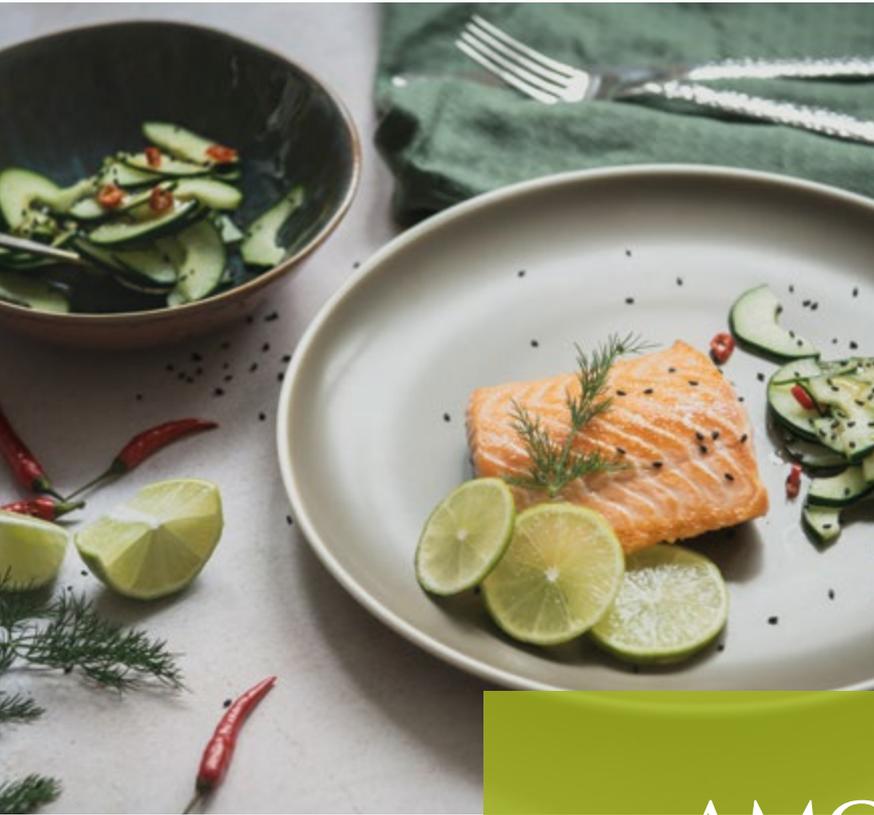




Besser essen.
Besser leben.



AMC HotPan Prime



Das ganz besondere Kocherlebnis.
Leichter. Besser. Einfacher.

Das Premium
Kochsystem

www.amc.info



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen AMC HotPan Prime.
Freuen Sie sich auf faszinierende Rezept-Kreationen, die mit der temperaturkontrollierten AMC Kochmethode einfach, schnell und perfekt gelingen.

Köstliche Genüsse in Kombination mit technischer Meisterleistung!

- **Der beste abnehmbare Griff auf dem Markt**
Ein echter „Handschmeichler“ mit perfektionierter Ergonomie und platzsparender Aufbewahrung.
- **Beste Antihaft-Eigenschaften ganz ohne Beschichtung**
Für eine perfekte Bräunung nach Ihrem Geschmack.
- **Immer mit der richtigen Temperatur kochen**
Dank des temperaturkontrollierten Bratens und Kochens wissen Sie ganz genau, wann Sie Ihre Speisen - z.B. ein Steak - in die HotPan geben sollen und sogar, wann der richtige Zeitpunkt zum Wenden ist.
- **Leichter als je zuvor – Einfache Handhabung**
Die neue HotPan ist leichter und handlicher.
- **Braten ohne Zusatz von Fett**
Genießen Sie weniger Kalorien, mehr Geschmack.
- **Garen ohne Zusatz von Wasser**
Wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe werden geschont, genießen Sie schmackhaftes und gesundes Essen.
- **Sanftes Frittieren**
Geruchlos, leicht und knusprig.
- **Geschmack ohne Kompromisse**
Die perfekte Pfanne zum Braten, Kochen, Pfannenrühren, Frittieren und sogar zum Backen.

Lassen Sie sich von Köstlichkeiten aus der ganzen Welt inspirieren und freuen Sie sich nicht nur auf einen außerordentlichen Genuss, sondern auch auf die Komplimente Ihrer Lieben.

Herzliche Grüße
AMC International

■ HotPan Prime:	
Kochen mit Leichtigkeit	04
■ Hit Rezepte	06
■ Frittiertes.....	16
■ Gebackenes.....	22
■ Süße und herzhaft Snacks	26
■ Gebrauchsanleitung.....	32

AMC Ernährungssymbole helfen Ihnen bei der Rezeptauswahl



vitaminreich



fettarm



kalorienarm



ballaststoffreich



cholesterinarm

HotPan Prime

Kochen mit Leichtigkeit

HotPan Prime – immer in der richtigen Größe

- Perfekt für jede Gelegenheit
- Durchmesser 20 cm, 24 cm, 28 cm, 32 cm

Der HotPan Prime Strukturboden

- Hochglanzpolierter Premium Edelstahl
- Leichtes Wenden und perfekte Bräunung
- Klassische Eleganz



Temperaturkontrolliertes Kochen mit dem Hochraumdeckel

- Braten ohne Zusatz von Fett
- Garen ohne Zusatz von Wasser
- Sanftes und knuspriges Frittieren ohne Fettspritzer
- Immer die richtige Temperatur



Bestes Antihaft-Verhalten ohne Beschichtung

- Keine schädlichen Partikel aus der Pfannenoberfläche
- Keinerlei Freisetzen von Schadstoffen

Der HotPan Prime Rand

- Extra hoch und sanft gerundet für:
 - Flexibles Braten
 - Leckere Saucen
 - Köstliche frittierte Speisen
 - Pfannengerührtes
 - Gebackenes mit dem Navigenio
 - Flambiertes



HotPan Prime 32 cm

Die größte HotPan ist mit zwei Griffen im Angebot - für dieses Raumwunder ist das die stabilste und komfortabelste Lösung.



Der abnehmbare AMC Griff

- Der **stabilste und sicherste Griff** auf dem Markt
- **Platzsparende** Aufbewahrung
- Geprüfte ergonomische Handhabung
- Patentiertes Schliesssystem
- Einfach in der Geschirrspülmaschine zu reinigen
- Ergonomisches Design



Leichter als je zuvor

- Leichtere Pfanne
- Leichter Deckel
- Leichteres Handling



Einfach zu reinigen

- Keine Ecken mit Speiseresten
- Garantiert optimale Hygiene
- Geeignet für die Geschirrspülmaschine



Der AMC Akkutherm Kapselboden

- Schnelle und optimale Wärmeleitung
- Gute und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Kapselboden und Pfannenkörper sind durch ein spezielles, von AMC entwickeltes Press-Schweiß-Verfahren permanent und nahtlos miteinander verbunden
- Verwendbar auf allen Herdarten (z.B. Gas, Elektrik und Induktion)
- Spart viel Energie



Die HotPan Prime Garantie

- Die HotPan Prime hat eine hohe Lebensdauer – wir geben Ihnen **30 Jahre** Garantie auf die Pfanne und 2 Jahre Garantie auf den Griff
- AMC Garantie gilt für Mängel des Produktes selbst, nicht für unsachgemäßen Gebrauch
- Schont Ihren Geldbeutel und die Umwelt

Hit Rezepte



Filetsteak mit Ananas-Chilisalsa



Für 4 Personen

1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1/2 Ananas
1/2 TL Zimt
1/2 TL Ingwerpulver
4 EL Öl
Pfeffer

4 Rinderfiletsteaks
(à ca. 180 g)
1/2 rote Paprikaschote
1 Frühlingszwiebel
250 ml Orangensaft
5 Stängel Koriander
2 EL Sojasauce
Salz

Bratzeit:

ca. 10 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 30 Minuten
(ohne Marinierzeit)

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm
HotPan Prime 20 cm
Audiotherm
Quick Cut

ca. 430 kcal pro Person

Ruhezeit der Steaks je nach gewünschtem Gargrad:

- ca. 2 Minuten für **rare/blutig**
- ca. 4 Minuten für **medium/rosa**
- ca. 6 Minuten für **well-done/durch**

1. Knoblauch schälen, Chilischote und Ananas putzen, im Quick Cut ca. 100 g Fruchtfleisch mit Chili und Knoblauch sehr fein hacken.
2. Zimt, Ingwerpulver und 2 Esslöffel Öl untermischen und kräftig mit Pfeffer würzen. Filetsteaks mit der Marinade bestreichen und zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren.
3. Paprikaschote und Frühlingszwiebel putzen, mit restlicher Ananas fein würfeln und alles mit restlichem Öl mischen.
4. HotPan 28 cm auf Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
5. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Steaks von beiden Seiten kräftig anbraten.
6. HotPan vom Herd nehmen, je nach gewünschtem Gargrad mit aufgelegtem Deckel ziehen lassen (siehe Box).
7. HotPan auf den Herd stellen, auf höchste Stufe schalten und mit Hilfe des Audiotherms bis zum Brat-Fenster aufheizen.
8. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Ananasmischung anbraten. Restliche Marinade und Orangensaft zugeben, einige Minuten köcheln lassen.
9. Korianderblättchen fein hacken, mit Sojasauce zur Salsa geben und abschmecken. Steaks leicht salzen und mit der Salsa servieren.



Zürcher Geschnetzeltes



Für 4 Personen

1 Zwiebel
400 g Champignons
600 g Kalbs-
geschnetzeltes
Salz, Pfeffer
100 ml trockener
Weißwein
100 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne
Speisestärke
4 Stängel glatte
Petersilie

Garzeit:

ca. 3 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

ca. 400 kcal
pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons mit Pinsel oder Tuch säubern und in Scheiben schneiden.
2. HotPan auf Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten, Fleisch portionsweise anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zwiebelwürfel und Champignons anbraten. Mit Wein, Brühe und Sahne aufgießen, auf höchste Stufe schalten und kräftig einkochen lassen. Mit angerührter Speisestärke leicht binden.
5. Fleisch wieder zugeben und einmal aufkochen. HotPan vom Herd nehmen und pikant abschmecken. Petersilienblätter abzupfen und zum Servieren darüber geben.



Zum Zürcher Geschnetzelten passt
am besten eine Rösti, siehe Seite 12



Lachs mit Chili-Gurkensalat



Für 2 Personen

500 g Salatgurke
1 rote Chilischote
1 Limette
3 EL Sesamöl
Zucker
Salz, Pfeffer

2 Lachsfilets ohne
Haut (à ca. 150 g)
1/2 Bund Dill
1 EL schwarzer
Sesam

Bratzeit:

ca. 3 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 15 Minuten

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm

ca. 530 kcal pro Person

1. Gurke längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Gurke in dünne Scheiben schneiden. Chilischote putzen, nach Belieben entkernen und fein schneiden, Limette auspressen.
2. Gurken, Chili, Limettensaft und Sesamöl mischen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. HotPan auf Herd stellen, auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten, Lachsfilet in die HotPan geben, Deckel auflegen.
5. Erste Seite mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist. Lachs wenden, Deckel wieder auflegen, auf dem ausgeschalteten Herd je nach Dicke ca. 3 Minuten ziehen lassen.
6. Dillspitzen fein hacken. Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Chili-Gurkensalat anrichten und mit Dill und Sesam bestreuen.

Gebratener Fisch mit Zitronenbutter



Für 4 Personen

1 unbehandelte Zitrone
100 g weiche Butter
Salz, Pfeffer
2 küchenfertige Fische
(z.B. Dorade, Wolfsbarsch
oder Forelle)
zum Füllen:
z.B. Thymian- und
Petersilienzweige,
Knoblauch-,
Zitronenscheiben

Bratzeit:

ca. 5 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 10 Minuten

ca. 390 kcal
pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Quick Cut

Tupfen Sie die Haut
des Fisches sorgfältig
trocken – die Haut
löst sich dann besser
vom Pfannenboden

1. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Beides mit Butter sowie Salz und Pfeffer im Quick Cut cremig verrühren. Butter bis zum Servieren kalt stellen.
2. Fische gründlich trocken tupfen, je nach Größe Kopf und Schwanz abschneiden. Bauch der Fische würzen und nach Belieben füllen.
3. HotPan auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten, Fische einlegen. Deckel auflegen, erste Seite mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist.
5. Fische wenden, Deckel wieder auflegen, je nach Dicke ca. 3 Minuten fertig braten.
6. Fisch mit gekühlter Zitronenbutter servieren.



Mediterrane Reispfanne mit Fisch



Für 4 Personen

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
2 bunte Paprikaschoten
3 Tomaten
200 g Reis (Garzeit
10 Minuten)
400 ml Gemüsebrühe
750 g festes weißes
Fischfilet (z. B. Dorsch)
3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
4 Stängel Basilikum

Garzeit:

ca. 12 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

ca. 430 kcal
pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Chilischote putzen, alles fein würfeln. Paprikaschoten putzen, in Streifen schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und würfeln.
2. Zwiebel-, Knoblauch- und Chiliwürfel in die HotPan 28 cm geben, Deckel auflegen und auf Herd stellen. Auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und alles anschwitzen. Reis zugeben, kurz mit anschwitzen. Brühe und Paprikaschoten zugeben, auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen, auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten garen.
4. Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Fischstücke, Tomatenwürfel sowie Olivenöl unterheben. Herd falls nötig wieder auf eine etwas höhere Stufe schalten, Fisch ca. 2 Minuten gar ziehen lassen. Pikant abschmecken, Basilikumblätter fein schneiden und zum Servieren darüber streuen.



Bratkartoffeln



Für 2 Personen

800 g festkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

ca. 30 g Bratbutter

Salz oder Bratkartoffelgewürz

Bratzeit: ca. 20 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

ca. 380 kcal pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln.
2. HotPan auf Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Bratbutter in die Pfanne geben.
3. Kartoffelwürfel in der HotPan verteilen und Deckel auflegen. Mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90°C erreicht ist.
4. Kartoffeln wenden, Zwiebelwürfel zugeben und würzen. Deckel wieder auflegen. Visiotherm abschrauben, damit überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann.
5. Bratkartoffeln insgesamt ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten. Zum Schluss den Deckel ganz wegnehmen und Bratkartoffeln noch ca. 2 Minuten knusprig fertig braten.



Eine **Schweizer Rösti** wird ganz ähnlich zubereitet:

1. Ca. 500 g geschälte Kartoffeln (vorwiegend festkochend) grob raspeln. In einem sauberen Geschirrtuch gut ausdrücken, so dass die Kartoffelraspel trocken sind. Raspel mit ca. einem halben Teelöffel Salz würzen.
2. Bratbutter in eine HotPan 24 cm geben, auf höchste Stufe schalten und ohne Deckel heiß werden lassen, Kartoffelraspel zufügen, verteilen, mit einem Pfannenwender leicht andrücken, Deckel auflegen. Mit Hilfe des Audiotherms auf höchster Stufe braten bis das Brat-Fenster erreicht ist.
3. Auf niedrige Stufe schalten und bis zum Wendepunkt bei 90° C weiterbraten.
4. Prüfen, ob sich die Rösti schon leicht vom Pfannenboden löst und ausreichend gebräunt ist. Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden, falls nötig noch etwas Bratbutter in die HotPan geben.
5. Tropfen aus dem Deckel mit Küchenpapier entfernen, Deckel wieder auflegen. Zweite Seite ohne Visiotherm braten bis sie goldbraun ist. Zum Schluss Deckel ganz wegnehmen und die Rösti knusprig fertig braten, nach Belieben noch einmal wenden.



Kartoffel-Gemüsetortilla



Für 4 Personen

2 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
100 g Zucchini
200 g Aubergine
400 ml Olivenöl zum
Frittieren
5 Eier
Salz

Frittierzeit: ca. 10 Minuten

+ ca. 5 Minuten backen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

ca. 255 kcal pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Kartoffeln und Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Aubergine putzen, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Alles mischen.
2. Olivenöl in die HotPan geben. Auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten, Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, Kartoffelmischung in das Öl geben, Deckel wieder auflegen, Navigenio auf Automatik „A“ schalten. Ca. 5 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben und im Gemüse-Bereich garen. Nach Ablauf der Garzeit wenden. Anhängende Feuchtigkeit auf der Innenseite des Deckels mit Küchenpapier entfernen, Deckel wieder auflegen.
4. Wieder auf Automatik „A“ schalten. Ca. 5 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben und im Gemüse-Bereich garen. Eier mit etwas Salz verquirlen.
5. Kartoffelmischung mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, restliches Öl aus der Pfanne gießen. Kartoffelmischung mit verquirltem Ei mischen, wieder zurück in die HotPan geben.
6. Auf Stufe 6 mit Hilfe des Audiotherms braten bis das Bratfenster wieder erreicht ist, Navigenio ausschalten. Pfanne auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Navigenio auflegen. Tortilla nur mit der Restwärme des Navigenios ca. 5 Minuten goldbraun fertig backen.



Nudeln mit Garnelen und Gemüse



Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
200 g Spiralnudeln (Fusilli)
400 ml Gemüsebrühe
400 g kleine Brokkoli-Röschen
100 g geschälte Pistazien
250 g rohe geschälte Garnelen
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Garzeit:

ca. 10 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 10 Minuten

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

ca. 465 kcal pro Person

1. Knoblauch schälen, fein würfeln, zusammen mit den Nudeln und der Brühe in der HotPan verrühren. Brokkoli-Röschen darüber verteilen.
2. HotPan auf Navigenio stellen, auf Automatik „A“ schalten, Audiotherm einschalten, ca. 5 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
3. Pistazien im Quick Cut fein hacken. Nach Ende der Garzeit 2/3 der Pistazien unter die Nudeln heben, Garnelen darüber verteilen.
4. Navigenio nochmals auf Automatik „A“ schalten. 5 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, im Gemüse-Bereich garen.
5. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken, mit restlichen Pistazien bestreut servieren.

Tipp: Bereiten Sie die Pasta in der Spargel-Saison mit grünem Spargel zu.



Knoblauchgarnelen



Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen
 1 rote Chilischote
 300 g rohe ungeschälte Garnelen
 5 EL Olivenöl
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
 Weinessig
 Salz

Bratzeit:

ca. 3 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 15 Minuten

AMC Produkte:

HotPan Prime 20 cm

Audiotherm

ca. 180 kcal
 pro Person

1. Knoblauchzehen schälen, fein schneiden. Chilischote putzen, in Ringe schneiden.
2. Garnelen am Rückgrat aufschneiden, den schwarzen Darmfaden entfernen. Garnelen mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Paprikapulver mischen, im Kühlschrank ca. 6 Stunden marinieren.
3. HotPan auf Herd stellen, auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Garnelen portionsweise rundherum anbraten.
5. Alle Garnelen zurück in die HotPan geben, mit einigen Tropfen Weinessig beträufeln mit Salz würzen.
6. Deckel auflegen, HotPan vom Herd nehmen. Garnelen je nach Größe noch ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Es schmeckt
 besonders lecker,
 wenn Sie die
 Garnelen mit etwas
 trockenem Weißwein
 statt mit Weinessig
 ablöschen



FRITTIERTES

Schinken-Kroketten (Croquetas de Jamon)



Für 12 Stück

1/2 Zwiebel
20 g Butter
30 g Mehl
250 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskat
25 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
40 g roher Schinken (z.B. Serrano)
50 g Paniermehl
1 Ei
400 ml Frittieröl
z.B. Erdnussöl

Frittierzeit: ca. 5 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten
(ohne Kühlzeit)

ca. 95 kcal pro Stück

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Lasagnera 1,8 l
Audiotherm

1. Zwiebel schälen, fein würfeln. In einen kleinen Topf geben, Deckel auflegen, auf den Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
2. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten, Zwiebeln anschwitzen. Butter zugeben, schmelzen, mit einem Schneebesen Mehl unterrühren und mit Milch ablöschen. Zu einer cremigen Sauce aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Käse in der Sauce schmelzen.
3. In eine kleine Lasagnera füllen, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.
4. Schinken fein schneiden, untermischen. Masse zu 12 Kugeln formen, zuerst in Paniermehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss nochmals im Paniermehl wenden.
5. Öl in HotPan füllen, Deckel auflegen. Navigenio auf Stufe 6 schalten, mit Hilfe des Audiotherms bis zum Brat-Fenster aufheizen.
6. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten und Kroketten hineingeben. Deckel wieder aufsetzen, mit Hilfe des Audiotherms frittieren bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist. Deckel abnehmen, Kroketten wenden, bis zum gewünschtem Bräunungsgrad fertig frittieren.

Für mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Öl in HotPan füllen, Deckel auflegen. Navigenio auf Stufe 6 schalten, mit Hilfe des Audiotherms bis zum Brat-Fenster aufheizen.

Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten und Kroketten hineingeben. Deckel wieder aufsetzen, mit Hilfe des Audiotherms frittieren bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist. Deckel abnehmen, Kroketten wenden, bis zum gewünschtem Bräunungsgrad fertig frittieren.

Wer lieber keinen Schinken möchte, lässt ihn einfach weg und ersetzt ihn durch Käse

AMC Chicken Nuggets



Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrust	4 EL Mehl
Salz, Pfeffer	5 EL Paniermehl
1 Ei	800 ml Frittieröl

1. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ei in einem tiefen Teller verquirlen, Mehl und Paniermehl jeweils in eine kleine Kombischüssel geben.
3. Fleischstücke zuerst in die Schüssel mit Mehl geben, Deckel auflegen, gut durchschütteln bis alles gut mit Mehl bestäubt ist. Dann mit Hilfe einer Gabel im verquirlten Ei wenden. Zum Schluss mit Paniermehl ebenso verfahren, wie mit dem Mehl. Panierte Nuggets ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Öl in die HotPan geben, Deckel auflegen, auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
5. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten, Nuggets in die HotPan geben. Deckel auflegen, mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist. Nuggets kurz wenden, herausnehmen sobald sie gold-braun sind und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Frittierzeit:

ca. 5 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 15 Minuten

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

ca. 660 kcal pro Person



Mit dem AMC Visiotherm haben Sie beim Frittieren immer die perfekte Temperaturkontrolle.



Pizza frita



Für 2 Pizzen

8 Cocktailtomaten
8 Oliven
150 g Schinkenwürfel
150 g geriebener Käse
100 g Ricotta
Pfeffer
Chiliflocken
Getrockneter Oregano
ca. 400 g Pizzateig (aus dem Kühlregal, rund ausgerollt Ø 24 cm)
800 ml Frittieröl

1. Tomaten und Oliven klein schneiden, mit Schinken, Käse und Ricotta mischen, pikant würzen.
2. Pizzaböden jeweils auf einer Hälfte mit Füllung belegen, andere Hälfte darüber klappen, am Rand sorgfältig mit Hilfe einer Gabel verschließen.
3. Öl in die HotPan geben, Deckel auflegen, auf Navigenio stellen. Auf Stufe 6 schalten, Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten, Pizzen in das heiße Öl geben, Deckel auflegen.
5. Mit Hilfe des Audiotherms frittieren bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist. Pizzen wenden, ca. 5 Minuten fertig frittieren bis sie gold-braun sind.
6. Aus der HotPan nehmen, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen, am besten sofort servieren.

Frittierzeit:

ca. 8 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 15 Minuten

ca. 1410 kcal pro Stück

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm



Panierte Schnitzel



Für 2 Personen

2 Schnitzel (à ca. 150 g von Kalb, Schwein oder Pute)	1 Ei 2 EL Mehl 5 EL Paniermehl 800 ml Frittieröl
Salz, Pfeffer Scharfes Paprikapulver	



1. Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und flach klopfen, dann würzen.
2. Ei auf einem Teller verquirlen, Mehl und Paniermehl jeweils auf einen Teller geben.
3. Schnitzel zuerst in Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Überschüssige Panade leicht abklopfen.
4. Öl in die HotPan geben, Deckel auflegen, auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
5. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten, Schnitzel in das heiße Öl geben, Deckel auflegen.
6. Mit Hilfe des Audiotherms frittieren bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist. Schnitzel wenden, fertig frittieren bis sie gold-braun sind.
7. Aus der HotPan nehmen, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen und am besten sofort servieren.

Frittierzeit:

ca. 3 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 10 Minuten

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

ca. 625 kcal pro Person

Tipp:

1. Wenn Sie ein Wiener Schnitzel bestellen, muss dies aus Kalbfleisch sein. Panierte Schnitzel aus anderem Fleisch dürfen nur „Schnitzel Wiener Art“ genannt werden.
2. Genauso können Sie auch Cordon bleu frittieren, sie benötigen dabei eine Frittierzeit von ca. 10 Minuten.

Knusper-Garnelen



Für 10 Stück

10 geschälte rohe Garnelen
(à ca. 40 g)
Salz, Pfeffer
80 g Yufkateig (ca. 2 Blätter)
1 Eiweiß
400 ml Frittieröl

Frittierzeit: ca. 1 Minute

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

ca. 85 kcal pro Stück

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Garnelen kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und würzen.
2. Teigblätter vierteln, übereinander legen, dann nach und nach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden (die Teigstreifen werden sehr schnell trocken, deshalb sollten sie nach und nach geschnitten werden und während des Verarbeitens mit einem feuchten Küchenpapier bedeckt sein).
3. Garnelen jeweils mit einigen Teigstreifen umwickeln, Enden mit Eiweiß fixieren.
4. Frittieröl in die HotPan geben, Deckel auflegen, auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
5. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten und Hälfte der Garnelen in das heiße Öl geben.
6. Deckel auflegen, mit Hilfe des Audiotherms frittieren bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist.
7. Deckel abnehmen, Garnelen herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Restliche Garnelen ebenso frittieren.

Yufkateig ist ein sehr dünn ausgewalzter Teig aus der türkischen Küche. Ersatzweise können Sie auch Filo- oder Strudelteig verwenden. Zur Abwechslung können Sie auch Jakobsmuscheln in die Teigstreifen wickeln.



Probieren Sie dazu einen
Knoblauch-Zitronendip

Meeresfrüchte in Bierteig



Für 4 Personen

300 g Mehl
1 TL Salz
ca. 400 ml kaltes Bier
ca. 800 g Fisch und
Meeresfrüchte (z.B.
Lachs- und Seeteufelfilet,
Tintenfischringe und
geschälte Garnelen)
800 ml Frittieröl

Frittierzeit:

ca. 8 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

ca. 665 kcal
pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm
Kombischüssel 24 cm

1. Mehl in einer Kombischüssel mit dem Salz mischen. Nach und nach das kalte Bier einrühren bis ein glatter, nicht zu dicker Teig entsteht, in den man Fisch und Meeresfrüchte gut eintauchen kann.
2. Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden und diese, ebenso wie die Meeresfrüchte, sorgfältig trocken tupfen.
3. Frittieröl in die HotPan geben, Deckel auflegen, auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Fisch und Meeresfrüchte portionsweise mit Hilfe einer Gabel in den Bierteig tauchen und sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, direkt in das heiße Öl geben.
5. Auf Stufe 2 schalten, Deckel auflegen, mit Hilfe des Audiotherms frittieren bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist.
6. Deckel abnehmen, Frittiergut wenden, ohne Deckel fertig frittieren bis sie gold-braun sind.
7. Erste Portion herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Restliche Meeresfrüchte ebenso frittieren.



Gebackenes

Zwiebel-Käsekuchen



Für 4 Stücke

1 Zwiebel
150 g geriebene
Käsemischung
75 g Kochschinken- oder
Speckwürfel
1 Ei
3 EL Sahne
Pfeffer
Cayennepfeffer
Muskat
200 g Blätterteig

Backzeit:

ca. 11 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 10 Minuten

ca. 435 kcal pro Stück

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Käse, Schinken- oder Speckwürfeln, Ei und Sahne mischen, pikant würzen.
2. Blätterteig rund mit ca. 24 cm Ø ausrollen. Einen Kreis aus Backpapier ausschneiden, der etwas größer als der Blätterteigboden ist (so kann der Käsekuchen später ganz einfach aus der HotPan genommen werden).
3. Teigboden mit dem Backpapier in die HotPan legen, mit einer Gabel dicht an dicht einstechen. Herd auf höchste Stufe schalten, Navigenio überkopf auflegen, auf große Stufe schalten. Solange der Navigenio rot/blau blinkt ca. 3 Minuten (bei Induktion ca. 2 Minuten) im Audiotherm eingeben und vorbacken.
4. Herd ausschalten (Induktion auf ca. 100 Watt belassen), Belag auf dem Blätterteigboden verteilen.
5. Navigenio wieder überkopf auflegen, auf große Stufe schalten. Solange der Navigenio rot/blau blinkt ca. 3 Minuten Backzeit eingeben.
6. Zum Schluss auf kleine Stufe reduzieren, Käsekuchen mit Hilfe des Audiotherms ca. 5 Minuten fertig backen.

Tipp: Statt Schinken oder Speck können Sie für den Belag sehr gut auch ca. 100 g fein geschnittenen Lauch verwenden.





Apfel-Tarte



Für 8 Stücke

1 Ei
200 ml Sahne
4 TL Vanille-Puddingpulver
(zum Kochen, gesüßt)
1 säuerlicher Apfel
200 g Blätterteig
1 EL gemahlene Mandeln

Backzeit:

ca. 10 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 10 Minuten

ca. 225 kcal pro Stück

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Ei mit Sahne und Puddingpulver verquirlen. Apfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden.
2. Blätterteig rund mit Ø von ca. 24 cm ausrollen. Einen Kreis aus Backpapier ausschneiden der etwas größer als der Teigkreis ist (so, dass man die Tarte später mit Hilfe des Papiers einfach aus der Pfanne ziehen kann).
3. Teigboden mit dem Backpapier in die HotPan legen und mit einer Gabel dicht an dicht einstechen. Herd auf höchste Stufe schalten, Navigenio überkopf auflegen, auf große Stufe schalten. Solange der Navigenio rot/blau blinkt ca. 3 Minuten (bei Induktion ca. 2 Minuten) im Audiotherm eingeben und vorbacken.
4. Herd ausschalten (Induktion auf ca. 100 Watt belassen), Mandeln auf den Teig streuen, Apfelscheiben darauf verteilen, Sahnemischung darüber gießen. Navigenio wieder auflegen und auf große Stufe schalten. Solange der Navigenio rot/blau blinkt ca. 2 Minuten im Audiotherm eingeben und die Apfeltarte backen bis die Oberfläche die ersten braunen Punkte bekommt.
5. Navigenio danach auf kleine Stufe schalten und mit Hilfe des Audiotherms ca. 5 Minuten fertig backen.





Aprikosen-Galette



Für 8 Stück

Teig:

180 g Dinkelmehl
70 g gemahlene Mandeln
80 g brauner Zucker
125 g weiche Butter
1 Ei

Belag:

150 g Frischkäse
2 EL brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL unbehandelte
Zitronenschale (gerieben)
1 Ei
350 g Aprikosen
25 g gehackte Pistazien

Backzeit:

ca. 35 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 15 Minuten
(ohne Kühlzeit)

ca. 395 kcal
pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

Teig:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Teig auf einem Bogen Backpapier rund in einer Größe von 28 cm ausrollen (mit Hilfe eines Deckels 28 cm). Zusätzlich ein Kreis aus Backpapier im Durchmesser von 24 cm ausschneiden (mit Hilfe des Deckels 24 cm). Diesen Kreis auf die Teigplatte legen.

Belag:

3. Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Ei verrühren. Aprikosen putzen und entsteinen.
4. HotPan auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, bis das Brat-Symbol erscheint.
5. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, Navigenio ausschalten, Teig - mit dem Backpapierkreis nach unten - in die HotPan legen. Den andern Backpapierbogen entfernen.
6. Frischkäse-Mix auf dem Teig verteilen, ebenso Aprikosen und zum Schluss Pistazien darüber streuen. Überstehenden Teigrand mit Hilfe eines Esslöffels über den Rand der Galette klappen.
7. HotPan auf eine feuerfeste Unterlage stellen, ausgeschalteten Navigenio überkopf auflegen. Zunächst nur mit der Restwärme ca. 10 Minuten backen. Dann den Navigenio auf kleine Stufe schalten.
8. Solange der Navigenio rot/blau blinkt ca. 25 Minuten im Audiotherm eingeben, hellbraun backen.
9. Galette nach Ende der Backzeit ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig auf einen Teller ziehen.

Beim Belag können Sie ganz vielfältig variieren, mit:

- Apfelscheiben und gehackten Haselnüssen mit Zimt und Zitronenschale als Gewürz im Frischkäse.
- Gemischten Beeren und gehobelten Mandeln mit Orangenschale und Orangenlikör für den Frischkäse.
- Pflaumenstücken und gehackten Walnüssen. Dazu passen ebenfalls Zimt und Zitronenschale im Frischkäse.

Süße und herzhafte Snacks

Kaiserschmarrn



Für 4 Personen

3 Eier
1 Prise Salz
200 g Sauerrahm
1 Päckchen Vanillezucker
120 g Mehl
1 Schuss Mineralwasser
1 TL Bratbutter
Rosinen nach Belieben
2 EL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Bratzeit:

ca. 5 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 10 Minuten

ca. 305 kcal
pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 32 cm
Audiotherm

Tipp:

1. Wer keine Rosinen mag oder den Schmarrn gern frisch aufpeppen möchte, gibt Blaubeeren über den Teig.
2. Wenn keine Kinder mitessen, können die Rosinen auch in Rum eingeweicht werden.

1. Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb, Sauerrahm, Vanillezucker und Mehl verrühren.
2. Mineralwasser und Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3. HotPan auf Herd stellen, auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten, Bratbutter in die HotPan geben, durch Schwenken darin verteilen.
5. Teig in die HotPan gießen, nach Belieben eine Handvoll Rosinen darüber verteilen. Deckel auflegen, mit Hilfe des Audiotherms braten bis das Brat-Fenster wieder erreicht ist.
6. Schmarrn sobald er am Rand gebacken aussieht und nicht mehr glänzt in Viertel teilen und wenden. Deckel auflegen, nochmals mit Hilfe des Audiotherms braten bis das Brat-Fenster wieder erreicht ist.
7. Deckel abnehmen, Zucker über den Schmarrn streuen, in kleine Stücke zerteilen, alles durch Wenden gleichmäßig gold-braun karamellisieren.
8. Schmarrn mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.



Heiße Früchtchen



Für 4 Personen

500 g Früchte der Saison
(z.B. Äpfel, Birnen, Pflaumen,
Feigen und Nektarinen)
20 g Butter
3 EL Zitronensaft
200 g Hüttenkäse
1 Päckchen Vanillezucker

Garzeit:

ca. 2 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 10 Minuten

ca. 185 kcal pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm

1. Früchte putzen und in mundgerechte Stücke teilen.
2. Butter in kleinen Flöckchen in der HotPan verteilen, Zitronensaft und Früchte zugeben.
3. HotPan auf Herd stellen, auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, ca. 2 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visotherm aufsetzen, drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Gemüse-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und fertig garen.
5. In der Zwischenzeit Hüttenkäse mit Vanillezucker verrühren.
6. Früchte heiß mit dem Vanille-Hüttenkäse anrichten und sofort servieren.





Schoko-Bananen



Für 4 Personen

2 Bananen
6 TL Nuss-Nougatcreme
2 Eier
50 g Mehl
50 g Paniermehl
400 ml Frittieröl
Zimt-Zucker

Frittierzeit:

ca. 1 Minute

Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

ca. 315 kcal
pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Enden der Bananen abschneiden, Bananen jeweils in 3 Teile schneiden. Bananenstücke mit Hilfe eines Apfelsausstechers zum Füllen aushöhlen, Bananenstücke mit Nuss-Nougatcreme füllen, dann die Bananenstücke schälen.
2. Eier in einem Teller verquirlen, Mehl und Paniermehl jeweils auf einen Teller geben.
3. Bananenstücke zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden.
4. Frittieröl in die HotPan geben, Deckel auflegen, auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten.
5. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten, Bananen in das heiße Öl geben.
6. Deckel auflegen und mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist.
7. Deckel abnehmen, Bananen herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Am besten sofort mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

Krapfen (Frittelle)



Für ca. 20 Stück

1 kg Mehl
1 Würfel frische Hefe
500 ml lauwarmes Wasser
1/2 EL Olivenöl
1/2 EL Zucker
1/2 EL Salz
800 ml Frittieröl
Zucker zum Wenden

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Frittierzeit: ca. 6 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
(ohne Gehzeit)

ca. 205 kcal pro Stück

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken. Hefe zerkrümeln, im Wasser auflösen. Öl, Zucker und Salz in die Vertiefung geben, Hefe-Wasser zugeben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat.
2. Teig nochmals durchkneten, in kleine Portionen teilen. Jede Portion zu einem kleinen runden Fladen ausrollen. Mit den Händen so nach außen ziehen, dass sie in der Mitte dünner werden als am Rand.
3. Frittieröl in die HotPan geben, Deckel auflegen, auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten, erste Portion Krapfen in das heiße Öl geben.
5. Deckel auflegen, mit Hilfe des Audiotherms frittieren bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist.
6. Deckel abnehmen, Krapfen wenden, ohne Deckel fertig frittieren bis sie gold-braun sind.
7. Erste Portion herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Restliche Krapfen ebenso frittieren, dazu die Stufe des Navigenios falls nötig etwas erhöhen.
9. Leicht abgekühlte Krapfen im Zucker wenden, am besten warm servieren.



Direkt aus der
Pfanne - mmmhh!

Popcorn



Für 4 Personen

100 g Maiskörner
1 EL Erdnussöl
1/2 EL Zucker oder Salz

Bratzeit:

ca. 5 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 1 Minute

ca. 80 kcal
pro Person

AMC Produkte:

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Maiskörner, Öl und Zucker oder Salz in kalter HotPan mischen, Deckel auflegen.
2. HotPan auf Navigenio stellen, auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, Navigenio ausschalten, Audiotherm abnehmen.
4. HotPan während der Garzeit immer wieder kräftig rütteln, bis die letzten Maiskörner gepoppt sind.
5. Sobald es in der HotPan „ruhig“ wird, ist das Popcorn fertig und kann serviert werden.

Tipp: Richtig lecker schmeckt ein Kokos-Karamell-Popcorn. Bereiten Sie dafür zunächst das Popcorn wie oben beschrieben zu. Dann 2 Esslöffel Kokosflocken mit 6 Esslöffeln Zucker in einen kleinen Topf geben, auf höchste Stufe schalten. Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt, auf niedrige Stufe schalten, unter Rühren karamellisieren. Warm unter das Popcorn mischen, am besten sofort genießen.





Heiße Maronen



Für 4 Personen

800 g Maronen

Garzeit:

ca. 25 Minuten

Vorbereitungszeit:

ca. 10 Minuten

AMC Produkte:

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

ca. 390 kcal pro Person

1. Maronen an der gerundeten Seite mit einem spitzen Messer leicht einritzen. Mit Hilfe des Deckels 28 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden.
2. HotPan auf Navigenio stellen, auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten, Backpapier in die HotPan legen und Maronen darauf legen. Deckel auflegen, mit Hilfe des Audiotherms rösten bis der Wendepunkt bei 90° C erreicht ist.
4. Deckel abnehmen, Maronen umrühren. Deckel wieder auflegen, Navigenio auf
5. Automatik „A“ schalten. 15 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, im Gemüse-Bereich garen.
6. Nach Ende der Garzeit Maronen nochmals umrühren. Deckel wieder auflegen und mit Hilfe des Audiotherms je nach Größe 10-15 Minuten im Gemüse-Bereich fertig garen.
6. Maronen nur leicht abkühlen lassen, am besten sofort servieren.



So funktioniert's- Gebrauchsanleitung HotPan Prime

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam, bevor Sie die HotPan Prime das erste Mal verwenden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf und geben Sie sie an den Nachbesitzer weiter.

Visiotherm

Der Visiotherm ist Ihr persönlicher Assistent in der Küche – er zeigt Ihnen während des Kochens jederzeit die Temperatur im Topf an. Auf diese Weise haben Sie beim Kochen stets alles unter Kontrolle.



Braten ohne Zusatz von Fett

- Leeren und trockenen Topf auf höchster Stufe aufheizen.
- Fleisch trocken tupfen.
- Der rote Zeiger erreicht das Brat-Fenster  nach wenigen Minuten.
- Deckel abnehmen und Fleisch hineingeben.
- Auf niedrige Stufe reduzieren.
- Deckel wieder auflegen und braten bis der rote Zeiger den Wendepunkt bei 90° C  erreicht hat.
- Deckel abnehmen, Fleisch wenden, Deckel nochmals auflegen.
- Fleisch auf niedrigster Stufe (oder dem ausgeschalteten Herd) bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen.



Garen ohne Zusatz von Wasser

- Gemüse putzen und waschen.
- Gemüse tropfnass in die kalte HotPan Prime geben.
- Deckel auflegen und Herd auf höchste Stufe schalten.
- Der rote Zeiger erreicht das Gemüse-Fenster  nach wenigen Minuten.
- Auf niedrige Stufe reduzieren.
- Der rote Zeiger wandert weiter. Im Bereich zwischen dem Gemüse-Fenster  und dem Stopp-Fenster  hat er genau die richtige Temperatur.
- Sollte der Zeiger weiter in das Stopp-Fenster wandern, kann die Herdstufe weiter reduziert oder ganz ausgeschaltet werden.



Frittieren

- Frittieröl in die kalte HotPan Prime geben und Deckel auflegen.
- Navigenio auf Stufe 6 schalten.
- Der rote Zeiger erreicht das Brat-Fenster  nach wenigen Minuten.
- Auf Stufe 2 reduzieren.
- Frittiergut in das heiße Öl geben und Deckel wieder auflegen.
- Frittieren bis der rote Zeiger den Wendepunkt bei 90° C  erreicht hat.
- Deckel abnehmen, Frittiergut wenden und gold-braun fertig frittieren
- Frittierte Stücke aus der HotPan nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Audiotherm

Der Audiotherm ist Ihr unverzichtbarer Helfer - er macht das Braten, Kochen und Frittieren noch einfacher. Er ist die perfekte Ergänzung für den Visiotherm, denn er zeigt alles akustisch an, was auf dem Visiotherm zu sehen ist. Das Kochen wird dadurch zum Kinderspiel!

Braten ohne Zusatz von Fett 

Soft-Schnellgaren **soft**
Turbo-Schnellgaren **turbo**

Batteriewechsel:
Batterie beim Erscheinen bald austauschen 



 Initialisieren (kreisend)

 Funkverbindung aktiv (in Verbindung mit dem Navigenio)

 Reduzieren

 Erhöhen

 Dämpfen

 Garen ohne Zusatz von Wasser

0:30

Fortgarzeit
z.B. 30 Minuten

P

Zeiteinstellung „P“
(= 20 Sekunden)

60°C / 0:00

60°C Warmhaltefunktion beim
automatischen Kochen mit Navigenio

Perfekt für alle Herde

Gas, Elektro oder Induktion? Welchen Herd Sie auch haben - die HotPan Prime ist perfekt für alle Herde.

- Kochstelle und HotPan-Boden sollten möglichst die gleiche Größe haben. Ist die HotPan zu klein für die Kochstelle geht wertvolle Energie verloren. Sie könnte auch zu heiß werden und der abnehmbare Griff kann beschädigt werden.



Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Gasbrenners oder der elektrischen Kochstelle nicht größer ist, als der der HotPan.



Detaillierte Information über das Kochen auf den verschiedenen Herdtypen finden Sie in „Unser Kochbuch“.

Abnehmbarer AMC Griff

Griff demontieren und montieren

Der abnehmbare AMC-Griff ist so ergonomisch und stabil, dass Sie gar nicht realisieren, dass er abnehmbar ist. Das Demontieren und Montieren des Griffes ist angenehm und einfach.

Demontieren:

Lösen Sie den Griff, indem Sie den Riegel an der Unterseite des Griffes mit Ihren Fingerspitzen nach unten drücken ❶. Dann nehmen Sie den Griff von der Halterung ab ❷.



Montieren:

Setzen Sie den Griff an der Halterung an ❸ und drücken Sie den Riegel nach oben, um den Griff zu verschließen ❹.



**Einfache Aufbewahrung -
sogar in der kleinsten
Küche!**



Abnehmbarer Griff – Pflege & Handhabung

Der abnehmbare Griff von AMC ist äußerst hochwertig und vervollständigt das AMC Pfannenangebot auf einzigartige Art und Weise. Um Funktionalität und Erscheinungsbild optimal zu erhalten, empfehlen wir versehentlichen Missbrauch, das Fallenlassen oder den Kontakt mit scharfen Gegenständen (insbesondere beim Verstauen) zu vermeiden. Sachgemäße Pflege und Handhabung versprechen Langlebigkeit.

Pflege und Reinigung

Jede neue HotPan Prime muss vor der ersten Benutzung gereinigt werden, damit mögliche Reste von Polierstaub oder leichte Verunreinigungen entfernt werden.

Tipps für eine dauerhaft schöne HotPan Prime:

- Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen! Nach Gebrauch HotPan sofort mit Wasser abspülen um Speisereste zu entfernen.
- Reinigen Sie mit Clean1 Magic Foam oder Stone. Clean1 entfernt auch hartnäckige Verschmutzungen schnell und bequem.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder kratzende Schwämme! Alle glänzenden Flächen mit Magic Sponge (Schwamm) säubern. Benutzen Sie hierfür immer nur die weiche Schwammseite.

Ab in die Geschirrspülmaschine!

- Die HotPan Prime ist für die Geschirrspülmaschine geeignet. Trotzdem ist die Reinigung mit AMC Clean1 von Hand prinzipiell schonender und pflegender.
- Verwenden Sie nur haushaltsübliche, für Edelstahl geeignete Geschirrspülmittel – gemäß empfohlener Dosierung.
- Bei starker Verschmutzung ist eine Vorreinigung hilfreich.
- Entfernen Sie den Griff. Platzieren Sie die HotPan Prime wie einen Topf oder Suppenteller und den Griff im Besteckkorb so, dass das Schließsystem nach unten schaut, damit das Reinigungswasser abfließen kann.



Detaillierte Informationen zur Reinigung finden Sie in der AMC Clean1 Gebrauchsanleitung und in der Pflegeanleitung in „Unser Kochbuch“ auf den Seiten 52-55.



Besser essen.
Besser leben.

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



AMC Rezept Community

Das Premium
Kochsystem

www.amc.info