



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Oval Grill



Una griglia perfetta per ogni luogo

Sistema di
cottura Premium

www.amc.info



Congratulazioni per aver acquistato la nuova Unità Ovale Grill. Un Prodotto straordinario che vi permetterà di preparare delle grigliate sane e gustosissime direttamente a casa vostra!

Vi proporremo alcune ricette da realizzare con la nostra Unità Ovale Grill: squisite bistecche, succulenti costine, verdure di ogni tipo e persino una focaccia fatta in casa.

Un capolavoro per piatti deliziosi e sani.

▪ **Forma ovale**

Grazie alla sua forma, l'Unità Ovale Grill permette di risparmiare spazio. Inoltre, grazie al suo caratteristico fondo capsulare, assicura la distribuzione del calore su tutta la sua superficie. Ogni grigliata è puro piacere!

▪ **Il fondo**

Il fondo della nuova Unità Ovale Grill, dalla struttura piramidale, consente di grigliare in modo perfetto.

▪ **Grigliare insieme a Navigenio**

L'Unità Ovale Grill può essere utilizzata con Navigenio.

▪ **Cuocere sempre alla giusta temperatura grazie a Visiotherm e al coperchio bombato**

Per esaltare il sapore di ogni grigliata, senza bruciare gli ingredienti e senza dispersioni di fumo e odori in casa.

▪ **Grigliare senza aggiunta di oli e grassi**

Meno calorie e più gusto.

▪ **Grigliate sane in casa e all'aperto**

Per vivere il piacere di grigliare in famiglia e con gli amici!

Grigliate invitanti, sane e gustose.

Con i migliori saluti
AMC International

**Perché godere dei
piaceri del barbecue
solo in estate quando
si può farlo tutto l'anno?**

■ Unità Ovale Grill	
Puro piacere del BBQ!	04
■ I grandi successi del BBQ	06
■ Contorni	12
■ Manuale utente	16

Così la scelta delle ricette è più semplice:



ricco di vitamine



pochi grassi



poche calorie



ricco di fibre



poco colesterolo

Unità Ovale Grill

Puro piacere del barbecue!

Facile da pulire

- Lavabile in lavastoviglie
- Superficie in acciaio inossidabile di alta qualità



Grigliare a temperatura controllata con il coperchio bombato

- Arrostire e grigliare senza aggiunta di oli e grassi sempre alla giusta temperatura
- Cuocere carne, pesce e verdure anche di grandi dimensioni
- Servire direttamente in tavola



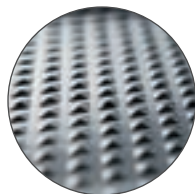
Suggerimento:

con Audiotherm le cotture sono ancora più facili e comode.



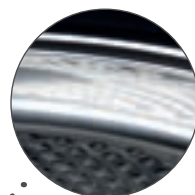
La forma ovale

- Ampia area per l'arrostitura
- Può essere utilizzata su Navigenio e su tutti i tipi di piani cottura (gas, induzione, ecc...)



La base con struttura piramidale

- Acciaio inox di qualità superiore con finitura satinata
- Rosolature perfette



La parete

- Funzionale al tipo di cottura e girare facilmente gli alimenti



I manici

- Ergonomici ed eleganti
- Non scottano grazie all'inserto in ceramica "Thermobloc"



Il fondo capsulare Akkutherm AMC

- Distribuisce il calore in modo rapido
- Consente di risparmiare energia e denaro

La garanzia AMC

- L'Unità Ovale Grill è garantita **30 anni**
- La garanzia AMC si applica ai difetti del Prodotto e non a quelli causati da un uso improprio
- Le Unità di cottura AMC sono realizzate per durare a lungo nel tempo



*Grazie alla sua forma ovale,
l'Unità Ovale Grill può
contenere 2 carré di costine*

Per 4 persone

1 kg di costine di maiale

Per insaporire la carne:

AMC Intenso o paprica in polvere

AMC Pepper Trio o pepe

Salsa barbecue:

1/2 lime

1 cucchiaino di salsa

Worcestershire

1 cucchiaino di salsa di soia

2 cucchiaini di ketchup

1 cucchiaino di concentrato di
pomodoro

2 cucchiaini di miele

1 cucchiaino di senape

2 cucchiaini di olio

Tempo di cottura:

ca. 35 minuti

Tempo di preparazione:

ca. 5 minuti

(escluso il tempo di marinatura)

Circa 360 kcal a persona

Prodotti AMC:

Unità Ovale Grill

Navigenio

Audiotherm

Bacinella Combi 16 cm



I GRANDI SUCCESSI DEL BBQ

Costine di maiale con salsa barbecue



1. Cospargere le spezie su entrambi i lati delle costine e lasciarle marinare per ca. 2 ore.
2. Per la salsa, spremere il succo di lime. In una bacinella Combi 16 cm, mescolarlo insieme alla salsa Worcestershire, la salsa di soia, il ketchup, il concentrato di pomodoro, il miele, la senape e l'olio.
3. Adagiare le costine all'interno dell'Unità Ovale Grill e aggiungere ca. 300 ml di acqua. Coprire l'Unità con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato in modalità automatica "A". Accendere Audiotherm, inserire un tempo di cottura di 20 minuti, applicarlo su Visiotherm e ruotare finché non compare il simbolo "verdura".
4. Al suono di Audiotherm, disporre le costine su un piatto da portata e asciugarle con carta da cucina. Pulire l'Unità Ovale Grill e il coperchio.
5. Aiutandosi con il coperchio ovale, ritagliare un foglio di carta da forno.
6. Riposizionare l'Unità Ovale Grill su Navigenio, impostarlo a livello 6 e scaldare l'Unità fino alla finestra "carne" con l'ausilio di Audiotherm.
7. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 4, posizionare la carta da forno nell'Unità Ovale Grill, disporvi le costine con la parte superiore rivolta verso il basso.
8. Con l'ausilio di Audiotherm arrostiti le costine fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare le costine e spennellare la parte superiore con la salsa.
9. Chiudere il coperchio e attendere nuovamente il raggiungimento dei 90°C. Girare quindi le costine, spennellare con la salsa anche la parte inferiore e richiudere il coperchio.
10. Svitare Visiotherm, spegnere Navigenio e attendere ca. 10 minuti.
11. Servire con la salsa rimasta.





I gamberi non sono solo gustosi, ma sono anche ricchi di proteine, acidi grassi insaturi, iodina, fluorina e vitamina D, utili per un'alimentazione sana ed equilibrata.

Grigliata mare e monti



Per 4 persone

8 filetti di manzo (80 g ciascuno,
ca. 3 cm di spessore)

8 gamberi (crudi, sgusciati)

2 pomodori

1/2 cipolla

1 mazzetto di erbe aromatiche
fresche (ad es. timo, rosmarino)

100 g di mascarpone

AMC Pepper Trio o pepe

Tempo di cottura:

ca. 8 minuti

Tempo di preparazione:

ca. 5 minuti

Circa 330 kcal a persona

Prodotti AMC:

Unità Ovale Grill

Navigenio

Audiotherm

Tritamix

1. Tamponare i filetti di manzo con carta da cucina.
2. Lavare i pomodori, quindi rimuovere la parte centrale con i semi. Tagliare ciascun pomodoro in 4 parti.
3. Pelare la cipolla e tritarla con l'ausilio di Tritamix insieme alle erbe aromatiche. Aggiungere il mascarpone e il pepe e mescolare.
4. Coprire l'Unità Ovale Grill con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
5. Al suono di Audiotherm, adagiare i filetti all'interno dell'Unità Ovale Grill e coprire con il coperchio.
6. Con l'ausilio di Audiotherm, rosolare i filetti fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare i filetti, cospargerli di pepe e disporre una fetta di pomodoro su ciascuno di essi. Adagiare i gamberi all'interno dell'Unità.
7. Coprire con il coperchio, rimuovere l'Unità Ovale Grill da Navigenio e terminare la cottura con il calore residuo accumulato dal fondo fino al grado desiderato (vedere riquadro).
8. Estrarre i filetti, versare una cucchiaino di mascarpone su ciascuno di essi, guarnire con i gamberi e servirli.



Tempi di cottura
(grado di cottura desiderato):

- ca. 2 minuti
per cottura **al sangue**
- ca. 4 minuti
per cottura **media**
- ca. 6 minuti
per alimenti **ben cotti**

*Un filetto di tonno cotto alla perfezione
risulta vitreo e rosa all'interno,
altrimenti è troppo asciutto.*

Filetti di tonno con zucchini



Per 2 persone

2 filetti di tonno

(ca. 200 g ciascuno)

200 g di zucchini

1 pomodoro

1 limone

Aneto fresco

AMC Pure o erbe aromatiche
essiccate

AMC Pepper Trio o pepe

Tempo di cottura:

ca. 4 minuti

Tempo di preparazione:

ca. 10 minuti

Circa 480 kcal a persona

Prodotti AMC:

Unità Ovale Grill

Navigenio

Audiotherm

1. Tamponare il pesce con carta da cucina. Mondare e affettare le zucchini, il pomodoro e il limone.
2. Coprire l'Unità Ovale Grill con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 4 e adagiare i filetti all'interno dell'Unità insieme alle zucchini, prestando attenzione a non sovrapporre i due alimenti.
4. Con l'ausilio di Audiotherm, rosolare da un lato. Al raggiungimento del "punto di girata" a 90° C, girare il tonno e le zucchini e completare la cottura senza coperchio fino a raggiungere il grado di cottura desiderato (breve tempo).
5. Servire il tonno con le zucchini come contorno insieme ai pomodori e al limone. Guarnire con le spezie.



Spiedini di salmone e gamberi in marinata al lime



Per 4 persone

400 g di filetto di salmone
16 gamberi (crudi, sgusciati)

Marinatura:

1 peperoncino piccante
2 lime
1 cucchiaino di zucchero di canna
2 cucchiaini di olio
AMC Pepper Trio o pepe

Tempo di cottura:

ca. 5 minuti

Tempo di preparazione:

ca. 20 minuti
(escluso il tempo di marinatura)

Circa 315 kcal a persona

Prodotti AMC:

Unità Ovale Grill
Navigenio
Audiotherm

1. Per la marinatura, mondare il peperoncino e tagliarlo a dadini, lavare il lime con acqua calda. Grattugiare parte della scorza e spremere il succo di mezzo lime. Tagliare l'altra metà in 8 fettine.
2. Mescolare il peperoncino, il succo, la scorza del lime, lo zucchero, l'olio e un pizzico di pepe.
3. Tagliare il filetto di salmone in ca. 16 cubetti. Mescolare i cubetti di salmone e i gamberi con la marinata, coprire e lasciare in frigorifero per ca. 6 ore.
4. Scolare i cubetti di salmone e i gamberi, infilarli alternandoli su 8 spiedini includendo due fettine di lime per ogni spiedino.
5. Coprire l'Unità Ovale Grill con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
6. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 4, disporre gli spiedini nell'Unità Ovale Grill e coprire con il coperchio.
7. Con l'ausilio di Audiotherm, rosolare fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare quindi gli spiedini e coprire l'Unità con il coperchio.
8. Svitare Visiotherm, spegnere Navigenio e terminare la cottura per ca. 3 minuti.

Salsa al mango

Per 4 persone

1/2 mango (molto maturo)
50 g di maionese
50 g di crème fraîche/
panna acida
1 cucchiaino di sale
AMC Pepper Trio o pepe

1. Sbucciare e denocciolare il mango. Tagliarlo a cubetti.
2. Ridurlo in purea con Tritamix e aggiungere la maionese, la crème fraîche e le spezie.
3. Mescolare ancora una volta e servire.



Contorni



Patate dolci con formaggio e pomodori



Per 4 persone

300 g di patate dolci
100 g di feta o provolone
50 g di pomodori secchi
1 cipollotto
1 limone
Olio evo
AMC Pure o erbe
aromatiche essiccate
AMC Pepper Trio o pepe

Tempo di cottura:

ca. 5 minuti

Tempo di

preparazione:

ca. 10 minuti

Circa 170 kcal
a persona

Prodotti AMC:

Unità Ovale Grill
Navigenio
Audiotherm

1. Pulire le patate dolci e tagliarle a fette di circa mezzo cm di spessore. Tagliare a pezzettini il formaggio, i pomodori e il cipollotto.
2. Coprire l'Unità Ovale Grill con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 4, disporre le fette di patate nell'Unità Ovale Grill e coprire con il coperchio.
4. Con l'aiuto di Audiotherm, rosolare fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare quindi le patate, distribuirvi sopra il formaggio e i pomodori e coprire con il coperchio.
5. Svitare Visiotherm, spegnere Navigenio e terminare la cottura per ca. 2 minuti.
6. Irrorare con olio e succo di limone e cospargere con le spezie. Distribuirvi sopra i cipollotti e servire.

Ottimo anche
come antipasto!





Verdure grigliate



1. Pulire i funghi con uno spazzolino o uno strofinaccio (in caso di champignon, tagliarli a fette spesse). Mondare la zucchina, la melanzana e il peperone e ridurli in fette spesse circa mezzo cm.
2. Coprire l'Unità Ovale Grill con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 4, disporre la verdura e grigliare fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Girare, spegnere Navigenio e terminare la cottura per ca. 1 minuto.

Per 4 persone

400 g di funghi grandi
(ad es. champignon e pleurotus)
1 zucchina
1 melanzana
1 peperone
AMC Pepper Trio o pepe

Tempo di cottura:

ca. 2 minuti

Tempo di preparazione:

ca. 10 minuti

Circa 40 kcal a persona

Prodotti AMC:

Unità Ovale Grill
Navigenio
Audiotherm



Guacamole

1 avocado (maturo)
1 lime
4 pomodorini ciliegini
AMC Pepper Trio o pepe

1. Pelare e denocciolare l'avocado e creare un composto cremoso con l'ausilio di Tritamix.
2. Pulire il lime, grattugiare parte della scorza e spremere il succo. Unire il tutto all'avocado e mescolare ancora una volta con Tritamix.
3. Mondare i pomodorini e tagliarli a metà. Amalgamarli al composto di avocado insieme a un pizzico di pepe e servire.





Come resistere alla
focaccia appena sfornata?



Focaccia al rosmarino



Per 4 persone

300 g di pasta per
focaccia (rettangolare)
Rosmarino fresco
Olio evo
Sale

Tempo di cottura:

ca. 5 minuti + 7 minuti

Tempo di preparazione:

ca. 10 minuti

Circa 230 kcal

Prodotti AMC:

Unità Ovale Grill
Navigenio
Audiotherm

1. Tagliare la pasta per focaccia premendo il coperchio ovale su di essa. Incidere in più parti la pasta con un coltello.
2. Coprire l'Unità Ovale Grill con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 2, disporre la pasta nell'Unità Ovale Grill e coprire con il coperchio.
4. Con l'aiuto di Audiotherm, cuocere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Quindi girare la pasta e cospargere con il rosmarino.
5. Coprire di nuovo con il coperchio, impostare Navigenio in modalità automatica "A". Accendere Audiotherm, inserire un tempo di cottura di 7 minuti, applicarlo su Visiotherm e ruotare finché non compare il simbolo "verdura".
6. Al suono di Audiotherm, irrorare la focaccia con l'olio e aggiungere un pizzico di sale. Servire calda.



I bambini adorano
questa ricetta!

Banane al cioccolato



Per 6-7 persone

6-7 banane piccole

100 g di cioccolato

Gelato alla vaniglia (o a piacere)

Tempo di cottura:

ca. 2 minuti

Tempo di preparazione:

ca. 10 minuti

Circa 160 kcal a persona



1. Lavare accuratamente le banane senza sbucciarle e asciugarle. Inciderle al centro nel senso della lunghezza e con le dita ampliare l'incisione. Rompere il cioccolato a pezzettini e introdurli nell'incisione (il cioccolato deve affondare completamente, in modo da non permettergli di fuoriuscire durante la preparazione).
2. Coprire l'Unità Ovale Grill con il coperchio e posizionarla su Navigenio impostato a livello 6. Accendere Audiotherm,

applicarlo su Visiotherm e ruotarlo finché appare il simbolo "carne".

3. Al suono di Audiotherm, abbassare Navigenio a livello 4 e disporre le banane nella Unità Ovale Grill.
4. Con l'ausilio di Audiotherm, cuocere fino a raggiungere il "punto di girata" a 90° C. Togliere il coperchio, estrarre le banane ed eliminare la buccia.
5. Servire le banane calde in compagnia del gelato.

Prodotti AMC:

Unità Ovale Grill
Navigenio
Audiotherm

Suggerimento:

dopo la cottura,
flambare le banane
con 30 ml di rum.

Come funziona

Manuale di istruzioni dell'Unità Ovale Grill

Si raccomanda di leggere questo manuale attentamente prima di utilizzare l'Unità Ovale Grill per la prima volta.

Visiotherm e i Metodi di cottura AMC

Visiotherm consente di controllare la temperatura di cottura all'interno dell'Unità.



Arrostire senza aggiunta di oli e grassi

- Scaldare l'Unità di cottura vuota e asciutta a calore/livello massimo. Tamponare e asciugare gli alimenti.
- Dopo qualche minuto, l'indicatore rosso raggiunge la finestra "carne"
- Sollevare il coperchio e adagiare gli alimenti all'interno dell'Unità.
- Abbassare il calore/livello.
- Coprire con il coperchio e attendere che l'indicatore rosso raggiunga il "punto di girata" a 90° C
- Sollevare il coperchio, girare gli alimenti e coprire nuovamente.
- Cuocere gli alimenti fino al grado di cottura desiderato.



Cuocere senza aggiunta di acqua

- Preparare e lavare le verdure.
- Adagiare le verdure ancora bagnate nell'Unità di cottura a freddo.
- Coprire con il coperchio e regolare il fornello/Navigenio a calore alto.
- Dopo qualche minuto, l'indicatore rosso raggiunge la finestra "verdura"
- Abbassare il calore/livello.
- L'indicatore rosso continua a spostarsi. La temperatura corretta si ha quando l'indicatore si trova nella zona verde tra la finestra "verdura" e la finestra "stop" .
- Se l'indicatore rosso raggiunge la finestra "stop", ridurre ulteriormente il calore/livello o spegnere.



Audiotherm

Un valido supporto per rendere le cotture con l'Unità Ovale Grill ancora più semplici. Audiotherm si posiziona su Visiotherm ed emette un segnale acustico che segnala la giusta temperatura per grigliare. Con Audiotherm, cucinare è ancor di più un gioco da ragazzi!

Arrostitura senza aggiunta di grassi 

Cottura veloce „soft“ **soft**
Cottura veloce „turbo“ **turbo**

Cambio batteria:
quando viene visualizzato,
sostituire la batteria 



 Inizializzazione (rotella)

 Funzione Bluetooth (collegamento a Navigenio)

 Diminuire
 Aumentare

 Cottura a Super Vapore

 Cottura senza aggiunta di acqua

0:30

Tempo di cottura,
ad es. 30 minuti

P

Programma „P“

60 °C/0:00

Funzione „mantenimento in caldo
a 60° C“ con la cottura automatica
con Navigenio

Perfetta per tutti i piani cottura

A gas, elettrico o a induzione? L'Unità Ovale Grill è adatta a tutti i tipi di piani cottura ed è perfetta per grigliare sia in casa che all'aperto.

Unità Ovale Grill e Navigenio: una combinazione perfetta.

Anche se la base ovale di questa Unità non poggia completamente su Navigenio, la distribuzione del calore assicurata dal fondo Akkutherm permette di grigliare sempre alla perfezione.



In caso di cotture sul gas, accertarsi che il diametro della fiamma non sia più ampio della larghezza del fondo dell'Unità.



I manici possono surriscaldarsi se posizionati direttamente sopra la fonte di calore.



All'interno del "Nostro libro di cucina" troverete informazioni dettagliate su tutte le possibilità offerte da AMC.

Pulizia e cura

Prima di utilizzare l'Unità Ovale Grill per la prima volta, è bene pulirla in ogni parte per eliminare eventuali minuscoli residui di polveri derivanti dal processo di fabbricazione. Suggerimenti per mantenerla bella nel tempo:

- Dopo l'uso, riempire l'Unità di cottura con acqua. Questo procedimento evita che i residui di cibo si induriscano.
- Si consiglia di pulire le Unità di cottura con AMC Clean1, che rimuove anche le macchie più ostinate con facilità.
- Non usare detersivi o spugne abrasive. Pulire tutte le superfici lucide con Clean1 Magic Sponge.







Mangiare meglio.
Vivere meglio.

AMC Italia

Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.
Via Alfredo Pizzoni 7
20151 Milano
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



Community di Ricette AMC

Sistema di
cottura Premium

www.amc.info