rotiți până când apare simbolul de gătit la abur.
- După terminarea timpului de gătit, îndepărtați insertia Softiera și serviți rulourile de pește cu pesto care a rămas.

**Timp de gătit:** cca. 4 minute  
Cca.185 kcal de bucată

**Sfat:** Pentru această rețetă este nevoie de maximum 100 ml de apă, deoarece peștele eliberează în mod natural umiditatea sub căldură, care este disponibilă pentru procesul de gătit la abur.


# Bărcuțe de orez și zucchini

## For 6 pieces

100 g rice  
 3 zucchini  
 1 clove of garlic  
 1 onion  
 1 carrot  
 80 g leek  
 50 g dried apricots  
 200 g ricotta  
 Salt, pepper  
 1 ball mozzarella

## AMC Products

Pot 24 cm 3.5 l  
 Softiera insert 24 cm  
 EasyQuick with sealing ring 24 cm  
 Audiotherm  
 Navigenio

 cca.45 minute



- Gătiți orezul într-un vas mic conform instrucțiunilor de pe pachet.
- Tăiați pe jumătate zucchini și scobiți-i cu o lingură. Decojiți cățelul de usturoi, ceapa și morcovul, puneți-le în QuickCut și tocați-le. Curățați prazul și tăiați-l în inele fine, tocați caisele fin.
- Se amestecă orezul fiert cu toate ingredientele, inclusiv ricotta și se condimentează cu sare și piper. Puneți umplutura în jumătățile de zucchini scobite și puneți primele trei jumătăți de zucchini într-o insertie Softiera de 24 cm.
- Puneți apă (cca.150ml) în oala de 24 cm 3,5l și introduceți insertia Softiera. Puneți EasyQuick cu garnitura de 24 cm și puneți pe Navigenio. Setati Navigenio pe Automatic „A“, introduceți 5 minute timp de gătit pe Audiotherm, setați și rotiți până când apare simbolul de gătit la abur. Tăiați Mozzarella felii.
- După ce timpul de gătit a expirat, așezați vasul pe o bază ignifugă și întindeți feliile de mozzarella pe jumătățile de zucchini. Așezați Navigenio invers și coaceți aproximativ 4 minute la foc mare cu ajutorul Audiotherm.
- Procedați la fel și cu cealaltă jumătate.

**Timp de gătit:** câte cca.5 minute + 4 minute gratinare  
 Cca.160 kcal de bucată

**Sfat:** Această rețetă este potrivită și pentru alte legume, de ex. 10 ardei. Pur și simplu dublați ingredientele pentru umplutură.





# Găluște cu broccoli și gust de nucă

## Pentru cca.12 găluște

### Aluatul de găluște:

4 Chifle fierte vechi de o zi  
4 Chifle albe vechi de o zi  
500 ml Lapte  
1 Ceapă  
4 Fire de pătrunjel  
2 Ouă  
Sare, piper  
Unt pentru uns

### Umplură:

150 g Buchețele de  
Broccoli prefierite  
2 Căței de usturoi  
100 g Brânză  
proaspătă  
30 g Semințe de pin  
prăjite  
Sare, piper

## Produse AMC

Oală 24 cm 3,5 l Inserția Softiera 24 cm  
EasyQuick cu garnitura 24 cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca. 60 minute



- Tăiați chiflele în cuburi de 1/2 cm. Se încălzește laptele, se toarnă peste cuburile de chifle și se lasă să crească o jumătate de oră.
- Decojiți ceapa, tocați-o bine și puneți-o într-o oală mică. Încălziți la foc mare până ajunge la fereastra de prăjire și prăjiți ceapa la foc mic. Rupeți frunzele de pătrunjel, tocați-le și turnați-le peste bucățile de chiflă împreună cu ouăle și ceapa. Se amestecă totul bine și se condimentează cu sare și piper.
- Zdrobiti buchetele de broccoli. Decojiți usturoiul, tăiați mărunț și adăugați peste broccoli. Se adauga crema de branza si semințele de pin si se amesteca bine. Condimentați cu sare și piper.
- Faceți din aluat 12 găluște, puneți o linguriță de umplutură la mijloc. Puneți 6 găluște într-o inserție Softiera unsă de 24 cm.
- Puneți apă (cca.150ml) în oala de 24 cm 3,5 l, puneți EasyQuick cu garnitura de 24 cm uși puneți pe Navigenio. Setati Navigenio pe Automatic „A“, introduceți în Audiotherm 8 minute timp de gătit, setați și totți până când apare simbolul de gătit la abur.
- După expirarea timpului de gătit scoateți inserția Softiera și gătiți la fel restul găluștelor cu broccoli.

**Timp de gătit:** cca. 8 minute

Cca.180 kcal de bucată

**Sfat:** Găluștele cu broccoli și gust de nuci sunt ideale ca garnitură pentru carne consistentă sau gulaș.

# Ruladă de varză creață cu umplutura de COUSCOUS

## Pentru 8 Rouladen

80 g Couscous  
20 g Stafide  
1 Ceapă  
40 g Caju fără sare  
2 linguri Pastă de  
tomate  
150 g Smântână  
Sare, piper  
Piper Cayenne  
Boia iute  
8 Frunze de varză  
opărită

## Produse AMC

Oală 24 cm 3,5 l  
Insertie Softiera 24 cm  
EasyQuick cu  
garnitură de 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca.30 minute



- Gătiți cușcușul și stafidele într-un vas mic conform instrucțiunilor de pe pachet.
- Decojiți ceapa și tăiați-o fin. Puneți caju în QuickCut și tocați-l.
- Amestecați cuscusul, stafidele, ceapa, caju, pasta de tomate și smântâna și condimentați după gust cu sare, piper, piper cayenne și boiaua iute.
- Scurgeți bine frunzele de varză pe un prosop curat, aplatizați nervura centrală și adăugați umplutura.
- Formați un rulou mic, legați-l cu ață de bucătărie și puneți-le într-o insertie Softiera de 24 cm.
- Puneți apă (cca.150ml) în oala de 24 cm 3,5 l și introduceți insertia Softiera cu rulourile de varză. Puneți EasyQuick cu garnitura de 24 cm și comutați pe Navigenio. Setări Navigenio pe Automatic „A”, introduceți 8 minute timp de gătit la Audiotherm, setări și rotiți până când apare simbolul de gătit la abur.

**Timp de gătit:** cca. 8 minute  
Cca.130 kcal de bucată


**Sfat:** Serviți cu un sos de brânză sau ciuperci.





# Ciuperci umplute

Pentru cca.35 bucăți

 cca. 20 minute



350 g Ciuperci  
(cca.35 bucăți cu un  
diametru de cca. 4 cm)

1 Ceapă  
30 g Măslinae negre  
fără sâmburi  
2 Roșii uscate  
100 g Feta  
2 linguri Caș (20%)  
150 g Carne de vită  
tocată  
Sare, piper  
Fulgi de chili

## Produse AMC

Quick Cut  
Oală 24 cm 3,5 l  
Insertie Softiera 24 cm  
EasyQuick cu  
garnitura de 24 cm  
Audiotherm  
Navigenio

- Curățați ciupercile cu o perie sau o cârpă și scoateți piciorușele.
- Decojiți ceapa, adăugați măslinile și roșiile uscate la QuickCut și tocați-le. Se adaugă brânza feta, cașul și carnea de vită tocată, se amestecă din nou și se condimentează după gust cu sare, piper și fulgi de ardei iute. Umpleți ciupercile și puneți prima jumătate într-o inerție Softiera.
- Puneți apă (cca.150ml) în oala de 24 cm 3,5 l și introduceți inserția Softiera. Puneți EasyQuick cu garnitura de 24 cm și setați pe Navigenio. Comutați Navigenio pe Automatic „A“, introduceți 4 minute timp de gătit la Audiotherm, setați și rotiți până ând apare simbolul de gătit la abur.
- Când timpul de gătit s-a terminat, așezați Navigenio invers pentru a oferi ciupercilor umplute un bronz frumos. (Treapta mare, aproximativ 3 minute)
- Scoateți inserția Softiera și pregătiți la fel și a doua jumătate.

**Timp de gătit:** cca. 4 minute  
Cca. 25 kcal de bucată



# Pelmeni

## Pentru cca.12 bucăți

Aluat:


100 g Făină  
2 lingurițe Ulei de arahide  
1/2 linguriță sare  
Apă (cca.50 ml)

Umplutură:

1 Ceapă  
1 Cățel usturoi  
1 buc. Ghimbir  
2 Chili  
100 g Carne tocată de vită  
Sare, piper

## Produse AMC

Oală 24 cm 3,5 l  
Insertie Softiera 24 cm  
EasyQuick cu garnitură 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca. 25 minute  
(fără timpul de creștere)



- Pentru aluat se amestecă făina, uleiul și sarea și se frământă cu apă până se obține un aluat neted. Lăsați să stea acoperit timp de 30 de minute.
- Decojiți și tăiați ceapa și usturoiul, curățați și răzuiți ghimbirul, curățați chili și tăiați-i în bucăți mici și amestecați cu carnea tocată. Condimentați cu sare și piper.
- Se frământă din nou aluatul, se împarte în 12 bile și se rulează în cercuri de aproximativ 5 cm. Distribuți umplutura pe o jumătate din fiecare cerc și suprapuneți cealaltă jumătate, astfel încât să fie formate semicercuri. Închideți marginile și așezați prima jumătate într-o inserție Softiera de 24 cm.
- Puneți apă (cca.150ml) în oala de 24cm 3,5l, introduceți Softiera și așezați EasyQuick cu garnitura 24 cm. Comutați Navigenio pe Automatic
- „A”, setați 10 minute timp de gătit la Audiotherm, setați și rotați până când apare simbolul de gătit la abur.
- După expirarea timpului de gătit scoateți inserția Softiera și gătiți la fel cealaltă jumătate.

**Timp de gătit:** cca. 10 minute

Cca. 55 kcal de bucată

**Sfat:** Adăugați la pelmeni un sos pe bază de smântână și ierburi proaspete.

# Vis cu mere

## Pentru 4 bucăți

1 linguri Boabe  
de cafea  
50 g Stafide  
în ciocolată  
50 g Fulgi de migdale  
4 Mere tari, acrișoare

Pentru prezentare:  
Lichior de ciocolată  
sau de ouă  
Înghețată de vanilie  
Frișcă

## Produse AMC

Oală 24 cm 5,0l  
Inserție Softiera 24 cm  
EasyQuick cu  
garnitură de 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca.20 minute



- Se pun boabele de cafea în QuickCut și se toacă fin. Adăugați stafidele în ciocolată și fulgii de migdale și tocați.
- Spălați merele și scoateți-le semințele cu un dispozitiv special. Puneți umplutura în mere și puneți-le într-o inserție Softiera de 24 cm.
- Puneți apă (cca.150ml) în oala de 24 cm 5,0l, introduceți inserția Softiera, așezați EasyQuick cu garnitura de 24 cm și puneți pe Navigenio. Comutați Navigenio pe Automatic „A”, setați 10 minute timp de gătit la Audiotherm, setați și rotați până când apare simbolul de gătit la abur.
- După expirarea timpului de gătit serviți merele după preferință cu lichior de ciocolată sau ouă, înghețată de vanilie sau frișcă.

**Timp de gătit:** cca.10 minute

Cca. 310 kcal pde persoană





# Găluște umplute cu sos de vanilie

## Pentru cca.4 bucăți

### Găluște:

125 ml Lapte călduț  
1/2 Cub drojdie  
proaspătă  
250 g Făină  
25 g Zahăr  
25 g Unt moale  
1 Ou  
1 Gălbenuș  
Unt pentru uns

### Sosul de vanilie:

1 Păstaie de vanilie  
10 g Amidon alimentar  
25 g Zahăr  
150 ml Lapte  
125 ml Smântână  
2 Gălbenușuri  
30 g Ciocolată albă

### Umplură:

2 Prune mici  
4 lingurițe Mac

## Produse AMC

GourmetLine 24cm 4,4l  
Insertie Softiera de 24cm  
EasyQuick cu garnitură 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca. 45 minute (fără timp de creștere)



- Pentru aluatul cu drojdie se amestecă laptele cu drojdia mărunțită, o lingură de făină și o linguriță de zahăr, se acoperă și se lasă să se odihnească aproximativ 30 de minute într-un loc cald, până când volumul aproape se dublează. Se frământă aluatul cu făina rămasă, zahărul, untul, oul și gălbenușurile până se obține un aluat neted. Acoperiți și lăsați să se odihnească încă 30 de minute într-un loc cald.
- Pentru sosul de vanilie amestecați într-un vas mic interiorul păstăii de vanilie cu amidonul alimentar, zahărul, laptele și smântâna. Se aduce la fierbere, amestecând constant. Luați vasul de pe foc, amestecați gălbenușurile și topiți ciocolata în sos în timp ce agitați. Păstrați sosul cald, amestecând ocazional.
- Înjumătățiți prunele. Tăiați aluatul cu drojdie în patru bucăți, umpleți fiecare cu o bucată de prună și o linguriță de semințe de mac, sigilați aluatul peste umplutură și formați o gălușcă. Ungeți inserția Softiera de 24 cm cu unt și puneți găluștele umplute.
- Puneți apă (cca.150ml) în GourmetLine 24 cm și introduceți inserția Softiera. Așezați EasyQuick cu garnitura de 24 cm și puneți pe Navigenio. Comutați Navigenio pe Automatic „A”, setați 15 minute timp de gătit la Audiotherm, setați și rotați până când apare simbolul de gătit la abur.
- După expirarea timpului de gătit scoateți inserția Softiera, puneți sosul de vanilie peste găluște și serviți, în funcție de gust, presărate cu mac..

**Timp de gătit:** cca.15 minute

Cca. 580 kcal de bucată

**Sfat:** Pentru o schimbare, adăugați câteva cuburi de ciocolată în umplutură.

# Prăjire și gătire

Coacerea puternică și pregătirea tocanelor gustoase reușesc perfect cu AMC EasyQuick. Totul rămâne frumos și suculent și, de asemenea, se salvează timp.

Economie de timp\*



	⇒	-22%
	⇒	-38%
	⇒	-22%
	⇒	-33%
	⇒	-47%



\* Economie de timp de gătit în comparație cu gătitul automat cu AMC

# Supă de pește

 approx. 30 minutes



## Pentru 4 persoane

2 Cepe

600 g Cartofi tari

250 g Morcovi

1,5 l Supă de legume

300 g File de somon

200 g File de cod

1 Legătură pătrunjel

Sos de soai

Sare, piper

## Produse AMC

Oală 20cm 4,5l

EasyQuick  
cu garnitură 20cm

Audiotherm

Navigenio

- Decojiți ceapa și tăiați-o mărunt. Decojiți cartofii și tăiați-i în bucăți de aprox. 3 cm, se decojesc morcovii și se taie în felii.
- Puneți ceapa într-o oală de 20 cm 4,5l, puneți EasyQuick cu garnitura 20 cm și puneți pe Navigenio. Încălziți cu ajutorul Audiotherm la treapta 6 până ajunge la fereastra de prăjire. Căliți puțin ceapa, adăugați cartofii și morcovii. Stingeti cu supă. Așezați EasyQuick, comutați Navigenio pe Automatic „A”, setați 15 minute timp de gătit la Audiotherm, setați și rotați până când apare simbolul de gătit la abur.
- Tăiați peștele în cuburi mici, iar după expirarea timpului de gătit adăugați-le în supă și lăsați să se gătească aprox. 5 minute.
- Rupeți frunzele de pătrunjel și tocați-le. Condimentați supa cu sos de soia, sare și piper și presărați cu pătrunjel.

**Timp de gătire:** cca.15 minute

Cca. 380 kcal de persoană

**Sfat:** Peștele undițar este o alternativă gustoasă la fileul de cod.

# Ragu gratinat de ciuperci și spanac cu cartofi

## Pentru 4 persoane

3 Cepe  
2 Căței de usturoi  
600 g Cartofi făinoși  
pentru fiert  
400 g Ciuperci  
200 g Spanac  
2 linguri Supă densă  
de legume  
200 g Smântână  
Sare, piper  
100 g Brânză rasă

## Produse AMC

Oală 24 cm 6,5l  
EasyQuick cu  
garnitură 24cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca. 25 minute



- Decojiți și tocați mărunț ceapa și căței de usturoi. Se curăță cartofii și se taie cubulete de 2 cm. Curățați ciupercile cu o perie sau o cârpă. Curățați și spălați spanacul.
- Puneți ceapa și usturoiul într-un vas 24 cm 6,5l, așezați EasyQuick cu garnitura 24 cm și puneți pe Navigenio. Încălziți cu ajutorul Audiotherm la treapta 6 până la fereastra de prăjire, îndepărtați EasyQuick și prăjiți scurt amestecul de ceapă-usturoi la treapta 2. Adăugați ciupercile și amestecați.
- Adăugați spanacul umed și cubulețele de cartofi, închideți cu EasyQuick. Setati Navigenio pe „A” automat, introduceți 10 minute de timp de gătit în Audiotherm, configurați-l și rotiți-l până apare simbolul de gătit la abur.
- Amestecați supa de legume cu smântâna și amestecați după expirarea timpului de gătit. Condimentați cu sare și piper și presărați brânza rasă deasupra.
- Așezați vasul pe o suprafață ignifugă, puneți Navigenio invers, treceți la o treaptă superioară și gratinați cu ajutorul Audiotherm timp de 5 minute.

**Timp de gătit:** ca.10 minute + 5 minute gratinare  
Cca. 330 kcal de persoană





# Minestrone

## Pentru 4 persoane

600 g Amestec de legume (de ex.. morcovi, vinete, zucchini, tulpini de țelină, ardei roșu)  
 1,25 l Supă concentrată de legume  
 1 Cutie (ca.400 g) roșii tăiate

100 g Tăieței de supă  
 Sare, piper  
 Ulei de măsline  
 Parmezan ras după gust

## Produse AMC

Oală 20cm 4,0 l  
 EasyQuick cu garnitura 20cm  
 Audiotherm  
 Navigenio

 25 minute



- Curățați și tocați legumele. Puneți într-o oală de 20 cm 4,0 l cu supa de legume și roșiile tăiate și puneți pe Navigenio.
- Montați EasyQuick cu garnitura de 20 cm, treceți Navigenio pe „A” automat, introduceți 8 minute de timp de gătit pe Audiotherm, setați-l și porniți-l până când apare simbolul de gătit la abur.
- După expirarea timpului de gătit, adăugați tăieței și lăsați să fiarbă 3-4 minute. Condimentați cu sare, piper și ulei de măsline și garnisiți cu parmezan.

**Timp de gătit:** 8 minute  
 Cca. 240 kcal de persoană

# Curry cu tofu

## Pentru 4 persoane

500 g Tofu  
 150 ml Supă de legume  
 1 Ceapă  
 2 Căței de usturoi  
 3 Ramuri mentă  
 800 g Roșii (curățate de coajă și taiate cuburi sau conservă)  
 Garam Masala după gust  
 50 g Nuci caju  
 Sare, piper

## Produse AMC

Oală 24 cm 5,0 l  
 EasyQuick cu inel de etanșare 24 cm  
 Audiotherm  
 Navigenio

 75 Minute



- Tăiați tofu în cuburi de cca. 1,5 cm mărime și lăsați-le la marinat cel puțin o oră în supa de legume.
- Curățați ceapa și tăiați-o în cuburi mici. Procedați la fel și cu usturoiul.
- Puneți amestecul de ceapă în cratița rece și puneți-l pe Navigenio. Puneți deasupra EasyQuick cu inelul de etanșare de 24 cm. Comutați Navigenio la nivelul 6, porniți Audiotherm, puneți Visiotherm și rotiți până apare simbolul de prăjire.
- Rupeți frunzele de mentă și tocați-le fin.
- De îndată ce Audiotherm sună când atinge fereastra de prăjire, treceți la nivelul 2 și prăjiți amestecul de ceapă.
- Adăugați roșiile, garam masala, nucile caju și menta. Adăugați, de asemenea, și tofu uscat.
- Închideți cu EasyQuick, comutați Navigenio pe „A” automat. Introduceți aproximativ 4 minute timp de gătit pe Audiotherm și gătiți în zona de gătit la abur.
- După terminarea timpului de gătit, condimentați cu sare și piper.

**Timp de gătit:** 4 Minute  
 Cca. 277 kcal de persoană

# Supă de linte roșie

## Pentru 4 persoane

2 cepe  
1 Bucată mică ghimbir  
200 g Cuburi de șuncă  
30 g Afine sau caise uscate cuburi  
200 g Linte roșie  
800 ml Supă de legume  
1 Cutie (ca.400 g) roșii tocate  
4 linguri Arahide sărate  
Sare, piper

## Produse AMC

Pot 20 cm 3.0 l  
EasyQuick with sealing ring 20 cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca. 15 minute



- Decojiți ceapa și ghimbirul. Tăiați fin ghimbirul și ceapa inele. Puneți EasyQuick cu garnitura de 20 cm pe oală 20 cm 3,0 l și puneți pe Navigenio. Încălziți până la fereastra de prăjire cu ajutorul Audiotermului la treapta 6. Reduceți Navigenio la nivelul 2 și prăjiți cubulețele de slănină.
- Adăugați inelele de ceapă, ghimbirul, merișoarlee sau caisele cubulețe și linta și stingeți cu supă de legume. Amestecați roșiile tocate și închideți cu EasyQuick. Comutați Navigenio pe Automatic „A”, introduceți 6 minute timp de gătit pe Audiotherm, setați și rotiți până apare simbolul de gătit la abur.
- Puneți arahidele în QuickCut și zdrobiți-le.
- După expirarea timpului de gătit asezonați cu sare și piper și serviți presărată cu arahidele măcinate.

**Timp de gătit:** ca. 6 minute  
Cca. 725 kcal pde persoană


# Supă de mazăre

## Pentru 6 persoane

250 g Țelină  
 300 g Cartofi făinoși  
 de fiert  
 400 g Praz  
 200 g Cuburi de  
 șuncă  
 500 g Mazăre  
 galbenă uscată  
 400 g Carne afumată  
 de porc  
 2,0 l Supă de legume  
 Sare, piper

## Produse AMC

Oală 24 cm 6,5 l  
 EasyQuick cu  
 garnitură 24 cm  
 Audiotherm  
 Navigenio

 cca.1 oră



- Decojiți țelina și cartofii, tăiați-i în cuburi. Curățați prazul și tăiați-l în inele.
- Se potrivește EasyQuick cu garnitura de 24 cm la oala 24 cm 6,5 l și se așază pe Navigenio. Încălziți la nivelul 6 folosind Audiotherm până la fereastra de prăjire. Se prăjesc cubulețele de șuncă, se adaugă mazărea, țelina și carnea de porc și se stinge cu supa de legume.
- Puneți EasyQuick, treceți Navigenio pe Automatic „A”, setați timpul de gătire pe Audiotherm la 30 de minute, setați-l și rotiți-l până apare simbolul de gătit la abur.
- După expirarea timpului de gătit adăugați cartofii și prazul, introduceți timp de gătit la Audiotherm 20 de minute, setați-l și rotiți-l până apare simbolul de gătit la abur.
- Asezonați cu sare și piper și serviți.

**Timp de gătit:** ca. 50 minute  
 Cca.610 kcal de persoană

# Chili con Carne picant

## Pentru 6 persoane

2 Căței de usturoi

2 cepe

3 Ardei chili roșii

700 g Roșii mari

500 g Carne tocată de vită

1 Cutie (ca.250 g) Porumb

1 Cutie (ca.250 g) Fasole  
Kidney

70 g Muștar iute

150 g Pastă de tomate

2 Bețe de scorțișoară

500 ml Supă de vită

3 linguri Ulei de măsline

Sare, piper


## Produse AMC

Oală 24 m 5,0 l

EasyQuick cu  
garnitură 24cm

Audiotherm

Navigenio

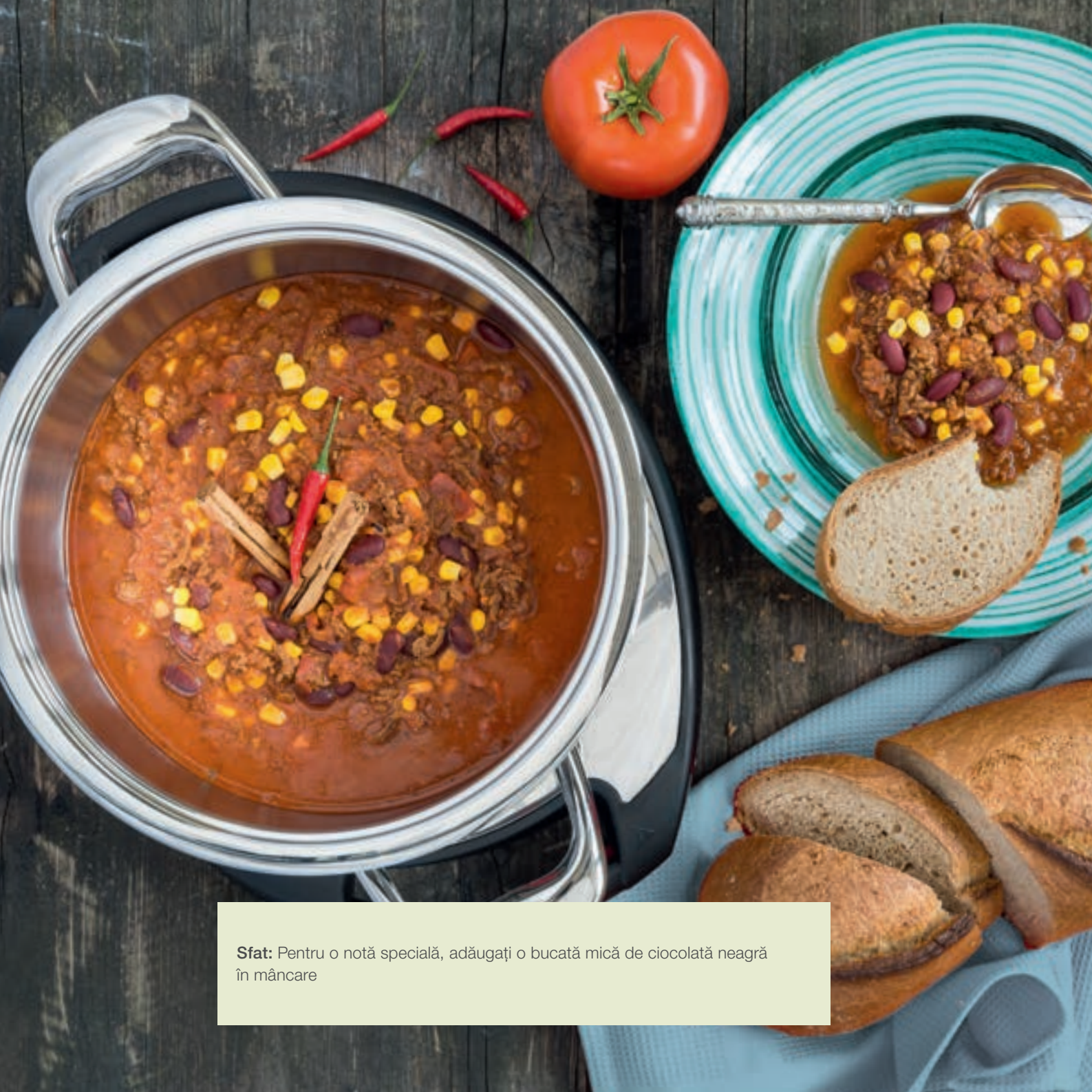
 cca. 40 minute



- Decojiți cățeii de usturoi și ceapa, scoateți semințele din ardeii iuți și tocați bine totul. Curățați roșiile și tăiați-le în cuburi.
- Potrivii EasyQuick cu garnitura de 24 cm pe vasul de 24 cm 5,0 l și puneți pe Navigenio. Încălziți la treapta 6 până la fereastra de prăjire cu ajutorul Audiotherm.
- Adăugați carnea tocată și părjiți la treapta 2 până se sfărâmă. Adăugați ingredientele rămase până la bulion inclusiv și amestecați bine.
- Puneți din nou EasyQuick, porniți Navigenio pe Automatic „A”, introduceți 10 minute timp de gătit pe Audiotherm, setați-l și rotiți-l până apare simbolul de gătit la abur.
- După expirarea timpului de gătit, adăugați ulei de măsline, condimentați cu sare și piper și serviți.

**Timp de gătit:** cca.10 minute

Cca.380 kcal pde persoană



**Sfat:** Pentru o notă specială, adăugați o bucată mică de ciocolată neagră în mâncare

# Mâncare de legume cu pui

## Pentru 4 persoane

400 g Piet de pui  
500 g Cartofi făinoși  
pentru fiert  
350 g Gulie  
2 Ardei chili  
200 ml Supă de pui  
250 g Praz  
2 Portocale  
40 g Unt de  
arahide (crocant)  
Sare, piper

## Produse AMC

Oală 20 cm 4,0 l  
EasyQuick cu  
garnitură 20cm  
Audiotherm  
Navigenio

 cca. 25 minute



- Tăiați pieptul de pui în cubulețe. Decojiți cartofii și gulia. Tăiați cartofii în cubulețe mici, tăiați gulia julieni. Curățați chili și tăiați-i în inele.
- Puneți EasyQuick cu garnitura de 20 cm pe oala 20 cm 4.0 l și puneți pe Navigenio. Cu ajutorul Audiotherm, încălziți la nivelul 6 până la fereastra de prăjire. Adăugați pieptul de pui, reduceți la nivelul 2 și prăjiți.
- Se adaugă cartofii, gulia și ardeiul și se stinge cu supă. Puneți EasyQuick la loc și setați Navigenio pe Automatic „A”, introduceți 10 minute timp de gătit pe Audiotherm, setați-l și rotiți-l până apare simbolul de gătit la abur.
- Curățați prazul, tăiați-l pe jumătate în lungime și feliați. Când timpul de gătit a trecut, adăugați prazul și lăsați să se gătească aproximativ 3 minute. Între timp, decojiți și feliați portocalele. Se amestecă untul de arahide, se condimentează cu sare și piper și se servește cu ornat cu portocale.

**Timp de gătire:** cca.10 minute

Cca.340 kcal de persoană

**Sfat:** Această rețetă este foarte variabilă. Puteți de ex. să înlocuiți ușor gulia cu felii de morcov sau flori de conopidă. Puteți obține o notă cremoasă înlocuind untul de arahide cu smântână.



# Curry cremos cu pui

## Pentru 4 persoane

750 g Piept de pui

3 Cepe verzi

3 Morcovi mijlocii

1 Tulpină citroneală

350 ml lapte de cocos

3 linguri Pastă galbenă  
de curry

1 Mango

Sare, piper

## Produse AMC

Oală 20 cm 4,0l

EasyQuick  
cu garnitură 20cm

Audiotherm

Navigenio

 cca. 25 minute



- Se taie pieptul de pui în cuburi de aproximativ 2 cm, se curăță ceapa verde și se taie în inele fine, se curăță morcovii și se taie în felii de 0,5 cm lățime. Se presează ușor citroneala.
- Puneți EasyQuick cu garnitura de 20 cm pe oala 20 cm 4.0 l și puneți pe Navigenio și cu ajutorul Audiotherm, încălziți la nivelul 6 până la fereastra de prăjire. Adăugați pieptul de pui tăiat cubulete și prăjiți-l la trapta 2. Adăugați ceapa verde și felile de morcovi și prăjiți. Stingeți cu lapte de cocos, adăugați pasta de curry și citroneala.
- Puneți din nou EasyQuick, porniți Navigenio pe Automatic „A”, introduceți 10 minute timp de gătit pe Audiotherm, configurați-l și rotiți-l până apare simbolul de gătit la abur.
- Între timp, decojiți mango, scoateți sâmburele și tăiați în cuburi. Când timpul de gătit a trecut, adăugați cuburile de mango, asezonați cu sare și piper și serviți.

**Timp de gătit:** cca.10 minute

Cca.480 kcal pde persoană





# Chiftelute în sos de roșii

## Pentru cca.8 bucăți

1/2 Ceapă  
 1 Cățel de usturoi  
 3 Crengușe cimbru  
 1/2 Pâine veche de o zi  
 1 linguri Caș (20% grăsime)  
 250 g Carne tocată amestec  
 Sare, piper  
 Piper cayenne

## Sos de roșii:

1 Ardei galben  
 1 Cutie (cca.400 g)  
 gRoșii tocate  
 1 Legătură pătrunjel  
 2 linguri Ulei de măsline  
 Sare, piper

## Produse AMC

Oală 24 cm 3,5 l  
 EasyQuick cu garnitură 24 cm  
 Audiotherm  
 Navigenio

 cca. 35 minute



- Decojiți și tocați ceapa și usturoiul, rupeți frunzele de cimbru și tocați-le. Tăiați pâinea în cuburi mici și înmuiați în apă.
- Se presează cubulețele de pâine, se amestecă bine cu ceapa, usturoiul, cimbrul, cașul și carnea tocată și se condimentează bine cu sare, piper și piper cayenne. Faceți 8-10 chiftete din amestec.
- Potrivii EasyQuick cu garnitura de 24 cm pe oala 24 cm 3,5l, puneți pe Navigenio și încălziți până la fereastra de prăjire cu ajutorul Audiotherm la nivelul 6. Așezați chiftetele, setați EasyQuick și prăjiți la nivelul 2 până la punctul de cotitură de 90 ° C. Întoarceți, setați din nou EasyQuick și prăjiți din nou a doua parte până la punctul de cotitură de 90° C.
- Curățați ardeii, tocați-i mărunț și așezați-i sub chiftetele. Setați funcția EasyQuick din nou, porniți Navigenio pe Automatic „A”, introduceți la Audiotherm timp de gătire de 5 minute, configurați-l și rotiți-l până apare simbolul de gătit la abur.
- Rupeți frunzele de pătrunjel și tocați-le. După ce timpul de gătit a expirat, adăugați pătrunjelul, condimentați cu ulei de măsline și asezonați cu sare și piper.

**Timp de gătit:** cca. 5 minute

Cca. 130 kcal pe bucată

# Ragu de pește și roșii

## Pentru 4 persoane

1 cățel de usturoi  
 1 ceapă  
 100 g praz  
 1 morcov  
 2 tulpini de țelină  
 500 g roșii pasate  
 100 ml supă de legume  
 piper  
 600 g file gros de pește alb (de exemplu, cod sau pește-undițar)  
 1 legătură pătrunjel  
 2 linguri ulei de măsline  
 sare

## ProduseAMC

GourmetLine 24cm 4.4l  
 Navigenio  
 EasyQuick cu inel de etanșare  
 24 cm  
 Audiotherm  
 Quick Cut

 20 Minute



- Cojiți cățelul de usturoi și ceapa. Curățați prazul, morcovul și țelina, tocați totul fin la Quick Cut.
- Așezați în GourmetLine, puneți EasyQuick 24 cm cu inel de etanșare și așezați-l pe Navigenio. Rotiți Navigenio la nivelul 6. Porniți Audiotherm, puneți Visiotherm și rotiți până apare simbolul de prăjire.
- De îndată ce Audiotherm sună când atinge fereastra de prăjire, treceți la nivelul 2 și prăjiți amestecul.
- Adăugați roșiile, supa de legume și ardeiul. Setati EasyQuick, comutați Navigenio pe „A” automat. Introduceți aprox. 5 minute timp de gătit pe Audiotherm și gătiți în zona cu aburi.
- Tăiați fileul de pește în bucăți mari, adăugați la sfârșitul timpului de gătit. Puneți din nou EasyQuick, treceți la „A” automat, introduceți aproximativ 5 minute de timp de gătit pe Audiotherm și gătiți în zona cu aburi.
- Rupeți frunzele de pătrunjel, tocați fin și adăugați uleiul de măsline. Condimentați cu sare și piper.

**Timp de gătit:** 10 minute  
 Cca. 271 Kcal. de persoană





Mănâncă mai bine.  
Trăiește mai bine.



# AMC EasyQuick

Instrucțiuni de folosire



Sistemul de  
gătit Premium

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

Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza EasyQuick. Păstrați instrucțiunile de utilizare, transmiteți-le proprietarilor următori.

## Semnificația simbolurilor



**Instrucțiuni importante pentru siguranță.** Nerespectarea lor poate duce la vătămări sau daune.



Instrucțiuni utile pentru utilizator.



Stare de operare slabă sau utilizare necorespunzătoare.



Note privind protecția mediului, ecologie și economie.



Stare bună de funcționare sau utilizare adecvată.

Pașii de lucru sunt evidențiați cu o săgeată.

<b>1. Utilizare adecvată și siguranță</b>	<b>4</b>	<b>3. Gătire automată la abur cu inserția Softiera și EasyQuick</b>	<b>11</b>
1.1 Oale și accesorii potrivite	4		
1.2 Locuri de gătit adecvate, dimensiunea potrivită a plitei	4	<b>4. Prăjire cu EasyQuick</b>	<b>12</b>
1.3 Instrucțiuni importante de utilizare și siguranță	5		
Evitați deterioarea, evitați utilizarea necorespunzătoare	5	<b>5. Prăjire și gătire automată cu EasyQuick</b>	<b>13</b>
Evitați pericolele...	6		
Supravegherea	6	<b>6. Gătire automată la abur cu inserția Softiera și EasyQuick</b>	<b>15</b>
1.4 Îngrijirea și întreținerea	7		
Controlul supapei de abur	7	<b>7. Îngrijire și întreținere</b>	<b>16</b>
Ce trebuie să faceți dacă în cazul unei deteriorări sau defecțiuni?	7	7.1 Demontarea EasyQuick	16
1.5 Aruncarea	7	7.2 Curățarea și păstrarea EasyQuick	17
		7.3 Montarea EasyQuick	17
		7.4 Verificarea supapei de abur	17
<b>2. Aparatul vs. EasyQuick</b>	<b>8</b>	<b>8. Ce să faceți, când...</b>	<b>18</b>
2.1 Structura EasyQuick	8		
Oale și accesorii pentru utilizarea cu EasyQuick	8	<b>9. Service clienți AMC, Piese de schimb</b>	<b>19</b>
VisiothermE	9		
2.2 Funcționarea și utilizarea	9	9.1 Piese de schimb	19
Supapa de abur	9		
Prăjire	10		
Gătire la abur	10		



# 1. Utilizare adecvată și siguranță

EasyQuick se folosește pentru gătitul la abur și prăjirea mâncărilor și include un capac pentru două oale cu diametrul de 20 cm și 24 cm. Poate fi utilizat numai în acest scop. Utilizarea incorectă poate duce la pericole. Respectați și urmați aceste instrucțiuni de utilizare - în special informațiile din acest capitol.

## 1.1 Oale și accesorii adecvate

EasyQuick poate fi utilizat cu:

- Oale AMC de 20cm și 24cm
- GourmetLine 20cm și 24cm
- Inserție Softiera de 20cm și 24cm
- Sită de gătit de 20cm și 24cm
- Visiotherm E (Versiunea cu fereastră pentru prăjire și pentru gătit la abur)
- Audiotherm (Varianta cu carcasă gri și butoane negre)
- Navigenio

### Nu trebuie utilizat cu:

- Oală 24cm 2,5 l cu inserția Softiera\*
- Oală 20cm 2,3 l cu inserția Softiera\*
- Oală 24cm 8,0 l în combinație cu Navigenio
- HotPan 20cm și HotPan 24cm
- Eurasia 24cm cu inserția Softiera\*
- Oale și tigăi de la alți producători
- Inelul combi, inserția pentru radere-râșnire-răzuire, bolul combi de pus în oală

\*adecvat fără inserția Softiera

## 1.2 Plite adecvate, dimensiuni adecvate ale plitelor

În special, EasyQuick este potrivit pentru gătitul automat cu Navigenio și Audiotherm. Așa se obține în special controlul optim al temperaturii, în mod perfect și simplu.

În plus, vasele sigilate cu EasyQuick pot fi utilizate pe toate tipurile de plite:

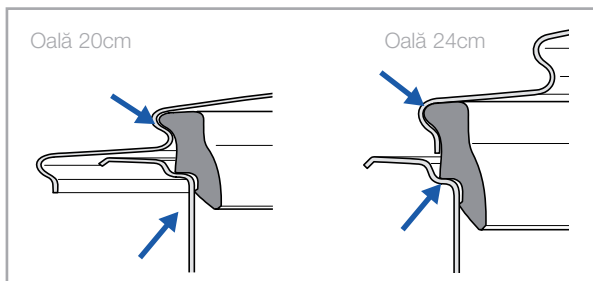
- Diametrul plitei și al oalei trebuie să se potrivească cât mai mult posibil.
- Așezați oala în centrul zonei de gătit.
- Plitele de inducție sunt adecvate, dacă simbolul "Inducție" este marcat pe fund.
- Nu folosiți niciodată treapta Booster sau Power a plitelor pe inducție.
- În cazul unei plite cu gaz, selectați arzătorul potrivit pentru diametru. Flacăra de gaz nu trebuie să fie niciodată mai mare decât fundul vasului.
- Vă rugăm, de asemenea, să citiți instrucțiunile de utilizare „Cum funcționează” din „Cartea noastră de bucate” sau „AMC pas cu pas”.

### 1.3 Instrucțiuni importante de utilizare și siguranță



#### Evitați deteriorarea, evitați utilizarea necorespunzătoare

- La plitele pe gaz, inelul de etanșare de 24 cm nu trebuie niciodată introdus suplimentar în EasyQuick dacă se folosește vasul de 20 cm cu inel de etanșare de 20 cm. În caz contrar, există riscul ca inelul de etanșare să fie deteriorat sau să ia foc.
- Introduceți în EasyQuick doar inelul de etanșare potrivit pentru diametrul vasului. Inelul de etanșare trebuie introdus corect în priza din capac.

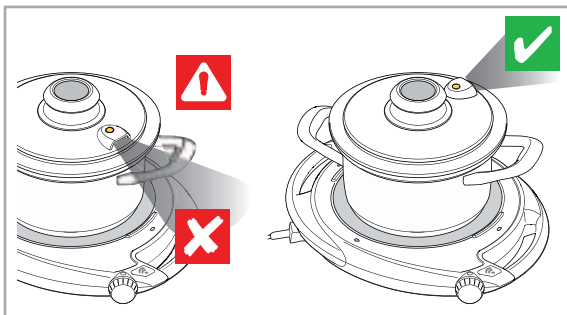


- EasyQuick cu inelul de etanșare corespunzător trebuie așezat pe vasul potrivit, astfel încât să se suprapună întregii circumferințe.
- Supapa de abur și garniturile EasyQuicks trebuie păstrate curate și în bune condiții, deoarece dacă supapa este murdară sau înfundată, sau sigiliul nu este așezat corespunzător sau EasyQuick este instalat incorect, capacul se poate ridica și aburul fierbinte se poate răspândi în jur. Respectați instrucțiunile din Capitolul 7 „Îngrijire și întreținere“.
- Când aburiți cu insertia Softiera, puneți întotdeauna o cană de apă (aproximativ 120-150 ml) în vas pentru a face aburi. Asigurați-vă că nivelul apei nu depășește suprafața inferioară perforată. Dacă este necesar, adăugați apă suplimentară.
- Pentru a asigura un proces de gătit perfect, nu umpleți vasul mai mult de 2/3, iar în cazul alimentelor care se umflă, nu umpleți mai mult de 1/2 din volumul nominal. Nu înclinați și nu întoarceți oala, în caz contrar, există riscul ca EasyQuick să cadă, ca alimentele să iasă din supapa de abur sau să nu funcționeze corect.
- Când utilizați EasyQuick cu insertia Softiera, asigurați-vă că adăugați o cană de apă (aproximativ 120-150 ml). Altfel vasul poate fi deteriorat.
- Nu folosiți EasyQuick în cuptor sau în cuptorul cu microunde. Altfel, toate componentele din plastic și cauciuc pot fi deteriorate. EasyQuick nu este potrivit pentru prăjirea în baie de ulei.



## Evitați pericolele...

- Cu EasyQuick mâncarea este preparată fără suprapresiune la temperaturi ridicate. **Dacă utilizați în mod incorect EasyQuick, vă puteți răni, arde sau opări.**
- Nu atingeți piesele fierbinți din oțel inoxidabil sau supapa de abur.
- Atingeți doar mânerul și dispozitivul Visiotherm E al EasyQuicks. Dacă este necesar, folosiți protecție pentru mâini.



- Dacă este posibil, poziționați supapa de abur pe oală departe de corp și nu înspre mânerul vasului pe oală, în timp ce iese aburul fierbinte.
- Când așezați EasyQuicks pe un vas fierbinte, aburul fierbinte iese jet din supapa de abur.
- Când scoateți EasyQuick de pe oală, țineți-l întotdeauna bine cu o mână pe mâner. În caz contrar, oala poate răsturna, iar mâncarea fierbinte s-ar putea scurge.



## Supravegherea

- EasyQuick trebuie supravegheat în timpul gătitului. Dacă Audiotherm este utilizat doar pentru monitorizarea acustică a procesului de gătit (a se vedea instrucțiunile de utilizare separate), trebuie să vă aflați în raza auditivă.
- Gătitul nesupravegheat și necontrolat poate provoca supraîncălzire. Mâncărurile se pot strica, oala sau EasyQuick pot fi deteriorate sau distruse. Pericol de accident și incendiu.
- EasyQuick nu este potrivit pentru utilizarea de către copii.
- Copiii trebuie supravegheați atunci când sunt în apropiere de EasyQuick. Pericol de arsură sau opărire.
- Persoanele care nu sunt în măsură să utilizeze EasyQuick în siguranță datorită capacităților lor fizice, senzoriale sau mentale sau a inexperienței sau a ignoranței lor nu ar trebui să-l folosească fără supravegherea sau instrucțiunile unei persoane responsabile pentru siguranță.

## 1.4 Îngrijire și întreținere

Îngrijiți și întrețineți EasyQuick în mod regulat pentru a asigura funcționalitatea și siguranța.

- Curățați EasyQuick după fiecare utilizare și, după fiecare a cincea utilizare, deșurubați suplimentar supapa de abur pentru curățare.
- Înainte de următoarea utilizare, verificați funcționarea supapei cu abur și a inelului de etanșare.
- Înlocuiți inelele de etanșare și supapa de abur dacă sunt deteriorate, fragile, sfărâmate sau crăpate.

Respectați instrucțiunile din Capitolul 7 „Îngrijire și întreținere“.

Nu aduceți modificări EasyQuick. Nu dezasaamblați EasyQuick mai mult decât este necesar pentru îngrijire și întreținere. Intervențiile incorecte sau utilizarea forței pot afecta funcționarea și siguranța.

### Verificarea supapei de abur

Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că supapa de abur nu este înfundată sau blocată. Canalul de evacuare a aburului trebuie să fie fixat manual cu piulița și indicatorul interior al supapei trebuie să fie ușor mobil în sus și în jos.

### Ce trebuie să faceți în caz de deteriorare sau defecțiune?

În caz de deteriorare sau defecțiune, EasyQuick nu mai poate fi utilizat.

La AMC, piese de uzură (cum ar fi inelele de etanșare, supapa de abur și Visiotherm E) sunt disponibile ca piese de schimb. Puteți să le înlocuiți singuri. Folosiți numai piese de schimb originale.

## 1.5 Aruncarea



EasyQuick nu aparține deșeurilor menajere, materialele sunt reciclabile. Dacă este necesar, aruncați-l într-un mod ecologic și în conformitate cu reglementările locale.

# 2. Aparatul dvs. EasyQuick

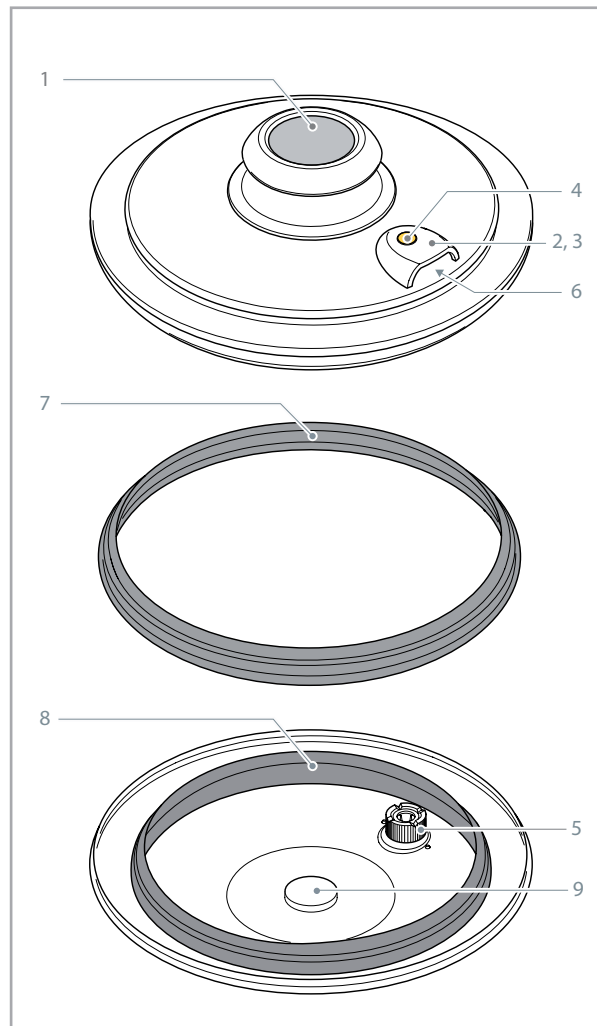
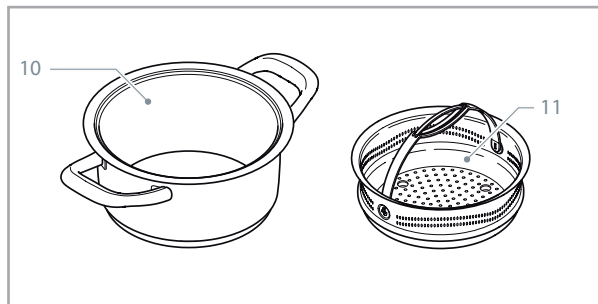
## 2.1 Structura EasyQuick

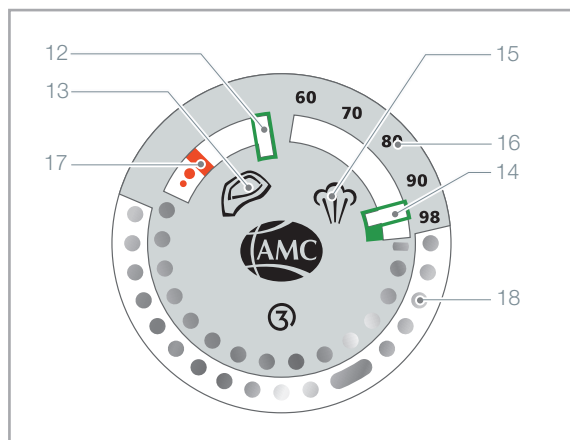
- 1 VisiothermE
- 2 Supapa de abur, formată din
- 3 Carcasa supapei
- 4 Indicatorul supapei
- 5 Piulița supapei
- 6 Canalul de ieșire a aburului
- 7 Inel de etanșare24cm(slăbit)
- 8 Inel de etanșare20cm(amplasat în capac)
- 9 Sensotherm(senzor de temperatură)

Nu sunt incluse la livrare:

**Oale și accesorii pentru folosirea  
cu EasyQuick**

- 10 Oale 20cm/24cm
- 11 Inserția Softiera 20cm/24cm





### VisiothermE

- 12 Fereastra pentru prăjire
- 13 Simbolul de prăjire
- 14 Fereastra pentru abur
- 15 Simbolul pentru abur
- 16 Scala de temperatură pentru gătit la abur
- 17 Indicatorul roșu
- 18 Puncte de măsurare pentru Audiotherm

## 2.2 Funcționare și utilizare

EasyQuick este o minune funcțională și un talent complet:

- Poate fi folosit în egală măsură pentru vase cu diametrul de 20 cm și 24 cm.
- Cu acesta se poate atât găti la abur, cât și fierbe sau prăji.
- Funcționează fără suprapresiune.
- Se păstrează vitaminele, nutrienții și mineralele din alimente.
- Permite economii mari de timp.



EasyQuick se pune pe oala respectivă și se închide bine. La încălzire, prin evaporarea lichidului adăugat sau conținut în alimente, se generează abur blând. Acest lucru permite ca mâncarea să fie gătită mai rapid, mai ușor și mai eficient din punct de vedere energetic, la o temperatură mai ridicată. În plus, EasyQuick poate fi îndepărtat în orice moment al procesului de gătit.

### Supapa pentru abur

Supapa de abur este importantă pentru ca aerul și aburul rezultat să poată ieși din oală într-o manieră controlată. Cu cât mai mult abur trebuie să iasă din oală, cu atât se deschide mai mult supapa. Aburul iese și mișcarea indicatorului supapei interioare provoacă zgomote corespunzătoare.

Supapa de abur acționează, de asemenea, ca o supapă de siguranță, astfel încât să nu se formeze suprapresiune în vas. În cazul în care supapa nu funcționează corect, de exemplu din cauza obstrucției, capacul se ridică la o presiune foarte mică, nepericuloasă.



Aburul care iese, este fierbinte.

## Prăjire

pentru a prăji de ex. carne, pește, și altele.

## Gătit și gătit la abur

Potrivit pentru cartofi și legume cu timp de gătit mediu și lung, pește, găluște, legume umplute sau sufleuri de legume, tocanite, bucăți mari de carne și leguminoase.

- Păstrează vitaminele, mineralele, oligoelementele
- Economii mari de timp
- Fără suprapresiune
- Posibilitatea de a scoate EasyQuick în orice moment

Pentru alimentele care urmează a fi gătite exclusiv la abur, utilizarea inserției Softiera este esențială, astfel încât acestea să nu aibă contact cu apa, să nu se ardă și mai presus de toate, să nu se usuce.

Toți nutrienții foarte importanți, cum ar fi Vitaminele, rămân în continuare în alimente.

- Introduceți inserția Softiera abia de la oale de 20 cm 3,0 l.
- Introduceți inserția Softiera 24 cm abia de la oale de 24 cm 3,5 l.



Pentru o utilizare optimă a EasyQuick se recomandă folosirea concomitentă cu

- AMC Audiotherm și
- AMC Navigenio

Astfel procesul de gătire se derulează complet automat.

A se vedea și instrucțiunile separate de folosire.

Dacă se gătește la abur pe o plită obișnuită, este adesea necesar să reglați setarea nivelului pentru a menține temperatura în intervalul optim. Pentru a asigura economii de timp și gătit optim, este necesară o supraveghere bună, chiar dacă Audiotherm este utilizat pentru monitorizarea temperaturii și avertizează acustic.

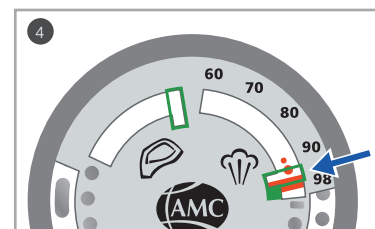
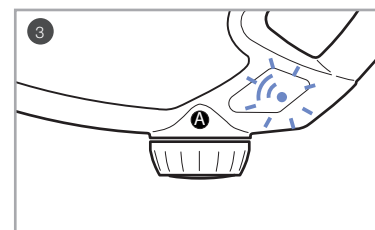
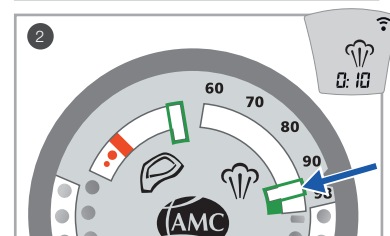
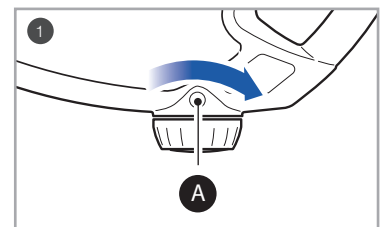
# 3. Gătire automată la abur cu inserția Softiera și EasyQuick

- Pregătiți alimentele.
- Selectați o oală potrivită și folosiți inserția Softiera. Puneți o cană de apă aproximativ 120-150 ml) în oală. Asigurați-vă că apa nu depășește suprafața perforată de jos. Adăugați alimentele pregătite.
- Puneți în EasyQuick inelul de etanșare adecvat diametrului oalei și puneți-l în oală.
- ① Puneți oala pe Navigenio și comutați aceasta pe Automatic „A”, porniți Audiotherm cu butonul din dreapta sau din stânga, introduceți timpul de gătire dorit, de ex. 10 minute.
- ② Puneți Audiotherm pe Visiotherm E, rotiți până când apar simbolurile de gătit la abur, resp. radio.
- ③ Navigenio are acum conexiune radio și clipește albastru. Acum totul decurge complet automat: Navigenio și Audiotherm controlează încălzirea și reducerea energiei complet independent și monitorizează acum timpul de gătire.
- ④ Temperatura ideală va fi păstrată automat pe tot parcursul timpului de gătit.
- Dacă doriți să adăugați un alt ingredient după ceva timp, luați Audiotherm de pe Visiotherm E și ridicați EasyQuick. Adăugați ingredientul, puneți EasyQuick la loc. Puneți din nou Audiotherm pe Visiotherm E, rotiți până când apare simbolul pentru gătire la abur, resp. radio și terminați de gătit.



Când timpul de gătit stabilit a expirat, veți fi chemat la cină cu un singur ton. Dacă nu sunteți acolo imediat, nicio problemă: mâncarea este menținută caldă timp de o oră la 60 ° C.

- La final opriți Navigenio de la buton.





# 4. Prăjire cu EasyQuick

- Pregătiți alimentele. Uscați-le prin tamponare.
- Selectați oala potrivită și puneți în EasyQuick inelul de etanșare potrivit diametrului vasului.
- Puneți EasyQuick pe oală și puneți oala goală uscată pe Navigenio.

→ ❶ Porniți Audiotherm cu butonul din dreapta sau din stânga. Setări și rotiți până când apare simbolul de prăjire.

→ ❷ Puneți Navigenio pe treapta 6 și încălziți.



❸ Indicatorul roșu începe să se deplaseze și ajunge după câteva Minute la fereastra de prăjire. Sună pe un ton dublu.

→ Opriți semnalul cu butonul din dreapta sau din stânga.

→ Scoateți Audiotherm și EasyQuick, puneți alimentele.

❹ Reduceți Navigenio la o treaptă inferioară (treapta 2).

→ Setări din nou EasyQuick, puneți Audiotherm și rotiți, până când apare simbolul de prăjire.

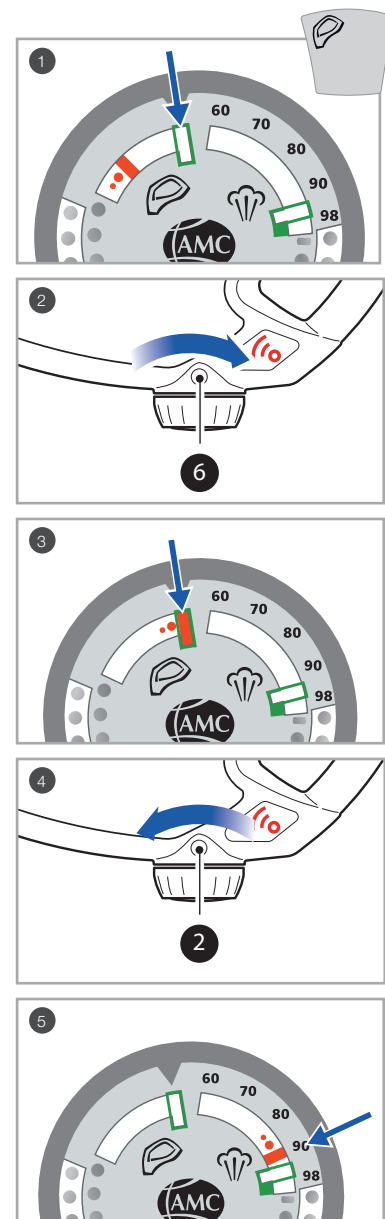


❺ De îndată ce indicatorul roșu atinge punctul de inflexiune la 90 ° C, sună pe un ton dublu.

→ Opriți semnalul cu butonul din dreapta sau din stânga. Scoateți Audiotherm și EasyQuick.

→ Întoarceți alimentele, setări din nou EasyQuick și opriți Navigenio complet.

→ Prăjiți alimentele câteva minute, în funcție de grosime.



# 5. Prăjire și gătire automată cu EasyQuick

- Pregătiți alimentele. Uscați alimentele prin tamponare.
- Alegeți oala potrivită și puneți în EasyQuick inelul de etanșare adecvat diametrului oalei.
- Puneți EasyQuick pe oală și puneți oala goală, uscată pe Navigenio.

→ ❶ Porniți Audiotherm cu butonul din dreapta sau din stânga. Setati și rotiți, până când apare simbolul de prăjire.

→ ❷ Puneți Navigenio pe treapta 6 și încălziți.



❸ Indicatorul roșu începe să se deplaseze și după câteva minute ajunge la fereastra de prăjire. Se aude un ton dublu.

→ Opriți semnalul cu butonul din dreapta sau din stânga.

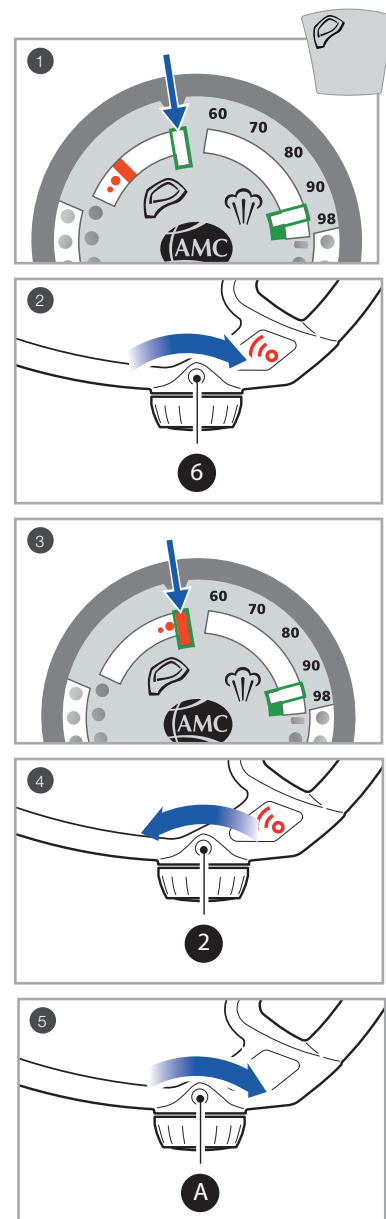
→ Scoateți Audiotherm și EasyQuick, puneți alimentele.

❹ Reduceți Navigenio la treapta inferioară (Treapta 2) și prăjiți ingredientele așa cum doriți și întoarceți.

→ Adăugați celelalte ingrediente, inclusiv o ceașcă de apă sau alte lichide (ca. 120-150ml), agitați și puneți EasyQuick.

→ ❺ Porniți Navigenio pe Automatic „A”, porniți Audiotherm cu butonul din dreapta sau din stânga, introduceți timpul de gătit dorit cu butonul din dreapta, de ex. 10 minute.

→ Se continuă la pagina 14!



→ 6 Setați Audiotherm pe Visiotherm E, rotiți până când apare simbolul de gătit la abur și radio.

7 Navigenio are acum conexiune radio și clipește albastru. Acum totul decurge complet automat: Navigenio și Audiotherm controlează încălzirea și reducerea energiei complet independent și monitorizează acum timpul de gătire.

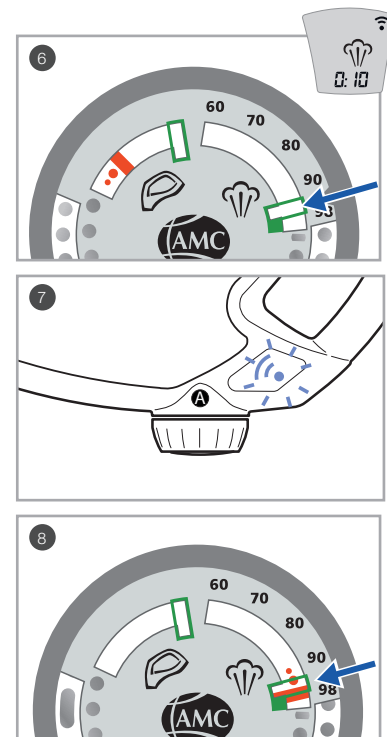
8 Temperatura ideală va fi păstrată automat pe tot parcursul timpului de gătit.

→ Dacă doriți să adăugați un alt ingredient după ceva timp, luați Audiotherm de pe Visiotherm E și ridicați EasyQuick. Adăugați ingredientul, puneți EasyQuick la loc. Puneți din nou Audiotherm pe Visiotherm E, rotiți până când apare simbolul pentru gătire la abur, resp. radio și terminați de gătit.



Când timpul de gătit stabilit a expirat, veți fi chemat la cină cu un singur ton. Dacă nu sunteți acolo imediat, nicio problemă: mâncarea este menținută caldă timp de o oră la 60 ° C

→ La final opriți Navigenio de la buton.



Pentru controlul manual al procesului de gătire, citiți Capitolul 6, punctul 1.

# 6. Gătire manuală la abur cu inserția Softiera și EasyQuick

- Pregătiți alimentele.
- Alegeți oala potrivită și introduceți inserția Softiera. Puneți în oală o ceașcă de apă (ca. 120-150ml). Aveți grijă, ca nivelul apei să nu depășească fundul suprafeței perforate. Adăugați alimentele pregătite.
- Alegeți oala potrivită și puneți în EasyQuick inelul de etanșare adecvat diametrului oalei.
- Puneți oala pe plită. Porniți Audiotherm cu butonul din dreapta sau din stânga, introduceți timpul de gătit dorit cu butonul din dreapta, de ex. 10 minute.

→ ① Puneți Audiotherm pe Visiotherm E, rotiți până când apare simbolul de gătire la abur.

→ Porniți plita pe treapta cea mai înaltă și încălziți.



② Indicatorul roșu se deplasează în direcția ferestrei pentru abur. de îndată ce aceasta a fost atinsă, se aude un semnal dublu.

→ Opriți semnalul cu butonul din dreapta sau din stânga, reduceți focul la o treaptă inferioară.

→ ③ Monitorizați Audiotherm și reglați sursa de alimentare la plită, după cum este necesar:

Dacă temperatura este prea înaltă, apare "-". Reduceți în continuare alimentarea cu energie sau opriți focul complet.

Dacă temperatura este prea joasă, apare un "+". Măriți alimentarea cu energie.

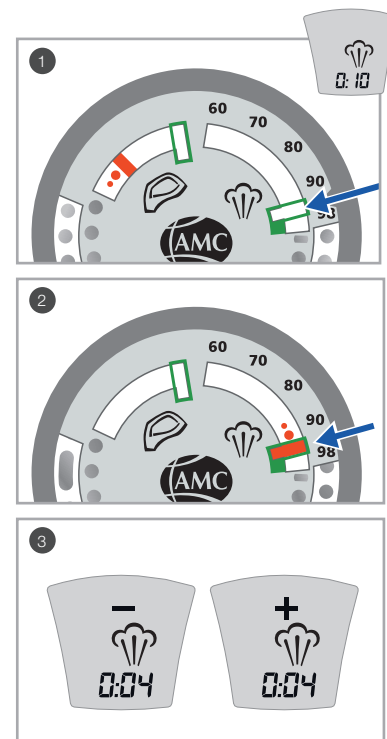


Imediat ce timpul de gătire setat s-a terminat, se aude un ton simplu.

→ Opriți semnalul cu butonul din dreapta sau din stânga.

→ Serviți mâncarea sau la nevoie măriți timpul de gătire.

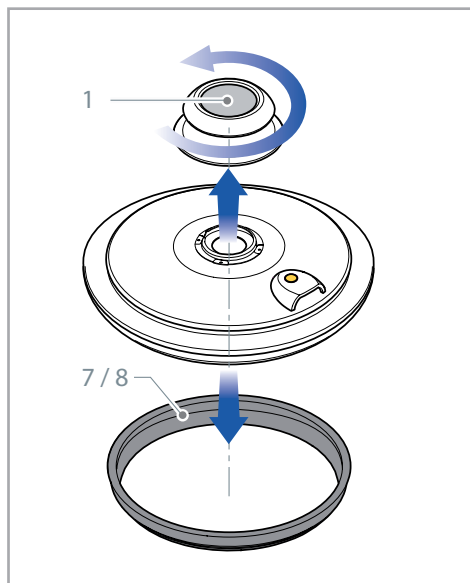
→ La final opriți complet plita.



# 7. Îngrijire și întreținere

Îngrijiți și întrețineți EasyQuick după cum urmează:

- Curățați după fiecare utilizare și dezasamblați pentru curățare după fiecare a cincea utilizare.
- Verificați funcția supapei de abur înainte de a o folosi din nou.
- Înlocuiți inelele de etanșare dacă sunt deteriorate, fragile, sfărâmate sau fisurate.

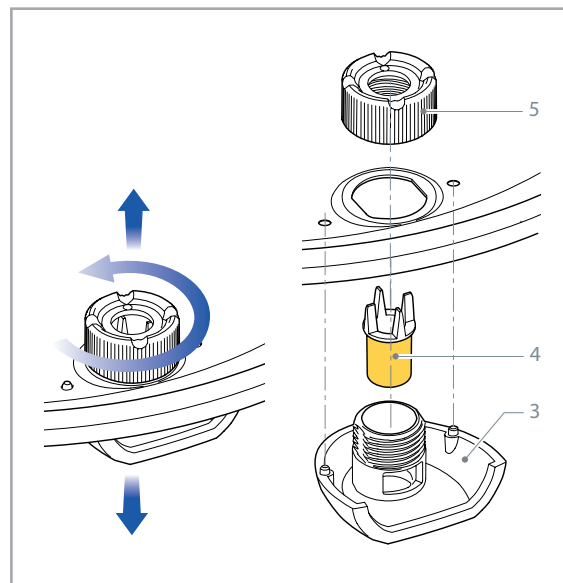


## 7.1 Demontarea EasyQuick



Lăsați întotdeauna EasyQuick să se răcească complet înainte de demontare.

- Îndepărtați inelul de etanșare (7/8).
- Deșurubați Visiotherm E (1).
- Deșurubați cu atenție piulița supapei (5) din interior. Scoateți carcasa supapei (3), îndepărtați indicatorul supapei (4).



## 7.2 Curățarea și păstrarea EasyQuick

Substanțele adecvate de curățare sunt AMC Magic Stone, AMC MagicFoam sau un detergent neutru.

→ Curățați separat piesele în mașina de spălat vase sau clătiți cu mâna cu un burete, cum ar fi MagicSponge, sau cu o cârpă cu apă fierbinte.

→ Uscați bine.

## 7.3 Montarea EasyQuick

→ În timpul asamblării, efectuați lucrările de testare descrise (a se vedea capitolele 1.4 și 7.4). Acestea sunt importante pentru o funcționare impecabilă și sigură.

→ Deșurubați Visiotherm E.

→ Puneți carcasa supapei pe partea exterioară a capacului și țineți-o. Introduceți indicatorul supapei în corpul supapei. Strângeți manual cu piulița valvei din interior.

→ Introduceți în EasyQuick inelul de etanșare potrivit pentru diametrul vasului. Apăsăți ferm de jur împrejur, astfel încât vă asigurați că inelul de etanșare se află exact la locul lui.

## 7.4 Checking steam valve

→ Vă rugăm să aveți în vedere:

- Supapa de abur trebuie montată corespunzător.
- Indicatorul supapei trebuie să se afle în carcasa supapei.
- Piulița supapei trebuie strânsă manual.
- Indicatorul supapei trebuie să se miște ușor.
- Orificiul pentru evacuarea aburului trebuie să fie îndreptat spre exterior, în direcția marginii capacului.

# 8. Ce să faci, când...

## **... EasyQuick se ridică lateral în timpul gătitului pentru a permite aburului să iasă în vârful vasului?**

- ImTopf a apărut o ușoară suprapresiune.
- Verificați dacă supapa de abur este mobilă și curată.
- Verificați dacă inelul de etanșare este introdus corect.

## **... În timpul procesului de gătit, iese mâncare prin orificiul de evacuare a aburului al valvei de abur?**

- Este posibil ca oala să fie prea plină.
- Verificați nivelul de umplere al vasului. Aceasta nu poate depăși 2/3 sau în cazul alimentelor care se umflă, 1/2 din volumul nominal.

## **... Audiotherm nu poate fi inițializat?**

- E posibil ca fereastra optică a Audiotherm și/ sau Visiotherm E să fie murdară sau să aibă un film de apă pe ea sau dumneavoastră folosiți un Audiotherm necorespunzător.
- Curățați fereastra optică a Audiotherm și/sau a Visiotherm E.
- Verificați, dacă folosiți dispozitivul Audiotherm adecvat: Varianta cu carcasă gri și butoane negre.

## **... între Audiotherm și Navigenio nu se poate stabili legătura radio?**

- Verificați dacă ați procedat corect:
- Setați butonul rotativ pe Navigenio la „A”.
- Porniți Audiotherm și puneți-l în funcțiune.
- Pentru inițializare, rotiți Audiotherm până când apare simbolul dorit.

## **... conexiunea radio este întreruptă în timpul gătitului automat sau se aprinde simbolul „Inițializare”?**

- Navigenio clipește roșu, iar simbolul radio de pe Audiotherm nu mai este vizibil.
- Setați butonul rotativ pe Navigenio la „0” și apoi înapoi la „A”.
- Pentru a reinițializa, rotiți Audiotherm până când apare simbolul dorit.

## **... în timpul gătitului manual, se aprinde simbolul „Inițializare”?**

- Audiotherm răspunde cu un semnal sonor lung.
- Pentru a reinițializa, rotiți Audiotherm până când apare simbolul dorit.

# 9. Service pentru clienți AMC, Piese de schimb

Serviciul clienți este la AMC un efort constant pentru a satisface dorințele și nevoile clienților noștri! Deci, dacă aveți întrebări sau sugestii suplimentare, vă rugăm să ne contactați! Vă vom ajuta cu plăcere! Adresele de contact pot fi găsite pe verso.

## 9.1 Piese de schimb

- Inel de etanșare 20 cm și 24 cm
- Set supapă pentru abur
- Visiotherm E