



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Navigenio



La facilità della cottura
automatica e al forno

Sistema di cottura
Premium

www.amc.info

AMC Italia

Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.
Via Curiel 242
20089 Rozzano (MI)
Italia
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info
www.amc.info



AMC Italia



amc_italia

AMC Svizzera

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

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz

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



cucinare@amc.info
www.cucinareconamc.info

Community di Ricette AMC

Gentile Cliente AMC,

si tuffi nel variegato mondo di ricette con Navigenio e faccia che AMC Multitalento diventi un partner indispensabile nella Sua cucina.

- ✓ Navigenio – tutto completamente automatico: è il Suo pilota automatico in cucina – attraverso il collegamento senza fili con Audiotherm controlla automaticamente cottura, frittura e cottura veloce. I cibi sono cotti a puntino e tutto procede senza problemi. La garanzia assoluta del successo!
- ✓ Navigenio – tutto completamente mobile: in cucina, in soggiorno e sul balcone, ha bisogno solo di una presa di corrente!
- ✓ Navigenio – il forno più piccolo del mondo: in men che non si dica crea una deliziosa crosticina sul gratin, una pizza croccante o una torta – è tutto squisito e si risparmiano tempo ed energia!

Non solo con la cottura automatica – le cose sono più semplici se utilizza Audiotherm. Non dovrà più controllare quando è ora di ridurre il livello di energia. Audiotherm avvisa sempre quando c'è qualcosa da fare.

Bon Appetit!

Le auguriamo tanta gioia e divertimento in cucina!

AMC

Cuocere e arrostitire automaticamente

Cuocere e arrostitire automaticamente

Con la cottura automatica tutto riesce da sé: basta riempire l'unità di cottura, metterla su Navigenio, selezionare "A" per il programma di cottura automatico, applicare Audiotherm con il tempo di cottura impostato e attendere che suoni.

Bon Appetit!



Come viene
semplificata la
scelta delle
ricette:



ricco di vitamine



pochi grassi



poche calorie



ricco di fibra



poco colesterolo

Insalata di cavolfiore

Per 4 persone

750 g di cavolfiori
2 pomodori
3 cipollotti
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di erba cipollina
3 cucchiaini di aceto bianco
3 cucchiaini di olio d'oliva
sale e pepe
zucchero
250 g di pomodorini ciliegia
100 g di rucola



 ca. 30 minuti (escluso il tempo di attesa)



- Mondare i cavolfiori, dividerli a rosette e metterli ancora grondanti dell'acqua di lavaggio in un'unità di cottura 20 cm 2,3 l. Disporre l'unità su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Impostare un tempo di cottura di 15 minuti su Audiotherm, applicarlo e ruotarlo finché appare il simbolo "verdura".
- Eliminare i semi dai pomodorini e tagliarli a dadini. Pulire i cipollotti, pelare l'aglio e tritare entrambi. Tagliuzzare l'erba cipollina.
- Mescolare l'olio e l'aceto, insaporire con sale, pepe e zucchero. Tagliare i pomodorini a metà o in quarti.

- Trascorso il tempo di cottura, lasciar intiepidire i cavolfiori. Aggiungerli alla vinaigrette insieme ai pomodorini e mescolare. Lasciar insaporire l'insalata per qualche minuto. Mondare la rucola, tagliarla eventualmente a pezzettini e unirla all'insalata subito prima di servire.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti ca. 150 kcal a persona

Suggerimento: Servire l'insalata come pasto leggero per 2 persone. Per variare sostituire il cavolfiore con broccolo romano o cavolo rapa.



Involtini di prosciutto e porri in salsa al formaggio

 ca. 40 minuti



Per 4 persone

4 porri
20 g di burro
20 g di farina
350 ml di latte
100 g di formaggio alle erbe aromatiche
sale, pepe
brodo vegetale istantaneo
a piacere, vino bianco secco
4 fette (di 50 g ciascuna) di prosciutto cotto

- Mondare i porri, tagliarli a pezzetti di ca. 20 cm e metterli ancora grondanti d'acqua in un'unità di cottura 24 cm 3,5 l. Disporre l'unità su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Impostare il tempo di cottura di 15 minuti su Audiotherm, applicarlo e girarlo finché appare il simbolo "verdura".
- Nel frattempo sciogliere il burro in un'unità piccola. Appena inizia a sfrigolare versare la farina, mescolare e far andare per qualche minuto. Aggiungere il latte poco alla volta.
- Far sobbollire la salsa per 3 minuti circa mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il formaggio nella salsa e farlo fondere, insaporire con sale, pepe, brodo vegetale ed eventualmente un goccio di vino bianco.
- Trascorso il tempo di cottura, scolare i porri, aggiungere il liquido di cottura alla salsa. Distribuire i porri sulle fette di prosciutto, arrotolarle e mettere gli involtini nell'unità di cottura 24 cm 3,5 l. Versarvi sopra la salsa al formaggio.
- Disporre l'unità di cottura su un supporto resistente al calore, coprirla con Navigenio capovolto e gratinare i porri a regolazione alta per ca. 10 minuti fino a doratura.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti + 10 minuti gratinatura
ca. 305 kcal a persona

Gulasch di patate



 ca. 35 minuti



Per 2 persone

700 g di patate novelle

1 cipolla

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di paprica dolce

cumino macinato

sale

125 ml di brodo vegetale

1 peperone rosso

1 peperone giallo

2 rametti di maggiorana

2 cucchiaini di scorza grattugiata di limone
non trattato

- Lavare accuratamente le patate e tagliarle a tocchetti. Sbucciare la cipolla e tritarla. Mescolare entrambe con olio extravergine d'oliva.
- Disporre Unica 24 cm su Navigenio e impostare su modalità automatica "A". Applicare Audiotherm e girarlo finché appare il simbolo "carne".
- Appena la modalità automatica segnala che è stata raggiunta la finestra "carne", regolare Navigenio a livello 2. Rosolare il mix di patate per ca. 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Insaporire con paprika, cumino e sale e aggiungere il brodo vegetale. Regolare nuovamente Navigenio su modalità automatica "A". Impostare il tempo di cottura di 15 minuti su Audiotherm, applicarlo e ruotarlo finché appare il simbolo "verdura".
- Mondare i peperoni e tagliarli a dadini. Tritare finemente le foglie di maggiorana. Unire alle patate i dadini di peperone, la scorza di limone e la maggiorana.
- Impostare il tempo di cottura di 10 minuti su Audiotherm, applicarlo di nuovo e ruotarlo finché appare il simbolo "verdura".
- Al termine della cottura, insaporire con sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 25 minuti
ca. 350 kcal a persona

Gulasch alla moda di Szeged

Per 6 persone

500 g di cipolle	sale e pepe
2 spicchi d'aglio	500 g di crauti crudi
200 g di patate a pasta farinosa	200 ml di brodo di carne ristretto
1 kg di carne di maiale per gulasch	1 cucchiaino di cumino macinato
1 cucchiaino di paprica piccante	2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di paprica dolce	

 ca. 75 minuti



- Sbucciare e tritare le cipolle e l'aglio. Sbucciare le patate e grattugiarle finemente. Disporre Unica 28 cm su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Applicare Audiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
- Appena la modalità automatica segnala che è stata raggiunta la finestra "carne", regolare Navigenio a livello 3. Rosolare la carne di maiale in più tornate. Insieme all'ultima tornata rosolare anche le cipolle e l'aglio.
- Aggiungere la paprica, insaporire con sale e pepe. Unire il resto degli ingredienti e le patate grattugiate, mescolare bene il tutto.
- Regolare nuovamente Navigenio su modalità automatica "A". Impostare il tempo di cottura di 60 minuti su Audiotherm, applicarlo e ruotarlo finché appare il simbolo "verdura". Aggiustare di sale e pepe al termine della cottura.

Tempo di cottura: ca. 60 minuti
ca. 335 kcal a persona

Gamberi arrosto



 ca. 20 minuti



Per 4 persone

1 peperoncino rosso
 1 spicchio di aglio
 1 pezzetto di zenzero
 1 baccello di vaniglia
 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
 400 g di gamberi sgucciati
 2 cl di sherry
 30 g di burro freddo
 sale e pepe

- Togliere i semi dal peperoncino, sbucciare l'aglio e tagliare entrambi a cubetti. Sbucciare e grattugiare lo zenzero. Raschiare la polpa della vaniglia e mescolare il tutto con olio extravergine di oliva.
- Se necessario, togliere il filo nero ai gamberi. Mescolare i gamberi con l'olio aromatizzato.
- Disporre Arondo 28 cm su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Applicare Audiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
- Appena la modalità automatica segnala che è stata raggiunta la finestra "carne", grigliare i gamberi finché diventano di colore rosso. Togliere i gamberi, regolare Navigenio a livello 4 e stemperare il fondo di cottura con lo sherry. Aggiungere il burro freddo, mescolare e insaporire con sale e pepe.
- Passare brevemente i gamberi nella salsa e servire subito.

Tempo di cottura: ca. 4 minuti
 ca. 215 kcal a persona



Filetto di salmone su letto di finocchi e arance

 ca. 25 minuti



Per 4 persone

750 g di finocchi

1 cipolla

4 filetti di salmone (150 g cad.)

2 arance

sale e pepe

2 cucchiai di liquore all'anice

20 g di burro

pepe di Cayenna

- Mondare i finocchi, conservare la parte verde tenera e tagliare il resto a striscioline. Sistemare i finocchi ancora bagnati dell'acqua di lavaggio in una padella Arcobaleno 28 cm.
- Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e poi a fette e distribuirle sui finocchi. Sistemarvi sopra le fette di salmone. Coprire l'unità con il coperchio, disporla su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Impostare il tempo di cottura di 15 minuti su Audiotherm, applicarlo e ruotarlo finché appare il simbolo "verdura".
- Nel frattempo, sbucciare a vivo le arance e sfilettarle. Aiutandosi con un coltello affilato, eliminare la pellicina interna e raccogliere il succo.
- Al termine del programma di cottura, estrarre il pesce e tenerlo in caldo. Tritare la parte verde dei finocchi, incorporarla alla verdura con il liquore, il burro, i filetti e il succo di arancia. Condire con le spezie. Unire la salsa al salmone sul letto di arance e finocchi e servire.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti
ca. 425 kcal a persona



Cottura veloce automatica con Secuquick softline

Esattamente come per la cottura automatica, la cottura veloce con Secuquick softline e Navigenio pensa praticamente a tutto. La cosa più bella è che i piatti elaborati, come la pasta al forno o il risotto, possono essere preparati con grande facilità e in men che non si dica. Le verdure surgelate possono essere scongelate e cotte delicatamente in pochi minuti con il programma automatico di cottura veloce delicata "soft".

Il programma automatico di cottura veloce "turbo" rende tenere e morbide le pietanze che richiedono tempi di cottura prolungati, come ad esempio un gulasch o una zuppa di fagioli, in meno della metà del tempo di cottura tradizionale.



Zuppa di fagioli alla serba



ca. 40 minuti (escluso il tempo di attesa)



Per 6 persone

375 g di cannellini, secchi
250 g di cipolle
2 spicchi di aglio
2 carote
1 porro
4 gambi di sedano
300 g di pancetta affumicata a cubetti
1,5 l di brodo di carne
1 foglia di alloro
50 g di concentrato di pomodoro
100 ml di vino rosso secco
pasta di peperoncino piccante
1 cucchiaino di paprica dolce
sale e pepe
pepe di Cayenna

- Mettere in ammollo i cannellini in acqua fredda per una notte.
- Sbucciare le cipolle, l'aglio e le carote e tagliarli a cubetti. Mondare porro e sedano, tagliare a metà il porro nel senso della lunghezza e tagliare entrambi a fette sottili o a cubetti.
- Disporre un'unità di cottura 24 cm 6,5 l su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Applicare Audiotherm e girarlo finché appare il simbolo "carne".
- Appena la modalità automatica segnala che è stata raggiunta la finestra "carne", regolare a livello 3 e rosolare i cubetti di pancetta in più tornate. Unire i cubetti di cipolla, aglio e verdura poco per volta.
- Aggiungere i fagioli scolati, versare il brodo di carne e unire la foglia di alloro. Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm.
- Regolare di nuovo Navigenio su modalità automatica "A". Impostare il tempo di cottura di 20 minuti su Audiotherm, applicarlo e ruotarlo finché appare il simbolo "turbo".
- Trascorso il tempo di cottura, attendere l'apertura di Secuquick. Eliminare la foglia di alloro, aggiungere il concentrato di pomodoro e il vino rosso e mescolare.
- Riportare a bollore la zuppa di fagioli e insaporirla con la pasta di peperoncino e le spezie.

Tempo di cottura: ca. 20 minuti
ca. 425 kcal a persona



Cottura veloce automatica con Secuquick softline

Agnello al curry

 ca. 40 minuti



Per 4 persone

2 cipolle
2 spicchi d'aglio
2 peperoncini piccanti
800 g di carne di agnello per gulasch
2 cucchiaini di garam masala
sale e pepe
200 ml di brodo di carne
250 g di spinaci surgelati
100 g di yogurt
2 cucchiaini di amido alimentare
50 g di uvetta
succo di limone
50 g di arachidi

- Sbucciare le cipolle e l'aglio, eliminare i semi dai peperoncini e tritare il tutto finemente. Disporre un'unità di cottura 24 cm 5,0 l su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Applicare Audiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
- Appena la modalità automatica segnala che è stata raggiunta la finestra "carne", regolare su livello 3 e rosolare l'agnello in più tornate.
- Con l'ultima tornata rosolare anche le cipolle e l'aglio assieme alla carne. Aggiungere il garam masala, sale e pepe. Unire metà del peperoncino, versare il brodo e distribuire gli spinaci surgelati sulla carne.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Impostare nuovamente Navigenio su modalità automatica "A". Impostare il tempo di cottura di 25 minuti su Audiotherm, applicarlo e ruotarlo finché appare il simbolo "turbo".
- Trascorso il tempo di cottura, attendere l'apertura di Secuquick. Mescolare lo yogurt con l'amido alimentare, aggiungerlo all'agnello, mescolare e riportare a bollore.
- Aggiungere l'uvetta e insaporire con il restante peperoncino, sale, pepe e succo di limone. Tritare grossolanamente le arachidi e cospargere sull'agnello al curry prima di servire.

Tempo di cottura: ca. 20 minuti

ca. 435 kcal a porzione

Suggerimento per gli acquisti: il garam masala è una miscela di spezie tipica della cucina indiana. Contiene, ad esempio, cardamomo, cannella, cumino, aglio e pepe nero. Se non trovate la miscela pronta, potete prepararla mescolando un pizzico di aglio tritato con mezzo cucchiaino di ciascuna delle altre spezie macinate.



Gratin di patate

 ca. 25 minuti



Per 4 persone

1 kg di patate a pasta soda
1 spicchio d'aglio
200 ml di panna fresca da cucina
100 ml di brodo vegetale, ristretto
pepe
noce moscata
paprica dolce
50 g formaggio grattugiato

- Sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Mescolare la panna, il brodo vegetale e l'aglio in un'unità di cottura 24 cm 3,5 l. Insaporire con pepe, noce moscata e paprica.
- Aggiungere le patate e non mescolare più. Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Disporre l'unità su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Impostare il tempo di cottura di 5 minuti su Audiotherm, applicarlo e ruotarlo finché appare il simbolo "soft".
- Trascorso il tempo di cottura, attendere l'apertura di Secuquick. Cospargere il formaggio sulle patate e collocare l'unità di cottura su un supporto resistente al calore. Coprire con Navigenio capovolto, gratinare a regolazione alta per ca. 10 minuti fino a doratura.

Tempo di cottura: ca. 5 minuti + 10 minuti di gratinatura
ca. 335 kcal a persona

Suggerimento: il gratin diventa particolarmente aromatico sostituendo un quarto delle patate con anelli di porro. In tal caso il gratin avrà un volume maggiore ed è necessario prepararlo nell'unità di cottura 24 cm 5,0 l.

Risotto al rosmarino

Per 4 persone

1 cipolla	2 rametti di rosmarino
1 spicchio d'aglio	100 ml di panna fresca da cucina
250 g riso per risotti	50 g di parmigiano grattugiato
500 ml di brodo vegetale	sale e pepe
100 ml di vino bianco secco	

 ca. 20 minuti



- Sbucciare la cipolla e l'aglio e tritarli finemente. Mescolarli con il riso, il brodo e il vino bianco in un'unità di cottura 20 cm 3,0 l.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 20 cm. Disporre l'unità su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Impostare il tempo di cottura di 7 minuti su Audiotherm, applicarlo e girarlo finché appare il simbolo "soft".
- Tritare finemente gli aghi di rosmarino. Trascorso il tempo di cottura, attendere l'apertura di Secuquick e toglierlo. Unire la panna, il rosmarino e il parmigiano, mescolare e insaporire con sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 7 minuti
ca. 395 kcal a persona

Suggerimento: questa ricetta è utilizzabile come ricetta base per preparare il risotto con Secuquick softline e Navigenio. Per ottenere un risotto cremoso è necessaria una quantità di liquido pari a 2,5 volte il riso. Si può insaporire il risotto con lo zafferano invece del rosmarino o aggiungere una manciata di porcini secchi tritati. Si possono aggiungere anche ca. 150 g. di verdure surgelate.





Sformato di pasta



 ca. 25 minuti



Per 4 persone

450 ml di brodo vegetale

250 g di pasta formato “fusilli”

200 g di prosciutto cotto

100 ml di panna fresca da cucina

sale e pepe

50 g di formaggio grattugiato

paprica dolce

- Mescolare il brodo vegetale e la pasta in un'unità di cottura 20 cm 3,0 l. Chiudere l'unità con Secuquick softline 20 cm e disporla su Navigenio. Regolare Navigenio su modalità automatica “A”. Impostare il tempo di cottura di 5 minuti su Audiotherm, applicarlo e girarlo finché appare il simbolo “soft”.
- Tagliare il prosciutto a cubetti, trascorso il tempo di cottura attendere l'apertura di Secuquick e toglierlo. Unire la panna e il prosciutto, mescolare e insaporire con sale e pepe.
- Distribuirvi sopra il formaggio, aggiungere la paprika e collocare l'unità di cottura su un supporto resistente al calore. Coprire l'unità con Navigenio capovolto e impostarlo su regolazione alta. Gratinare per ca. 8 minuti fino a doratura.

Tempo di cottura: ca. 5 minuti + 8 minuti gratinatura ca. 500 kcal a persona

Suggerimento: questa ricetta è utilizzabile come ricetta base per preparare piatti a base di pasta con Secuquick softline e Navigenio. Basta usare una quantità di liquido doppia rispetto a quella della pasta. Il tempo di cottura si dimezza rispetto al tempo indicato sulla confezione. Per una variante, aggiungere verdure surgelate (ad es. 200 g di piselli o spinaci). Le verdure possono essere mescolate con gli altri ingredienti ancora surgelate. Per una versione più leggera, sostituire la panna con un barattolo (400 g) di polpa di pomodoro. Oppure, invece del prosciutto, aggiungere ca. 400 g di filetto di salmone fresco solo prima della gratinatura.

Arrostire e grigliare

Con Arondo o un'unità di cottura, Navigenio diventa il grill perfetto per terrazza o balcone. La grigliata diventa molto più salutare – bistecche, salsicce, pesce o verdure sono pronti per essere serviti in tempi più rapidi, non sprigionano cattivi odori e i sapori sono davvero deliziosi!

Suggerimento: con Audiotherm il successo è garantito.

Cevapcici

Per 4 persone

- 1 cipolla grande
- 2 spicchi d'aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 rametti di menta
- 500 g di carne macinata
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di senape piccante
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- sale e pepe
- paprica piccante



 ca. 30 minuti



- Sbucciare la cipolla e l'aglio e tritarli finemente. Tritare finemente le foglie di prezzemolo e menta. Impastare tutto con la carne macinata, l'uovo, l'olio di oliva, la senape e il concentrato di pomodoro e insaporire con sale e pepe.
- Formare dei rotolini di ca. 8 cm di lunghezza e ca. 2 cm di spessore. Riscaldare Arondo 28 cm su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne".
- Rosolare i rotolini di carne macinata su tutti lati a livello 3. Coprire con il coperchio e spegnere Navigenio. Lasciar riposare i cevapcici per 3 minuti circa.

Tempo di cottura: ca. 8 minuti
ca. 345 kcal a persona



Wurstel alla griglia

 ca. 10 minuti



Per 4 pezzi

4 wurstel bolliti, da grigliare

- Riscaldare l'unità di cottura 24 cm 3,5 l su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Incidere a croce i wurstel.
- Mettere i wurstel nell'unità di cottura, collocare l'unità di cottura su un supporto resistente al calore e coprirla con Navigenio capovolto.
- Grigliare i wurstel a regolazione alta per ca. 4 minuti. Spegner Navigenio e lasciar riposare i wurstel per 1-2 minuti, a seconda della dimensione.

Tempo di arrostitura: ca. 4 minuti

Suggerimento: le salsicce crude richiedono un tempo di cottura di circa 7 minuti, a seconda della dimensione.



Cosce di pollo arrosto

 ca. 35 minuti



Per 4 persone

- 1 cucchiaino di timo secco
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di miele liquido o sciroppo d'acero
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 1 cucchiaino di paprica piccante
- sale e pepe
- 4 cosce di pollo



- Mescolare il timo con l'olio, il miele o lo sciroppo d'acero, la paprica, sale e pepe. Riscaldare un'unità di cottura 24 cm 3,5 l su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne".
- Mettere le cosce di pollo nell'unità e spaltarle con la pasta aromatica. Coprire con il coperchio e arrostiti fino a raggiungere la temperatura di 90 °C.
- Togliere il coperchio, posizionare l'unità di cottura nel coperchio capovolto e mettervi sopra Navigenio capovolto attivato a regolazione bassa.
- Arrostiti le cosce di pollo per ca. 30 minuti finché sono dorate. Di tanto in tanto bagnare le cosce di pollo con il liquido di arrostitura formatosi e attendere la doratura.

Tempo di cottura: ca. 30 minuti
ca. 415 kcal a persona

Bistecche in salsa di cipolle

Per 4 persone

250 g di cipolle

100 ml di brodo di carne

2 cucchiaini di senape piccante

2 cucchiaini di marmellata di albicocche

4 bistecche di scamone di manzo (di ca. 150 g ciascuna)

sale e pepe



 ca. 25 minuti



- Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli sottili. Mescolare il brodo, la senape e la marmellata di albicocche.
- Riscaldare Arondo 28 cm su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Rosolare le bistecche a livello 3 da entrambi i lati, 3 minuti per lato, estrarle ed avvolgerle in carta d'alluminio.
- Mettere le cipolle in Arondo e rosolarle per ca. 5 minuti, finché siano leggermente dorate, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere la salsa alla senape, mescolare bene il tutto e insaporire con sale e pepe.
- Spegnerlo Navigenio, insaporire le bistecche ed aggiungerle alla salsa di cipolle. Coprire con il coperchio e lasciar riposare per ca. 10 minuti, secondo il grado di cottura desiderato.

Tempo di cottura: ca. 16 minuti
ca. 225 kcal a persona



Verdura marinata



 ca. 20 minuti



Per 4 persone

1 melanzana
1 zucchini
1 peperone rosso
1 peperone giallo
2 spicchi d'aglio
3 rametti di rosmarino
3 rametti di timo
8 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale e pepe

- Mondare la melanzana e la zucchini e tagliarle a fette di ca. 1 cm di spessore. Mondare anche i peperoni e tagliarli a tocchetti. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente.
- Tritare finemente le erbe aromatiche, metterle in una bacinella Combi adeguata e mescolarle con l'olio extravergine di oliva e l'aglio. Unire le verdure e pepare.
- Riscaldare Arondo 28 cm su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Rosolare la verdura in più tornate a livello 3, insaporire con il sale e servire tiepida.

Tempo di cottura: ca. 10 minuti
ca. 240 kcal a persona



Filetto di maiale farcito

 ca. 40 minuti



Per 4 persone

1 arancia non trattata
1 filetto di maiale (ca. 600 g)
1 albume
1 cucchiaino di pangrattato
1 cucchiaino di cardamomo
sale e pepe
10 fette di pancetta affumicata
100 ml di brodo di carne
100 ml panna fresca da cucina
a piacere, addensante per salse
2 cucchiaini di marsala o sherry medium

- Lavare l'arancia con acqua calda, grattugiare la scorza e spremere il succo. Tagliare la punta del filetto (ca. 120 g) e ridurla in cubetti piuttosto grandi e tritarli. Aggiungere l'albume e lavorare il tutto per ottenere un ripieno.
- Unire il pangrattato, il cardamomo e la scorza d'arancia, insaporire con sale e pepe.
- Tagliare il filetto di maiale nel senso della lunghezza, aprirlo e appiattirlo leggermente. Disporre le fettine di pancetta su un piano di lavoro sovrapponendole leggermente, adagiarvi sopra il filetto, distribuire sopra il ripieno e chiudere il tutto.
- Avvolgere il filetto farcito con la pancetta e chiudere le estremità con degli stuzzicadenti. Riscaldare una padella Arcobaleno 28 cm su Navigenio a livello 6, fino alla finestra "carne".
- Rosolare il filetto su tutti i lati a livello 3. Salare e pepare, bagnare con il brodo e il succo d'arancia. Coprire con il coperchio e cuocere per ca. 15 minuti.
- Estrarre il filetto e tenerlo in caldo. Aggiungere la panna alla salsa, sobbollire per qualche minuto e far addensare a piacere. Condire con il Marsala o lo sherry, insaporire con sale e pepe e affettare la carne.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti

ca. 340 kcal a persona

Suggerimento: il cardamomo è molto usato nella cucina araba e asiatica. Nella cucina europea è usato soprattutto nella pasticceria natalizia e per preparare salumi e liquori.



Petto di pollo marinato

Per 4 persone

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 arancia non trattata | 1 cucchiaino di pepe verde, sott'olio |
| 1 spicchio d'aglio | |
| 3 cucchiaini di olio di semi di girasole | 4 petti di pollo |
| 2 cucchiaini di salsa di soia | sale e pepe |



ca. 30 minuti (escluso il tempo di marinatura)



- Lavare l'arancia con acqua calda, grattugiare metà della scorza e spremere il succo. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Mescolare la scorza e il succo d'arancia e l'aglio con l'olio, la salsa di soia e il pepe verde.
- Mettere i petti di pollo in un sacchetto frigo insieme alla marinata, chiudere e far marinare in frigorifero per ca. 12 ore.
- Riscaldare Arondo 28 cm su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Togliere parte della marinata e rosolare la carne su entrambi i lati a livello 2.
- Insaporire con sale e pepe e aggiungere il resto della marinata, coprire con il coperchio e terminare la cottura su Navigenio spento per una decina di minuti.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti
ca. 255 kcal a persona

Kaiserschmarren

(Frittata dolce)

Per 2 persone

3 uova	1 goccio di acqua minerale frizzante
1 pizzico di sale	1 cucchiaio di burro o margarina
1 vasetto di panna acida (200 g)	1 manciata di uvetta, facoltativa
1 bustina di zucchero vanigliato	2 cucchiaini di zucchero
1 tazza di farina	zucchero a velo per guarnire

 ca. 10 minuti



- Mescolare le uova, il sale, la panna acida, lo zucchero vanigliato e la farina lavorandoli rapidamente. Per dosare la farina usare una tazza vuota, lavata e asciugata.
- Riscaldare Arondo 28 cm su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Aggiungere l'acqua minerale frizzante alla pastella e mescolare. Far sciogliere il burro in Arondo. Abbassare Navigenio a livello 4, aggiungere la pastella.
- Cospargere con l'uvetta e coprire con il coperchio. Quando viene raggiunta nuovamente la finestra "carne", spegnere Navigenio, dividere in quattro la frittata e girarla.
- Riposizionare il coperchio e far cuocere il secondo lato completamente, fino a raggiungere nuovamente la finestra "carne". Cospargere la frittata con lo zucchero, ridurla a pezzetti e farlo caramellare, girando.
- Spolverare con zucchero a velo e servire.

Tempo di cottura: ca. 5 minuti
ca. 505 kcal a persona

Suggerimento: la frittata sarà più soffice se si separano i tuorli dagli albumi, si montano gli albumi a neve e si uniscono alla pastella per ultimi.



Cottura

Con Navigenio si può cucinare in giardino, sul balcone o sul tavolo del soggiorno, oppure si possono tenere in caldo le pietanze. Navigenio grazie alla sua "mobilità" vi accompagna ovunque, ha bisogno solo di una presa elettrica.

Suggerimento: cucinare con Audiotherm è particolarmente semplice e il successo è assicurato.



Chili con carne



 ca. 60 minuti



Per 12 persone

300 g di cipolle
 3 spicchi d'aglio
 3 carote
 3 gambi di sedano
 3 peperoncini piccanti
 1 scatola di fagioli borlotti (ca. 800 g)
 800 g di carne macinata mista
 3 cucchiai di paprica dolce
 1 l di brodo di carne ristretto
 1 scatola di polpa di pomodoro (ca. 800 g)
 1 cucchiaino di cumino macinato
 sale e pepe
 1 scatola di mais (ca. 150 g)
 75 g di concentrato di pomodoro
 150 g di crème fraîche

- Sbucciare le cipolle, l'aglio e le carote, mondare il sedano e tagliare tutto a dadini piccoli. Eliminare i semi e tritare il peperoncino. Scolare i fagioli in un colino e sciacquarli con acqua calda.
- Riscaldare un'unità di cottura 24 cm 6,5 l su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne", rosolare la carne macinata in più tornate a livello 3 finché sia sbriciolata. Aggiungere i dadini di cipolla e aglio e di verdure poco per volta e rosolare tutto insieme.
- Aggiungere metà peperoncino e i restanti ingredienti fino alla polpa di pomodoro. Insaporire con cumino, sale e pepe.
- Riscaldare a livello 6 fino alla finestra "verdura". Cuocere a livello 2 per ca. 40 minuti. Unire il mais, il concentrato di pomodoro e la crème fraîche. Insaporire con il restante peperoncino piccante, sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 40 minuti

ca. 260 kcal a persona

Suggerimento: il cumino e il carvi appartengono alla stessa famiglia ma hanno un gusto totalmente diverso. Il cumino è indispensabile nella cucina asiatica e sudamericana. Al supermercato sono reperibili anche delle miscele di spezie pronte all'uso specifiche per il chili con carne.



Petto d'anatra a striscioline in salsa piccante all'arancia



 ca. 30 minuti



Per 4 persone

100 g di porri
3 carote
2 cm di zenzero fresco
1 peperoncino rosso piccante
600 g di petto d'anatra senza pelle
1 bicchiere di germogli di soia (350 g)
100 g di anacardi
sale e pepe
300 ml succo d'arancia
3 cucchiai di salsa di soia
3 cucchiai di salsa di ostriche
150 g di cimette di broccoli, sbollentate

- Mondare il porro e tagliarlo ad anelli. Sbucciare le carote e affettarle molto sottilmente. Sbucciare lo zenzero e grattugiarlo finemente, eliminare i semi dal peperoncino e tritarlo grossolanamente.
- Tagliare il petto d'anatra a striscioline e scolare i germogli di soia. Riscaldare Wok 36 cm su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Mettere gli anacardi nel Wok, regolare Navigenio a livello 3, tostarli finché diventano di colore marrone dorato mescolando in continuazione e toglierli dal Wok.
- Rosolare il petto d'anatra in più tornate. Togliere la carne, insaporire con sale e pepe e tenere in caldo. Rosolare anche le fette di carote e bagnarle con il succo d'arancia, aggiungere la salsa di soia e la salsa di ostriche, il peperoncino piccante e lo zenzero. Far sobbollire il tutto per ca. 5 minuti senza coperchio.
- Unire il porro, i germogli di soia, le cimette di broccoli e il petto d'anatra, riscaldare Navigenio a livello 6 fino alla finestra "verdura". Spegner Navigenio e far riposare per un paio di minuti.
- Aggiustare di sale e pepe e servire immediatamente cosperso di anacardi.

Tempo di cottura: ca. 7 minuti
ca. 450 kcal a persona

Paella



 ca. 50 minuti



Per 4 persone

2 cipolle
1 spicchio d'aglio
1 peperone giallo
4 pomodori
2 cosce di pollo
sale e pepe
paprica dolce
8 gamberi non sgusciati
200 g di riso per paella o risotto
600 ml di brodo di pollo
1 bustina di zafferano
150 g di piselli surgelati
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di succo di limone

- Sbucciare le cipolle e l'aglio e tritarli grossolanamente. Mondare il peperone e tagliarlo a dadini.
- Sbollentare i pomodori in acqua bollente, pelarli, eliminare i semi e tagliarli in otto pezzi. Dividere le cosce di pollo in cosce e sovracosce.
- Riscaldare un'unità Unica 28 cm su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Rosolare i pezzi di pollo a livello 2 su tutti i lati, estrarli dall'unità e insaporirli con sale, pepe e paprica. Rosolare allo stesso modo i gamberi e metterli da parte.
- Rosolare quindi le cipolle, l'aglio e il riso e versare il brodo di pollo. Unire lo zafferano e mescolare, aggiungere i piselli e i dadini di peperone. Distribuire i pezzi di pollo sulla paella.
- Riscaldare Navigenio a livello 6 fino alla finestra "verdura". Cuocere a livello 2 per ca. 20 minuti. Insaporire la paella con sale, pepe, olio di oliva e succo di limone. Aggiungere i gamberi e i pomodori, coprire con il coperchio e lasciar riposare su Navigenio spento per 5 minuti o più.

Tempo di cottura: ca. 25 minuti
ca. 455 kcal a persona



Gamberetti in salsa piccante di cocco

Per 4 persone

400 g di gamberetti crudi,
sgusciati

400 g di verdure miste (ad es. 1
carota, 2 gambi di sedano, 1
zucchina piccola)

1 porro piccolo

200 ml di latte di cocco

sambal oelek

salsa di soia

3 gambi di coriandolo o prezzemolo



ca. 30 minuti



- Se necessario, tagliare i gamberetti sul dorso e rimuovere il filo nero. Mondare le verdure e il porro, tagliarli a cubetti o ad anelli sottili.
- Riscaldare Unica 28 cm su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Rosolare i cubetti di verdura e gli anelli di porro a livello 2 continuando a mescolare.
- Aggiungere anche i gamberetti. Versare il latte di cocco, coprire con il coperchio e cuocere per ca. 8 minuti.
- Insaporire con il sambal oelek e la salsa di soia. Tritare le foglie di coriandolo e spargerle sul piatto.

Tempo di cottura: ca. 8 minuti

ca. 135 kcal a persona

Maiale in agrodolce

Per 4 persone

1 scatola di ananas (ca. 200 g)	2 cucchiaini di amido di alimentare
600 g di scaloppine di maiale	2 cucchiaini di aceto di frutta
1 porro piccolo	4 cucchiaini di salsa di soia
2 carote	2 cucchiaini di ketchup
1 pezzetto di zenzero	2 cucchiaini di marmellata di albicocche
1 peperone rosso	sambal oelek
1 peperone giallo	
150 g di funghi	

 ca. 45 minuti



- Scolare l'ananas, raccogliere il succo e tagliare l'ananas a pezzetti. Tagliare le scaloppine a striscioline. Mondare il porro e pelare le carote, tagliare entrambi a fette molto sottili.
- Sbucciare lo zenzero e grattugiarlo finemente. Mondare i peperoni e tagliarli a striscioline. Pulire i funghi e tagliarli a fette sottili.
- Disporre Wok 36 cm su Navigenio e regolare su modalità automatica "A". Applicare Audiotherm e girarlo finché appare il simbolo "carne". Appena la modalità automatica segnala il raggiungimento della finestra "carne", ridurre Navigenio a livello 2. Rosolare la carne in più tornate e metterla da parte.
- Aggiungere le carote, i peperoni, il porro e i funghi e rosolare insieme. Unire lo zenzero e arrostito tutto per altri 5 minuti continuando a mescolare.
- Unire la carne e l'ananas. Stemperare l'amido alimentare con 50 ml di succo di ananas e versarlo sulla carne, mescolando. Aggiungere l'aceto, la salsa di soia, il ketchup e la marmellata di albicocche. Impostare nuovamente su modalità automatica "A" e impostare il tempo di cottura di 10 minuti su Audiotherm. Applicare Audiotherm e girarlo finché appare il simbolo "verdura".
- Al termine del programma automatico, insaporire con sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti ca. 255 kcal a persona

Suggerimenti per gli acquisti: sambal oelek è una pasta aromatica molto piccante preparata con peperoncino piccante, aceto e sale. È disponibile presso i supermercati ben forniti, nei reparti di alimenti etnici.





Gratinatura e cottura al forno

Con Navigenio la gratinatura e la cottura al forno sono particolarmente facili e rapide e consentono anche di risparmiare energia.

Come regola di massima:

- ✓ usare la regolazione bassa per tutti i cibi da cuocere e che quindi non si devono scurire troppo rapidamente: ad es. torte, pane e pezzi di pollo arrosto. Inoltre, spesso la regolazione bassa è sufficiente quando Navigenio è già caldo: ad es. crostini di pomodoro e funghi ripieni;
- ✓ usare la regolazione alta per tutti i cibi che devono dorarsi e diventare croccanti rapidamente, come ad es. pasta e patate gratinate o pizza. Dopo essere stati cotti a regolazione bassa, a regolazione alta il pollo arrosto assumerà una crosticina dorata.

Suggerimento: con Audiotherm anche la gratinatura e la cottura al forno diventano semplici e precise:

- mettere Navigenio capovolto sopra l'unità di cottura;
- accenderlo e impostare la regolazione alta o bassa;
- mentre la spia blu e rossa lampeggiano alternativamente, impostare in Audiotherm il tempo di gratinatura o cottura al forno – Navigenio si spegne automaticamente, trascorso il tempo.

Funghi ripieni



 ca. 45 minuti



Per 12 pezzi

12 funghi grossi (es. champignon)

150 g di chorizo (salsiccia piccante spagnola)

40 g olive nere snocciolate

1 cipolla piccola

1 spicchio d'aglio

50 g di formaggio grattugiato
(ad es. manchego)

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale e pepe

- Pulire i funghi, separare i gambi e tritarli finemente. Togliere la pelle del chorizo e tagliarlo a cubetti.
- Tagliare a cubetti anche le olive. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliare anche questi a cubetti piccoli. Mescolare tutto con il formaggio e l'olio extravergine di oliva, insaporire con sale e pepe. Farcire i funghi con il composto.
- Ritagliare un cerchio di carta da forno aiutandosi con un coperchio da 24 cm. Riscaldare un'unità di cottura 24 cm 3,5 l su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne".
- Mettere la carta da forno, aggiungere la metà dei funghi farciti, posizionare l'unità di cottura su un supporto resistente al calore e coprirla con Navigenio capovolto. Gratinare a regolazione bassa per ca. 8 minuti.
- Rimettere nuovamente l'unità di cottura su Navigenio a livello 6 e estrarre i funghi già cotti. Aggiungere i restanti funghi, dopo ca. 1 minuto coprire con Navigenio capovolto a regolazione bassa e gratinare i funghi per ca. 8 minuti.

Tempo di cottura: ca. 16 minuti
ca. 170 kcal per pezzo



Crostini al pomodoro

 ca. 30 minuti



Per 12 pezzi

4 pomodori
1 cipolla piccola
1 spicchio d'aglio
2 rametti di basilico
2 cucchiaini di passata di pomodoro
30 g di parmigiano grattugiato
sale e pepe
12 fette di pane bianco
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

- Sbollentare i pomodori in acqua bollente, togliere la pelle e i semi e tagliarli a cubetti. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliare anch'essi a cubetti. Tritare finemente le foglie di basilico.
- Mescolare il tutto con la passata di pomodoro e il parmigiano e insaporire con sale e pepe. Condire le fette di pane con olio extravergine di oliva.
- Ritagliare un disco di carta da forno aiutandosi con un coperchio da 24 cm. Riscaldare un'unità di cottura 24 cm 3,5 l su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Posizionare la carta da forno all'interno dell'unità di cottura e disporvi sopra sei fette di pane.
- Ridurre a livello 3 e tostare fino a doratura. Girare le fette e cospargervi sopra il composto di pomodori. Collocare l'unità di cottura su un supporto resistente al calore, coprire l'unità con Navigenio capovolto e cuocere a regolazione bassa per ca. 5 minuti.
- Estrarre i primi crostini dall'unità. Rimettere nuovamente l'unità di cottura su Navigenio a livello 3 e, come descritto, tostare, farcire e cuocere al forno le restanti fette di pane con Navigenio capovolto.

Tempo di cottura: ca. 10 minuti
ca. 110 kcal per pezzo

Pizza

Per 4 pizze

1 cipolla	2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio	
1 scatola di polpa di pomodoro (400 g)	150 g di funghi champignon
2 cucchiaini di passata di pomodoro	150 g di prosciutto cotto
2 rametti di origano	500 g pasta per pizza (già pronta)
sale e pepe	300 g mozzarella



 ca. 45 minuti



- Sbucciare la cipolla e l'aglio, tritarli grossolanamente e metterli in un'unità di cottura piccola. Coprire con il coperchio e riscaldare a fuoco massimo fino alla finestra "carne". Togliere il coperchio e aggiungere la polpa e la passata.
- Far addensare a fuoco basso. Unire l'origano tritato finemente. Insaporire con sale, pepe e olio extravergine di oliva e lasciar raffreddare.
- Pulire i funghi con un pennellino e affettarli finemente. Tagliare il prosciutto a dadini. Dividere la pasta per pizza in quattro porzioni e stenderla in cerchi di ca. 22 cm di diametro.
- Riscaldare un'unità di cottura 24 cm 2,5 l a livello 6 fino alla finestra "carne". Posizionare dapprima la base per la pizza, spalmarvi sopra $\frac{1}{4}$ di salsa. Farcire con $\frac{1}{4}$ di mozzarella, di prosciutto e di funghi. Posizionare l'unità di cottura su un supporto resistente al calore e copirla con Navigenio capovolto.
- Accendere a regolazione alta e cuocere la pizza per ca. 2 minuti. Togliere la pizza dall'unità.
- Rimettere l'unità di cottura su Navigenio a livello 6, mettere il secondo disco di pasta e farcirlo. Cuocere la pizza al forno per ca. 3 minuti.
- Seguire la stessa procedura per i due dischi di pasta rimanenti.

Tempo di cottura per 1 pizza: 2-3 minuti
ca. 557 kcal per pizza

Suggerimento: con la ricetta della pizza super veloce pronta in 3 minuti, chiunque può preparare la propria pizza preferita direttamente in tavola. Utilizzando la salsa di pomodoro pronta consentirà di ridurre ulteriormente i tempi. Dapprima però accertatevi che la salsa sia sufficientemente densa. Se non lo fosse, aggiungere un po' di amido alimentare e mescolare fino a raggiungere la densità desiderata.



Verdure gratinate

 ca. 25 minuti



Per 4 persone

1 carota
1 zucchina piccola
1 cavolo rapa piccolo
1 peperone rosso
2 gambi di sedano
1 scalogno
6 rametti di prezzemolo
50 g di olive verdi snocciolate
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale e pepe
100 g di formaggio grattugiato

- Sbucciare e tagliare a dadini la carota, la zucchina e il cavolo rapa. Mondare il peperone e il sedano e tagliarli a striscioline. Mettere le verdure ancora bagnate dell'acqua di lavaggio in un'unità Unica 24 cm. Sbucciare lo scalogno, tritarlo finemente e distribuirlo sopra le verdure.
- Riscaldare Navigenio a livello 6 fino alla finestra "verdura". Ridurre a livello 2 e cuocere per ca. 15 minuti. Tritare finemente le foglie di prezzemolo e tagliare le olive a cubetti.
- Unire entrambi alle verdure, insaporire con sale e pepe e cospargere il formaggio.
- Coprire l'unità con Navigenio capovolto a regolazione alta e gratinare le verdure per ca. 8 minuti, fino a doratura.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti + ca. 8 minuti di gratinatura
ca. 230 kcal a persona

Suggerimento:

- i formaggi adatti alla gratinatura devono contenere almeno il 45% di grassi. Se preferite utilizzare il parmigiano aggiungete sopra il formaggio un paio di fiocchi di burro o un goccio d'olio extravergine di oliva, in modo da aumentare la cremosità;
- potete variare le verdure a piacimento – assicuratevi semplicemente che abbiano all'incirca lo stesso tempo di cottura.

Patate al forno



Gratinatura e cottura
al forno



 ca. 25 minuti



Per 4 persone

750 g di patate a pasta soda

1 spicchio d'aglio

2 rametti di rosmarino

2 cucchiaini di olio extravergine di
oliva

½ cucchiaino di paprica dolce
sale e pepe

- Lavare accuratamente le patate con la buccia e tagliarle a spicchi. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Tritare gli aghi di rosmarino.
- Mescolare le patate, l'aglio, il rosmarino, l'olio di oliva e la paprica. Insaporire con sale e pepe.
- Mettere le patate in un'unità di cottura 24 cm 3,5 l. Riscaldare l'unità con il coperchio a fuoco massimo fino alla finestra "carne". Girare le patate e abbassare il fuoco.
- Coprire l'unità con Navigenio capovolto a regolazione bassa e cuocere al forno le patate per ca. 10 minuti, girandole una volta. Impostare poi Navigenio a regolazione alta e cuocere le patate per altri 5 minuti ca. fino a doratura.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti
ca. 160 kcal a persona



Torta al vino rosso

 ca. 70 minuti



Per 12 porzioni

150 g di burro morbido
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
300 g di farina
3 cucchiai di lievito in polvere
½ cucchiaino di cannella
2 cucchiaini di cacao
50 g di cioccolato in scaglie
75 ml di vino rosso
burro per ungere lo stampo
nocciole tritate per decorare

- Lavorare a spuma il burro con lo zucchero e la vaniglia. Aggiungere le uova una per volta mescolando.
- Amalgamare la farina, il lievito in polvere, la cannella, il cacao e il cioccolato in scaglie e aggiungerli all'impasto, alternandoli con il vino rosso.
- Versare l'impasto in uno stampo per ciambella imburrato e infarinato (ca. 20 cm Ø). Inserire lo stampo in un'unità di cottura 24 cm 8,0 l.
- Impostare il punto di cottura al livello più basso, posizionare Navigenio capovolto impostato a regolazione bassa e cuocere al forno la torta per circa 50 minuti.

Tempo di cottura: ca. 50 minuti
ca. 285 kcal a porzione

Torta a rosette

Per 12 porzioni

Impasto lievitato:

350 g di farina
20 g di lievito di birra
60 g di zucchero
125 ml di latte tiepido
1 pizzico di sale
50 g di burro morbido
1 uovo

Ripieno:

25 g burro fuso
25 g di noce di cocco in scaglie
50 g di mandorle tritate
25 g di pistacchi tritati
25 g di zucchero
farina per la spianatoia
burro per ungere

 ca. 60 minuti (escluso il tempo di riposo)



- Versare la farina in una bacinella Combi e formare una fontana. Sbriciolarvi al centro il lievito, aggiungere il latte e un cucchiaino di zucchero.
- Sciogliere il lievito e lavorarlo con un po' di farina. Coprire e lasciar lievitare in luogo caldo finché il volume sia aumentato notevolmente.
- Aggiungere il restante zucchero, il burro, l'uovo e il sale. Impastare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare in luogo caldo per una trentina di minuti.
- Mescolare insieme gli ingredienti per il ripieno. Stendere la pasta formando un rettangolo, distribuirvi sopra il ripieno e avvolgerlo nel senso della lunghezza.
- Tagliare il rotolo in 12 fette abbastanza spesse. Ritagliare un disco di carta da forno aiutandosi con un coperchio da 24 cm e disporlo in un'unità di cottura 24 cm 5,0 l. Imburrare il bordo inferiore dell'unità.
- Disporre le fette di pasta nell'unità di cottura. Accendere il punto di cottura a fuoco basso e coprire l'unità con Navigenio capovolto a regolazione bassa. Cuocere al forno per 25 minuti, quindi spegnere Navigenio e il fornello e terminare la cottura della torta per altri 5 minuti sfruttando il calore residuo.
- Sformare il dolce su una gratella e servirlo preferibilmente tiepido.

Tempo di cottura: ca. 35 minuti
ca. 240 kcal a porzione



Tarte Tatin

Per 8 porzioni

Pasta frolla:

170 g di farina
½ cucchiaino di lievito in polvere
80 g di zucchero
1 rosso d'uovo
100 g di burro

Copertura:

3 mele acidule
2 cucchiaini di succo di limone
20 g di burro morbido
50 g di salsa caramello



 ca. 40 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)



- Impastare velocemente gli ingredienti per la frolla fino ad ottenere un impasto liscio. Stendere la pasta tra due fogli di pellicola trasparente fino a formare un cerchio di ca. 22 cm di diametro. Lasciar riposare in frigo per ca. 30 minuti.
- Sbucciare le mele, togliere il torsolo, tagliarle in fette sottili e mescolarle con il succo di limone.
- Servendosi di un coperchio, ritagliare un disco di carta da forno per l'unità di cottura 24 cm 3,5 l. Posizionare la carta nell'unità di cottura e ungerla con il burro morbido.
- Cospargere di salsa caramello e distribuire le fette di mela a ventaglio. Coprire le mele con la pasta frolla.
- Riscaldare l'unità di cottura su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne".
- Collocare l'unità di cottura nel suo coperchio capovolto, coprire con Navigenio capovolto a regolazione bassa e cuocere la torta per ca. 5 minuti.
- Lasciar raffreddare la torta per qualche minuto e poi sformarla su un piatto per torte.

Tempo di cottura: ca. 5 minuti
ca. 285 kcal a porzione



Pane ai semi di girasole



ca. 45 minuti (escluso il tempo di riposo)



Per 1 pagnotta

500 g di farina integrale
250 g di farina bianca
1 cubetto di lievito di birra
½ cucchiaino di zucchero
400 ml di acqua tiepida
100 g di semi di girasole
2 cucchiaini di sale
farina per lavorare l'impasto
acqua da spennellare sul pane

- Versare entrambe le farine in una bacinella Combi e formare una fontana. Sbriciolare il lievito al centro e aggiungere lo zucchero e l'acqua.
- Sciogliere il lievito mescolando e lavorare insieme con un po' di farina. Coprire e lasciar riposare in luogo caldo finché il volume sia aumentato notevolmente.
- Aggiungere il sale e i semi di girasole e impastare il tutto con la farina restante fino ad ottenere un impasto liscio. Coprire di nuovo e lasciar riposare in luogo caldo per ca. 30 minuti.
- Con l'impasto formare una pagnotta e inciderla a croce. Servendosi di un coperchio, ritagliare un disco di carta forno per l'unità di cottura 24 cm 6,5 l. Collocarlo nell'unità di cottura, inserire il pane e spennellarlo con acqua fredda.
- Riscaldare Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne", collocare quindi l'unità di cottura nel coperchio capovolto, coprire con Navigenio capovolto a regolazione bassa e cuocere per 25 minuti. Spegner Navigenio e cuocere per altri 10 minuti circa sfruttando il calore residuo.
- Estrarre il pane e farlo raffreddare completamente su una griglia per torte.

Tempo di cottura: ca. 35 minuti
ca. 2990 kcal a pagnotta

Suggerimento: si può preparare il pane con semi di zucca oppure noci o nocciole tritate.

Pane bianco

500 g di farina

20 g di lievito di birra

½ cucchiaino di zucchero

150 ml di acqua tiepida

125 ml di latte tiepido

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

farina, per lavorare l'impasto

acqua, da spennellare sul pane



ca. 35 minuti (escluso il tempo di riposo)



- Versare la farina in una ciotola e formare una fontana. Sbriciolare il lievito al centro e aggiungere lo zucchero, l'acqua e il latte. Sciogliere il lievito, mescolando, e lavorare con un po' di farina.
- Coprire e lasciar riposare in luogo caldo finché il volume sia aumentato notevolmente.
- Aggiungere il sale e l'olio extravergine e con la farina restante impastare fino a ottenere un impasto liscio. Coprire di nuovo e lasciar riposare in luogo caldo per ca. 30 minuti.
- Formare una pagnotta e inciderla leggermente a croce. Servendosi di un coperchio ritagliare un disco di carta da forno per l'unità di cottura 20 cm 4,0 l.
- Riscaldare l'unità di cottura su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne". Collocare la carta da forno nell'unità di cottura, inserire la pagnotta e spennellarla con acqua fredda.
- Posizionare l'unità di cottura nel coperchio capovolto, coprire l'unità con Navigenio capovolto a regolazione bassa e cuocere per 15 minuti. Spegner Navigenio e cuocere per altri 10 minuti sfruttando il calore residuo.
- Estrarre il pane e farlo raffreddare completamente su una griglia per torte.

Tempo di cottura: ca. 25 minuti

ca. 1780 kcal a pagnotta

Suggerimento: a seconda dei gusti, arricchire il pane con cipolle arrosto, rosmarino tritato o pomodorini secchi tagliati finemente.

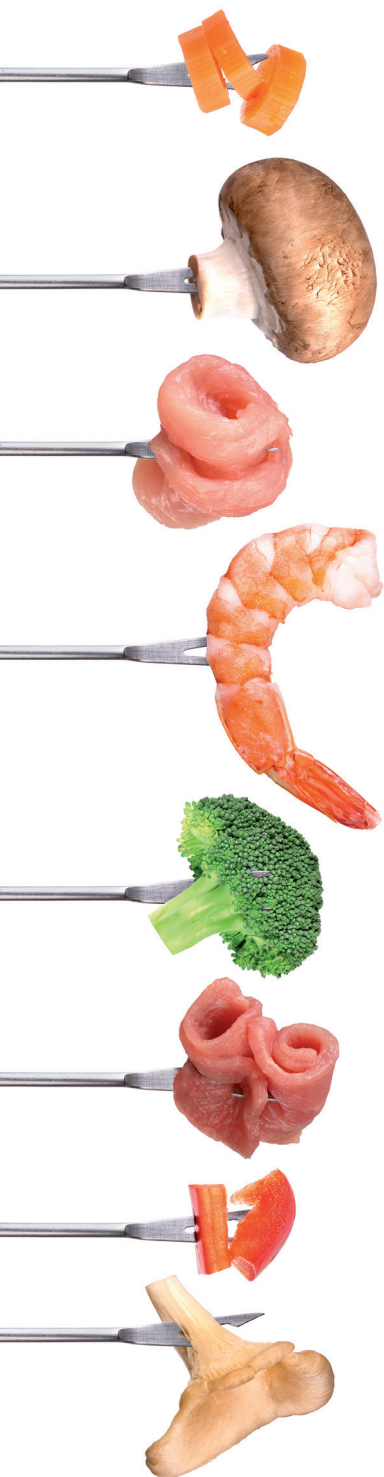


Fonduta

Con Navigenio preparare la fonduta è facile, pulito e sicuro, che sia cinese, Bourguignonne o una fonduta al formaggio.

Senza bruciatore né fuoco vivo, con Navigenio è possibile regolare la temperatura alla precisione e godersi il pranzo insieme alla famiglia e gli amici.





Fonduta cinese

Per 6 persone

600 g di carne magra mista (ad esempio filetto di manzo e di maiale, petto di pollo)

300 g di gamberi sgusciati

300 g di verdura (ad esempio funghi, zucchine, peperoni e cipollotti)

ca. 2,0 l di brodo vegetale

salsa di soia

sherry secco



ca. 30 minuti



- Tagliare la carne a fette sottili e avvolgerla per formare degli involtini. Eventualmente eliminare il filo nero dei gamberi, pulire le verdure e tagliarle a bocconcini.
- Disporre il tutto su un vassoio da portata. Versare il brodo vegetale in un'unità di cottura 20 cm 3,0 l, riscaldarla su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "verdura". Abbassare a livello 3, togliere il coperchio e insaporire con la salsa di soia e lo sherry.
- Posizionare il coperchio per fonduta e cuocere la carne, i gamberi o i pezzi di verdura infilzati in uno spiedino nel brodo bollente. Se necessario aggiungere brodo bollente durante il pasto.

ca. 190 kcal a persona

Suggerimento: per accompagnare servire diverse salse, insalate e riso (vedi Fondue Bourguignonne). Se preferisci la fonduta con il pesce (particolarmente indicate sono i filetti di pesce di consistenza soda come il salmone o la coda di rospo), invece delle forchette usa i cestini da fonduta.

Fonduta Bourguignonne

Per 4 persone

1 kg di carne magra mista (filetto o fette di manzo, carré di maiale o filetto di agnello, petto di pollo)

1.5 l di olio per friggere

 ca. 20 minuti



- Tagliare la carne a cubetti di ca. 2-3 cm e disporli su un vassoio da portata. Versare l'olio per friggere in un'unità di cottura 20 cm 3,0 l, riscaldarla su Navigenio a livello 6 fino alla finestra "carne".
- Abbassare a livello 3, togliere il coperchio e applicare il coperchio per fonduta. Infilare i cubetti di carne su una forchetta per fonduta e cuocerli nell'olio bollente.

ca. 770 kcal a persona

Suggerimento: predisponete diverse salse, come salsa chili o al curry, maionese all'aglio o salsa di yogurt alle erbe, che vadano bene con la Fondue Bourguignonne e con la fonduta cinese. Come contorno si possono servire insalate fresche, sottaceti, pane bianco o riso.





Fonduta di formaggio svizzero

 ca. 20 minuti



Per 4 persone

800 g di formaggio svizzero stagionato a pasta dura (ca. 400 g di Gruyere, ca. 200 g di Freiburger Vacherin e ca. 200 g di Appenzeller)

1 spicchio d'aglio

400 ml di vino bianco secco

4 cucchiaini di amido alimentare

ca. 800 g di pane bianco

pepe

noce moscata

kirsch (liquore di ciliegie)

- Grattugiare grossolanamente il formaggio. Sbucciare e tritare l'aglio. Mescolare il formaggio e l'aglio in un'unità di cottura 20 cm 3,0 l insieme al vino bianco e all'amido. Fare fondere lentamente su Navigenio a livello 3, mescolando di tanto in tanto e portare a bollore.
- Tagliare il pane a cubetti. Insaporire la fonduta con il pepe, la noce moscata e il kirsch.
- Ridurre Navigenio a livello 1. Infilare i cubetti di pane su forchette da fonduta e intingerli nella fonduta al formaggio mescolando. La fonduta dovrebbe sobbollire leggermente per tutto il tempo.

ca. 1360 kcal a persona

Suggerimento: per una buona riuscita è importante che il formaggio sia veramente stagionato, solo in tal modo la fonduta sarà cremosa e non si formeranno fili. Se non trovate il formaggio Vacherin, si può sostituire con formaggio raclette.



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Navigenio

Istruzioni per l'uso



Sistema di cottura
Premium

www.amc.info

Prima di usare Navigenio, legga attentamente queste istruzioni per l'uso. Conservi queste istruzioni per l'uso in modo da poterle consultare in qualsiasi momento e le consegni in caso di cessione di Navigenio.

Simboli utilizzati



Indicazioni importanti per la sicurezza. La mancata osservanza può causare lesioni alle persone o danni alle cose.



Indicazioni d'uso utili



Rappresenta una cattiva condizione di utilizzo o un uso non appropriato.



Indicazioni per **la salvaguardia dell'ambiente, l'ecologia e l'economia.**



Rappresenta una buona condizione di utilizzo o un uso appropriato.

Le operazioni che devono essere eseguite in sequenza sono evidenziate in questo modo.

Validità

Le presenti istruzioni valgono per il modello Navigenio AMC, tipo C8100. I dati relativi al modello sono riportati a lato sotto una maniglia.

1. Uso conforme e sicurezza	4	3. Utilizzo	10
Unità di cottura idonee	4	3.1 Utilizzo come punto di cottura mobile	10
Per evitare danni e un uso non appropriato	4	3.2 Utilizzo come mini forno (funzionamento capovolto sopra un'unità di cottura) per gratinare e cuocere al forno	11
Possibili pericoli dovuti all'elettricità	5	Utilizzo per gratinare	11
 Possibili pericoli dovuti al calore, pericolo di incendio	6	Utilizzo per cuocere al forno	12
Sorveglianza	6	4. Cura e manutenzione	12
Cura e manutenzione	7	5. Dati tecnici	13
Smaltimento	7	6. Cosa fare se...	13
2. Il Suo Navigenio		7. Servizio di Assistenza Clienti AMC	14
2.1 Struttura	8		
2.2 Funzionamento e utilizzo	9		
Impiego come punto di cottura mobile	9		
Impiego come mini forno (funzionamento in posizione capovolta sopra un'unità di cottura) per gratinare e cuocere al forno	9		

1. Uso conforme e sicurezza

Navigenio viene utilizzato come punto di cottura mobile e piccolo forno. Deve essere utilizzato esclusivamente per questo scopo. Navigenio è destinato unicamente all'uso domestico e non per l'impiego in campo professionale.

L'uso improprio può essere pericoloso. Osservare e rispettare queste istruzioni per l'uso – in particolare le informazioni contenute in questo capitolo.

Unità di cottura idonee

Per l'utilizzo come **punto di cottura mobile:**

- unità di cottura AMC di diametro 16, 20 e 24 cm fino a max. 6,5 l, padelle da 28 cm
- Wok 36 cm, Unità Ovale e Oval Grill 38 cm
- Arondo 28 cm, Unica 24 e 28 cm

Per l'utilizzo come **mini forno (funzionamento in posizione capovolta sopra un'unità di cottura):**

- unità di cottura AMC di diametro 20 e 24 cm

Per evitare danni e un uso non appropriato



Per evitare il surriscaldamento...

- quando Navigenio viene usato come punto di cottura mobile, non riscaldare un'unità di cottura vuota per oltre 10 minuti;
- non utilizzare Navigenio come mini forno (in posizione capovolta) su un'unità di cottura vuota;
- quando viene usato come mini forno (in posizione capovolta) su un'unità di cottura, regolare la piastra di cottura solo sul livello più basso.

Per evitare danni...

- non usare Navigenio come mini forno (in posizione capovolta) su un fornello a gas a fiamma viva;
- non usare la zona di cottura in vetroceramica come tagliere. Non usare oggetti affilati o appuntiti sulla zona di cottura in vetroceramica ed evitare di concentrare il peso in un unico punto.

Per evitare un uso non appropriato...

- usare Navigenio con un sottopentola, soprattutto in caso di superfici sensibili al calore (plastica, tavoli antichi);
- non usare mai supporti instabili come ad es. un coperchio capovolto;
- non usare Navigenio per spostare unità di cottura;
- non preparare mai il cibo direttamente o indirettamente (usando contenitori di plastica o vaschette di alluminio) sulla zona di cottura in vetroceramica;
- non usare le bacinelle combi e i piatti fondi per gratinare con Navigenio;
- nel funzionamento in posizione capovolta, lasciare spazio a sufficienza tra Navigenio e il cibo. Di norma l'unità di cottura non deve essere riempita per oltre i $\frac{2}{3}$ della capacità massima;
- prima dell'inizio della cottura, accertarsi sempre che il fondo dell'unità di cottura e la zona di cottura in vetroceramica siano puliti e asciutti;
- pulire sempre Navigenio nel modo indicato e non manometterlo;
- non usare Navigenio per riscaldare gli ambienti poiché ciò potrebbe pregiudicare la durata dell'unità;
- Navigenio non è concepito per essere azionato con un timer esterno o con un

sistema di telecomando, come ad es. una presa automatica telecomandata;

- seguire le istruzioni riportate nel capitolo 4 "Cura e manutenzione".



Possibili pericoli dovuti all'elettricità

L'apparecchio funziona con alimentazione elettrica. Per evitare il pericolo di scossa elettrica:



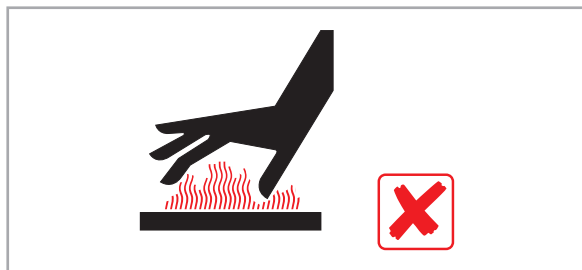
- collegare l'apparecchio solo a una rete di alimentazione con tensione conforme a quella indicata sul modello;
- usare esclusivamente il cavo di collegamento originale; eventuali cavi di prolunga devono essere dello stesso tipo;
- il cavo di alimentazione non deve assolutamente entrare in contatto con il fornello o utensili di cottura molto caldi;
- estrarre immediatamente la spina in caso di danni o rottura della zona di cottura in vetroceramica.

- non utilizzare l'apparecchio se danneggiato. Contattare il Servizio di Assistenza Clienti AMC;
- sostituire immediatamente il cavo di alimentazione danneggiato;
- le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal personale specializzato di un centro di assistenza AMC autorizzato.



Possibili pericoli dovuti al calore, pericolo di incendio

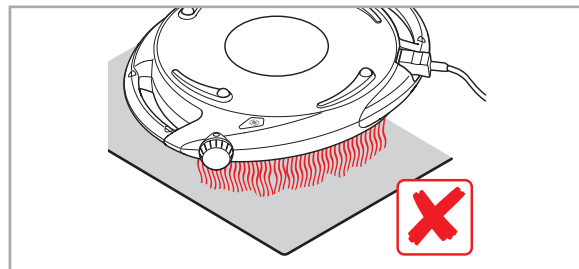
Durante la cottura, Navigenio e l'unità di cottura usata diventano molto caldi. Pericolo di ustioni, pericolo di incendio.



- Afferrare Navigenio solo in corrispondenza delle maniglie.
- Eventualmente utilizzare idonee protezioni per le mani.
- Utilizzare un panno o una coperta per coprire le particelle di cibo che hanno preso fuoco o sono in fiamme (ad es. olio) – non provare mai a spegnerle con l'acqua.
- Dopo aver usato Navigenio come mini forno (funzionamento in posizione capovolta sopra un'unità di cottura), non appoggiarlo con la zona di cottura calda

rivolta verso il basso.

- Quando si usa Navigenio come mini forno (funzionamento in posizione capovolta sopra un'unità di cottura) collocare



sempre l'unità di cottura su un supporto resistente al calore, come ad esempio il piano di cottura della cucina.

- Non appoggiare mai Navigenio su un fornello caldo perché potrebbe danneggiarsi.



Sorveglianza

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Se si utilizza Audiotherm, bisogna rimanere a distanza tale da poter sentire il segnale acustico.
- Una cottura imprudente e senza controllo può provocare un surriscaldamento. Si rischia di rovinare le pietanze e di danneggiare e/o distruggere l'unità di cottura. Pericolo di infortunio e di incendio.

- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito a bambini di età inferiore a 8 anni, a persone con capacità fisiche, sensoriali o cognitive ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state opportunamente istruite in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli correlati a un uso scorretto.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

Cura e manutenzione

Navigenio richiede regolare cura e manutenzione al fine di garantirne il funzionamento e la sicurezza.

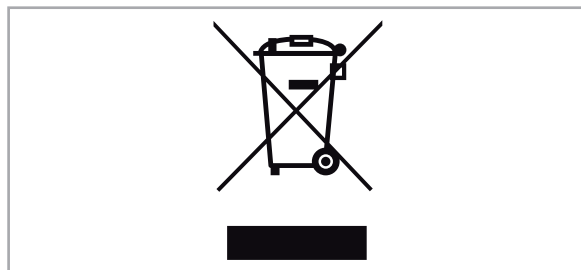
- Prima di usare Navigenio per la prima volta, rimuovere le pellicole adesive applicate sul logo AMC e sulla manopola di regolazione. Pulirlo con un panno pulito e umido e un detergente neutro. Asciugarlo con un panno morbido e pulito.

- Pulire sempre Navigenio dopo l'uso.
- Prima di pulirlo staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa.
- Far raffreddare Navigenio prima di pulirlo e conservarlo.
- Non immergere mai Navigenio in acqua né lavarlo in lavastoviglie.



Smaltimento

Navigenio non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico; il materiale è riutilizzabile. Se possibile smaltirlo in modo ecocompatibile e conformemente alla normativa locale (portarlo in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche).

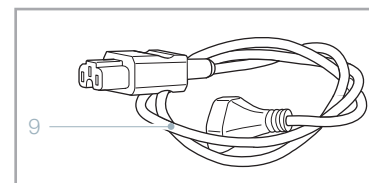
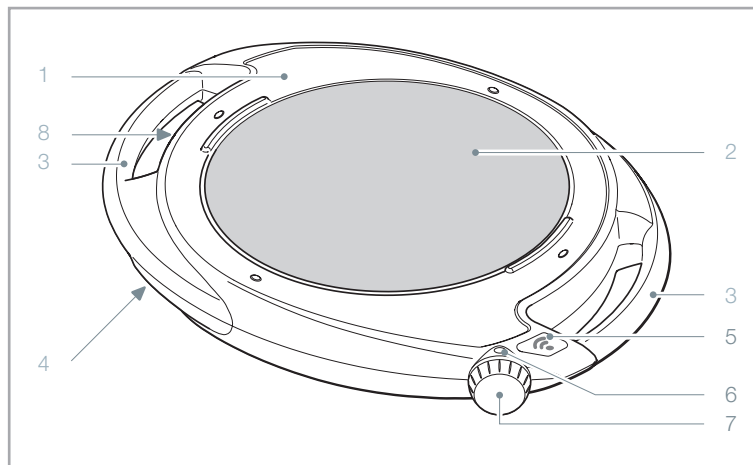


2. Il Suo Navigenio

2.1 Struttura

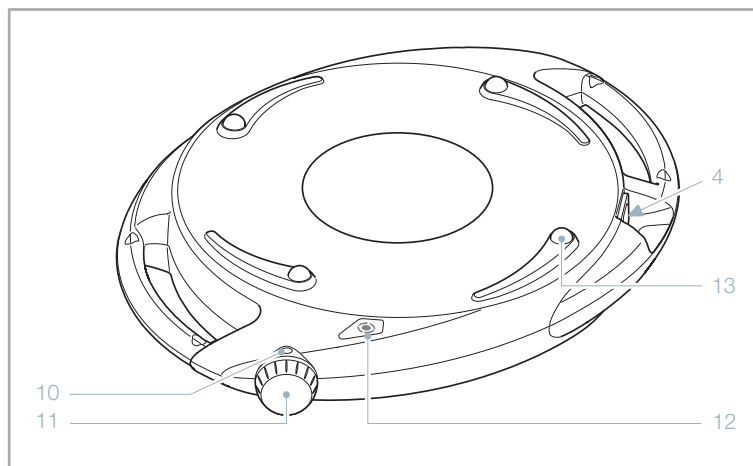
Punto di cottura (vista dall'alto)

- 1 Navigenio
- 2 Zona di cottura in vetroceramica
- 3 Maniglia
- 4 Spina per cavo di alimentazione
- 5 Indicatore di stato/indicatore del collegamento senza fili
- 6 Indicatore di livello
- 7 Manopola di regolazione (6 livelli + "A")
- 8 Targhetta (impressa)
- 9 Cavo di alimentazione



Funzionamento in posizione capovolta (vista dal basso)

- 10 Indicatore di livello
- 11 Manopola di regolazione (regolazione alta e bassa per il funzionamento in posizione capovolta sopra un'unità di cottura)
- 12 Indicatore di stato/indicatore del collegamento senza fili
- 13 Piedini in gomma



Indicatore di stato/indicatore del collegamento senza fili (5)

	è illuminato di rosso	Navigenio è acceso
	lampeggia di blu	Navigenio è in collegamento a distanza con Audiotherm* e sarà da questo controllato
	lampeggia di rosso	Indica la presenza di calore residuo, fino a quando Navigenio resta caldo

Indicatore di stato/indicatore del collegamento senza fili in posizione capovolta (12)

	lampeggia di blu/rosso alternativamente	Navigenio è acceso, è possibile instaurare il collegamento senza fili con Audiotherm*
	è illuminato di rosso	Navigenio è acceso in modalità normale
	lampeggia di blu	Navigenio è acceso in modalità automatica in collegamento con Audiotherm*
	lampeggia di rosso	Indica la presenza di calore residuo, fino a quando Navigenio resta caldo

* Per il funzionamento in combinazione con Audiotherm, vedere il manuale Istruzione per l'uso di "AMC Audiotherm".

Indicatore di calore residuo

Quando l'indicatore smette di lampeggiare: la zona di cottura in vetroceramica è ormai fredda e non c'è più pericolo di ustioni. Per motivi di sicurezza questa funzione è concepita in modo da consentire all'indicatore di lampeggiare anche se in alcuni casi la zona di cottura in vetroceramica è quasi fredda al tatto (in condizioni di raffreddamento favorevoli).



L'indicatore di calore residuo è attivo solo se Navigenio è collegato alla rete di alimentazione. Se il cavo di alimentazione viene scollegato subito dopo lo spegnimento dell'apparecchio, è possibile che ci sia pericolo di ustione.

2.2 Funzionamento e utilizzo

Impiego come punto di cottura mobile

Navigenio può essere utilizzato come punto di cottura mobile per la cucina e il tempo libero, da utilizzare ovunque sia disponibile una presa di corrente.



Impiego come mini forno (funzionamento in posizione capovolta sopra un'unità di cottura) per gratinare o cuocere al forno

In questa modalità, Navigenio può essere posto sull'unità di cottura in posizione capovolta (ossia con la zona di cottura in vetroceramica rivolta verso il basso) per gratinare in modo veloce, semplice e con risparmio energetico.

Per cuocere al forno, invece, Navigenio deve essere posizionato come ulteriore fonte di calore sopra un'unità di cottura posta su un fornello elettrico.

Se Navigenio è usato in combinazione con Audiotherm, è possibile anche cuocere in modo automatico e al forno:

- utilizzo come punto di cottura automatico con Audiotherm;
- utilizzo come mini forno (funzionamento in posizione capovolta sopra un'unità di cottura) con Audiotherm (timer automatico per gratinare e cuocere al forno).

Vedere il manuale Istruzioni per l'uso di "AMC Audiotherm".

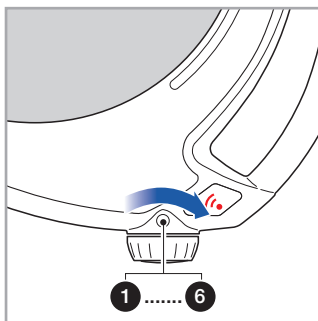
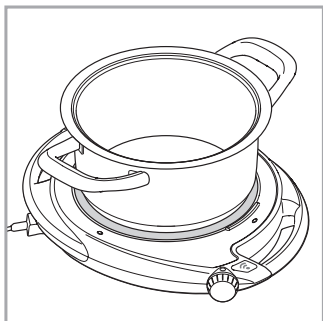
3. Utilizzo

3.1 Utilizzo come punto di cottura mobile



Utilizzare esclusivamente unità di cottura idonee, vedere “Unità di cottura idonee” a pagina 4.

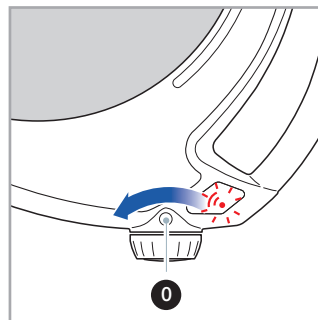
- Collegare il cavo di alimentazione a Navigenio e alla rete elettrica.
- Posizionare l'unità di cottura al centro della zona di cottura in vetroceramica.
- Per accendere: ruotare la manopola sul livello desiderato.
 - Livello da 1 (potenza minima) a 6 (potenza massima).
 - L'indicatore di stato si illumina di colore rosso.
 - Navigenio inizia immediatamente a riscaldarsi.



- Livelli indicati secondo i metodi di cottura AMC:
 - livello 6 per la fase di riscaldamento prima di cuocere o arrostitore;
 - livello 2 per rosolare, finire di cuocere o di arrostitore a seconda delle dimensioni dell'unità di cottura e la quantità di cibo da cuocere.
- Per i dettagli, vedere il ricettario AMC o la sezione dedicata alle ricette.
- Con la manopola in posizione “A”, è possibile cuocere automaticamente (se viene avviato il collegamento senza fili con Audiotherm), vedere il manuale Istruzioni per l'uso di “AMC Audiotherm”.

→ Per spegnere: ruotare la manopola su “0”.

- L'indicatore di calore residuo lampeggia di rosso.

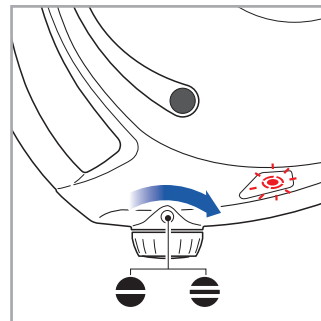
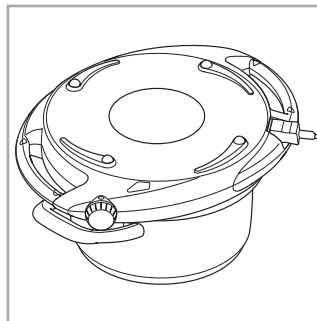


3.2 Utilizzo come mini forno (funzionamento in posizione capovolta sopra un'unità di cottura) per gratinare o cuocere al forno

Utilizzo per gratinare



- Utilizzare esclusivamente unità di cottura di diametro 20 e 24 cm.
- Posizionare sempre l'unità di cottura su un supporto resistente al calore, come ad esempio il piano di cottura della cucina.
- Collegare il cavo di alimentazione a Navigenio e alla rete elettrica.
- Posizionare l'unità di cottura su un supporto resistente al calore.
- Posizionare Navigenio sopra l'unità di cottura.
- Per accendere: ruotare la manopola di regolazione sul livello desiderato. Regolazione ● (bassa) o ● (alta).



- L'indicatore di stato lampeggia di blu e di rosso alternativamente per 1 minuto e poi la luce diventa rossa e fissa.
- Navigenio avvia immediatamente il riscaldamento.

Le indicazioni sul livello più appropriato per l'impiego come mini forno sono riportate nella sezione dedicata alle ricette.



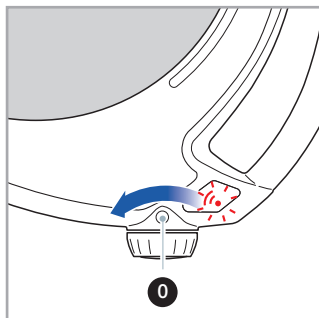
- Finché l'indicatore di potenza lampeggia di blu e di rosso alternativamente, è possibile impostare Audiotherm sulla modalità con timer automatico per cuocere o gratinare (vedere il manuale Istruzioni per l'uso di "AMC Audiotherm").
- Durante la gratinatura o la cottura al forno può fuoriuscire del vapore.
- Se, durante il funzionamento in posizione capovolta, Navigenio viene tolto e girato, viene emesso un segnale acustico ripetuto e l'apparecchio interrompe il riscaldamento. Per riattivare l'apparecchio in posizione capovolta, ruotare la manopola di regolazione (di almeno una tacca) e posizionarla nuovamente sul livello desiderato.

→ Per spegnere: portare la manopola su "0".

→ Togliere Navigenio, capovolgerlo e disattivarlo.

- L'indicatore di calore residuo lampeggia di rosso.

Se Navigenio non viene rimosso subito dopo la cottura, la crosticina formatasi sulla pietanza si inumidisce.



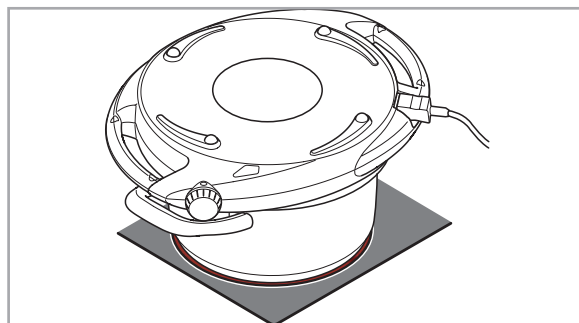
Utilizzo per cuocere al forno

In questo caso Navigenio viene posizionato sopra un'unità di cottura posta su un fornello.



- Il cavo di alimentazione non deve in alcun modo venire a contatto con il fornello o con utensili da cucina caldi.
- Per evitare danni non utilizzare Navigenio in posizione capovolta sull'unità di cottura posta su una fiamma del gas accesa.
- Per evitare il surriscaldamento, non utilizzare Navigenio su un'unità di cottura vuota.
- Per evitare il surriscaldamento, regolare la piastra di cottura solo al livello più basso.

Utilizzo come descritto sopra.



4. Istruzioni di assemblaggio (accessori)



All'interno del supporto magnetico per Navigenio sono contenuti 4 super magneti che possono danneggiare apparecchiature e dispositivi elettronici come ad esempio schermi, computer, hard disk, carte di credito, orologi, apparecchi acustici, ecc... Si consiglia di prestare particolare attenzione a pacemakers e defibrillatori impiantati. Per ovviare a questi inconvenienti, assicurarsi di essere ad una distanza di sicurezza di almeno 20 cm.

- 1 vite
- 2 tassello
- 3 rondella
- 4 supporto magnetico
- 5 con lastra protettiva

Montaggio con nastro adesivo:

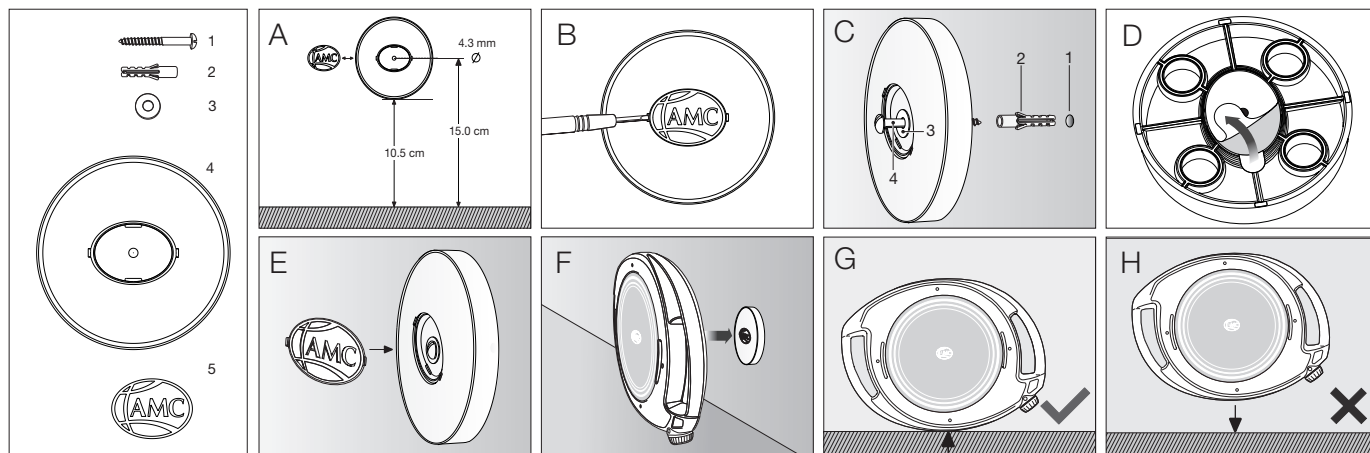
Il fissaggio alla parete con la parte adesiva è raccomandato solo per superfici perfettamente piane e lisce. La superficie di contatto deve essere pulita, asciutta e senza residui di unto.

- A** Misurazione dell'altezza (dal bordo inferiore del supporto magnetico al piano cucina 10.5 cm, dal buco per la vite al piano cucina 15.0 cm).
- D** Togliere la protezione della parte adesiva e attaccarla con decisione sul muro.
- F,G,H** Per appendere Navigenio, portare a contatto la parte in acciaio sul retro con il supporto magnetico e fare in modo che il bordo poggi sul piano (G, H).

Montaggio con viti:

Il fissaggio alla parete con la vite è raccomandato per tutte le superfici ruvide (legno o intonaco). La superficie di contatto deve essere pulita, asciutta e senza residui di unto.

- A** Misurazione dell'altezza (dal bordo inferiore del supporto magnetico al piano cucina 10.5 cm, dal buco per la vite al piano cucina 15.0 cm).



- B** Rimuovere la lastra protettiva.
- C** Praticare un foro nel muro (punta del trapano diametro 5 mm), inserire il tassello (2), staccare la parte posteriore del nastro adesivo (D), fissare il supporto magnetico (4) con la rondella (3) e la vite (1) sulla parete.
- E** Ricollocare la lastra protettiva

5. Cura e manutenzione



- Prima di procedere alla pulizia di Navigenio, estrarre sempre il cavo di alimentazione dalla presa;
- attendere il raffreddamento di Navigenio prima di pulirlo e conservarlo;
- non immergere mai l'apparecchio in acqua né lavarlo in lavastoviglie;
- non utilizzare mai solventi organici o benzina.
- Non sono indicati per la pulizia:
 - detergenti aggressivi e sostanze abrasive in polvere o liquidi
 - lana d'acciaio saponificata
 - lato ruvido di spugnette smerigliate
 - pasta lavamani

Attenersi alle seguenti istruzioni per la cura e la manutenzione di Navigenio come indicato di seguito:

- pulirlo dopo ogni utilizzo;
- lo zucchero, le pietanze contenenti zucchero e l'alluminio possono danneggiare la superficie in vetroceramica, quindi rimuoverli immediatamente;
- eliminare i residui di cibo bruciato presenti sulla zona di cottura in vetroceramica con un raschietto per vetroceramica;
- pulire la maniglia e le parti in materiale plastico con un panno umido e un detersivo neutro. Consigliamo la schiuma detergente AMC Magic Foam;
- rimuovere lo sporco più ostinato con la crema in polvere lucidante AMC Magic Stone;
- la zona di cottura in vetroceramica può essere lucidata con la crema in polvere lucidante Magic Stone;
- sabbia e simili tracce di sporco possono graffiare la superficie in vetroceramica e la base dell'unità di cottura, pertanto occorre rimuoverli immediatamente;
- rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti durante la cottura.

6. Dati tecnici

Tipo C8100

Tensione 220-240 V

Frequenza 50/60 Hz

Potenza 1800 W

Diametro corpo radiante 18 cm

Marchio



7. Cosa fare se...

... Navigenio si spegne automaticamente per un periodo prolungato?



- Per motivi di sicurezza, l'apparecchio è dotato di un interruttore automatico per la temperatura, che disattiva l'apparecchio in caso di surriscaldamento.

Attendere finché Navigenio si riaccende automaticamente.

Possono essere necessari anche 30 minuti.

... Navigenio si spegne a causa dell'interruzione del collegamento con Audiotherm* (l'indicatore di stato non è illuminato)?



- Ruotare la manopola su "0" e poi di nuovo su "A";
- Ripetere l'inizializzazione di Audiotherm*.

* Per il funzionamento con Audiotherm, vedere il manuale Istruzioni per l'uso di "AMC Audiotherm".

... durante il funzionamento in posizione capovolta, Navigenio viene tolto e girato e viene emesso un segnale acustico intermittente e costante?



- Navigenio si è spento, così che l'apparecchio non continui a riscaldare quando viene rimosso.
- Se la modalità di funzionamento in posizione capovolta è terminata: spegnere Navigenio.
- Se si deve proseguire il funzionamento in modalità capovolta: applicare nuovamente Navigenio sull'unità di cottura, ruotare la manopola di regolazione (di almeno una tacca) e posizionarla nuovamente sul livello desiderato.

... il fusibile salta continuamente?



- Controllare che la presa utilizzata sia di sufficiente messa a terra (minimo 10 Ampère).
- Disattivare eventuali altre apparecchiature elettroniche collegati allo stesso circuito elettrico.

8. Servizio di Assistenza Clienti AMC

Per AMC il Servizio di Assistenza Clienti è un impegno costante volto a soddisfare i desideri e le esigenze dei nostri clienti! Contattateci se avete domande o suggerimenti! Saremo lieti di esservi utili!