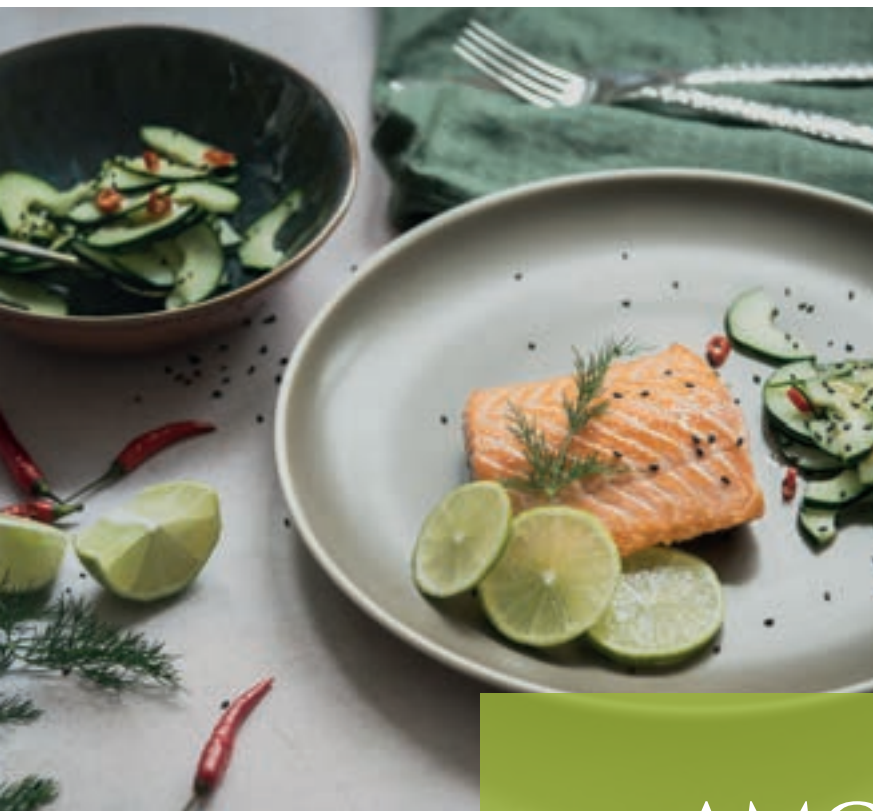




Lepiej jeść.
Lepiej żyć.



AMC HotPan Prime



Wyjątkowe doświadczenie kulinarne.
Lepiej. Łatwiej. Lżej.

System gotowania
Premium

www.amc.info









Gratulacje z okazji zakupienia nowej patelni AMC HotPan Prime.
Cieszc się Państwo z fascynujących, kreatywnych przepisów, które udadzą się perfekcyjnie i szybko dzięki prostej metodzie gotowania AMC z kontrolą temperatury.

Smakowitości w połączeniu z doskonałością!

- **Najbardziej ergonomiczna odpinana rączka na rynku.**
Doskonały, ergonomiczny „klejnot“, który pozwala na oszczędność miejsca.
- **Najlepsze właściwości antyadhezyjne (nie pozwalające na przywieranie) bez jakiegokolwiek powłoki.**
To umożliwi perfekcyjne opiekanie dań, zgodnie z upodobaniem.
- **Zawsze właściwa temperatura przygotowywania posiłków.**
Dzięki kontroli temperatury podczas przygotowywania posiłków, dokładnie wiecie Państwo kiedy przygotowywane danie, np. stek, położyć na patelnię i odwrócić na drugą stronę.
- **Lżej niż kiedykolwiek przedtem – łatwa obsługa.**
Patelnia HotPan Prime jest lżejsza i łatwiejsza w obsłudze.
- **Smażenie bez dodatku tłuszczu.**
Mniej kalorii, więcej smaku.
- **Gotowanie bez dodatku wody.**
Cenne substancje, takie jak witaminy i minerały, są chronione – jecie Państwo smaczniej i zdrowiej.
- **Delikatne smażenie w głębokim tłuszczu.**
Bezwonne smażenie, lekki i chrupiący efekt.
- **Smak bez kompromisu.**
Perfekcyjna patelnia do smażenia, gotowania, smażenia – mieszając, smażenia w głębokim tłuszczu, a nawet do pieczenia.

Cieszc się Państwo z wysmienitych dań, które łatwo przygotować i z serdecznych komplementów ze strony bliskich i przyjaciół.

Serdecznie pozdrawiamy
AMC International

	Patelnia HotPan Prime Gotowanie z łatwością.....	04
	Hity.....	06
	Smażenie w głębokim tłuszczu	16
	Zapiekanie i pieczenie.....	22
	Słodkie przekąski	26
	Instrukcja obsługi	32

Łatwy wybór przepisu:



bogactwo
witamin



niska zawartość
tłuszczu



niska zawartość
kalorii



bogactwo
błonnik



niska zawartość
cholesterolu

Patelnia HotPan Prime

Gotowanie z łatwością



Gotowanie z kontrolą temperatury, z wysoką pokrywką

- smażenie bez dodatku tłuszczu
- gotowanie bez dodatku wody
- delikatne głębokie smażenie, chrupiący efekt bez przyskania tłuszczu
- zawsze właściwa temperatura



Najlepsza nieprzywierająca patelnia bez powłoki

- żadnych szkodliwych substancji z powierzchni patelni
- bez emisji jakichkolwiek toksyn

Patelnia HotPan Prime – zawsze odpowiedni rozmiar

- idealna na każdą okazję
- średnica: 20 cm, 24 cm, 28 cm, 32 cm

Struktura dna patelni HotPan Prime

- wysoko wypolerowana stal nierdzewna najwyższej jakości
- łatwe odwracanie i doskonałe opiekanie
- klasyczna elegancja

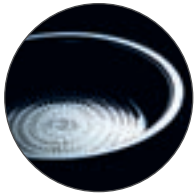
Brzeg patelni HotPan Prime

- Wyższy, delikatnie zaokrąglony, umożliwia
 - o elastyczne smażenie
 - o przygotowywanie pysznych sosów
 - o ekscytujące smażenie w głębokim tłuszczu
 - o podsmażanie
 - o pieczenie z Navigenio
 - o flambiowanie



Patelnia HotPan Prime 32 cm

Dostępna w wersji z dwoma uchwytami: ten rozmiar wymaga dużej stabilności, dlatego dwa uchwyty są najwygodniejszym dla Państwa rozwiązaniem.



Lżej niż kiedykolwiek przedtem

- lżejsza patelnia
- lżejsza pokrywka
- łatwa obsługa



Łatwe czyszczenie

- żadnych brudnych kątów
- gwarancja optymalnej higieny
- można myć w zmywarce



Akutermincze dno kapslowe AMC Akkutherm

- szybkie przekazywanie ciepła
- dobre i równomierne rozprowadzanie ciepła
- dno kapslowe połączone z patelnią w sposób trwały i niewidoczny dzięki specjalnemu, opracowanemu przez AMC, spawaniu metodą prasowania
- do wszystkich rodzajów kuchенок (np.: gazowa, elektryczna, indukcyjna)
- oszczędność dużej ilości energii



Odpinana rączka AMC



- najbardziej stabilna odpinana rączka na rynku
- oszczędność miejsca
- sprawdzona ergonomiczna obsługa
- opatentowany system blokady
- łatwa do mycia w zmywarce
- ergonomiczny wygląd

Gwarancja na patelnię HotPan Prime

- Patelnia HotPan Prime przetrwa dziesiątki lat – dajemy Państwu **30 lat** gwarancji na patelnię oraz 2 lata gwarancji na rączkę.
- Gwarancja AMC obejmuje wady produkcyjne, a nie uszkodzenia na skutek nieprawidłowego użytkowania.
- Przyjazna dla Państwa portfela i środowiska.

Hity



Steki z polędwicy wołowej z salsą z ananasa i papryczki chili



Składniki dla 4 osób

1 ząbek czosnku	4 steki z polędwicy wołowej (po 180 g)
1 czerwona papryczka chili	1/2 czerwonej papryki
1/2 ananasa	1 cebula dymka
1/2 łyżeczki cynamonu	250 ml soku pomarańczowego
1/2 łyżeczki imbiru w proszku	5 gałązek kolendry
4 łyżki oleju	2 łyżki sosu sojowego
pieprz	sól

Czas smażenia:

ok. 10 minut

Czas przygotowania:

ok. 30 minut

(wyłączając

czas marynowania)

Produkty AMC:

HotPan Prime 28 cm

HotPan Prime 20 cm

Audiotherm

Quick Cut

Porcja zawiera ok. 430 kcal.

Czas w zależności od oczekiwanego stopnia wysmażenia:

- ok. 2 minut **mocno krwiste**
- ok. 4 minut **średnio wysmażone**
- ok. 6 minut **dobrze wysmażone**

1. Obrąć czosnek oraz ananasa, umyć papryczkę chili. Za pomocą urządzenia Quick Cut posiekać drobno ok. 100 g ananasa razem z papryczką chili oraz czosnkiem.
2. Dodać cynamon, imbir i 2 łyżki oleju, dobrze doprawić pieprzem i wymieszać wszystkie składniki. Nasmarować steki marynatą, przykryć i odstawić na co najmniej 2 godziny.
3. Umyć paprykę, obrać dymkę. Paprykę, dymkę oraz pozostałą część ananasa pokroić w drobną kostkę, a następnie wymieszać z pozostałą ilością oleju.
4. Rozgrzać patelnię HotPan 28 cm na najwyższym stopniu energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
5. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej i dobrze obsmażyć steki z dwóch stron.
6. Zdjąć patelnię z kuchenki, przykryć pokrywką i odczekać odpowiednio do oczekiwanego stopnia wysmażenia steków (zobacz: ramka).
7. Rozgrzać małą patelnię HotPan na najwyższym stopniu energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
8. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej i przesmażyć wcześniej przygotowaną mieszankę z ananasa, papryki i dymki. Dodać pozostałą część marynaty oraz sok pomarańczowy i gotować przez kilka minut.
9. Posiekać drobno listki kolendry i dodać do salsy wraz z sosem sojowym. Doprawić. Steki posolić do smaku i podawać z salsą.



Gulasz z Zurychu (Zürcher Geschnetzeltes)



Składniki dla 4 osób

1 cebula
400 g pieczarek
600 g chudej
cielęciny (pokrojonej
w małe paski)
sól, pieprz
100 ml wytrawnego
białego wina
100 ml bulionu
mięsnego
200 ml śmietany
skrobia
4 łyżki pietruszki
liściastej

Czas smażenia i gotowania w sumie:

ok. 3 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 20 minut

Porcja zawiera ok.
400 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan
Prime 28 cm
Audiotherm

1. Obrąć cebulę i drobno posiekać. Wyczyścić pieczarki za pomocą szczoteczki lub ręcznika, a następnie pokroić w plasterki.
2. Rozgrzać patelnię HotPan na najwyższym stopniu energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej i usmażyć mięso partiami. Wyjąć mięso z patelni i doprawić solą i pieprzem.
4. Zeszkląć posiekaną cebulę razem z pieczarkami. Dodać wino, bulion oraz śmietanę. Ustawić najwyższy stopień energii grzejnej i zredukować. Zagęścić nieco skrobią.
5. Dodać mięso i zagotować. Zdjąć patelnię HotPan z kuchenki i doprawić gulasz. Oskubać listki pietruszki i posypać nimi gulasz przed podaniem.



Rösti - szwajcarski placek ziemniaczany (patrz: str. 12) smakuje najlepiej z gulaszem z Zurychu.

Łosoś z sałatką z chili i ogórka



Składniki dla 2 osób

500 g ogórków	2 filety z łososia, bez skóry (po ok. 150 g)
1 czerwona papryczka chili	1/2 pęczka koperku
1 limonka	1 łyżka czarnego sezamu
3 łyżki oleju sezamowego	
cukier	
sól, pieprz	

Czas smażenia:

ok. 3 minut

Czas przygotowywania:

ok. 15 minut

Porcja zawiera ok. 530 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan
Prime 24 cm
Audiotherm

1. Umyć ogórki, przeciąć wzdłuż i pozbawić gniazd nasiennych za pomocą łyżeczki. Pokroić ogórka na cienkie plasterki. Umyć papryczkę chili, jeśli to konieczne wypestkować, drobno posiekać, a następnie wycisnąć limonkę.
2. Wymieszać ogórki, papryczkę chili, sok z limonki i olej sezamowy. Doprawić cukrem, solą i pieprzem.
3. Rozgrzać patelnię HotPan na najwyższym stopniu energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
4. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej, umieścić filety z łososia na patelni HotPan i przykryć patelnię pokrywką. Używając Audiothermu, smażyć z jednej strony do momentu osiągnięcia temperatury 90°C. Następnie odwrócić filety na drugą stronę, przykryć patelnię pokrywką, wyłączyć źródło energii grzejnej i pozostawić filety na patelni jeszcze przez ok. 3 minuty.
5. Posiekać drobno koperek. Doprawić filety solą i pieprzem. Podawać z sałatką z chili i ogórka, posypane koperkiem i sezamem.

Grillowana ryba z masłem cytrynowym



Składniki dla

4 osób

1 cytryna
100 g miękkiego masła
sól, pieprz
2 oskrobane i wypatroszone ryby (np. dorada, okoń morski lub pstrąg)
farsz: np. tymianek i gałązki pietruszki, czosnek i plasterki cytryny

Czas smażenia:

ok. 5 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera

ok. 390 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Quick Cut

Upewnić się, że skóra ryby jest naprawdę sucha – to zabezpieczy skórę przed przywieraniem do patelni.

1. Umyć cytrynę gorącą wodą, zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Obydwa składniki wymieszać z masłem oraz z solą i pieprzem za pomocą urządzenia Quick Cut tak, aby uzyskać kremową konsystencję. Chłodzić do momentu podania.
2. Osuszyć ryby dokładnie, pozbawić głów i ogonów (w zależności od wielkości ryb). Brzuchy ryb przyprawić i nafaszerować ulubionymi dodatkami.
3. Postawić patelnię HotPan na Navigenio, ustawić 6 stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
4. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić 2 stopień energii grzejnej, umieścić ryby na patelni HotPan i przykryć patelnię pokrywką. Używając Audiothermu, smażyć z jednej strony do momentu osiągnięcia temperatury 90°C.
5. Następnie odwrócić ryby na drugą stronę i ponownie przykryć patelnię pokrywką. Smażyć, w zależności od grubości ryb, jeszcze przez ok. 3 minuty.
6. Podawać ze schłodzonym masłem cytrynowym.



Śródziemnomorska patelnia ryżu z rybą



Składniki dla 4 osób

2 cebule
1 ząbek czosnku
1 czerwona
papryczka chili
2 kolorowe papryki
3 pomidory
200 g ryżu (czas
gotowania 10 minut)
400 ml bulionu
warzywnego
750 g fileta z twardej
białej ryby
(np. z dorsza)
3 łyżki soku z cytryny
sól, pieprz
2 łyżki oliwy z oliwek
4 gałązki bazylii

Czas gotowania:

ok. 12 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 20 minut

Porcja zawiera

ok. 430 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Obrąć cebule i czosnek, umyć papryczkę chili, wszystkie składniki pokroić w drobną kostkę. Umyć kolorowe papryki i pokroić w paski. Sparzyć pomidory gorącą wodą, następnie splukać zimną wodą, obrać ze skórki i pokroić w kostkę.
2. Cebule, czosnek oraz papryczkę chili umieścić w patelni HotPan, przykryć pokrywką. Rozgrzać patelnię HotPan na najwyższym stopniu energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej. Dodać ryż i krótko podsmażyć razem wszystkie składniki. Dodać bulion warzywny oraz kolorowe paski papryki, ustawić najwyższy stopień energii grzejnej i rozgrzewać tak, aby wskazówka Visiothermu osiągnęła strefę gotowania (marchewka), następnie ustawić niski stopień energii grzejnej i gotować przez ok. 10 minut.
4. Pokroić rybę na kawałki wielkości kęsa, wymieszać z sokiem cytrynowym, a następnie doprawić solą i pieprzem.
5. Kawałki ryby, pokrojone w kostkę pomidory oraz oliwę z oliwek wymieszać delikatnie z pozostałymi składnikami w patelni HotPan. Jeśli to konieczne ponownie ustawić wysoki stopień energii grzejnej. Pozwolić rybie przejść sosem, pozostawiając w patelni jeszcze przez ok. 2 minuty. Doprawić do smaku i przed podaniem posypać drobno posiekaną bazylią.



Smażone ziemniaki



Składniki dla 2 osób

800 g woskowych ziemniaków
1 cebula
ok. 30 g masła klarowanego
sól lub przyprawa do smażonych ziemniaków

Czas smażenia:

ok. 20 minut

Czas przygotowania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera ok. 380 kcal.

1. Obrać ziemniaki i pokroić w ok. 2 cm kostkę. Obrać cebulę i posiekać drobno.
2. Postawić patelnię HotPan na kuchence i ustawić najwyższy stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet). Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej i umieścić klarowane masło w patelni HotPan.
3. Pokrojone w kostkę ziemniaki wsypać do patelni i przykryć pokrywką. Posiłkując się Audiothermem, smażyć do osiągnięcia 90°C.
4. Zdjąć pokrywkę, wymieszać ziemniaki, dodać posiekaną cebulę i doprawić. Przykryć patelnię i odkręcić Visiotherm, aby odparować nadmiar wilgoci.
5. Smażyć ziemniaki w sumie ok. 20 minut, mieszając od czasu do czasu. Na koniec zdjąć pokrywkę i smażyć ziemniaki jeszcze przez ok. 2 minuty, aby stały się chrupiące.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 28 cm
Audiotherm



Rösti - szwajcarski placek ziemniaczany przygotowuje się w podobny sposób:

1. Zetrzeć 500 g obranych ziemniaków (woskowatych). Odsączyć je za pomocą czystej ściereczki kuchennej. Doprawić ok. połową łyżeczki soli.
2. Umieścić klarowane masło w patelni HotPan 24 cm. Ustawić wysoki stopień energii grzejnej i rozgrzać patelnię, nie używając pokrywki. Umieścić ziemniaki w patelni, lekko przycisnąć szpatułką, przykryć patelnię. Używając Audiothermu, rozgrzać na najwyższym stopniu energii grzejnej tak, aby osiągnąć temperaturę idealną do smażenia (kotlet).
3. Następnie ustawić niski stopień energii grzejnej i smażyć do osiągnięcia 90° C.
4. Sprawdzić czy Rösti odchodzi od dna i czy jest odpowiednio zarumieniony. Odwrócić Rösti na drugą stronę za pomocą talerza. Jeśli to konieczne, dodać nieco masła klarowanego.
5. Usunąć wilgoć zgromadzoną na wewnętrznej stronie pokrywki za pomocą papierowego ręcznika. Ponownie przykryć patelnię. Drugą stronę smażyć bez Visiothermu, aż stanie się złocisto - brązowa. Na koniec zdjąć pokrywkę i smażyć, aby placek stał się chrupiący. Odwrócić placek jeszcze raz na drugą stronę, o ile to konieczne.



Tortilla ziemniaczana z dodatkiem innych warzyw



Składniki dla 4 osób

2 ziemniaki średniej wielkości
1 cebula
100 g cukinii
200 g bakłażana
400 ml oliwy z oliwek
do smażenia w głębokim
tłuszczu
5 jaj
sól

Czas smażenia w głębokim tłuszczu:

ok. 10 minut + ok. 5 minut zapiekania

Czas przygotowywania: ok. 15 minut

Porcja zawiera ok. 255 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Obrane ziemniaki i cebulę oraz umyte cukinię i bakłażana pokroić w cienkie plasterki. Dobrze wymieszać.
2. Wlać oliwę z oliwek do patelni HotPan, przykryć, postawić na Navigenio i ustawić 6 stopień energii. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia. Wówczas umieścić warzywa w patelni. Przykryć i ustawić tryb automatyczny „A” na Navigenio. Ustawić czas na Audiothermie: 5 minut i smażyć w strefie gotowania (marchewka). Po upływie 5 minut przemieszać warzywa, usunąć wilgoć z wewnętrznej strony pokrywy za pomocą papierowego ręcznika i ponownie przykryć.
4. Ustawić tryb automatyczny “A” na Navigenio i czas na Audiothermie: 5 minut, smażyć w strefie gotowania. Roztrzepać jajka z niewielką ilością soli.
5. Wyjąć warzywa z patelni łyżką durszlakową, odsączyć, usunąć z patelni pozostały olej. Wymieszać jajka z warzywami i wszystko ponownie umieścić w patelni.
6. Używając Audiothermu, smażyć na 6 stopniu energii, aż osiągnięta zostanie strefa smażenia (kotlet). Wyłączyć Navigenio, patelnię odstawić na powierzchnię odporną na działanie wysokich temp., a następnie przykryć patelnię za pomocą Navigenio skierowanego powierzchnią grzejną ku dołowi. Zapiekać, używając ciepła resztkowego Navigenio, przez ok. 5 minut, aż tortilla uzyska złocisto – brązowy kolor.



Makaron z krewetkami i warzywami



Składniki dla 4 osób

1 ząbek czosnku
200 g makaronu typu świderki (Fusilli)
400 ml bulionu warzywnego
400 g małych różyczek brokuła
100 g łuskanych pistacji
250 g surowych łuskanych krewetek
oliwa z oliwek
sól, pieprz

Czas smażenia:

ok. 10 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 10 minut

Produkty AMC:

Patelnia HotPan
Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Porcja zawiera ok. 465 kcal.

1. Obrać czosnek i posiekać drobno. Następnie wymieszać z makaronem i bulionem w patelni HotPan. Dodać różyczki brokuła.
2. Postawić patelnię na Navigenio, ustawić tryb automatyczny „A”. Włączyć Audiotherm, ustawić czas: 5 minut, następnie założyć Audiotherm na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol gotowania (marchewka).
3. Posiekać drobno pistacje za pomocą urządzenia Quick Cut. Po upływie 5 minut, wymieszać 2/3 pistacji z makaronem, a na wierzchu ułożyć krewetki.
4. Ponownie ustawić tryb automatyczny „A” na Navigenio, ustawić czas na Audiothermie: 5 minut, gotować w strefie gotowania (marchewka).
5. Na koniec doprawić oliwą z oliwek, solą oraz pieprzem. Podawać danie posypane pozostałą częścią pistacji.

Wskazówka: w sezonie szparagowym różyczki brokuła można zastąpić świeżymi zielonymi szparagami.



Krewetki czosnkowe



Składniki dla 4 osób

2 ząbki czosnku
1 czerwona papryczka chili
300 g surowych niełuskanych krewetek
5 łyżek oliwy z oliwek
1 szczypta słodkiej papryki w proszku
ocet winny
sól

Czas smażenia:

ok. 3 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 15 minut

Produkty AMC:

Patelnia HotPan
Prime 20 cm
Audiotherm

Porcja zawiera
ok. 180 kcal.

*Danie jest także
bardzo smaczne, jeśli
użyjemy wytrawnego
białego wina zamiast
winnego octu.*



1. Obrąć czosnek i posiekać drobno. Umyć papryczkę chili i pokroić w krążki.
2. Rozciąć pancerz wzdłuż grzbietu i usunąć przewód pokarmowy. Wymieszać krewetki z czosnkiem, papryczką chili, oliwą z oliwek i ze słodką papryką w proszku. Marynować w lodówce przez ok. 6 godzin.
3. Postawić patelnię HotPan na kuchence, ustawić najwyższy stopień energii grzewczej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
4. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzewczej i partiami usmażyć krewetki ze wszystkich stron.
5. Ponownie umieścić wszystkie krewetki w patelni, skropić kilkoma kroplami octu winnego, doprawić niewielką ilością soli.
6. Przykryć patelnię pokrywką i odstawić z kuchenki. Odczekać, w zależności od wielkości krewetek, jeszcze ok. 3 minut.

SMAŻENIE W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU

Krokiety z szynką (Croquetas de Jamon)



Składniki na 12 sztuk

1/2 cebuli
20 g masła
30 g mąki
250 ml mleka
sól, pieprz
gałka muszkatołowa
25 g tartego sera (np. Emmentaler)
40 g surowej szynki (np. Serrano)
50 g bułki tartej
1 jajko
400 ml oleju do głębokiego smażenia
np. olej arachidowy

Czas smażenia w głębokim oleju:

ok. 5 minut

Czas przygotowywania: ok. 15 minut

(wylączając czas schładzania)

Jedna sztuka zawiera ok. 95 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Lazaniera 1,8 l
Audiotherm

1. Obrąć cebulę i posiekać drobno, wsypać do małego garnka i przykryć pokrywką. Garnek postawić na kuchence i ustawić najwyższy stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
2. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej i podsmażyć cebulę. Dodać masło i poczekać, aż się rozpułnie. Dodać mąkę, używając miotłki kuchennej i zdeglasować za pomocą mleka. Zagotować w celu uzyskania sosu o kremowej konsystencji. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Rozpuścić ser w sosie.
3. Wlać sos do małej lazanieri. Umieścić folię spożywczą bezpośrednio na powierzchni sosu, co zabezpieczy go przed utworzeniem się filmu. Chłodzić przez co najmniej 2 godziny, a najlepiej całą noc.
4. Pokroić szynkę drobno i dodać do sosu. Następnie uformować 12 krokietów w kształcie kulek. Obtoczyć je w bułce tartej, zanurzyć w roztrzepanym jajku i ponownie obtoczyć w bułce tartej.
5. Wlać olej do patelni HotPan i przykryć ją pokrywką. Ustawić 6 stopień energii grzejnej na Navigenio i rozgrzać patelnię, posilkując się Audiothermem tak, aby uzyskać temperaturę idealną do smażenia (kotlet).
6. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić 2 stopień energii grzejnej, umieścić krokiety w patelni HotPan i przykryć patelnię pokrywką. Używając Audiothermu, smażyć z jednej strony do momentu osiągnięcia temperatury 90°C. Zdjąć pokrywkę, następnie odwrócić krokiety na drugą stronę i smażyć, aż uzyskają oczekiwany kolor.
7. Pozostałe krokiety usmażyć w głębokim oleju w opisany sposób. Podawać bezpośrednio po usmażeniu.

Jeśli nie lubicie Państwo
szynki, to po prostu
zastąpcie ją serem.

Nuggetsy AMC z kurczaka



Składniki dla 2 osób
300 g piersi z kurczaka
sól, pieprz
1 jajko

4 łyżki mąki
5 łyżek bułki tartej
800 ml oleju do
głębokiego smażenia



1. Pokroić pierś z kurczaka na kawałki wielkości kęsa, doprawić solą i pieprzem.
2. Roztrzepać jajko w głębokim talerzu. Mąkę oraz bułkę tartą umieścić w osobnych miskach Combi.
3. Umieścić kawałki mięsa najpierw w misce z mąką. Zamknąć miskę przykrywką i potrząsać miską tak, aby wszystkie kawałki mięsa zostały dokładnie pokryte mąką. Następnie, używając widelca, zanurzyć je w roztrzepanym jajku. Następnie obtoczyć w bułce tartej w taki sam sposób, jak wcześniej w mące. Odstawić do lodówki na ok. 30 minut.
4. Wlać olej do patelni HotPan, przykryć pokrywką, postawić na Navigenio. Ustawić 6 stopień energii grzejnej na Navigenio. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
5. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić 2 stopień energii grzejnej, umieścić nuggetsy w patelni HotPan i przykryć patelnię pokrywką. Używając Audiothermu, smażyć do momentu osiągnięcia temperatury 90°C. Następnie przemieszać nuggetsy i smażyć, aż uzyskają oczekiwany kolor. Wyjąć i odsączyć na papierowym ręczniku kuchennym.

**Czas smażenia
w głębokim oleju:**
ok. 5 minut

Cza przygotowywania:
ok. 15 minut

Produkty AMC:
Patelnia HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Porcja zawiera ok. 660 kcal.

Visiotherm AMC gwarantuje perfekcyjną kontrolę temperatury smażenia w głębokim oleju.

Pizza fritta



Składniki dla 2 osób

8 pomidorów koktajlowych
8 oliwek
150 g szynki pokrojonej w kostkę
150 g tartego sera
100 g sera Ricotta
pieprz
płatki chili
suszone oregano
ok. 400 g ciasta do pizzy (gotowe ze sklepu, średnica po rozwinięciu 24 cm)
800 ml oleju do głębokiego smażenia

Czas smażenia w

głębokim oleju:

ok. 8 minut

Czas przygotowania:

ok. 15 minut

Porcja zawiera

ok. 1410 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Pokroić pomidory i oliwki na małe kawałki, wymieszać z szynką, serem, serem Ricotta, doprawić na pikantnie.
2. Umieścić wymieszane i doprawione dodatki na połowie powierzchni pizzy, a następnie przykryć ją drugą połową pizzy. Połączyć brzegi za pomocą widelca. Z drugim plackiem na pizzę postąpić tak samo.
3. Wlać olej do patelni HotPan, przykryć pokrywką i postawić na Navigenio. Ustawić 6 stopień energii grzejnej, włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
4. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić 2 stopień energii grzejnej, umieścić obydwie pizze w gorącym oleju i przykryć patelnię pokrywką.
5. Używając Audiothermu, smażyć do momentu osiągnięcia temperatury 90°C. Następnie odwrócić pizze na drugą stronę i smażyć, aż będą gotowe i uzyskają złocisto – brązowy kolor, ok. 5 minut.
6. Wyjąć z patelni, odsączyć na papierowym ręczniku kuchennym, najlepiej od razu podawać.



Panierowany sznycel



Składniki dla 2 osób

2 sznycele (po ok. 150 g cielęciny, wieprzowiny lub indyka)	1 jajko
sól, pieprz	2 łyżki mąki
pikantna papryka w proszku	5 łyżek bułki tartej
	800 ml oleju do głębokiego smażenia



1. Umieścić sznycele pomiędzy folią spożywczą i rozbić na płasko, następnie poprawić.
2. Roztrzepać jajko w talerzu, umieścić mąkę oraz bułkę tartą w osobnych talerzach.
3. Obtoczyć sznycele w mące, następnie zanurzyć w roztrzepanym jajku, następnie obtoczyć w bułce tartej. Delikatnie potrząsając, pozbyć sznycele nadmiaru panierki.
4. Wlać olej do patelni HotPan, przykryć pokrywką, postawić na Navigenio i ustawić 6 stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
5. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić 2 stopień energii grzejnej, umieścić sznycele w gorącym oleju i przykryć patelnię pokrywką.
6. Używając Audiothermu, smażyć do momentu osiągnięcia temperatury 90°C. Następnie odwrócić sznycele na drugą stronę i smażyć, aż będą gotowe i uzyskają złocisto – brązowy kolor.
7. Wyjąć sznycele z patelni HotPan, odsączyć nieco na papierowym ręczniku kuchennym i najlepiej od razu podawać.

Czas smażenia w głębokim oleju: **Produkty AMC:**

ok. 3 minut

Czas przygotowania:

ok. 10 minut

Patelnia HotPan

Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

Porcja zawiera ok. 625 kcal.

Wskazówki:

1. Kiedy zamawiacie Państwo sznycla wiedeńskiego, to musi to być cielęcina. Panierowany sznycel, przygotowany z innego rodzaju mięsa, może być nazywany jedynie „sznycelem po wiedeńsku“.
2. W ten sam sposób możecie Państwo smażyć w głębokim oleju kotlet szwajcarski (Cordon bleu). Czas smażenia w głębokim oleju: ok. 10 minut.

Chrupiące krewetki



Składniki na 10 sztuk

10 surowych łuskanych krewetek
(po ok. 40 g)
sól pieprz
80 g tureckiego ciasta Yufka (ok. 2 płatów)
1 białko
400 ml oleju do głębokiego smażenia

Czas smażenia w głębokim oleju:

ok. 1 minuty

Czas przygotowania: ok. 20 minut

Porcja zawiera ok. 85 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 24 cm
Nawigenio
Audiotherm

1. Wypłukać krewetki pod zimną wodą, osuszyć za pomocą papierowego ręcznika, a następnie doprawić.
2. Podzielić płaty ciasta na ćwiartki, poukładać ćwiartki jedna na drugiej. Następnie pokroić w paski o szerokości ok. 1 cm. Pokrojone paski wysychają bardzo szybko, dlatego kroić po kilka pasków za jednym razem i odkładać je pod wilgotny ręcznik kuchenny.
3. Owinąć każdą z krewetek kilkoma paskami ciasta, zamocować końce ciasta za pomocą białka.
4. Wlać olej do patelni HotPan, przykryć pokrywką, postawić na Nawigenio i ustawić 6 stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
5. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić 2 stopień energii grzejnej i umieścić krewetki w gorącym oleju.
6. Używając Audiothermu, smażyć do momentu osiągnięcia temperatury 90°C.
7. Odkryć patelnię, wyjąć krewetki, odsączyć na papierowym ręczniku kuchennym. Usmażyć pozostałe krewetki w taki sam sposób.

Ciasto Yufka to bardzo cienkie ciasto z kuchni tureckiej. Możecie Państwo użyć również ciasta Filo lub Strudel. W celu zróżnicowania tej receptury możecie Państwo zawinąć w ciasto przegrzebki.



Najlepiej podawać z dipem
cytrynowo - czosnkowym.

Mix owoców morza w cieście piwnym



Składniki dla 4 osób

300 g mąki
1 łyżeczka soli
ok. 400 ml zimnego piwa
ok. 800 g filetów z ryb i owoców
morza (np. filety z łososia i ryby
wędkarza, krążki kałamarnicy i łuskane
krewetki)
800 ml oleju do głębokiego smażenia



Czas głębokiego

smażenia:

ok. 8 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 20 minut

Porcja zawiera

ok. 665 kcal.

Produkty AMC:

Navigenio
Patelnia HotPan
Prime 28 cm
Audiotherm
Miska Combi 24 cm

1. Wymieszać mąkę z solą w misce Combi. Mieszać, stopniowo dodając zimne piwo tak, aby powstało gładkie i niezbyt gęste ciasto, w którym możliwe będzie zanurzenie kawałków ryb i owoców morza.
2. Pokroić filety rybne na kawałki wielkości kęsa. Następnie osuszyć delikatnie razem z owocami morza, używając papierowego ręcznika.
3. Wlać olej do patelni HotPan, przykryć pokrywką, postawić na Navigenio i ustawić 6 stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
4. Jak tylko Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet), używając widelca, zanurzyć partiami kawałki ryb oraz owoce morza w przygotowanym cieście, a następnie umieścić je w gorącym oleju.
5. Ustawić 2 stopień energii grzejnej, przykryć patelnię. Używając Audiothermu, smażyć do osiągnięcia 90°C.
6. Odkryć patelnię, przemieszczać kawałki ryb i owoce morza. Smażyć, nie przykrywając patelni, aż do uzyskania złocisto – brązowego koloru.
7. Wyjąć pierwszą partię z patelni, odsączyć na papierowym ręczniku. Usmażyć pozostałe kawałki ryb i owoców morza, ustawiając nieco wyższy stopień energii grzejnej, jeśli to konieczne.

Zapiekanie i pieczenie

Ciasto cebulowo - serowe



Składniki dla 4 osób

1 cebula
150 g mieszanki tartych serów
75 g gotowanej szynki lub boczku, pokrojone w kostkę
1 jajko
3 łyżki śmietany
pieprz
pieprz Cayenne
gałka muszkatołowa
200 g ciasta francuskiego

Czas pieczenia:

ok. 11 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera

ok. 435 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan
Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Posiekać drobno cebulę. Wymieszać cebulę z mieszanką serów, pokrojoną w kostkę szynką lub boczkiem, jajkiem i śmietaną, doprawić.
2. Rozwałkować ciasto francuskie na placek o średnicy ok. 24 cm. Z papieru do pieczenia wyciąć koło o średnicy nieco większej od średnicy placka (ułatwi to wyjęcie ciasta z patelni).
3. Ciasto umieścić w patelni HotPan, kładąc je na kole z papieru do pieczenia i nakuć gęsto widelcem. Postawić patelnię na kuchence i ustawić najwyższy stopień energii na kuchence, zamknąć patelnię za pomocą Navigenio skierowanego powierzchnią grzejną ku dołowi i ustawić wysoki stopień energii na Navigenio. Podczas gdy lampka kontrolna na Navigenio mruga na czerwono – niebiesko, ustawić czas pieczenia wstępnego na Audiothermie: ok. 3 minut (w przypadku indukcji ok. 2 minut) i piec.
4. Wyłączyć kuchenkę (indukcję zostawić na ok. 100 Wat), rozprządzić na powierzchni ciasta przygotowane wcześniej dodatki.
5. Ponownie zamknąć patelnię za pomocą Navigenio skierowanego powierzchnią grzejną ku dołowi, ustawić wysoki stopień energii. Podczas gdy lampka kontrolna na Navigenio mruga na czerwono – niebiesko, ustawić czas pieczenia na Audiothermie: ok. 3 minut.
6. Ustawić niski stopień energii i piec ciasto, używając Audiothermu, aż będzie gotowe, tj. jeszcze ok. 5 minut.

Wskazówka: zamiast szynki lub boczku możecie Państwo użyć także ok. 100 g drobno posiekanego pora.





Tarta jabłkowa



Składniki na 8 porcji

1 jajko
200 ml śmietany
4 łyżeczki budyniu waniliowego
w proszku (słodzonego)
1 kwaśne jabłko
200 g ciasta francuskiego
1 łyżka mielonych migdałów

Czas pieczenia:

ok. 10 minut

Czas przygotowywania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera ok. 225 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm



1. Wymieszać jajko ze śmietaną i budyniem w proszku. Obrąć jabłko, pozbawić gniazda nasiennego i pokroić w cienkie plasterki.
2. Rozwałkować ciasto francuskie na placek o średnicy ok. 24 cm. Z papieru do pieczenia wyciąć koło o średnicy nieco większej od średnicy placeka (ułatwi to wyjęcie ciasta z patelni).
3. Ciasto umieścić w patelni HotPan, kładąc je na kole z papieru do pieczenia i nakłuć gęsto widelcem. Postawić patelnię na kuchence, ustawić najwyższy stopień energii na kuchence, zamknąć patelnię za pomocą Navigenio skierowanego powierzchnią grzejną ku dołowi i ustawić wysoki stopień energii na Navigenio. Podczas gdy lampka kontrolna na Navigenio mruga na czerwono – niebiesko, ustawić czas pieczenia wstępnego na Audiothermie: ok. 3 minut (w przypadku indukcji ok. 2 minut) i piec.
4. Wyłączyć kuchenkę (indukcję zostawić na ok. 100 Wat), powierzchnię ciasta posypać mielonymi migdałami, następnie ułożyć plasterki jabłka, a na koniec na wierzchu rozprowadzić masę z jajka, śmietany i budyniu w proszku. Ponownie zamknąć patelnię HotPan za pomocą Navigenio skierowanego powierzchnią grzejną ku dołowi, ustawić wysoki stopień energii. Podczas gdy lampka kontrolna na Navigenio mruga na czerwono – niebiesko, ustawić czas pieczenia na Audiothermie: ok. 2 minut. Piec tartę jabłkową, aż na powierzchni pojawią się pierwsze zabrązowienia.
5. Ustawić niski stopień energii i piec ciasto, używając Audiothermu, aż będzie gotowe, tj. jeszcze ok. 5 minut.



Galette z morelami



Składniki na 8 porcji

Ciasto:

180 g mąki orkiszowej
70 g mielonych migdałów
80 g brązowego cukru
125 g miękkiego masła
1 jajko

Nadzienie:

150 g serka śmietankowego
2 łyżki brązowego cukru
1 saszetka cukru waniliowego
2 łyżeczki naturalnej, tartej skórki z cytryny
1 jajko
350 g moreli
25 g posiekanych pistacji

Czas pieczenia:

ok. 35 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 15 minut
(wylączając czas
chłodzenia)

Porcja zawiera

ok. 395 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan
Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

Ciasto:

1. Wyrobić wszystkie składniki na gładkie ciasto, owinąć je w folię spożywczą i odłożyć do lodówki na ok. 1 godzinę.
2. Rozwałkować ciasto na papierze do pieczenia tak, aby uzyskać placek o średnicy 28 cm (użyć pokrywki o średnicy 28 cm). Dodatkowo, z papieru do pieczenia wyciąć koło o średnicy 24 cm (użyć pokrywki 24 cm). Umieścić to koło na środku placka.

Nadzienie:

3. Wymieszać serek śmietankowy, cukier waniliowy, tartą skórkę z cytryny i jajko. Umyć i wypestkować morele.
4. Postawić patelnię na Navigenio, ustawić 6 stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
5. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas wyłączyć Navigenio, umieścić ciasto w patelni wraz ze znajdującym się pod nim kołem z papieru do pieczenia, a następnie usunąć ten papier do pieczenia.
6. Mix z serkiem śmietankowym rozprowadzić na cieście, ułożyć morele na cieście, na koniec posypać pistacjami. Wystające brzegi ciasta zawinąć do góry za pomocą łyżki stołowej.
7. Patelnię postawić na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur, a następnie zamknąć ją za pomocą wyłączonego Navigenio. Piec ok. 10 minut, używając jedynie ciepła resztkowego. Następnie ustawić na Navigenio niski stopień energii grzejnej.
8. Podczas gdy lampka kontrolna na Navigenio mruga na czerwono – niebiesko, ustawić czas pieczenia na Audiothermie: ok. 25 minut i piec, aż ciasto uzyska lekko brązowy kolor.
9. Odczekać ok. 10 minut i ostrożnie przełożyć galette na talerz, używając papieru do pieczenia.

Możecie Państwo urozmaicać nadzienie na różne sposoby:

- Plasterki jabłka i posiekane orzechy laskowe + cynamon i tarta skórka cytrynowa jako dodatek do serka śmietankowego.
- Mieszanka jagód i migdałowe płatki + tarta skórka pomarańczowa i nieco pomarańczowego likieru jako dodatek do serka śmietankowego.
- Cząstki śliwek i krojonych orzechów włoskich + cynamon i tarta skórka cytrynowa jako dodatek do serka śmietankowego.

Słodkie przekąski

Kaiserschmarrn (austriacki omlot cesarski)



Składniki dla 4 osób

3 jajka
1 szczypta soli
200 g kwaśnej śmietany
1 saszetka cukru waniliowego
120 g mąki
1 łyk wody mineralnej
1 łyżeczka masła klarowanego
rodzynki, w zależności od
upodobań
2 łyżki cukru
cukier puder do posypania

Czas przygotowania:

ok. 10 minut

Czas pieczenia:

ok. 5 minut

Porcja zawiera

ok. 305 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan
Prime 32 cm
Audiotherm

Wskazówki

1. Zamiast rodzynek możecie Państwo użyć świeżych jagód, układając je na wierzchu ciasta.
2. Wersja dla dorosłych: możecie Państwo namoczyć rodzynki w rumie.

1. Oddzielić białka od żółtek, następnie ubić białka z solą na sztywno. Wymieszać żółtka z kwaśną śmietaną, cukrem waniliowym i mąką.
2. Ostrożnie dodać do ciasta wodę mineralną oraz ubite białka.
3. Postawić patelnię HotPan na kuchence, ustawić najwyższy stopień energii grzewczej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol kotleta.
4. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do pieczenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę kotleta). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzewczej i równomiernie rozprowadzić klarowane masło na patelni.
5. Wlać ciasto do patelni, wysypać na wierzchu garść rodzynek, w zależności od upodobań. Przykryć patelnię pokrywką i piec, posiłkując się Audiothermem, aż Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do pieczenia (kotlet).
6. Jak tylko krawędzie będą wyglądały na upieczone i nie będą już mokre, podzielić omlot na ćwiartki i odwrócić je na drugą stronę. Przykryć patelnię pokrywką i ponownie piec, posiłkując się Audiothermem, aż Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do pieczenia (kotlet).
7. Odkryć patelnię, posypać omlot cukrem, pokroić na małe kawałki, skarmelizować, mieszając, aż kawałki omlota uzyskają jednolity złocisto – brązowy kolor.
8. Posypać cukrem pudrem i od razu podawać.



Gorące owoce prosto z patelni



Składniki dla 4 osób

500 g owoców sezonowych (np. jabłka, gruszki, śliwki, figi i nektarynki)
20 g masła
3 łyżki soku cytrynowego
200 g twarogu
1 szaszetka cukru waniliowego

Czas gotowania:

ok. 2 minut

Czas przygotowania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera ok. 185 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Umyć owoce i pokroić na kawałki wielkości kęsa.
2. Równomiernie rozprowadzić masło na patelni, dodać sok cytrynowy i owoce.
3. Postawić patelnię na kuchence, ustawić najwyższy stopień dopływu energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, ustawić czas gotowania: 2 minuty, założyć Audiotherm na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol gotowania (marchewka).
4. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do gotowania (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę gotowania – marchewka). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej i gotować, aż owoce będą gotowe.
5. Wymieszać serek śmietankowy z cukrem waniliowym.
6. Gorące owoce podawać od razu, razem z miksem z serka śmietankowego i cukru waniliowego.





Czekoladowe banany



Składniki dla 4 osób

2 banany
6 łyżeczek kremu nugatowego
2 jajka
50 g mąki
50 g bułki tartej
400 ml oleju do głębokiego smażenia
cukier cynamonowy

Czas smażenia

w głębokim oleju:

ok. 1 minuty

Czas

przygotowywania:

ok. 20 minut

Produkty AMC:

Patelnia HotPan
Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

Porcja zawiera ok. 315 kcal.

1. Odkroić końce nieobrane bananów, a następnie każdego banana pokroić na 3 części. Wydrążyć środki miąższu bananowego za pomocą wydrążacza do jabłek, puste środki cząstek banana wypełnić kremem nugatowym, a następnie obrać je ze skórki.
2. Roztrzepać jajka w talerzu, umieścić w osobnych talerzach mąkę i bułkę tartą.
3. Cząstki banana obtoczyć w mące, następnie zanurzyć w roztrzepanym jajku i na koniec obtoczyć w bułce tartej.
4. Wlać olej do patelni, przykryć pokrywką, postawić patelnię na Navigenio i ustawić 6 stopień energii grzejnej.
5. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet). Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić 2 stopień energii grzejnej i włożyć cząstki banana do gorącego oleju.
6. Przykryć pokrywką i smażyć, posilkując się Audiothermem, aż do osiągnięcia temperatury 90°C.
7. Zdjąć pokrywę, wyjąć cząstki banana i odsączyć je na ręczniku kuchennym.
8. Najlepiej podawać od razu, posypane cukrem cynamonowym.

Pączki (Frittelle)



Składniki na ok. 20 sztuk

1 kg mąki
1 kostka świeżych drożdży
500 ml letniej wody
1/2 łyżki oliwy z oliwek
1/2 łyżki cukru
1/2 łyżki soli
800 ml oleju do głębokiego smażenia
cukier do obtoczenia

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Czas smażenia w głębokim oleju:

ok. 6 minut

Czas przygotowania: 20 minut
(wylączając czas na wyrośnięcie ciasta)

Porcja zawiera ok. 410 kcal.

1. Wsypać mąkę do miski, a następnie rozgarnąć mąkę tak, aby na środku powstała dziura. Pokruszyć drożdże i rozpuścić je w wodzie. Dziurę w mące wypełnić olejem, cukrem, solą i wodą drożdżową. Wyrobić gładkie, ciągliwe ciasto. Przykryć, odstawić w ciepłe miejsce i odczekać, aż objętość ciasta wyraźnie się zwiększy.
2. Ponownie wyrobić ciasto, a następnie podzielić je na małe porcje. Każdą porcję rozwałkować tak, aby powstał mały, okrągły placek. Następnie, używając dłoni, wypchnąć środkową część placka tak, aby stała się ona cieńsza od pozostałej części placka.
3. Wlać olej do patelni, przykryć patelnię pokrywką, postawić na Navigenio i ustawić 6 stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
4. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić 2 stopień energii grzejnej i włożyć pierwszą partię pączków do gorącego oleju.
5. Przykryć patelnię i smażyć, posilkując się Audiothermem, aż do osiągnięcia temperatury 90°C.
6. Odkryć patelnię, odwrócić pączki na drugą stronę i smażyć bez pokrywy, aż będą gotowe i uzyskają złocisto – brązowy kolor.
7. Wyjąć z patelni pierwszą partię i odsączyć na papierowym ręczniku kuchennym.
8. Smażyć pozostałe pączki w opisany sposób, zwiększając nieco stopień energii grzejnej, jeśli to konieczne.
9. Obtoczyć ostudzone pączki w cukrze i najlepiej podawać na ciepło.



Prosto z patelni
HotPan - mmmhh!

Popcorn



Składniki dla 4 osób

100 g ziaren kukurydzy
1 łyżka oleju arachidowego
1/2 łyżki cukru lub soli

Czas smażenia:

ok. 5 minut

Czas przygotowania:

ok. 1 minuty

Porcja zawiera

ok. 80 kcal.

Produkty AMC:

Patelnia HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. W zimnej patelni wymieszać: ziarna kukurydzy, olej oraz cukier lub sól, a następnie przykryć patelnię pokrywką.
2. Postawić patelnię na Navigenio, przykryć pokrywką i ustawić 6 stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas wyłączyć Navigenio i zdjąć Audiotherm.
4. Potrząsać energicznie patelnię podczas smażenia, aby wszystkie ziarna wystrzeliły.
5. Popcorn jest gotowy i może być podany, jak tylko „ucichnie“ w patelni HotPan.

Wskazówka: popcorn kokosowo – karmelowy jest naprawdę pyszny. W celu przygotowania takiego popcornu należy najpierw usmażyć popcorn zgodnie z opisem powyżej. Następnie umieścić w małym garnku 2 łyżki wiórków kokosowych oraz 6 łyżek cukru i ustawić najwyższy stopień energii grzejnej. Jak tylko cukier zacznie się topić, ustawić niski stopień energii grzejnej i skarmelizować go, systematycznie mieszając. Ciepłą masę kokosowo – karmelową dodać do popcornu i najlepiej od razu podawać.



Pieczone kasztany



Składniki dla 4 osób

800 g słodkich kasztanów

Czas smażenia:

ok. 25 minut

Czas

przygotowywania:

ok. 10 minut

Produkty AMC:

Patelnia Hot Pan

Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

Porcja zawiera ok. 390 kcal.

1. Naciąć kasztany ostrym nożem, od czubka ku dołowi, z dwóch przeciwległych stron. Z papieru do pieczenia wyciąć koło, używając pokrywki o średnicy 28 cm.
2. Postawić patelnię na Navigenio, ustawić najwyższy stopień energii grzejnej. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu temperatury idealnej do smażenia (wskazówka Visiothermu osiągnie strefę smażenia – kotlet). Należy wówczas ustawić niski stopień energii grzejnej i umieścić w patelni papier do pieczenia, a następnie słodkie kasztany. Przykryć patelnię pokrywką i smażyć, posiłkując się Audiothermem, aż do osiągnięcia temperatury 90°C.
4. Zdjąć pokrywkę i wymieszać kasztany. Ponownie przykryć patelnię pokrywką i ustawić tryb automatyczny „A” na Navigenio. Ustawić czas gotowania na Audiothermie: 15 minut i gotować w strefie marchewki.
5. Ponownie wymieszać kasztany. Ponownie przykryć patelnię pokrywką i gotować 10 – 15 minut (w zależności od wielkości kasztanów) w strefie marchewki, posiłkując się Audiothermem, aż kasztany będą gotowe.
6. Odczekać, aż kasztany nieco się schłodzą i podawać.



Jak to działa - instrukcja obsługi patelni HotPan Prime



Przeczytajcie Państwo uważnie instrukcję, zanim użyjecie patelni HotPan Prime po raz pierwszy. Zachowajcie Państwo instrukcję obsługi dla ew. następnego właściciela.

Visiotherm




Visiotherm jest Państwa osobistym asystentem w kuchni, dzięki któremu nie musicie już Państwo zgadywać. Visiotherm wskazuje dokładnie temperaturę wewnątrz naczynia, w dowolnym momencie podczas procesu gotowania. W ten sposób macie Państwo wszystko pod kontrolą.





Smażenie bez dodatku tłuszczu.

- Rozgrzać pustą, suchą, przykrytą pokrywką patelnię, używając najwyższego stopnia energii grzejnej.
- Osuszyć mięso.
- Czerwona wskazówka osiągnie strefę smażenia (kotlet)  po kilku minutach.
- Zdjąć pokrywkę i umieścić mięso w patelni.
- Ustawić niski stopień energii grzejnej.
- Przykryć patelnię pokrywką i czekać, aż osiągnięta zostanie temperatura 90°C - czerwona wskazówka osiągnie symbol odwrócenia .
- Odkryć patelnię, odwrócić mięso na drugą stronę, przykryć patelnię.
- Smażyć na najniższym stopniu energii grzejnej (lub na wyłączonej kuchence), aż mięso będzie gotowe, zgodnie z oczekiwanym rezultatem.

Gotowanie bez dodatku wody.

- Przygotować i umyć warzywa.
- Ociekające wodą warzywa umieścić w zimnej patelni HotPan Prime.
- Przykryć patelnię i ustawić najwyższy stopień energii grzejnej na kuchence.
- Czerwona wskazówka osiągnie strefę gotowania (marchewka)  po kilku minutach.
- Ustawić niski stopień energii grzejnej.
- Czerwona wskazówka będzie nadal się przesuwac. Właściwa temperatura zostanie osiągnięta, kiedy czerwona wskazówka znajdzie się w zielonej strefie, między strefą gotowania  a symbolem „stop“ .
- Kiedy czerwona wskazówka osiągnie symbol „stop“, należy jeszcze bardziej zmniejszyć stopień energii grzejnej lub całkiem wyłączyć kuchenkę.

Smażenie w głębokim tłuszczu.

- Wlać olej do głębokiego smażenia do zimnej patelni HotPan Prime i przykryć patelnię.
- Ustawić 6 stopień energii na Navigenio.
- Czerwona wskazówka osiągnie strefę smażenia  po kilku minutach.
- Zdjąć pokrywkę i ustawić 2 stopień energii.
- Umieścić produkty w patelni i przykryć patelnię.
- Smażyć w głębokim oleju do osiągnięcia 90°C - czerwona wskazówka osiągnie symbol odwrócenia .
- Zdjąć pokrywkę, przemieszczać produkty i smażyć, aż uzyskają złocisto - brązowy kolor.
- Wyjąć usmażone produkty z patelni i odsączyć na papierowym ręczniku.

Audiotherm

Niezbędny pomocnik, który sprawia, że smażenie, gotowanie i smażenie w głębokim oleju jest jeszcze łatwiejsze. Audiotherm AMC jest doskonałym dodatkiem do Visiothermu. Audiotherm sygnalizuje akustycznie wszystko to, co wyświetlane jest na Visiothermie. W rezultacie gotowanie staje się dziecinnie łatwe!

smażenie bez dodatku tłuszczu 

szybkie gotowanie Soft **soft**
szybkie gotowanie Turbo **turbo**

konieczna wymiana baterii wkrótce po pokazaniu się tego symbolu 



 inicjowanie

 połączenie radiowe aktywne (połączono z Navigenio)

 zmniejszyć

 zwiększyć

 gotowanie na parze

 gotowanie bez dodatku wody

0:30

czas gotowania, np. 30 minut

P

program automatyczny „P“ (= 20 sekund)


60°C / 0:00


funkcja utrzymywania 60° C temperatury potrawy w przypadku automatycznego gotowania z Navigenio

Perfekcyjna do używania na kuchence każdego rodzaju.

Kuchenka gazowa, elektryczna czy indukcyjna? Patelnia HotPan Prime nadaje się idealnie do każdego rodzaju kuchenki.

- Średnica pow. grzejnej oraz średnica dna patelni powinny być możliwie najbardziej do siebie dopasowane. W przeciwnym razie nastąpi niepotrzebne zużycie większej ilości energii. Patelnia może stać się zbyt gorąca. Może dojść do uszkodzenia odpinanej rączki.
- To samo dotyczy kuchenki gazowej w przypadku, kiedy płomień wydostawałby się poza dno patelni.

 Upewnić się, że płomień ognia w przypadku kuchenki gazowej oraz powierzchnia grzejna w przypadku kuchenki elektrycznej nie są większe od dna patelni.

 Więcej szczegółowych informacji dot. różnego rodzaju kuchenek znajdziecie Państwo w „Naszej książce kucharskiej“.

Odpinana rączka

Odpinanie i dopinanie rączki

Odpinana rączka AMC to rączka, która nie wie, że może być odpięta..., ponieważ jest bardzo stabilna. Odpinanie i dopinanie rączki odbywa się w sposób płynny i łatwy!

Odpinanie:

odblokować zapięcie, w tym celu nacisnąć do dołu rygiel, którego wejście znajduje się z boku rączki ❶, a następnie zdjąć rączkę ze wspornika ❷.



Dopinanie:

nałożyć rączkę na wspornik ❸ i zablokować zapięcie, w tym celu nacisnąć rygiel do góry ❹.



Łatwe przechowywanie
niezależnie od
wielkości kuchni!



Odpinana rączka – pielęgnacja i obsługa

Odpinana rączka AMC jest bardzo cennym elementem, zaprojektowanym w celu perfekcyjnego uzupełnienia gamy naszych patelni. W celu zapewnienia trwałości wyglądu, wysokiej funkcjonalności oraz w celu uniknięcia przypadków niewłaściwego użycia, rekomendujemy przechowywanie rączki w odpowiednim, przeznaczonym do tego celu, miejscu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Każda nowa patelnia HotPan Prime powinna być umyta, zanim zostanie użyta po raz pierwszy. Pozwoli to m. in. na usunięcie pyłu polerskiego oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Wskazówki dot. trwałości patelni HotPan Prime

- Nie pozwalać na zaschnięcie resztek jedzenia na patelni! Po użyciu, niezwłocznie spłukać wodą i usunąć resztki jedzenia.
- Do mycia używać „Clean1 Magic Foam“ lub „Clean1 Magic Stone“. „Clean1“ pozwoli także na szybkie i wygodne usunięcie uporczywych zabrudzeń.
- Nigdy nie używać środków do szorowania lub szorstkich gąbek! Używać gąbki „Clean1 Magic“ do czyszczenia wszystkich pow. błyszczących. Do czyszczenia używać zawsze miękkiej strony gąbki.

Do zmywarki!

- Patelnia HotPan Prime może być myta w zmywarce. Niemniej jednak mycie ręczne z użyciem „Clean1“ jest zawsze lepsze i pomaga chronić powierzchnię patelni.
- Używać zawsze wyłącznie środków myjących odpowiednich dla stali nierdzewnej, przeznaczonych do użytku domowego – dozowanie zgodnie z zaleceniami producenta środka myjącego.
- Mycie wstępne jest pomocne w przypadku silnych zabrudzeń.
- Odpiąć rączkę, a następnie umieścić patelnię oraz rączkę w zmywarce tak, aby woda mogła wokół nich swobodnie przepływać: patelnię umieścić w taki sam sposób, jak talerz na zupę, a rączkę w koszyczku na sztućce tak, aby otwór skierowany był ku dołowi, dzięki czemu woda swobodnie wypłynie.



Więcej szczegółowych informacji dot. mycia i pielęgnacji z użyciem „Clean1“ znajdziecie Państwo w „Naszej książce kucharskiej“.



Lepiej jeść.
Lepiej żyć.

AMC Perfect Cookware

Sp. z o.o.

ul. Słowicza 62
02-170 Warszawa
Polska
T: +48 22 378 49 50

kontakt@amc-pc.pl
www.amc.info



AMC Perfect Cookware

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](https://www.instagram.com/amc_international)

System gotowania
Premium

www.amc.info