



Lepiej jeść.  
Lepiej żyć.



# AMC Oval Grill



BBQ griddle na każdą okazję

System gotowania  
Premium

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



Unikalny produkt umożliwiający grillowanie w domu: brytfanna Oval Grill. Gratulujemy zakupu. BBQ jest skrótem od angielskich słów oznaczających „grill“ lub „grillowanie”. Typowe specjały z grilla są popularne nie tylko wśród fanów BBQ, ale także wśród smakoszy na całym świecie. Przedstawimy kilka przepisów na grillowanie w Twojej brytfannie Oval Grill: od obfitych steków przez marynowane żeberka do pikantnych warzyw, a nawet świeżego, domowego chleba.

Arcydzieło techniki do przygotowywania pysznych i zdrowych posiłków.

▪ **Owalny kształt.**

Kształt brytfanny Oval Grill zapewnia prawdziwą oszczędność miejsca, a unikalne dno kapslowe zapewnia optymalne rozpraszanie ciepła. Używanie brytfanny Oval Grill to prawdziwa przyjemność!

▪ **Rozkosz dla oka!**

Piramidalna struktura dna brytfanny Oval Grill nadaje pieczonym potrawom drobną, charakterystyczną i niepowtarzalną strukturę waflową.

▪ **BBQ z Navigenio.**

Kształt brytfanny Oval Grill umożliwia także używanie jej na Navigenio. Przedstawimy Ci zalety różnych stref grzewczych.

▪ **Grillowanie pod wysoką pokrywką, zawsze właściwa temperatura.**

Dzięki systemowi kontroli temperatury AMC masz pewność, że uzyskasz najlepszy rezultat. Dzięki wysokiej pokrywce grillowanie dużych kawałków jest również bardzo łatwe.

▪ **Grillowanie bez dodatku tłuszczu.**

Mniej kalorii i więcej smaku.

▪ **Zdrowe grillowanie w domu i poza domem.**

Dzięki produktom AMC przeznaczonym do grillowania nie ma ryzyka przypalenia posiłku, a w konsekwencji wytworzenia się substancji szkodliwych dla zdrowia.

Ciesz się smacznym i zdrowym BBQ.

Pozdrawiamy serdecznie,  
AMC International

**Dlaczego cieszyć się grillowaniem tylko latem, jeśli można grillować przez cały rok?**

	Brytfanna Oval Grill Czysta przyjemność z BBQ!.....	04
	Hity BBQ .....	06
	Przekąski .....	12
	Instrukcja obsługi .....	16

Łatwy wybór przepisu:



bogactwo  
witamin



niska zawartość  
tłuszczu



niska zawartość  
kalorii



bogactwo  
błonniku



niska zawartość  
cholesterolu

# Brytfanna Oval Grill

## Czysta przyjemność z BBQ!

### Łatwe czyszczenie.

- Można myć w zmywarce.
- Wysokiej jakości powierzchnia ze stali nierdzewnej.



### Grillowanie pod wysoką pokrywką, z kontrolą temperatury.

- Pieczenie i grillowanie bez dodatku tłuszczu, zawsze we właściwej temperaturze.
- Przygotowywanie także dużych i grubych kawałków jak na przykład kurczak czy żeberka.
- Serwowanie bezpośrednio na stole dzięki funkcjonalnej pokrywce do serwowania.



### Wskazówka:

z Audiothermem jeszcze łatwiej i bardziej komfortowo.



### Owalny kształt.

- Duża powierzchnia smażenia.
- Możliwość używania na Navigenio i na kuchenkach wszystkich rodzajów (np.: indukcja, gaz, etc.).

**Piramidalna struktura dna.**

- Wysokiej jakości stal nierdzewna, satynowe wykończenie.
- Perfekcyjne przypiekanie.
- Charakterystyczna struktura waflowa na potrawach.

**Bok brytfanny Oval Grill.**

- Wyjątkowo niski bok ułatwia odwracanie potraw na drugą stronę.

**Uchwyty brytfanny Oval Grill.**

- Ergonomiczne i eleganckie.
- Nie nagrzewają się, jako że są wypełnione ceramicznym wkładem "Thermobloc".


**Akutermiczne dno kapslowe AMC – Akkutherm.**

- Szybkie i optymalne przyjmowanie ciepła.
- Dobre i równomierne rozpraszanie ciepła.
- Dno kapslowe i bok są ze sobą zespolone w sposób trwały i niewidoczny dzięki specjalnej, opracowanej przez AMC metodzie, wymagającej użycia wysokiego ciśnienia i wysokiej temperatury.
- Oszczędność dużej ilości energii dzięki utrzymaniu ciepła przez długi czas.

**NOWOŚĆ**  
Pasuje  
na Navigenio

**Gwarancja AMC.**

- Brytfanna Oval Grill ma długą żywotność – dajemy **30 lat gwarancji**.
- Gwarancja AMC dotyczy wad produkcyjnych, a nie uszkodzeń na skutek nieprawidłowego użytkowania.
- Długa żywotność oznacza oszczędność Twoich pieniędzy i ochronę środowiska.



Kształt brytfanny Oval Grill umożliwia łatwe ułożenie dwóch pasków żeberek obok siebie.

#### **Składniki na 4 porcje**

1 kg żeberek

#### **Przyprawy:**

AMC Intenso lub papryka w proszku

AMC Pepper Trio lub pieprz

#### **Sos BBQ:**

1/2 limonki

1 łyżka sosu Worcester

1 łyżka sosu sojowego

2 łyżki keczupu

1 łyżka koncentratu pomidorowego

2 łyżki miodu

1 łyżka musztardy

2 łyżki oleju

#### **Czas grillowania:**

ok. 5 minut + 20 minut

#### **Czas przygotowywania:**

ok. 5 minut

(wyluczając czas marynowania)

Porcja zawiera ok. 360 kcal.

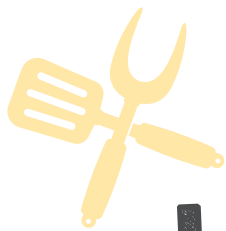
#### **Produkty AMC:**

Brytfanna Oval Grill

Navigenio

Audiotherm

Miska Combi 16 cm



# HITY BBQ

## Żeberka w marynacie BBQ



1. Żeberka natrzeć przyprawami z dwóch stron i marynować przez ok. 2 godziny.
2. Wycisnąć sok z limonki. W misce Combi 16 cm wymieszać: sok z limonki, sos Worcester, sos sojowy, ketchup, koncentrat pomidorowy, miód, musztardę i olej.
3. Umieścić żeberka w brytfannie Oval Grill, dodać ok. 300 ml wody i przykryć pokrywką. Postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio i ustawić tryb automatyczny "A". Ustawić czas na Audiothermie: 20 minut i gotować w strefie „marchewki”.
4. Żeberka wyłożyć na talerz i osuszyć papierowym ręcznikiem. Umyć brytfannę Oval Grill i pokrywkę.
5. Z pomocą owalnej pokrywki wyciąć elipsę z papieru do pieczenia.
6. Ponownie postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio. Ustawić 6 stopień energii i rozgrzewać, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia strefy smażenia (kotlet).
7. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu strefy smażenia. Należy wówczas ustawić 4 stopień energii, umieścić papier do pieczenia w brytfannie Oval Grill, a następnie ułożyć żeberka na papierze tak, aby ich górna strona skierowana była ku dołowi. Przykryć pokrywką.
8. Smażyć, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia 90 °C. Odwrócić żeberka na drugą stronę i posmarować sosem ich górną część.
9. Po ponownym osiągnięciu 90 °C ponownie odwrócić żeberka i posmarować sosem. Następnie przykryć pokrywką.
10. Odkręcić Visiotherm, wyłączyć Navigenio i dusić przez ok. 10 minut.
11. Pozostały sos podawać jako dip.







Nie tylko charakterystyczny smak sprawia, że krewetki są tak atrakcyjne. Są one cenne również dla zrównoważonej diety, ponieważ mają wysoką zawartość białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych, jodu, fluoru i witaminy D.

## Surf & Turf



### Składniki na 4 porcje

8 plastrów polędwicy wołowej (po 80 g i ok. 3 cm grubości każdy)  
 8 surowych obranych krewetek  
 2 pomidory  
 1/2 cebuli  
 1 pęczek świeżych ziół (np. tymianek, rozmaryn)  
 100 g sera Mascarpone AMC Pepper Trio lub pieprz

### Czas smażenia:

ok. 8 minut

### Czas przygotowania:

ok. 5 minut

Porcja zawiera ok. 330 kcal.

### Produkty AMC:

Brytfanna Oval Grill  
 Navigenio  
 Audiotherm  
 Quick Cut

1. Osuszyć polędwice wołowe papierowym ręcznikiem.
2. Umyć pomidory i usunąć gniazda nasienne. Każdego pomidora pokroić w 4 grube plastry.
3. Obracć cebulę i posiekać razem z ziołami za pomocą urządzenia Quick Cut. Dodać Mascarpone i pieprz i wymieszać.
4. Postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio i ustawić 6 stopień energii. Włączyć Audiotherm, nałożyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
5. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu strefy smażenia. Należy wówczas ustawić 4 stopień energii, umieścić polędwice na środku brytfanny Oval Grill i przykryć pokrywką.
6. Smażyć, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia 90 °C. Odwrócić polędwice na drugą stronę, popieprzyć, a następnie na każdym z plasterków polędwicy położyć plasterki pomidora. Krewetki ułożyć na boku, obok polędwic.
7. Przykryć pokrywką, zdjąć brytfannę Oval Grill z Navigenio i dusić tak, aby osiągnąć oczekiwany stopień wysmażenia (patrz: ramka).
8. Wyjąć polędwice, na każdej z nich umieścić łyżkę Mascarpone, udekorować krewetką, całość połączyć za pomocą wykałaczki i podawać.



Czas (w zależności od stopnia wysmażenia):

- ok. 2 minut

**krwiste**

- ok. 4 minut

**średnio wysmażone**

- ok. 6 minut

**dobrze wysmażone**

Perfekcyjnie przygotowany stek z tuńczyka jest szklisty i różowy w środku, w innym wypadku byłby suchy.

## Steki z tuńczyka z cukinią



### Składniki na 2 porcje

2 grube steki z tuńczyka  
(po ok. 200 g każdy)  
200 g cukinii  
1 pomidor  
1 cytryna  
świeży koper  
AMC Pure lub suszone zioła  
AMC Pepper Trio lub pieprz

### Czas smażenia:

ok. 4 minut

### Czas przygotowania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera ok. 480 kcal.

### Produkty AMC:

Brytfanna Oval Grill  
Navigenio  
Audiotherm

1. Osuszyć rybę papierowym ręcznikiem. Umyć cukinię, pomidora oraz cytrynę i pokroić w plasterki.
2. Postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio i ustawić 6 stopień energii. Włączyć Audiotherm, nałożyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu strefy smażenia. Należy wówczas ustawić 4 stopień energii, umieścić rybę na środku brytfanny Oval Grill, a po bokach plastry cukinii i przykryć pokrywką.
4. Smażyć, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia 90 °C. Odwrócić rybę oraz cukinię na drugą stronę i smażyć w otwartej brytfannie Oval Grill, aż do uzyskania oczekiwanego rezultatu (tylko przez krótki czas).
5. Ułożyć naprzemiennie plasterki pomidora i cytryny. Tuńczyka udekorować świeżym koprem, posypać przyprawami i serwować razem z cukinią.



## Szaszłyki z krewetek i łososia w marynacie z limonki



### Składniki na 4 porcje

400 g fileta z łososia  
16 surowych obranych krewetek

### Marynata:

1 czerwona papryczka chili  
2 limonki  
1 łyżka brązowego cukru  
2 łyżki oleju  
(np. sezamowego lub arachidowego)  
AMC Pepper Trio lub pieprz

### Czas smażenia:

ok. 5 minut

### Czas przygotowania:

ok. 20 minut  
(wyłączając czas marynowania)

Porcja zawiera ok. 315 kcal.

### Produkty AMC:

Brytfanna Oval Grill  
Navigenio  
Audiotherm

1. Marynata: umyć papryczkę chilli i drobno posiekać, limonkę umyć gorącą wodą. Zetrzeć nieco skórki z limonki, wycisnąć sok z jednej limonki, a drugą limonkę pokroić na 8 plasterków.
2. Wymieszać chilli, sok i startą skórkę z limonki, cukier, olej i nieco pieprzu.
3. Pokroić fileta z łososia na ok. 16 kawałków. Wymieszać łososia i krewetki z marynatą i marynować pod przykryciem, w lodówce, przez ok. 6 godzin.
4. Odsączyć łososia i krewetki, nadziać naprzemiennie na 8 szpikulców do szaszłyków tak, aby na każdym szpikulcu znalazło się także po 1 plasterku limonki.
5. Postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio, ustawić 6 stopień energii i rozgrzewać, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia strefy smażenia (kotlet).
6. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu strefy smażenia. Należy wówczas ustawić 4 stopień energii, włożyć szaszłyki do brytfanny Oval Grill i przykryć pokrywką.
7. Smażyć z jednej strony, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia 90 °C. Odwrócić szaszłyki na drugą stronę i przykryć pokrywką.
8. Odkręcić Visiotherm, wyłączyć Navigenio i dusić przez 3 minuty.

## Świeży dip z mango

### Składniki na 4 porcje

1/2 bardzo dojrzałego mango  
50 g majonezu  
50 g crème fraîche  
1/2 łyżeczki soli  
AMC Pepper Trio lub pieprz

1. Obrać mango, pozbawić pestki i pokroić w grubą kostkę.
2. Zmiksować mango za pomocą urządzenia Quick Cut, a następnie wymieszać z majonezem, crème fraîche i przyprawami.
3. Podawać.



# Przekąski



## Słodkie ziemniaki z serem i pomidorami



### Składniki na 4 porcje

300 g słodkich ziemniaków  
100 g sera Feta lub Provolone  
50 g suszonych pomidorów  
1 cebula dymka  
1 cytryna  
oliwa z oliwek  
AMC Pure lub suszone zioła  
AMC Pepper Trio lub pieprz

### Czas smażenia:

ok. 5 minut

### Czas przygotowywania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera

ok. 170 kcal.

### Produkty AMC:

Brytfanna Oval Grill  
Navigenio  
Audiotherm

1. Umyć ziemniaki i pokroić w ok. 0,5 cm plasterki. Ser, pomidory i dymkę pokroić na drobne kawałki.
2. Postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio i ustawić 6 stopień energii. Włączyć Audiotherm, nałożyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu strefy smażenia. Należy wówczas ustawić 4 stopień energii, umieścić plasterki ziemniaków w brytfannie Oval Grill i przykryć pokrywką.
4. Smażyć, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia 90 °C. Przewrócić ziemniaki na drugą stronę, na wierzchu umieścić ser oraz pomidory i przykryć pokrywką.
5. Odkręcić Visiotherm, wyłączyć Navigenio i dusić przez 2 minuty.
6. Doprawić sokiem z cytryny i oliwą z oliwek, posypać przyprawami. Podawać udekorowane szczypiorkiem z cebuli dymki.

Doskonałe także  
na przekąskę!





## Grillowane warzywa



1. Oczyszczyć grzyby szczoteczką lub papierowym ręcznikiem, pokroić na grube plastry. Umyć cukinię, bakłażana oraz paprykę i pokroić w plastry o grubości ok. 0,5 cm.
2. Postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio, ustawić 6 stopień energii. Włączyć Audiotherm, nałożyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol smażenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu strefy smażenia. Należy wówczas ustawić 4 stopień energii i smażyć, aż do osiągnięcia 90 °C. Odwrócić warzywa na drugą stronę, wyłączyć Navigenio i dusić przez ok. 1 minutę.

### Składniki na 4 porcje

400 g dużych grzybów  
(np. pieczarek i boczniaków)  
1 mała cukinia  
1 mały bakłażan  
1 papryka  
AMC Pepper Trio lub pieprz

### Czas smażenia:

ok. 2 minut

### Czas przygotowywania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera ok. 40 kcal.

### Produkty AMC:

Brytfanna Oval Grill  
Navigenio  
Audiotherm



## Guacamole

1 ząbek czosnku  
1 awokado  
1 limonka  
4 pomidorki koktajlowe  
AMC Pepper Trio lub pieprz

1. Obrabować czosnek i posiekać za pomocą urządzenia Quick Cut. Umyć awokado, wyjąć pestkę, a następnie dodać miąższ do czosnku i wymieszać.
2. Umyć limonkę, zetrzeć nieco skórki z limonki i wycisnąć sok. Startą skórkę oraz sok dodać do awokado i ponownie wymieszać za pomocą urządzenia Quick Cut.
3. Umyć pomidorki, przekroić na pół, doprawić pieprzem i wymieszać z pastą z awokado. Podawać.



→ → →  
Któż nie lubi świeżo  
pieczonego chleba?



## Pita z rozmarynem



### Składniki na 4 porcje

300 g prostokątnego  
ciasta na pizzę  
(z chłodziarki)  
świeży rozmaryn  
oliwa z oliwek  
gruba sól morską

### Czas pieczenia:

ok. 5 minut + 7 minut

### Czas przygotowywania:

ok. 10 minut

Ok. 230 kcal.

### Produkty AMC:

Brytfanna Oval Grill  
Navigenio  
Audiotherm

1. Wyciąć ciasto na kształt elipsy za pomocą owalnej pokrywki. Na wierzchu zrobić nożem nacięcia w kształcie rombów, aby uzyskać typowy wygląd chlebka Pita.
2. Postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio i ustawić 6 stopień energii. Włączyć Audiotherm, założyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol pieczenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu strefy pieczenia. Ustawić wówczas 2 stopień energii,

umieścić ciasto w brytfannie Oval Grill i przykryć pokrywką.

4. Piec z jednej strony, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia 90 °C. Następnie odwrócić na drugą stronę i posypać rozmarynem.
5. Przykryć pokrywką, ustawić tryb automatyczny „A” na Navigenio. Ustawić czas na Audiothermie: 7 minut i piec w strefie „marchewki”.
6. Na koniec posmarować chlebek oliwą z oliwek i posolić. Podawać na gorąco.



Dzieci pokochają  
ten przepis!

## Czekoladowe banany



### Składniki na 6 – 7 porcji

6 – 7 małych bananów

100 g czekolady

lody waniliowe według upodobania

### Czas pieczenia:

ok. 2 minut

### Czas przygotowywania:

ok. 10 minut

Porcja zawiera ok. 160 kcal.

1. Dokładnie umyć nieobrane banany i osuszyć. Naciąć banany wzdłuż nożem, delikatnie rozchylić nacięcia palcami. Połamać czekoladę na drobne kawałki i wypełnić nimi nacięcia tak, aby czekolada całkowicie wsiąkła i nie wy dostała się na zewnątrz podczas pieczenia.
2. Postawić brytfannę Oval Grill na Navigenio i ustawić 6 stopień energii. Włączyć Audiotherm, nałożyć go na Visiotherm i obracać, aż pojawi się symbol pieczenia (kotlet).
3. Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu strefy pieczenia. Ustawić 4 stopień energii, umieścić banany w brytfannie Oval Grill i przykryć pokrywką.
4. Piec, używając Audiothermu, aż do osiągnięcia 90 °C. Zdjąć pokrywkę, wyjąć banany, obluźować i usunąć skórkę, a następnie obciąć końce.
5. Podawać na ciepło, z lodami waniliowymi.

### Produkty AMC:

Brytfanna Oval Grill  
Navigenio  
Audiotherm

**Porada:** po upieczeniu flambirować, używając do tego celu 30 ml rumu (80 %).



# Jak to działa – instrukcja obsługi brytfanny Oval Grill.



**Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed użyciem brytfanny Oval Grill po raz pierwszy.  
Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi dla następnego właściciela.**

## Visiotherm




Visiotherm jest Twoim osobistym asystentem w kuchni. Dzięki wbudowanemu termometrowi Visiotherm wskazuje temperaturę wewnątrz naczynia podczas gotowania, umożliwiając Ci w ten sposób kontrolowanie temperatury.



### Smażenie bez dodatku tłuszczu.

- Rozgrzać pustą, suchą, przykrytą pokrywką brytfannę Oval Grill, używając najwyższego stopnia energii. Osuszyć produkty.
- Czerwona wskazówka osiągnie strefę smażenia (kotlet)  po kilku minutach.
- Zdjąć pokrywkę i umieścić produkty w brytfannie Oval Grill.
- Ustawić niski (Navigenio: średni) stopień energii.
- Przykryć brytfannę Oval Grill pokrywką i czekać, aż czerwona wskazówka osiągnie 90 °C. 
- Zdjąć pokrywkę, odwrócić produkty na drugą stronę i przykryć brytfannę Oval Grill pokrywką.
- Dusić na najniższym stopniu energii (lub na wyłączonej kuchence), aż do osiągnięcia oczekiwanego rezultatu.

### Gotowanie bez dodatku wody.

- Przygotować i umyć produkty.
- Ociekające wodą produkty umieścić w zimnej brytfannie Oval Grill.
- Przykryć pokrywką i ustawić najwyższy stopień energii na kuchence.
- Czerwona wskazówka osiągnie strefę gotowania (marchewka)  po kilku minutach.
- Ustawić niski (Navigenio: średni) stopień energii.
- 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 lub całkiem wyłączyć kuchenkę.





## Audiotherm

Niezbędny pomocnik, który ułatwia grillowanie i gotowanie. Audiotherm jest perfekcyjny i sprawia, że możesz w pełni cieszyć się systemem gotowania AMC. Umożliwia kontrolę czasu i temperatury w przypadku wszystkich dostępnych programów gotowania, pokazanych na Visiothermie.

smażenie bez  
dodatku tłuszczu



szybkie gotowanie Soft  
szybkie gotowanie Turbo

**soft**  
**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? Niezależnie od rodzaju Twojej kuchenki – brytfanna Oval Grill z dnem piramidalnym pasuje do kuchenki każdego rodzaju i ułatwia grillowanie w domu i poza domem.**

### **Brytfanna Oval Grill i Navigenio: perfekcyjna kombinacja.**

- Ze względu na swój owalny kształt, dno brytfanny Oval Grill nie znajduje się w całości na Navigenio. Akutermiczne dno zapewnia równomierne rozpraszanie energii, a co za tym idzie – cała powierzchnia dna jest przystosowana do perfekcyjnej pracy. W celu utrzymania idealnej temperatury podczas gotowania z Navigenio, po rozgrzaniu na najwyższym stopniu energii (6), należy ustawić średni stopień energii (4) zamiast niskiego (2).
- Lekko opóźnione przewodzenie energii można wykorzystać pozytywnie w przypadku produktów, które wymagają mniej ciepła. W takim przypadku ułóż produkty w następujący sposób: produkty wymagające dużo ciepła (steaki lub szaszłyki) na środku, a produkty wymagające mało ciepła (warzywa lub chleb) po bokach.



Prosimy upewnić się, że średnica powierzchni grzejnej (płomień, płyta grzejna) nie jest większa od dna brytfanny Oval Grill.



Uchwyty mogą się nagrzać, jeśli znajdują się bezpośrednio nad gorącą płytą grzejną lub płomieniem gazowym. W przypadku naczyń płaskich, takich jak brytfanna Oval Grill, dotyczy to także płyt indukcyjnych.



Więcej szczegółowych informacji dot. różnego rodzaju kuchenek znajduje się w „Naszej Książce Kucharskiej”.

## Czyszczenie i pielęgnacja

**Każda nowa brytfanna Oval Grill powinna być umyta, zanim zostanie użyta po raz pierwszy. Pozwoli to na usunięcie resztek pyłu polerskiego lub obcych substancji.**

**Wskazówki dot. trwałości pięknej brytfanny Oval Grill.**

- Nie dopuszczaj do zaschnięcia resztek jedzenia! Po użyciu, kiedy brytfanna Oval Grill jest jeszcze gorąca, należy napełnić ją wodą i usunąć resztki jedzenia.
- Do mycia używaj „Clean1 Magic Foam” lub „Clean1 Magic Stone1”, które szybko i z łatwością usuwają także uporczywe plamy.
- Nigdy nie używaj środków do szorowania lub szorstkich gąbek!







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](mailto:kontakt@amc-pc.pl)  
[www.amc.info](http://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](mailto:info@amc.info)  
[www.amc.info](http://www.amc.info)



AMC International



[amc\\_international](https://www.instagram.com/amc_international)

System gotowania  
Premium

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