



Comer mejor.
Vivir mejor.



Métodos de cocción de AMC

Pongámonos a cocinar

Sistema de
Cocina Premium

www.amc.info



Cocinar es divertido. Cocinar conecta

Y con AMC, ¡es más fácil que nunca!

Estamos listos para empezar	3
La olla más inteligente del mundo	4
El pomo (Visiotherm)	6
El Avisador (Audiotherm)	8
Ideales para cualquier tipo de fogón	10
Cuidados y limpieza: ¡todo limpio!	12
Información visible, para que todo salga perfecto	14
Cocinar con AMC, instrucciones paso a paso	15 – 27

Comer mejor. Vivir mejor. Ahora estamos listos para empezar

¡Únete a nosotros en esta fiesta de la cocina!

Cocinar es divertido, cocinar conecta y permite disfrutar a todo el mundo de platos frescos y caseros con la familia y los amigos. Los métodos de cocción de AMC te ofrecen la información más importante y recetas básicas, así como consejos prácticos con relación a la comida, la limpieza y el cuidado.

A muchas personas les encantaría cocinar con más frecuencia, pero no tienen ni el tiempo ni la experiencia para hacerlo, e incluso les falta algo de valor. ¿Se puede cocinar bien y de forma saludable al mismo tiempo? Con los métodos de cocción de AMC es más fácil de lo que piensas, ya que te preparamos para que cocines tus platos favoritos con el sistema de cocina premium de AMC.

Descubre platos sabrosos y saludables, y ahorra tiempo, dinero y energía. Utiliza los métodos de cocción de AMC diariamente para disfrutar de una mayor calidad de vida. Si seleccionas la olla y el método de cocción adecuados, cocinar con AMC te resultará increíblemente fácil, rápido y todo saldrá delicioso.

Esperamos que lo pases genial explorando y, por supuesto, cocinando y disfrutándolo.

Cordialmente,
El equipo de AMC

La olla más inteligente del mundo

Esta es una olla con cerebro: la olla más inteligente del mundo.

Solo con AMC puedes saber en todo momento la temperatura que hay en el interior de la olla y, por lo tanto, lo que está ocurriendo allí dentro.

Seleccionar la temperatura adecuada es fundamental para que las recetas salgan bien. A ello contribuyen las características técnicas de la olla:

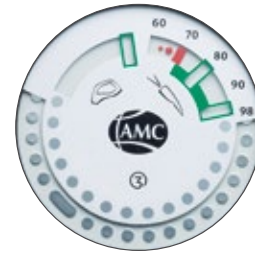
- la pantalla de temperatura Visiotherm,
- el sensor de temperatura Sensotherm,
- la base le encapsulada Akkutherm y
- el control acústico Audiotherm.



Las asas

Las asas ergonómicas y con un bonito diseño son igual de impresionantes: cuentan con una incrustación cerámica, denominada Thermobloc, que las mantiene frías e impide que el calor se extienda hasta ellas.

- Gracias al Thermobloc, AMC tiene las únicas asas de acero inoxidable que siempre están frías para que no te quemes nunca. Otro aspecto positivo es la distancia de seguridad, que permite sujetar la olla con facilidad.



El pomo (Visiotherm)

Aquí puedes ver la temperatura y controlar el proceso de cocción (ver páginas 6-7).

- Cocinar se convierte en un juego de niños.

La tapa

La fabricación precisa de la tapa, su diseño especial y su peso garantizan un cierre perfecto de la olla durante la cocción.

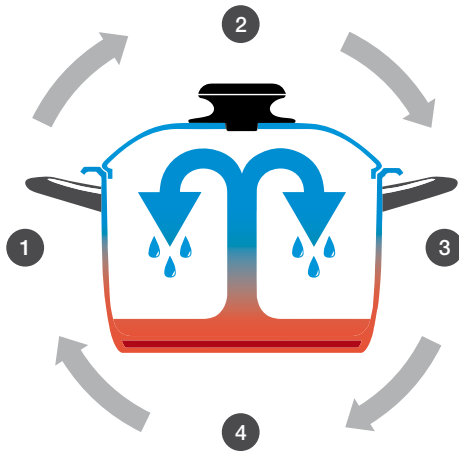
- Esto permite una circulación cerrada del vapor del agua.

El material

Acero inoxidable premium, que garantiza una higiene óptima y que, por supuesto, se puede lavar en el lavavajillas. Te durará décadas. Es por ello que te damos una garantía de 30 años.

- Ya no tendrás que volver a comprar piezas de repuesto.





El ingenioso ciclo en pro de la salud y el bienestar

El circuito cerrado funciona entre la base de la olla, la zona de la pared fría y la tapa, en la que se basa el método de AMC.

El vapor de agua

- 1 sube,
- 2 se enfría en la tapa,
- 3 cae en forma de gotas desde la tapa
- 4 y se vuelve a calentar.

► Todo adquiere un sabor increíble y se conservan los ingredientes importantes.



Sensotherm

Mide la temperatura de forma rápida y precisa.

► Todo sale a la perfección.



El canal de condensación

El canal de condensación situado a lo largo del borde superior de la pared fría recoge el vapor de agua, con lo que se crea una película de agua entre el borde de la olla y la tapa, que sella perfectamente la olla.

► Esto da lugar a una circulación cerrada del vapor del agua.

La pared fría

Está fabricada en acero inoxidable puro y absorbe menos calor que la base.

► Esto crea un gradiente de temperatura que hace que las paredes laterales se conviertan en una zona de enfriamiento para el vapor que sube.



La base encapsulada Akkutherm

Almacena energía como una batería recargable y absorbe incluso las cantidades más pequeñas de calor, que se transmite de forma uniforme a los alimentos que se están cocinando.

La base encapsulada y el cuerpo de la olla forman una pieza inseparable, como si se hubieran creado en un solo molde. Esto se consigue con un proceso especial de soldadura troquelada desarrollado por AMC, que da como resultado una base adecuada para todos los tipos de fogón. La base encapsulada se puede utilizar tanto en fogones de gas como eléctricos (placas selladas, cerámicas, halógenas) o de inducción.

► Con ello ahorrarás muchísima energía.



El pomo (Visiotherm)

Permite ver la temperatura y hace que cocinar con AMC sea muy fácil. La ingeniosa pantalla de temperatura Visiotherm analiza el proceso de cocción para que no tengas que preocuparte por nada.

El pomo (Visiotherm) indica si la olla recibe el calor suficiente para, por ejemplo, asar la carne o cocer unas zanahorias a la temperatura perfecta. Controla el proceso de cocción e indica si hay que aumentar la temperatura, reducirla o apagar el fogón. Esto permite ahorrar energía y también garantiza que la comida no se queme. Gracias al pomo (Visiotherm), siempre sabrás qué sucede dentro de la olla.





Cocinar sin añadir agua

- Introducir las verduras preparadas y sin escurrir en la olla en frío (llenando la $\frac{1}{2}$ hasta un máximo de $\frac{2}{3}$ de la olla).
- Tapar y encender el fogón a máxima temperatura.
- El indicador rojo empieza a moverse y, en unos minutos, alcanza la zanahoria .
- Reducir la temperatura al mínimo.
- El indicador rojo sigue moviéndose.
- Mientras esté en el sector verde, entre la ventana de zanahoria y la de detención, la olla tendrá la temperatura adecuada para cocinar sin añadir agua.
- Si la aguja roja entra en la ventana de detención , significa que la olla está demasiado caliente. Reducir más la potencia del fogón o apagarlo completamente.





Asar sin añadir grasa

- Calentar la olla seca y vacía con la tapa a máxima temperatura. Secar la carne dándole golpecitos.
- El indicador rojo empieza a moverse y, en unos minutos, alcanza la ventana de chuleta .
- Quitar la tapa e introducir la carne. Reducir la temperatura al mínimo.
- Volver a tapar y esperar hasta que el indicador rojo alcance el punto de dar la vuelta a 90 °C .
- Dar la vuelta a la carne, tapar y apagar el fogón.
- Dejar que la carne continúe asándose durante unos minutos en función de su grosor.




Cocción rápida

- Añadir todos los ingredientes a la olla siguiendo la receta.
- Tapar con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y calentar a máxima temperatura.
- El indicador rojo empieza a moverse y llega a la ventana Soft **soft** o a la ventana Turbo **turbo** al cabo de unos minutos (según la receta).
- Reducir la temperatura al mínimo y ajustarla de modo que el indicador rojo se sitúe entre las ventanas Soft o Turbo (según la receta) durante el tiempo de cocción especificado.
- Al finalizar el tiempo de cocción, según se indica en la receta, despresurizar la olla o dejarla despresurizar.



Súper-Vapor

- Verter líquido en la olla según se indique en la receta, introducir los alimentos dentro de la Softiera y esta dentro de la olla.
- Tapar con la tapa Súper-Vapor con el aro de sellado adecuado y calentar a máxima temperatura.
- El indicador rojo empieza a moverse y, en unos minutos, alcanza la ventana de vapor .
- Reducir el fogón al mínimo y ajustarlo de modo que el indicador rojo se sitúe entre las ventanas de vapor y de detención (según la receta) durante el tiempo de cocción especificado.
- Al finalizar el tiempo de cocción, retirar la Softiera con un tenedor.
- Sugerencia: recomendamos usar la tapa Súper-Vapor en cocción automática junto con el Navigenio y el Avisador (Audiotherm) para que cocinar sea un juego de niños.

También debes tener en cuenta lo siguiente:

- Al cocinar sin añadir agua, debes mantener la tapa cerrada. Si necesitas tenerla abierta durante un período de tiempo prolongado, añade una o dos cucharadas soperas de líquido para sustituir el vapor perdido.
- Antes de lavar la tapa, destornilla el pomo (Visiotherm) para extraerlo y lava las partes por separado (con un paño húmedo o en el lavavajillas).
- El pomo no se puede utilizar en el horno ni en el microondas.

Además, te recomendamos que leas las instrucciones de funcionamiento.

El Avisador (Audiotherm)

Suena y te dice qué hay que hacer. El Avisador (Audiotherm) es la voz del pomo (Visiotherm). Conjuntamente, hacen que cocinar con AMC sea un juego de niños.

El pitido del Avisador suena cuando tienes que hacer algo. Con un vistazo a la pantalla podrás saber:

- si la carne está asada o si estás cocinando en la ventana de zanahoria, soft, turbo o de vapor,
- si la temperatura está demasiado alta o demasiado baja,
- si el tiempo de cocción ha finalizado,
- si se ha alcanzado el punto de dar la vuelta a la carne.



Hay tres tipos distintos de pitido que te facilitan trabajar con el Avisador.


Un pitido doble

- Indica que ha finalizado el tiempo de calentamiento. Se ha alcanzado la ventana de zanahoria o de chuleta. En la pantalla del Avisador aparece el símbolo "—". Reduce la temperatura al mínimo.
- Indica que la temperatura es demasiado alta y se ha alcanzado la ventana de detención. En la pantalla del Avisador aparece el símbolo "—", lo que significa que debes reducir más la temperatura o apagar completamente.
- Indica que la temperatura es demasiado baja. En la pantalla del Avisador aparece el símbolo "+". Aumenta la potencia del fogón.

Un solo pitido

indica que ha finalizado el tiempo de cocción establecido: la comida está lista. ¡Que aproveche!

Un pitido continuo

Indica un mal funcionamiento. Puede tratarse de una interrupción en el vínculo con el pomo (Visiotherm), Visiotherm S, Visiotherm E o el Navigenio al cocinar automáticamente. En la pantalla del Avisador aparece el símbolo  que gira al inicializar. Retira el Avisador y vuelve a inicializarlo.

El Avisador forma el equipo perfecto con el Navigenio para llevar a cabo una cocción con la temperatura y el tiempo totalmente controlados.

Enciéndelo, relájate y ¡disfruta! Y si alguien llega tarde a la mesa, el control del tiempo y la temperatura del Navigenio le permiten pasar a la función de mantenimiento de la temperatura una vez terminado el tiempo de cocción. De este modo, la comida se mantendrá a 60 °C hasta el momento de servirse.

La función automática de AMC también se puede utilizar cuando el Navigenio no está colocado debajo de la olla sino encima, en la función de minihorno. Solo tienes que seleccionar el nivel bajo (—) o alto (≡) y establecer el tiempo de horneado en el Avisador (Audiotherm) para que este apague automáticamente el Navigenio cuando haya transcurrido el tiempo indicado.

Qué hay que hacer si...

...el indicador rojo del pomo (Visiotherm) se sitúa por debajo de la ventana de zanahoria.

Esto significa que la olla necesita más temperatura. Aumenta la potencia del fogón.

...las verduras empiezan a pegarse durante la cocción.

Añade un poco más de líquido.

...la carne o el asado se pegan en el fondo de la sartén.

Ten paciencia. Cuando el proceso de caramelizado haya finalizado, se despejarán automáticamente. Es importante secar la carne dándole golpecitos antes de asarla.

Además, te recomendamos que leas los manuales del usuario.

Ideales para cualquier tipo de fogón

Las ollas y sartenes de AMC son adecuadas para cualquier tipo de fogón, tanto si es eléctrico, de gas o de inducción.

Fogón eléctrico



Placas selladas



Fogón halógeno y cerámico

Calentar



Máxima temperatura

Cocción continua



Baja temperatura (aprox. 1/3)

Nivel 0



Hay diferentes ajustes para los fogones eléctricos. Hay fogones de 12, 9, 6 o 3 niveles (el ajuste de nivel 3 también acostumbra a subdividirse en medias partes).

Estés en el nivel que estés, selecciona siempre la máxima temperatura para calentar y una temperatura baja para una cocción continua (aprox. 1/3). En muchos fogones, se puede apagar completamente la fuente de alimentación, puesto que la base encapsulada Akkutherm almacena gran cantidad de calor durante un largo período de tiempo y lo va perdiendo poco a poco.

Fogón de gas



Fogones de gas

Calentar



Máxima temperatura = llama más grande

Cocción continua



Baja temperatura = llama pequeña

Nivel 0



Recuerda:

- Selección el tamaño de fogón que se ajuste a la olla.
- Las llamas no deben sobresalir por el borde de la base de la olla ni llegar a las asas o a las ollas cercanas.
- Si la olla se calienta demasiado, fíjate en el pomo (Visiotherm), Visiotherm S y Audiotherm. Reduce la potencia o selecciona un fogón más pequeño.
- No uses el Navigenio como minihorno sobre un fogón de gas encendido.

Tamaño adecuado del fogón de gas:

Fogón pequeño

- Olla de Ø 14 cm y 16 cm
- Olla baja de Ø 20 cm

Fogón normal

- Olla de Ø 24 cm
- Olla mediana y alta de Ø 20 cm
- Olla con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) de 20 cm

Fogón grande

- Olla con una capacidad superior a los 8 litros
- Olla superior a Ø 28 cm
- Olla con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) de 24 cm



Centra las ollas tanto como puedas en la placa del fogón para que las asas no se calienten. Esto es especialmente importante para las ollas bajas y también para los fogones de inducción.

Fogón de inducción



Fogones de inducción

Controlar la fuente de alimentación de un fogón de inducción

Calentar



Máxima temperatura (sin utilizar nunca el intensificador ni el nivel de potencia)

Cocción continua



Nivel medio (300 W – 700 W)

Nivel 0 o nivel más bajo



0 W - 80 W

Recuerda:

- Los resultados pueden ser distintos en función del modelo. Por lo tanto, no podemos dar la misma recomendación para todos los casos.
- Consulta el manual de funcionamiento de tu fogón de inducción. Allí encontrarás el ajuste adecuado para un nivel bajo, normalmente entre 300 y 700 W, que deberás utilizar en una cocción continua.
- Es normal oír un zumbido al cocinar con inducción, no te preocupes si esto sucede.
- No utilices nunca el intensificador ni el nivel de potencia al calentar con un fogón de inducción, excepto para calentar líquidos, como agua o sopa.

Importante para los fogones con mucha potencia

En los fogones de inducción y de gas que funcionan con mucha potencia y se calientan muy rápidamente, la base encapsulada Akkutherm no almacena tanto calor al calentarse. Por lo tanto, la temperatura de la olla puede reducirse ligeramente al bajar la potencia, pero se recuperará automáticamente en un corto plazo de tiempo.

Si el indicador rojo no llega al sector verde, puedes aumentar temporalmente la potencia.



Inducción

El grabado situado en la base indica que la olla funciona en hornos de inducción.

Cuidados y limpieza: ¡todo limpio!

Lavar correctamente

Lavar las ollas y sartenes de AMC es muy sencillo. Te recomendamos que utilices AMC Clean1, el sistema de limpieza más indicado para tus productos AMC, formado por los productos siguientes:

AMC Clean1

Lavar antes de usar por primera vez

Un cuidado perfecto empieza antes del primer uso. Al desempaquetar el producto, las ollas deben limpiarse a fondo para eliminar, por ejemplo, los rastros de polvo de pulido.

Pulveriza dos veces la espuma en spray (Espuma Mágica) en la esponja húmeda (Esponja Mágica). Además, puedes utilizar pasta de limpieza (Piedra Mágica) para generar espuma. Frota bien la olla y aclárala con agua limpia. Al secarla, quedará reluciente.

Espuma Mágica Clean1

Una espuma en spray económica, muy eficaz y totalmente no tóxica, que no contiene fosfatos de forma natural.

Esponja Mágica Clean1

La esponja ideal para este tipo de limpieza. Tiene dos lados y sus poros son óptimos para quitar la suciedad de forma inteligente.

Piedra Mágica Clean1

Pasta de limpieza muy concentrada, eficaz y ligera.



Consejos para que las ollas se vean siempre bien

- **No dejes que los alimentos se resequen en la olla.** Inmediatamente después de utilizar las ollas AMC, llénalas de agua caliente y frota los restos de alimentos con la esponja (Esponja Mágica). Así evitarás las manchas.
- **No utilices nunca productos abrasivos ni cepillos rasposos.** Limpia todas las superficies brillantes con el lado suave de la esponja (Esponja Mágica).
- **Como norma general, no uses ningún objeto puntiagudo o afilado para limpiar, como cuchillos o espátulas de acero inoxidable.** No intentes ablandar los restos de alimentos quemados durante mucho rato con detergentes ácidos, como disolventes con base de vinagre o la Espuma Mágica. Clean1 elimina de forma rápida y sencilla la suciedad más resistente.
- **Una vez limpiadas, seca bien las ollas de AMC.**

Si la olla no se ve bien y el recubrimiento ha perdido color

- **Las manchas blancas** pueden deberse a restos de clara de huevo o almidón, producidos, por ejemplo, al asar carne o al cocer patatas. Se pueden eliminar completamente de forma sencilla con la espuma en spray (Espuma Mágica).
- Las manchas **minerales de colores pueden estar causadas por elementos minerales contenidos en el agua del grifo o en los alimentos** (por ejemplo, al cocer arroz). Se pueden eliminar de forma sencilla con la espuma en spray (Espuma Mágica).
- **Las decoloraciones amarillentas** pueden deberse a un sobrecalentamiento. Por lo tanto, asegúrate de reducir la potencia inmediatamente al alcanzar la ventana de zanahoria o de chuleta, así como la ventana Soft o Turbo. Si los alimentos se han calentado demasiado, la olla se puede limpiar fácilmente con la pasta de limpieza (Piedra Mágica).

Directo al lavavajillas

- Todas las sartenes, los accesorios, la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y el pomo (Visiotherm) se pueden lavar en el lavavajillas. Aun así, lavarlas a mano con AMC Clean1 es menos agresivo.
- Utiliza solamente un detergente adecuado para el acero inoxidable y sigue la dosis recomendada.
- No uses detergente industrial clorado y muy alcalino, ni otros productos muy concentrados.
- Cuando termine el aclarado, saca inmediatamente las piezas de acero inoxidable del lavavajillas.
- Si las secas con cuidado, conservarás el brillo durante más tiempo. Para quitar las gotas y manchas de agua, utiliza un paño suave.

También te recomendamos que leas las instrucciones de cuidados y limpieza de AMC Clean1.

Sartenes AMC, siempre en buen estado

Evita hacer un uso excesivo de la sal. La sal no solo es perjudicial para nuestra salud, sino que también puede dañar el acero inoxidable y provocar pequeños surcos en la base de la olla. Al usar menos sal, puedes evitar este tipo de imperfección menor, que no afecta a la calidad de la sartén.

Los elementos ácidos, como la compota de naranja o la salsa de tomate, que contienen ácidos de frutas, también pueden provocar estas imperfecciones.

El agua del grifo o el cloruro de sodio pueden provocar manchas blanquecinas o de color gris claro, que se pueden quitar de forma rápida y sencilla con la espuma en spray (Espuma Mágica).



Información visible, para que todo salga perfecto



La cocción con temperatura controlada de AMC es la solución perfecta para todos los platos e ingredientes. En el póster que se incluye hemos resumido la información más importante sobre los diferentes métodos de cocción, las tapas AMC correspondientes y los tiempos de cocción óptimos.

¿Cocción, asado, Súper-Vapor o cocción rápida? Aquí puedes ver la tapa más adecuada para tu receta.

¿Cuándo estará preparada la comida? En la tabla verás el tiempo de cocción óptimo para cada alimento y el procedimiento de cocción más adecuado.

Cuelga el póster en la cocina para que puedas consultarlo fácilmente, sobre todo cuando empieces a usar nuestros productos.

Esperamos que disfrutes de la cocina con AMC y te deseamos, por supuesto, ¡buen provecho!



Cocinar con AMC
Instrucciones paso a paso

Asar sin añadir grasa

Asar sin añadir grasa es fácil. A continuación te explicamos paso a paso cómo hacerlo.



1 Sacar la carne de la nevera 30 minutos antes de empezar a asar. De este modo, la base de la sartén estará menos fría durante el asado, lo que permitirá que se forme una corteza y la carne se mantenga jugosa.



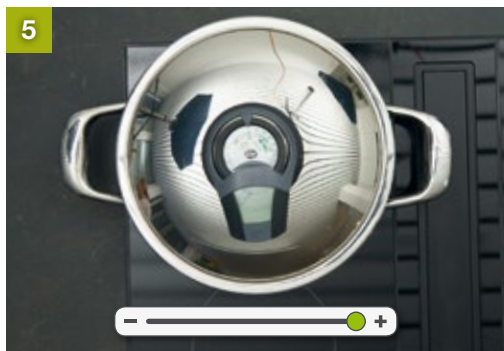
2 Colocar la olla seca y vacía en el fogón y taparla. Encender el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo.



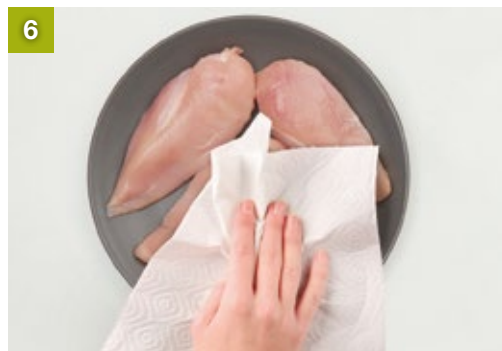
3 Ajustar el Avisador en el pomo (Visiotherm).



4 Dar dos vueltas al Avisador hasta que se muestre el símbolo de chuleta en la pantalla.



5 Encender el fogón a máxima temperatura y calentar la olla. El indicador rojo empezará a moverse.



6 Secar la carne dándole toquecitos con un paño de cocina.
No sazonar la carne antes de asar.

90 °C 

El punto de inflexión es de 90 °C (**10**). Tan pronto como el puntero rojo llega aquí, se alcanza el momento óptimo para girar (**11**). La carne sigue siendo especialmente jugosa y el olor a asado permanece en la olla.



El Avisador emite un pitido al alcanzar la ventana de chuleta. Retirar el Avisador y la tapa.



Introducir la carne y presionar ligeramente. Bajar el fogón al mínimo y tapar la olla.



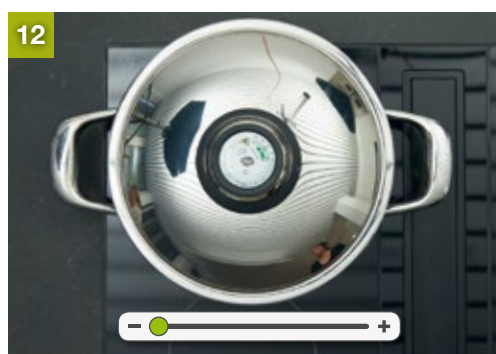
Tan pronto como el puntero rojo llegue a la ventana de Asar, colocar el Avisador en el Pomo hasta que reaparezca el símbolo del asado.



El Avisador emite un pitido al alcanzar el punto de dar la vuelta a 90 °C. Apagarlo con el botón derecho o izquierdo.



Retirar el Avisador y la tapa. Dar la vuelta a la carne.



Poner la tapa y apagar el fogón. Dejar asar durante unos minutos en función del grosor de las piezas.

Sazonar según se indique en la receta y servir. También se pueden añadir otros ingredientes y cocinar hasta el final.

Cocinar sin añadir agua

Cocinar sin añadir agua es fácil. A continuación verás paso a paso cómo conseguir unas verduras sabrosas y conservar todos los nutrientes y el sabor.



1 Lavar o pelar las verduras y cortarlas en pequeños trozos a rodajas o a dados.



2 Introducir las verduras troceadas en un colador y enjuagar brevemente bajo agua corriente.



3 Colocar las verduras sin escurrir en la olla. Es preferible que la olla esté llena entre $\frac{1}{2}$ y $\frac{2}{3}$. Tapar con la tapa.



4 Activar el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo e introducir unos 20 minutos de tiempo de cocción.



5 Ajustar el Avisador en el pomo (Visiotherm).



6 Dar dos vueltas el Avisador hasta que se muestre el símbolo de zanahoria.



7 Poner el fogón a máxima temperatura y calentar hasta que el indicador rojo se sitúe en la ventana de zanahoria.



8 En cuanto el Avisador emita un pitido al alcanzar la ventana de zanahoria, detener el pitido pulsando el botón derecho o izquierdo. Bajar el fogón al mínimo.



9 El indicador rojo sigue moviéndose. Durante el tiempo de cocción, debería situarse en el sector verde que está entre la ventana de zanahoria y la de detención.



10 Al alcanzar la ventana de detención (10), el signo menos indica que hay que bajar la temperatura o que el fogón debe apagarse.



11 Si el indicador rojo se sitúa debajo de la ventana de zanahoria (11), el signo más indica que hay que aumentar la temperatura.



12 Al finalizar el tiempo de cocción, el Avisador emite un pitido y se muestra "0:00" en la pantalla. Servir las verduras y apagar el fogón o aumentar el tiempo de cocción con el botón derecho.



Cocción rápida Soft con la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

Este tipo de cocción es especialmente adecuado para preparar verduras ultra congeladas, pasta y risotto.



Verter 1 taza de agua (unos 120 ml) en la olla.



Colocar las judías verdes ultra congeladas en la Softiera e introducirla en la olla.

Cocción rápida Turbo con la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

Este tipo de cocción es especialmente adecuado para cocinar gulash, un asado elaborado o un reconfortante guiso de lentejas.



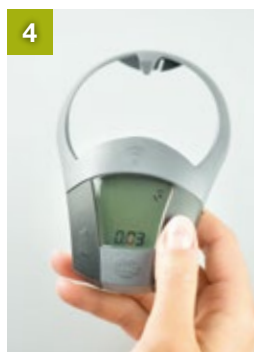
Asar las porciones de carne (ver “Asar sin añadir grasa” en las páginas 20-21).



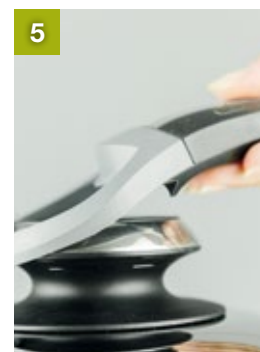
Incorporar el resto de ingredientes, como cebollas o tomates troceados. Sazonar y añadir caldo y vino según se requiera.



3 Poner la Tapa Rápida y pulsar suavemente el pomo (Visiotherm) hacia abajo. Cerrar el pomo en sentido horario.



4 Activar el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo e introducir unos 3 minutos para las alubias o unos 12 minutos para el gulash. Ajustar el Avisador en el pomo.



6 Dar dos vueltas al Avisador hasta que se muestre el símbolo Soft o Turbo. Poner el fogón a máxima temperatura y calentar hasta que el indicador rojo se haya movido hasta la ventana Soft o Turbo.



7 Al alcanzar la ventana Soft o Turbo, el Avisador emite un pitido. Bajar el fogón al mínimo. Durante el tiempo de cocción, el indicador rojo debe situarse en la ventana Soft o Turbo.



8 Al finalizar el tiempo de cocción, el Avisador emite un pitido y se muestra "0:00" en la pantalla. Apagar el fogón y despresurizar la Tapa siguiendo uno de los tres métodos siguientes:



- Dejar que se despresurice sola en una superficie resistente al calor.
- Despresurizarla bajo un flujo de agua fría.
- Pulsar el botón amarillo (no lo uses en platos con crema o leche, que se acostumbra a hacer espuma, caldo de res o patatas con piel).

Cocción con control de tiempo y temperatura con el Navigenio y el Avisador (Audiotherm)

Mientras cocinas, ¿te relajas y te pones a leer un buen libro? Aquí te mostraremos cómo es de fácil que el Navigenio y el Avisador hagan casi todo el trabajo por ti.



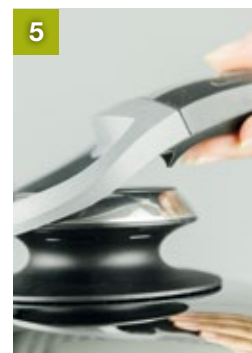
1 Cortar las patatas peladas. Introducir las en un colador y enjuagar bajo agua corriente.



2 Colocar las patatas sin escurrir en la olla. Tapar con la tapa.



3 Poner el Navigenio en función automática (A).



4 Activar el Avisador con el botón derecho o izquierdo e introducir unos 25 minutos de tiempo de cocción. Ajustar el Avisador en el pomo (Visiotherm).



Cuando aparezca el símbolo de radio en la pantalla y el Navigenio parpadee en azul, todo estará listo y se podrá continuar (6).



Dar dos vueltas al Avisador hasta que se muestre el símbolo de zanahoria en el Avisador y el símbolo radiar azul aparezca en el Navigenio.



Ahora el Navigenio tiene contacto por radio y parpadea en azul. Esto significa que el tiempo y la temperatura están controlados.



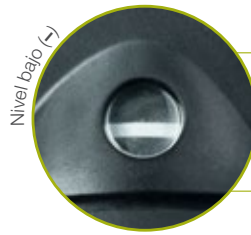
El Navigenio y el Avisador controlan automáticamente el calor, reducen la potencia y también supervisan el tiempo de cocción.



El Avisador emite un pitido al finalizar el tiempo de cocción. A continuación, cambia a la función de mantenimiento de la temperatura, que conserva los alimentos calientes a 60 °C durante una hora.

Hornear con el Navigenio

Una olla de AMC combinada con el Navigenio se convierte en el horno más pequeño del mundo.



El nivel bajo (←) se requiere para los procesos de horneado más largos, como panes o pasteles.



Colocar la olla vacía en el Navigenio y seleccionar el nivel 6. Encender el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo y ajustarlo en el pomo (Visiotherm).



Dar dos vueltas al Avisador hasta que se muestre el símbolo de chuleta en la pantalla



El Avisador emite un pitido al alcanzar la ventana de chuleta. Introducir papel encerado y la masa. Cortar la masa y usar un pincel para mojarla con agua.



Colocar la olla en una base ignífuga y colocar el Navigenio invertido.



Establecer el Navigenio al mínimo (←) y activar el Avisador con el botón derecho o izquierdo.



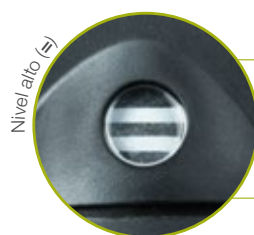
Mientras el Navigenio parpadea en rojo/azul, introducir unos 15 minutos de tiempo de horneado en el Avisador. El símbolo de radio aparecerá en la pantalla del Avisador.



El Navigenio parpadea en azul durante el tiempo de horneado y se apaga automáticamente al finalizar el tiempo de horneado establecido. Acabar de hornear el pan unos 10 minutos con el calor residual. Después, retirar el Navigenio y apagar completamente.



Gratinar con el Navigenio



El nivel alto (≡) sirve para platos que deban gratinarse u hornearse rápidamente, como por ejemplo la pasta o pizzas.

Otra característica del Navigenio es la posibilidad de gratinar suflés con la función de arriba y abajo.



1 Mezclar la pasta cocinada, por ejemplo, con jamón. Incorporar una mezcla de huevos y crema, y sazonar de forma individual.



2 Espolvorear con queso rallado. El queso con un contenido mínimo de grasa del 45 % es el más adecuado.



3 Poner la olla en una base ignífuga y colocar el Navigenio invertido.



4 Establecer el Navigenio a máximo nivel (≡). Encender el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo.



5 Mientras el Navigenio parpadea en rojo/azul, introducir unos 6 minutos de tiempo de gratinado en el Avisador. Aparecerá el símbolo de radio.



6 El Navigenio parpadea en azul durante el gratinado y se apaga automáticamente al finalizar el tiempo establecido. A continuación, retirar el Navigenio y apagarlo.



Cocer al súper-vapor con la tapa Súper-Vapor

Con la tapa Súper-Vapor y Navigenio se pueden elaborar platos rápidos y sencillos con un suave vapor usando una pequeña cantidad de líquido. Prepárate para cocinar las delicias



1 Cubrir los filetes de pescado con pesto, enrollar y formar brochetas con palillos.



2 Verter unos 100 ml de agua en una olla e introducir la Softiera con los rollitos de pescado dentro.



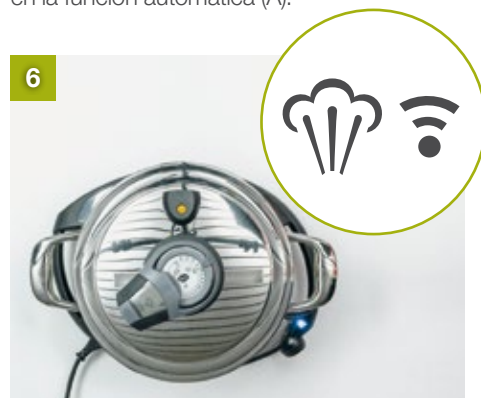
3 Tapar la olla con la tapa Súper-Vapor con el aro de sellado adecuado (20 cm o 24 cm), colocar la olla en el Navigenio y establecerlo en la función automática (A).



4 Activar el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo, e introducir unos 3 minutos de tiempo de cocción.



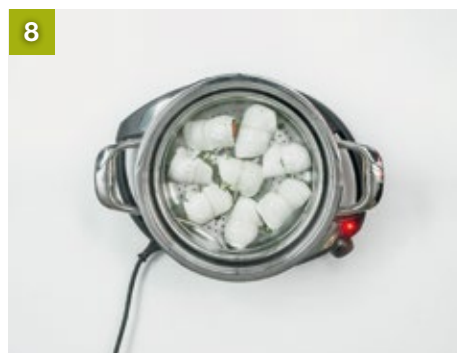
5 Ajustar el Avisador en el pomo (Visiotherm).



6 Dar dos vueltas al Avisador hasta que se muestren los símbolos de vapor y radio en la pantalla.



7 El Navigenio parpadea en azul durante el tiempo de cocción. El Navigenio y el Avisador controlan automáticamente el calor, reducen la potencia y también supervisan el tiempo de cocción.



8 El Navigenio emite un pitido al finalizar el tiempo de cocción y pasa directamente a la función de mantenimiento de la temperatura. La comida se conserva caliente durante una hora a 60 °C. Apagar el Navigenio.

Cocinar sin tapa con oPan

La cocción sin tapa es especialmente adecuada para hacer platos rápidos que requieren un breve tiempo de cocción y no necesitan un punto de dar la vuelta determinado. Podrás preparar platos de desayuno y brunchs deliciosos en muy poco tiempo.



Preparar la masa para tortitas como se especifica en la receta. Colocar la oPan en el Navigenio y seleccionar el nivel 6.



Calentar la oPan hasta alcanzar la temperatura de asado óptima (consulta los métodos de calentamiento en el manual del usuario).



Al alcanzar la temperatura óptima, bajar temperatura de Navigenio (nivel 2).



Colocar las porciones de masa en la superficie de asado.



Dar la vuelta a las tortitas con una espátula plana en cuanto la masa empiece a solidificar por los bordes.



Acabar de cocinar las tortitas y repetir el procedimiento con la masa restante.

La temperatura de asado es óptima cuando echas una gota de agua en la superficie y baila. La temperatura todavía no es óptima si la gota de agua se evapora.





Comer mejor.
Vivir mejor.



AMC España
Alfa Metalcraft Corp. S.A.
Avenida Alcalde Barnils 64-68, bloque A, pta. 1ª
08174 Sant Cugat del Vallés - Spain
España
T: +34 93 653 53 70

es@amc.info
f AMC España
i amc_espana
p AMC España
c Comunidad de Recetas AMC
AMC International
www.amc.info

Sistema de
Cocina Premium

www.amc.info