



Besser essen.
Besser leben.



AMC Kochmethoden

Kochen kann so einfach sein

Das Premium
Kochsystem

www.amc.info



Kochen macht Spaß – Kochen verbindet

Und mit AMC geht's umso leichter!

Jetzt kann es losgehen	3
Der intelligenteste Topf der Welt	4
Der Visiotherm	6
Der Audiotherm	8
Perfekt für jede Herdart	10
Pflege und Reinigung: Alles clean!	12
Auf einen Blick: So klappt's perfekt!	14
Kochen mit AMC - Schritt-für-Schritt-Anleitung	15–27

Besser essen. Besser leben.

Jetzt kann es losgehen!

Kochen Sie doch einfach mit!

Kochen macht Spaß, Kochen verbindet – und wer freut sich nicht über ein frisches, hausgemachtes Essen mit seiner Familie oder den liebsten Freundinnen und Freunden? Die AMC Kochmethoden liefern Ihnen hierfür die wichtigsten Informationen und Basisrezepte sowie praktische Tipps rund um Kochmethoden, Reinigung und Pflege.

Viele Menschen würden gern öfter selbst kochen. Dazu fehlt ihnen jedoch häufig nicht nur die Zeit, sondern auch die Erfahrung und manchmal ein bisschen Mut. Gut und gesund kochen – wie geht das? Mit den AMC Kochmethoden ist es leichter, als man denkt. Wir machen Sie fit für den Einstieg in die Zubereitung köstlicher Lieblings Speisen mit dem AMC Premium System.

Entdecken Sie die Lust am gesunden und genussvollen Kochen und sparen Sie jede Menge Zeit, Geld und Energie. Nutzen Sie die AMC Kochmethoden als täglichen Begleiter für mehr Genuss und Lebensqualität. Wenn Sie den richtigen Topf und die richtige Methode wählen, ist das Kochen mit AMC genial einfach, geht schnell und gelingt sicher.

Jetzt wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Blättern – und natürlich beim Kochen und Ausprobieren!

Herzliche Grüße
Ihr AMC Team

Der intelligenteste Topf der Welt

Der AMC Topf ist ein Topf mit Köpfchen – der intelligenteste Topf der Welt. Denn nur bei AMC wissen Sie immer genau, welche Temperatur im Topfinneren herrscht und somit, was darin geschieht.

Die richtige Temperatur entscheidet und sorgt dafür, dass jedes Rezept mit Sicherheit gelingt. Dies garantieren die technischen Highlights:

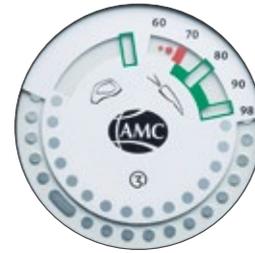
- der Temperaturanzeiger „Visiotherm“
- der Temperatursensor „Sensotherm“
- der Kapselboden „Akkutherm“
- die akustische Kontrolle „Audiotherm“



Die Griffe

Ergonomische und formschöne Griffe, die es in sich haben: Das Keramik-Inlay „Thermobloc“ sorgt dafür, dass der Griff kühl bleibt und die Hitze nicht auf die Griffe übergreift.

- ▶ Dank „Thermobloc“ hat AMC die einzigen Edelstahlgriffe, die einfach immer cool bleiben – damit Sie sich nie mehr die Finger verbrennen. Ein weiteres Plus: Der „greiffreundliche“ Abstand zum Topf macht bequemes Anfassen möglich.



Der Visiotherm

Er macht die Temperatur sichtbar und kontrolliert den Garprozess (siehe Seite 6/7).

- ▶ So wird das Kochen kinderleicht.

Der Deckel

Präzise Verarbeitung, spezielle Konstruktion und Gewicht des Deckels garantieren den einwandfreien Verschluss des Topfes beim Kochen.

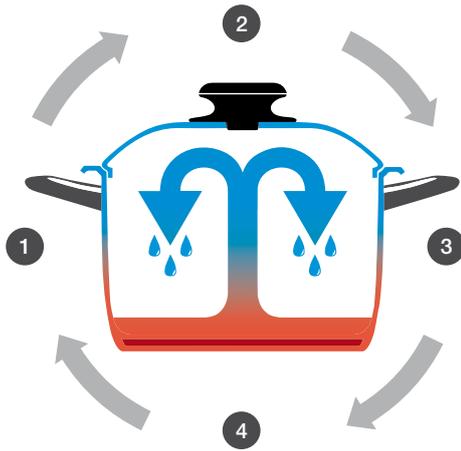
- ▶ Dies ermöglicht den geschlossenen Kreislauf des Wasserdampfes.

Das Material

Hochwertiger Edelstahl, der optimale Hygiene garantiert und selbstverständlich spülmaschinentauglich ist. Er hält jahrzehntelang – wir geben Ihnen 30 Jahre Garantie.

- ▶ Sie brauchen keine Ersatzanschaffungen mehr.





Der geniale Kreislauf für Gesundheit und Genuss

Zwischen Topfboden, Kühlwandzone und Deckel läuft der geschlossene Kreislauf ab – darauf beruht die AMC Methode.

Der Dampf ...

- 1 steigt hoch,
- 2 kühlt sich am Deckel ab,
- 3 tropft vom Deckel wieder zurück,
- 4 und wird erneut erhitzt.

► Alles schmeckt lecker und die wichtigen Inhaltsstoffe bleiben erhalten.



Der Sensotherm

Er misst die Temperatur schnell und präzise.

► So gelingt alles.



Die Kondensrinne

Am oberen Rand der Kühlwandzone fängt die Kondensrinne den Wasserdampf auf. So kann sich zwischen Topfrand und Deckel ein Wasserfilm bilden, der den Topf perfekt verschließt.

► Dies ermöglicht den geschlossenen Kreislauf des Wasserdampfes.

Die Kühlwandzone

Sie besteht aus reinem Edelstahl und nimmt weniger Hitze auf als der Boden.

► So entsteht ein Temperaturgefälle, das die Seitenwände zur Abkühlzone für den aufsteigenden Dampf macht.



Der Akkutherm-Kapselboden

Er speichert Energie wie ein Akku und nimmt selbst kleinste Hitzemengen auf, die er gleichmäßig ans Gargut weitergibt.

Kapselboden und Topfkörper sind untrennbar verbunden – wie aus einem Guss. Dafür sorgt ein spezielles Press-Schweiß-Verfahren, das AMC entwickelt hat. Ergebnis ist ein Boden, der für alle Herdarten geeignet ist. Ob Gas, Elektro (Masse, Glaskeramik, Halogen), oder Induktion: Der Kapselboden passt immer.

► Dadurch können Sie jede Menge Energie sparen.

Der Visiotherm

Macht die Temperatur sichtbar und das Kochen mit AMC kinderleicht. Der geniale Temperaturanzeiger Visiotherm zeigt uns, was im Topf vor sich geht, und erspart das Grübeln vor dem Herd.

Der Visiotherm zeigt, ob der Topf genügend Hitze hat, um z. B. Möhren bei genau richtiger Temperatur zu garen oder z. B. Fleisch anzubraten. Er kontrolliert den Garprozess und gibt an, wann Energie erhöht, reduziert oder ausgeschaltet werden soll. So hilft er Energie zu sparen und sorgt gleichzeitig dafür, dass Lebensmittel nicht überhitzt werden. Dank Visiotherm wissen wir immer, was im Topf los ist.



Garen ohne Zusatz von Wasser

- Vorbereitetes Gemüse tropfnass in kalten Topf geben (½ bis max. ⅔ gefüllt).
- Deckel auflegen, Herd auf höchste Stufe schalten.
- Der rote Zeiger beginnt zu wandern und erreicht nach wenigen Minuten das Gemüse-Fenster.
- Herd auf niedrige Stufe reduzieren.
- Der rote Zeiger wandert weiter.
- Im grünen Bereich zwischen Gemüse-Fenster und Stopp-Fenster hat der Topf die richtige Temperatur für das Garen ohne Zusatz von Wasser.
- Läuft der rote Zeiger in das Stopp-Fenster  hinein, wird es zu heiß im Topf – Herdstufe weiter reduzieren oder ganz ausschalten.





Braten ohne Zusatz von Fett

- Leeren, trockenen Topf mit Deckel auf höchster Stufe aufheizen.
- Fleisch trocken tupfen.
- Der rote Zeiger beginnt zu wandern und erreicht nach wenigen Minuten das Brat-Fenster .
- Deckel abnehmen, Fleisch einlegen. Herd auf niedrige Stufe reduzieren.
- Deckel wieder auflegen und warten, bis der rote Zeiger den Wendepunkt bei 90 °C  erreicht hat.
- Fleisch wenden, Deckel wieder auflegen und Herd ganz ausschalten.
- Fleisch je nach Dicke wenige Minuten garziehen lassen.



Schnellkochen

- Gargut laut Rezept in den Topf geben.
- Mit Secuquick softline verschließen, auf höchster Stufe aufheizen.
- Der rote Zeiger beginnt zu wandern und erreicht nach wenigen Minuten das Soft-Fenster **soft** bzw. Turbo-Fenster **turbo** (je nach Rezept).
- Herd auf niedrige Stufe reduzieren und so regulieren, dass sich der Zeiger während der angegebenen Garzeit zwischen den beiden Soft- bzw. Turbo-Fenstern (je nach Rezept) einpendelt.
- Nach Ablauf der Garzeit wie im Rezept angegeben drucklos machen oder im umgedrehten Deckel von selbst drucklos werden lassen.



Dämpfen

- Dämpfflüssigkeit laut Rezeptangabe in den Topf geben, Softiera-Einsatz mit Gargut hineinssetzen.
- EasyQuick mit passendem Dichtring aufsetzen, auf höchster Stufe aufheizen.
- Der rote Zeiger beginnt zu wandern und erreicht nach wenigen Minuten das Dampf-Fenster .
- Herd auf niedrige Stufe reduzieren und so regulieren, dass sich der rote Zeiger während der angegebenen Garzeit zwischen Dampf-Fenster und Stopp-Fenster einpendelt.
- Nach Ablauf der Garzeit Softiera-Einsatz mit Hilfe einer Gabel herausnehmen.
- Tipp: Besonders beim EasyQuick empfehlen wir das automatische Garen mit Navigenio und Audiotherm, so wird das Dämpfen zum Kinderspiel.

Bitte beachten Sie:

- Bitte halten Sie den Deckel beim Garen ohne Zusatz von Wasser geschlossen. Sollten Sie ihn zwischendurch länger öffnen, geben Sie bitte ein bis zwei Esslöffel Flüssigkeit hinzu, um den entwichenen Dampf zu ersetzen.
- Bitte schrauben Sie den Visiotherm vor der Reinigung vom Deckel ab und reinigen Sie beide Teile separat (mit feuchtem Tuch oder in der Spülmaschine).
- Der Visiotherm darf nicht im Backofen oder in der Mikrowelle verwendet werden.

Bitte lesen Sie zusätzlich sorgfältig die Gebrauchsanleitungen.

Der Audiotherm

Ruft und sagt, was zu tun ist. Der Audiotherm ist die Stimme des Visiotherms und macht das Kochen mit AMC kinderleicht.

Der Signalton des Audiotherm ruft Sie, wenn etwas zu tun ist. Ein Blick auf das Display zeigt Ihnen:

- ob Fleisch gebraten, oder im Gemüse-, Soft-, Turbo- oder Dampf-Bereich gegart wird.
- ob die Temperatur zu hoch oder zu niedrig ist.
- wann die Garzeit abgelaufen ist.
- wann der Wendepunkt für Fleisch erreicht ist.



Drei verschiedene Signaltöne machen das Arbeiten mit dem Audiotherm noch einfacher:

Ein Doppelsignal

- zeigt das Ende der Aufheizzeit an. Der gewünschte Garbereich ist erreicht. Im Display des Audiotherms ist „—“ zu sehen: Reduzieren Sie den Herd auf niedrige Stufe.
- weist auf zu hohe Temperaturen hin, das Stopp-Fenster ist erreicht. Im Display des Audiotherms ist „—“ zu sehen: Reduzieren Sie den Herd weiter oder schalten Sie ihn ganz aus.
- weist auf zu niedrige Temperaturen hin. Im Display des Audiotherms ist „+“ zu sehen: Stellen Sie eine höhere Stufe am Herd ein.

Ein Einfachsignal

macht auf das Ende der eingegebenen Garzeit aufmerksam: Das Essen ist fertig – guten Appetit!

Ein Dauersignal

meldet eine Störung. Dies kann eine Unterbrechung der Verbindung zu Visiotherm, Visiotherm S, Visiotherm E oder... beim automatischen Garen zum Navigenio sein. Im Display des Audiotherms ist das sich drehende Symbol zum Initialisieren  zu sehen: Nehmen Sie den Audiotherm ab und initialisieren Sie ihn neu.

Zusammen mit dem Navigenio bildet der Audiotherm das perfekte Team für vollautomatisches Garen.

Einfach einschalten, entspannt abwarten und danach genießen! Und falls mal wieder alle zu spät zum Essen kommen: Beim vollautomatischen Garen schaltet der Navigenio nach Ablauf der Garzeit für eine Stunde auf die Warmhaltefunktion: Ihr Essen wartet bei 60 °C geduldig darauf, serviert zu werden.

Sogar wenn der Navigenio nicht unter, sondern auf dem Topf sitzt – in der Mini-Backofen-Funktion – funktioniert die AMC Automatik. Einfach kleine (—) oder große Stufe (≡) wählen, Backzeit am Audiotherm einstellen, der Audiotherm schaltet den Navigenio nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

Was tun, wenn ...

... der rote Zeiger des Visiotherms hinter den gewünschten Garbereich zurückfällt?

Dann braucht der Topf mehr Hitze. Stellen Sie den Herd auf eine höhere Stufe.

... Gemüse beim Garen ansetzt?

Dann geben Sie einfach etwas Flüssigkeit zu.

... Fleisch bzw. Bratenstücke am Boden kleben?

Haben Sie ein bisschen Geduld: Wenn der Bräunungsprozess abgeschlossen ist, löst es sich von selbst. Wichtig: Das Bratgut muss vor dem Anbraten trocken getupft werden.

Bitte lesen Sie zusätzlich sorgfältig die Gebrauchsanleitungen.

Perfekt für jede Herdart

Elektro, Gas oder Induktion? Welchen Herd Sie auch haben – die Töpfe und Pfannen von AMC sind für alle Energiequellen geeignet.

Elektroherd



Massekochstellen



Glaskeramik- und Halogenkochfelder

Aufheizen



höchste Stufe

Für Elektroherde gibt es unterschiedliche Einteilungen der Schalterstufen. Es gibt Herde mit 12, 9, 6 oder 3 Stufen – der dreistufige Schalter ist dabei meistens noch in halbe Stufen unterteilt.

Fortgaren



niedrige Stufe (ca. $\frac{1}{3}$)

Doch egal, welche Schaltung Sie haben, wählen Sie zum Aufheizen immer die höchste Stufe und zum Fortgaren immer eine niedrige Stufe (ca. $\frac{1}{3}$). Bei vielen Herden kann man die Energiezufuhr auch ganz abschalten, da der Akkutherm-Kapselboden die Hitze lange speichert und diese nur langsam abgibt.

Stufe 0



Gasherd



Gaskochstellen

Aufheizen



höchste Stufe = größte Flamme

Beachten Sie:

- Wählen Sie die Brennergröße passend zum Topf.
- Die Flammen sollen nicht über den Rand des Topfbodens hochzüngeln, auch nicht an benachbarte Töpfe und Griffe.
- Wenn der Topf zu heiß wird – achten Sie auf Visiotherm, Visiotherm S und Audiotherm –, Energie weiter reduzieren oder ggf. die nächstkleinere Brennergröße wählen.
- Verwenden Sie den Navigenio über einer offenen Gaskochstelle nicht als Mini-Backofen – also nicht überkopf.

Die richtige Brennergröße beim Gasherd:

Spar- oder Minibrenner

- Topf Ø 14 cm und 16 cm
- Niedriger Topf Ø 20 cm

Normalbrenner

- Topf Ø 24 cm
- Mittlerer und hoher Topf Ø 20 cm
- Topf mit Secuquick softline 20 cm

Starkbrenner

- Topf mit Fassungsvermögen ab 8 Liter
- Topf Ø ab 28 cm
- Topf mit Secuquick softline 24 cm

Fortgaren



niedrige Stufe = kleine Flamme

Stufe 0



Stellen Sie die Töpfe möglichst zentral auf die Kochplatte, damit die Griffe nicht von der Kochplatte her heiß werden. Dies ist besonders bei flachen Töpfen wichtig und gilt auch für Induktionsherde.

Induktionsherd



Induktionskochfelder

Regelung der Energiezufuhr beim Induktionsherd

Aufheizen



höchste Stufe (nie Booster- oder Powerstufe)

Fortgaren



mittlere Stufe (300 W – 700 W)

Stufe 0 oder niedrigste Stufe



0 W – 80 W

Beachten Sie:

- Die verschiedenen Modelle arbeiten mit sehr unterschiedlicher Leistung. Deshalb ist eine einheitliche Empfehlung nicht möglich.
- Bitte schauen Sie in die Gebrauchsanleitung Ihres Induktionsherdes. Dort finden Sie die richtige Einstellung für eine niedrige Stufe – in der Regel sind es 300 bis 700 Watt beim Fortgaren.
- Ein sirrendes oder brummendes Geräusch ist beim Kochen mit Induktion normal – lassen Sie sich davon nicht beunruhigen.
- Nie die Booster- oder Powerstufe beim Aufheizen am Induktionsherd benutzen. Ausnahme: Das Aufheizen von Flüssigkeiten wie beispielsweise Wasser oder Suppe.

Wichtig bei Herden mit hoher Energie

Bei Induktions- und Gasherden, die mit hoher Energie arbeiten und deshalb sehr schnell aufheizen, hat der Akkutherm-Kapselboden nach dem Aufheizen noch nicht so viel Hitze gespeichert. Deshalb kann die Topftemperatur nach dem Reduzieren der Energie etwas sinken. Doch keine Sorge: Nach kurzer Zeit steigt die Temperatur von ganz alleine wieder an.

Sollte der rote Zeiger doch einmal den grünen Bereich nicht wieder erreichen, können Sie die Energiezufuhr kurzzeitig etwas erhöhen.



Induktion

Die Prägung im Bodenstempel zeigt, dass Ihr Topf auf Induktionsherden funktioniert.

Pflege und Reinigung: Alles clean!

Reinigen – aber bitte richtig

AMC Töpfe reinigen ist ganz einfach – am besten mit AMC Clean1. Das Reinigungssystem für die perfekte Pflege und Reinigung Ihrer AMC Produkte besteht aus folgenden Komponenten:

AMC Clean1

Reinigung vor der ersten Benutzung

Perfekte Pflege beginnt bereits vor der ersten Benutzung. Nach dem Auspacken sollte jeder Topf gründlich gereinigt werden, damit z. B. letzte Spuren von Polierstaub entfernt werden.

Geben Sie zwei Sprühstöße Sprühschaum („Magic Foam“) auf den feuchten Schwamm („Magic Sponge“). Nehmen Sie zusätzlich etwas Reinigungspaste („Magic Stone“) dazu und schäumen Sie diese auf. Reiben Sie den Topf gründlich aus und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab. Abtrocknen – und schon strahlt Ihr Topf!

Clean1 Magic Foam

Der sparsame, hochwirksame und völlig giftfreie Sprühschaum, hergestellt ohne Phosphate auf natürlicher Basis.

Clean1 Magic Sponge

Der Reinigungsschwamm der besonderen Art. Zwei unterschiedlich beschaffene Seiten und eine optimale Porung lösen Schmutz auf clevere Art.

Clean1 Magic Stone

Die hochkonzentrierte, wirksame und sparsame Reinigungspaste.



Tipps für dauerhaft schöne Töpfe

- **Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen!** Füllen Sie nach Gebrauch direkt heißes Wasser in den AMC Topf und lösen Sie Speisereste mit dem Schwamm („Magic Sponge“). So lassen sich Flecken vermeiden.
- **Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder kratzende Bürsten!** Reinigen Sie alle glänzenden Flächen mit der weichen Seite des Schwamms („Magic Sponge“).
- **Benutzen Sie grundsätzlich keine scharfen oder spitzen Gegenstände** wie z. B. Messer oder Edelstahl-Spatel zur Reinigung. Weichen Sie eingebrannte Speisereste nicht stundenlang in saurer Spüllauge (z. B. Essiglauge oder „Magic Foam“) ein. Clean1 beseitigt auch hartnäckige Verschmutzungen schnell und mühelos.
- **Trocknen Sie die AMC Töpfe nach der Reinigung gut ab.**

Wenn's dem Topf zu bunt wird: Farbige Beläge – und wie man sie entfernt

- **Weißer Beläge** können aus Rückständen von Eiweiß oder Stärke z. B. beim Braten von Fleisch oder beim Garen von Kartoffeln entstehen. Sie lassen sich mit dem Sprühschaum („Magic Foam“) restlos und einfach entfernen.
- **Farbige, mineralische Beläge** können durch mineralische Bestandteile im Leitungswasser oder in Lebensmitteln (z. B. beim Garen von Reis) entstehen. Sie lassen sich ganz einfach mit dem Sprühschaum („Magic Foam“) entfernen.
- **Gelbliche Verfärbungen** können bei Überhitzung entstehen. Achten Sie deshalb darauf, die Energie nach Erreichen des Brat- oder Gemüse-Fensters sowie Soft- oder Turbo-Fensters sofort zu reduzieren. Wenn es doch mal zu heiß geworden ist, gelingt die Reinigung mit der Reinigungspaste („Magic Stone“) im Handumdrehen.

Ab in die Spülmaschine!

- Alle Töpfe, Kombinationsteile, Secuquick softline, EasyQuick und Visiotherm sind für die Spülmaschine geeignet. Trotzdem ist die Reinigung mit dem AMC Clean1 von Hand schonend und pflegend.
- Verwenden Sie nur haushaltsübliche, für Edelstahl geeignete Geschirrspülmittel – gemäß empfohlener Dosierung.
- Verzichten Sie auf chlorhaltige und stark alkalische Industriespülmittel sowie andere hochkonzentrierte Produkte.
- Räumen Sie Edelstahlteile immer unmittelbar nach dem Ende des Spülgangs aus dem Geschirrspüler aus.
- Sorgfältiges Abtrocknen erhält den Glanz. Wassertropfen und -flecken können Sie mit einem weichen Tuch wegpölieren.

Bitte lesen Sie zusätzlich sorgfältig die Pflege- und Reinigungshinweise AMC Clean1.

AMC Töpfe – für immer schön

Vermeiden Sie zu viel Salz! Es schadet nicht nur unserer Gesundheit, es kann auch Edelstahl angreifen und im Topfboden zu kleinen Vertiefungen führen – ein kleiner, aber vermeidbarer „Schönheitsfehler“, der die Topfqualität jedoch nicht beeinträchtigt.

Auch **Saures** – z. B. fruchtsäurehaltiges Rhabarberkompott oder Tomatensauce – kann zu solchen „Schönheitsfehlern“ führen.

Kalkhaltiges Leitungswasser und/oder Kochsalz verursachen grau-weiße, blasse Beläge, die sich mit Sprühschaum („Magic Foam“) sehr leicht und schnell entfernen lassen.



Auf einen Blick: So klappt's perfekt!



Temperaturkontrolliertes Kochen mit AMC bietet die perfekte Lösung für alle Zutaten und Gerichte. Auf dem beiliegenden Poster haben wir für Sie die wichtigsten Informationen zu den verschiedenen Kochmethoden, den dazugehörigen AMC Deckeln und optimalen Garzeiten zusammengestellt.

Kochen, braten, dämpfen oder schnellkochen? Hier können Sie sehen, welcher Deckel zu Ihrem jeweiligen Rezept passt.

Und wann ist das Essen fertig? Die Tabelle verrät Ihnen die optimale Garzeit für die jeweiligen Lebensmittel und Kochvorhaben. Hängen Sie das Poster am besten in Ihrer Küche auf – so haben Sie gerade in der Startphase einen hilfreichen Überblick.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit AMC und natürlich guten Appetit!



Kochen mit AMC

Schritt-für-Schritt-Anleitung

Braten ohne Zusatz von Fett

So einfach funktioniert das Braten ohne Zusatz von Fett. Hier zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt, wie leicht es ist, Fett zu sparen.



1
Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. So kühlt der Topfboden beim Braten weniger ab, es bildet sich schnell eine schöne Kruste, der Saft bleibt im Fleisch.



2
Leeren, trockenen Topf auf die Kochstelle stellen, Deckel auflegen. Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten.



3
Audiotherm auf Visiotherm aufsetzen.



4
Audiotherm 2x drehen, bis das Brat-Symbol im Display erscheint.



5
Herd auf höchste Stufe schalten und Topf aufheizen. Der rote Zeiger beginnt zu wandern.



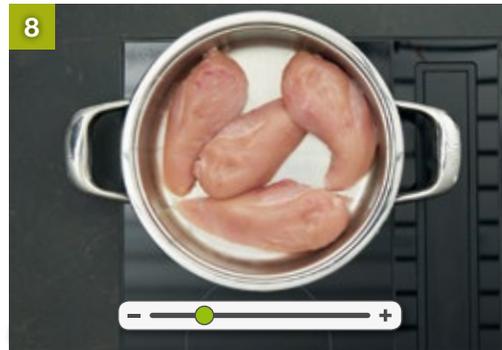
6
Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. **Vor dem Anbraten nicht würzen.**

90 °C 

Der Wendepunkt liegt bei 90 °C (**10**). Sobald der rote Zeiger hier angekommen ist, ist der optimale Zeitpunkt zum Wenden erreicht (**11**). Das Fleisch bleibt besonders saftig und der Bratgeruch im Topf.



Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, Audiotherm und Deckel abnehmen.



Fleisch einlegen, leicht andrücken. Herd auf niedrige Stufe reduzieren. Deckel auflegen.



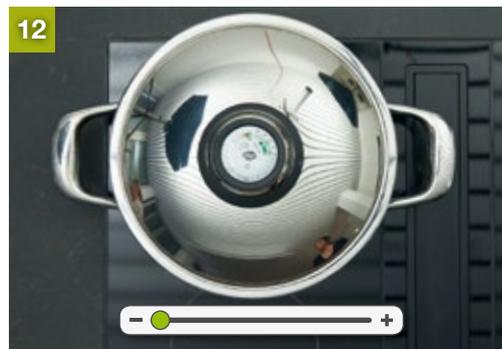
Sobald der rote Zeiger das Brat-Fenster erreicht hat, Audiotherm auf Visiotherm aufsetzen und 2x drehen, bis das Brat-Symbol wieder erscheint.



Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Wendepunkts bei 90 °C piepst, Signal mit rechter oder linker Taste abschalten.



Audiotherm und Deckel abnehmen. Fleisch wenden.



Deckel auflegen, Herd ausschalten. Je nach Dicke wenige Minuten garziehen lassen.

Je nach Rezept würzen und servieren. Oder weitere Zutaten zufügen und fertig garen.

Garen ohne Zusatz von Wasser

So einfach funktioniert das Garen ohne Zusatz von Wasser. Schauen Sie Schritt für Schritt, wie unkompliziert leckeres Gemüse gelingt und dabei die Nähr- und Aromastoffe optimal erhalten werden.



1 Gemüse putzen bzw. schälen, in kleine Stücke, Scheiben oder Würfel schneiden.



2 Gemüsestücke in einem Sieb kurz unter fließendem Wasser abspülen.



3 Gemüse tropfnass in Topf geben. Am besten ist es, wenn der Topf zu $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Deckel auflegen.



4 Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten und ca. 20 Minuten Garzeit eingeben.



5 Audiotherm auf Visiotherm aufsetzen.



6 Audiotherm 2x drehen, bis das Gemüse-Symbol erscheint.



7 Herd auf höchste Stufe schalten und aufheizen, bis der rote Zeiger ins Gemüse-Fenster gewandert ist.



8 Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Gemüse-Fensters piepst, Signal mit rechter oder linker Taste abschalten. Herd auf niedrige Stufe reduzieren.



9 Der rote Zeiger wandert weiter. Er soll sich während der gesamten Garzeit im grünen Bereich zwischen Gemüse- und Stopp-Fenster befinden.



10 Beim Erreichen des Stopp-Fensters (10) weist das Minus am Audiotherm darauf hin, die Energiezufuhr weiter zu reduzieren oder den Herd auszuschalten.



11 Fällt der rote Zeiger unter das Gemüse-Fenster (11) zurück, weist das Plus am Audiotherm darauf hin, die Energiezufuhr zu erhöhen.



12 Am Ende der Garzeit piepst der Audiotherm und im Display erscheint „0:00“. Mit rechter Taste Garzeit verlängern oder Herd ausschalten und Gemüse servieren.



Soft-Schnellgaren mit Secuquick softline

Eignet sich besonders für die schonende Zubereitung von Tiefkühlgemüse, Nudeln und Risotto.



1 Tasse Wasser (ca. 120 ml) in den Topf geben.



Tiefgekühlte grüne Bohnen in Softiera-Einsatz füllen und in den Topf stellen.

Turbo-Schnellgaren mit Secuquick softline

Eignet sich besonders für Gulasch, einen feinen Braten oder einen wärmenden Linseneintopf.



Fleisch portionsweise anbraten (siehe Braten ohne Zusatz von Fett auf Seite 20/21).



Restliche Zutaten wie Zwiebel- und Tomatenwürfel zugeben. Würzen und nach Wunsch Brühe und Wein zugeben.



Secuquick softline aufsetzen und Visiotherm leicht nach unten drücken. Drehknopf im Uhrzeigersinn verschließen.



Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten und ca. 3 Minuten für Bohnen oder ca. 12 Minuten für Gulasch eingeben. Audiotherm auf Visiotherm aufsetzen.



Audiotherm 2x drehen, bis das Soft- bzw. Turbo-Symbol erscheint. Herd auf höchste Stufe schalten und aufheizen, bis der rote Zeiger in das erste Soft- bzw. Turbo-Fenster gewandert ist.



Sobald Audiotherm beim Erreichen des ersten Soft- bzw. Turbo-Fensters piepst, Herd auf niedrige Stufe schalten. Der rote Zeiger soll sich während der gesamten Garzeit im Soft- bzw. Turbo-Bereich befinden.



Am Ende der Garzeit piepst der Audiotherm und im Display erscheint „0:00“. Herd ausschalten und Secuquick mit einer der folgenden drei Methoden drucklos machen:



- Im umgedrehten Deckel von selbst drucklos werden lassen.
- Unter fließend kaltes Wasser halten.
- Gelben Knopf drücken (nicht anwenden bei schäumenden Speisen mit Sahne oder Milch, bei Fleischsuppen sowie bei Pellkartoffeln).

Temperatur- und zeitkontrolliertes Garen mit Navigenio und Audiotherm

Beim Kochen die Beine hochlegen und ein Buch lesen? Hier zeigen wir Ihnen, wie einfach es ist, Navigenio und Audiotherm fast die ganze Arbeit für Sie machen zu lassen.



Geschälte Kartoffeln in Stücke schneiden. In einem Sieb kurz unter fließendem Wasser abspülen.



Tropfnass in passenden Topf geben. Deckel auflegen.



Navigenio auf Automatik „A“ schalten.



Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten, mit rechter Taste ca. 25 Minuten Garzeit eingeben. Auf Visiotherm aufsetzen.



Sobald im Display das Funk-Symbol erscheint und der Navigenio blau blinkt, ist alles richtig eingestellt und es kann losgehen (**6**).



Audiotherm 2x drehen, bis Gemüse-Symbol im Audiotherm und das blaue Funk-Symbol am Navigenio erscheinen.



 Der Navigenio hat nun Funkkontakt und blinkt blau. Jetzt läuft alles zeit- und temperaturkontrolliert ab.



Navigenio und Audiotherm steuern Aufheizen und Reduzieren der Energie selbstständig und überwachen die Garzeit.



Am Ende der Garzeit piepst der Audiotherm. Danach schaltet er in die Warmhaltefunktion, die Speisen eine Stunde bei 60 °C warm hält.

Backen mit Navigenio

Ein AMC Topf wird in Kombination mit dem Navigenio zum kleinsten Backofen der Welt.



Kleine Stufe (↔) für alles, was eine längere Backzeit benötigt, wie z. B. Brot oder Kuchen.



Leeren Topf auf Navigenio stellen und diesen auf Stufe 6 schalten. Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten und auf Visiotherm aufsetzen.



Audiotherm 2x drehen, bis das Brat-Symbol im Display erscheint.



Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, Backpapier und Teig einlegen. Teig einschneiden und mit Wasser bestreichen.



Topf auf eine feuerfeste Unterlage stellen und Navigenio überkopf auflegen.



Navigenio auf kleine Stufe (↔) schalten und Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten.



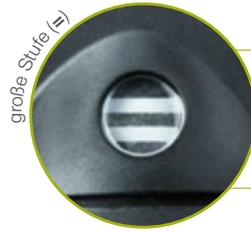
Solange der Navigenio rot/blau blinkt, ca. 15 Minuten Backzeit am Audiotherm eingeben. Am Audiotherm erscheint das Funk-Symbol.



Der Navigenio blinkt während der gesamten Backzeit blau. Nach Ablauf der eingestellten Backzeit schaltet der Navigenio automatisch ab. Brot mit Restwärme noch ca. 10 Minuten fertig backen. Dann Navigenio abnehmen, am Schalter ganz ausschalten.



Gratinieren mit Navigenio



Große Stufe (≡) für alles, was schnell gratiniert oder gebacken wird, wie z. B. Nudelauflauf oder Pizza.

Ein zusätzliches Highlight des Navigenios ist das Gratinieren von Aufläufen in der Überkopffunktion.



1 Gegarte Nudeln mit z. B. Schinken mischen. Sahne-Ei-Mischung unterrühren und individuell würzen.



2 Geriebenen Käse darüber geben. Am besten eignet sich Käse mit mindestens 45 % Fett i. Tr.



3 Topf auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Navigenio überkopf auflegen.



4 Navigenio auf große Stufe (≡) schalten. Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten.



5 Solange der Navigenio rot/blau blinkt, ca. 6 Minuten Gratinierzeit am Audiotherm eingeben. Es erscheint das Funk-Symbol.



6 Der Navigenio blinkt während der gesamten Gratinierzeit blau. Nach Ablauf der eingestellten Gratinierzeit schaltet der Navigenio automatisch ab. Navigenio abnehmen, am Schalter ganz ausschalten.



Dämpfen mit EasyQuick

Mit dem Multitalent EasyQuick und dem Navigenio können schnelle und leichte Gerichte zubereitet werden, indem mit einer geringen Flüssigkeitsmenge schonender Dampf erzeugt wird. Freuen Sie sich auf saftige Köstlichkeiten.



1 Fischfilets mit Pesto bestreichen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.



2 Ca. 100 ml Wasser in einen Topf füllen und Softiera-Einsatz mit Fischröllchen hineinstellen.



3 EasyQuick mit passendem Dichtring (20 cm oder 24 cm) auf Topf aufsetzen, auf Navigenio stellen und diesen auf Automatik „A“ schalten.



4 Audiotherm mit rechter oder linker Taste anschalten und ca. 3 Minuten Garzeit eingeben.



5 Audiotherm auf Visiotherm aufsetzen.



6 Audiotherm 2x drehen, bis Dampf- und Funk-Symbol im Display erscheinen.



7 Der Navigenio blinkt während der gesamten Garzeit blau. Audiotherm und Navigenio steuern nun selbstständig das Aufheizen und Reduzieren der Energie sowie auch die Garzeit.



8 Am Ende der Garzeit piepst der Navigenio und schaltet direkt in die Warmhaltefunktion. In dieser werden die Speisen eine Stunde bei 60 °C warm gehalten. Zum Schluss Navigenio ausschalten.

Offenes Braten

Das offene Braten eignet sich besonders gut für schnelle Speisen, die eine kurze Garzeit haben und keinen Wendepunkt benötigen. Feine Frühstücks- und Brunchgerichte sind im Handumdrehen zubereitet.



1 Pancake-Teig nach Rezeptanleitung vorbereiten. oPan auf Navigenio stellen und diesen auf Stufe 6 schalten.



2 oPan aufheizen, bis die optimale Brattemperatur erreicht ist. (Siehe Aufheizmethode in der Gebrauchsanleitung).



3 Ist die optimale Temperatur erreicht, Navigenio auf Stufe 2 schalten.



4 Vorbereiteten Teig portionsweise auf die Bratfläche geben.



5 Pancakes mit einem flachen Pfannenhöher wenden, sobald der Teig an den Rändern fest zu werden beginnt.



6 Pancakes fertig backen und mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Die optimale Brattemperatur ist erreicht, wenn ein Wassertropfen auf der Bratfläche tanzt. Verdampft dieser nur, ist die optimale Temperatur noch nicht erreicht.





Besser essen.
Besser leben.



AMC Deutschland

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
55408 Bingen
Deutschland
T: +49 6721 - 180 01
F: +49 6721 - 180 326

de@amc.info

AMC Deutschland
 AMC Rezepte Community
 AMC International
www.amc.info

AMC Schweiz

Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
T: +41 41 - 799 51 11
F: +41 41 - 790 40 10

ch@amc.info

AMC Schweiz
 AMC Rezepte Community
 AMC International
www.amc.info

AMC Österreich

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 861
1020 Wien | Österreich
T: +43 1 - 258 26 18 0
F: +43 1 - 258 26 18 58

at@amc.info

AMC Österreich
 AMC Rezepte Community
 AMC International
www.amc.info

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22
F: +41 41 - 790 27 44

info@amc.info

AMC International
 amc_international
 AMC International
www.amc.info

Das Premium
Kochsystem

www.amc.info