



Besser essen.
Besser leben.

Oval EasyQuick

Gebrauchsanleitung

Das Premium Kochsystem.

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Oval EasyQuick verwenden. Gebrauchsanleitung aufbewahren, an Nachbesitzer weitergeben.

Bedeutung der Symbole



Für die Sicherheit wichtige Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.



Nützliche Anwendungshinweise.



Schlechter Betriebszustand oder unsachgemäße Verwendung.



Hinweise zu **Umweltschutz, Ökologie und Ökonomie.**



Guter Betriebszustand oder sachgemäße Verwendung.

19

Weist im Text auf Bildnummern hin. Die Nummerierung der Bilder beginnt in jedem Kapitel bei 1.



Arbeitsschritte sind mit einem Pfeil hervorgehoben.

So finden Sie noch leichter das Rezept, das Sie suchen:



vitaminreich



fettarm



kalorienarm



ballaststoffreich



cholesterinarm

Name and Design geschützt: Oval EasyQuick®

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit	4	7. Demontage, Montage und Pflege	16
1.1 Geeignete Töpfe und Zubehör	4	7.1 Oval EasyQuick demontieren	16
1.2 Geeignete Kochstellen, geeignete Kochstellengröße	4	7.2 Oval EasyQuick reinigen und aufbewahren	16
1.3 Wichtige Anwendungs- und Sicherheitshinweise	5	7.3 Oval EasyQuick montieren und aufsetzen	17
1.4 Pflege und Wartung	7	7.4 Dampf-Ventil prüfen	17
1.5 Entsorgung	7	8. Was tun, wenn...	17
2. Oval EasyQuick	8	9. AMC Kundenservice, Ersatzteile	18
2.1 Aufbau Oval EasyQuick	8	10. Rezepte Oval EasyQuick	19
2.2 Funktion und Anwendung	9		
Dampf-Ventil	9		
Braten	10		
Garen und Dämpfen	10		
3. Kontrolliertes Dämpfen mit ovalem Einsatz	11		
4. Braten	12		
5. Braten und kontrolliertes Dämpfen	13		
6. Manuelles Dämpfen mit und ohne ovalem Einsatz	15		

1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit

Oval EasyQuick dient zum Dämpfen und Braten von Speisen mit ovalen Töpfen 38 cm. Er darf nur für diesen Zweck verwendet werden. Bei unsachgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen. Diese Gebrauchsanleitung – insbesondere die Angaben in diesem Kapitel – beachten und einhalten.

1.1 Geeignete Töpfe und Zubehör

Oval EasyQuick darf verwendet werden mit:

- AMC Ovaler Griddle 38 cm 4,5 l
- AMC Ovaler Griddle 38 cm 3,5 l
- AMC Ovaler Einsatz 38 cm
- Visiotherm E (Ausführung mit Brat-Fenster und Dampf-Fenster)
- Audiotherm (Ausführung mit grauem Gehäuse und schwarzen Tasten)
- Audiotherm Plus
- Navigenio

Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise in den Rezepten.

Nicht verwendet werden dürfen:

- Töpfe und Pfannen anderer Hersteller

1.2 Geeignete Kochstellen, geeignete Kochstellengröße

Insbesondere eignet sich Oval EasyQuick zum kontrollierten Dämpfen mit Navigenio und Audiotherm. So gelingt die optimale Temperatursteuerung perfekt und einfach.

Daneben können mit Oval EasyQuick verschlossene Töpfe auf allen Arten von Kochstellen verwendet werden:

- Sofern verfügbar die ovale Kochstelle auswählen.
- Falls keine ovale Kochstelle verfügbar ist, die Kochstelle auswählen, die den größten Teil des Topfbodens abdeckt. Alternativ können zwei nebeneinander liegende Kochstellen verwendet werden.

- Induktionsherde sind geeignet, sofern „Induction“ auf der Bodenmarke des Topfes steht.
- Nie Booster- oder Powerstufe von Induktionsherden verwenden.
- Bei Gasherden den ovalen Brenner, den großen Brenner oder zwei nebeneinander liegende kleine Brenner auswählen. Den ovalen Topf so positionieren, dass ein möglichst großer Teil des Topfbodens abgedeckt ist.
- Die Kochstelle, insbesondere die Gasflamme, darf nie größer als die Bodenfläche des Topfes sein.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die Gebrauchsanleitung „So funktioniert's“ in „Unser Kochbuch“, „AMC Step by Step“ oder „AMC Kochmethoden“.

1.3 Wichtige Anwendungs- und Sicherheitshinweise



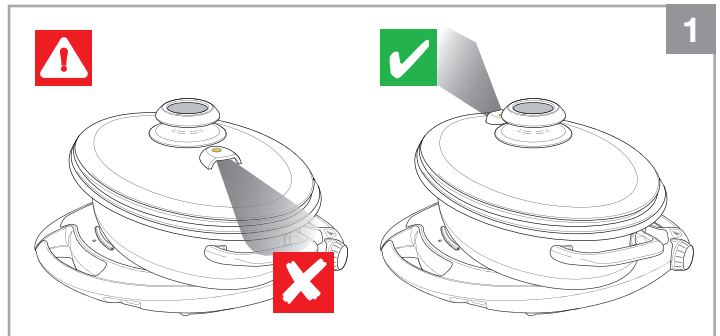
Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden

- Dichtring muss richtig in die Fassung im Deckel eingelegt sein und ganzflächig auf dem Schüttrand aufliegen, siehe auch Kapitel 7.3 „Oval EasyQuick montieren und aufsetzen“.
- Dampf-Ventil und Dichtring des Oval EasyQuick sauber und in gutem Zustand halten. Ein verschmutztes oder verstopftes Ventil, ein nicht richtig eingelegter Dichtring oder ein nicht korrekt aufgesetzter Oval EasyQuick können dazu führen, dass sich der Deckel hebt und rundherum heißer Dampf austritt. Hinweise in Kapitel 1.4 „Pflege und Wartung“ beachten.
- Beim Dämpfen mit Einsatz immer ca. 200 ml Wasser oder andere Flüssigkeit (siehe auch Rezept) in den Topf geben, damit Dampf erzeugt werden kann. Der Topf könnte beschädigt werden, wenn zu wenig Dampf im Topf ist. Dabei darauf achten, dass der Wasserstand nicht höher als die gelochte Bodenfläche des Einsatzes ist. Bei Bedarf, zum Beispiel bei langen Garzeiten, zusätzlich Wasser hinzufügen.
- Um einen einwandfreien Garprozess zu gewährleisten, Topf nie mehr als 2/3 bzw. bei quellenden Speisen, nie mehr als 1/2 des Nennvolumens füllen.
- Topf nicht kippen oder umdrehen, sonst besteht die Gefahr, dass Oval EasyQuick abfällt, dass Gargut aus dem Dampf-Ventil austritt oder dass der Garprozess nicht mehr einwandfrei funktioniert.
- Oval EasyQuick nicht im Backofen oder in der Mikrowelle verwenden. Die Kunststoff- und Silikonteile können hierdurch beschädigt werden.
- Oval EasyQuick eignet sich nicht zum Frittieren.



Gefahren meiden...

- Mit Oval EasyQuick werden Speisen ohne Überdruck bei hoher Temperatur zubereitet. **Sie können sich bei falschem Gebrauch des Oval EasyQuick verletzen, verbrennen oder verbrühen.**
- Die heißen Edelstahlteile oder das heiße Dampf-Ventil nicht berühren.
- Im heißen Zustand nur Griffe und den Visiotherm E des Oval EasyQuick anfassen. Gegebenenfalls Handschutz verwenden.
- Dampf-Ventil möglichst vom Körper weg positionieren, da heißer Dampf austritt. **1**
- Beim Abnehmen des Oval EasyQuick den Topf immer mit einer Hand am Griff festhalten. Topf kann sonst kippen, heißes Gargut kann auslaufen.



Beaufsichtigung

- Oval EasyQuick muss beim Garen beaufsichtigt werden. Wird der Audiotherm (siehe separate Gebrauchsanleitung) lediglich zur akustischen Überwachung des Garvorgangs benutzt, müssen Sie sich in Hörweite befinden.
- Unbeaufsichtigtes, unkontrolliertes Garen kann zu Überhitzung führen. Die Gerichte können verderben, Topf oder Oval EasyQuick können beschädigt oder zerstört werden. Unfall- und Brandgefahr.
- Oval EasyQuick ist nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des Oval EasyQuick aufhalten. Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, Oval EasyQuick sicher zu benutzen, dürfen diesen nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

1.4 Pflege und Wartung

Pflegen und warten Sie Oval EasyQuick regelmäßig, damit Funktion und Sicherheit gewährleistet sind.

- Oval EasyQuick nach jeder Verwendung reinigen.
- Nach jeder fünften Verwendung zusätzlich Dampf-Ventil auseinander schrauben und reinigen.
- Vor der nächsten Verwendung jeweils die Funktion des Dampf-Ventils und des Dichtrings prüfen.
- Dichtring und Dampf-Ventil ersetzen, wenn sie beschädigt, spröde, geschrumpft oder gerissen sind.

Hinweise in Kapitel 7 „Demontage, Montage und Pflege“ beachten.

Keine Veränderungen am Oval EasyQuick vornehmen. Oval EasyQuick nicht weiter zerlegen, als für die Pflege und Wartung notwendig ist. Durch unsachgemäße Eingriffe oder Anwendung von Gewalt können Funktion und Sicherheit beeinträchtigt werden.

Kontrolle des Dampf-Ventils

Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Dampf-Ventil nicht verstopft oder verklebt ist. Das Ventil-Gehäuse muss handfest mit der Ventil-Mutter verschraubt sein und der innere Ventil-Anzeiger sollte nach oben und unten leicht beweglich sein.

Was tun bei Beschädigungen oder Fehlfunktion?

Bei Beschädigungen oder Fehlfunktion darf Oval EasyQuick nicht mehr benutzt werden. Bei AMC sind Verschleißteile (wie Dichtring, Dampf-Ventil und Visiotherm E) als Ersatzteile erhältlich. Diese können Sie selbst ersetzen. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

1.5 Entsorgung



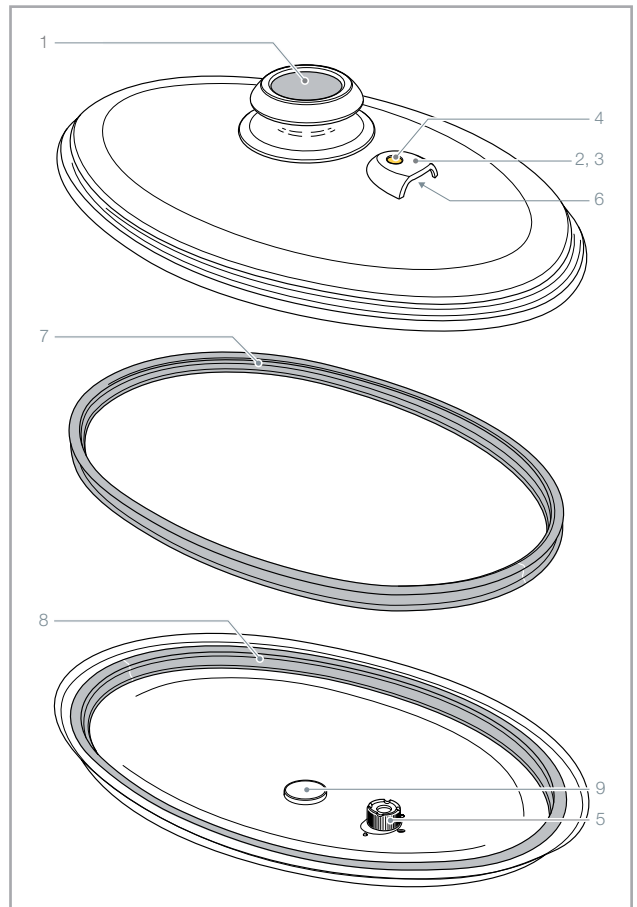
Oval EasyQuick gehört nicht in den Hausmüll, die Materialien sind wieder verwertbar. Bei Bedarf umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen.



2. Oval EasyQuick

2.1 Aufbau Oval EasyQuick

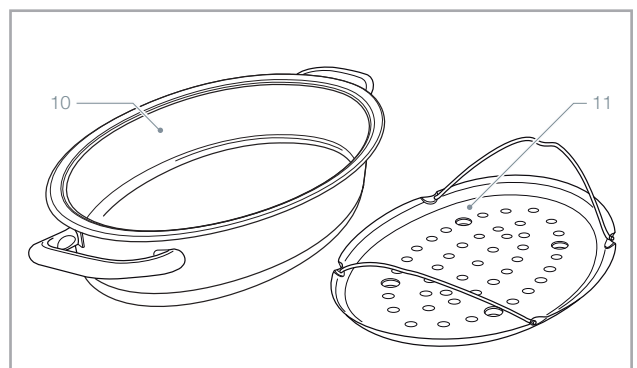
- 1 Visiotherm E
- 2 Dampf-Ventil, bestehend aus
- 3 Ventil-Gehäuse
- 4 Ventil-Anzeiger
- 5 Ventil-Mutter
- 6 Dampf-Austrittsöffnung
- 7 Dichtring 38 cm mit Markierung zum Einlegen (lose)
- 8 Dichtring 38 cm, im Deckel eingelegt
- 9 Sensotherm (Temperaturfühler)



Nicht im Lieferumfang enthalten sind:

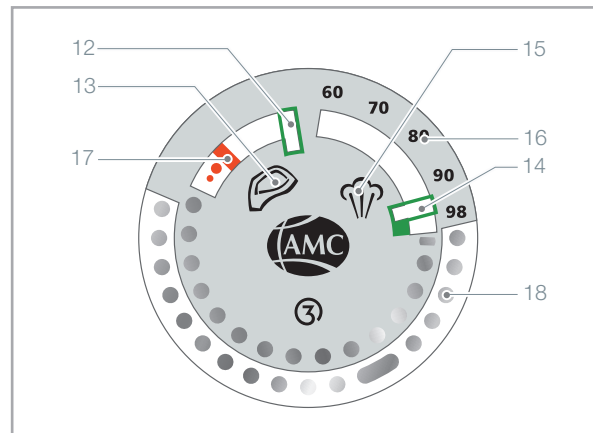
Töpfe und Zubehör zur Verwendung mit Oval EasyQuick

- 10 AMC Ovaler Griddle 38 cm
- 11 AMC Ovaler Einsatz 38 cm



Visiotherm E

- 12 Brat-Fenster
- 13 Brat-Symbol
- 14 Dampf-Fenster
- 15 Dampf-Symbol
- 16 Temperaturskala Dämpfen
- 17 Roter Zeiger
- 18 Messpunkte für Audiotherm



2.2 Funktion und Anwendung

Oval EasyQuick ist ein Funktionswunder und Allround-Talent:

- Er kann für ovale Töpfe 38 cm verwendet werden.
- Mit ihm kann gedämpft und gebraten werden.
- Er arbeitet ohne Überdruck.
- Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe der Lebensmittel werden geschont.
- Er ermöglicht große Zeitersparnisse.
- In Kombination mit dem Navigenio erlaubt er kontrolliertes Dämpfen und Braten.



Je nach Rezept kann es durch Kondenswasseransammlung am Rand des Oval EasyQuick vereinzelt zu Tropfenbildung kommen. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinträchtigt.



Oval EasyQuick wird auf den jeweiligen Topf aufgesetzt und gut verschlossen. Beim Erhitzen wird durch Verdampfen der Flüssigkeit, die zugegeben wurde oder im Lebensmittel enthalten ist, schonender Dampf erzeugt. Dadurch können die Speisen bei einer höheren Temperatur schneller, schonender und energiesparender gegart werden. Zusätzlich kann Oval EasyQuick jederzeit während des Garprozesses abgenommen werden, denn es bildet sich kein Überdruck.

Dampf-Ventil

Das Dampf-Ventil ist wichtig, damit die Luft und entstehender Dampf kontrolliert aus dem Topf entweichen können. Je mehr Dampf aus dem Topf entweicht, desto stärker öffnet sich das Dampf-Ventil. Der Dampfaustritt und die Bewegung des inneren Ventil-Anzeigers verursachen entsprechende Geräusche.

Das Dampf-Ventil wirkt auch als Sicherheits-Ventil, damit kein Überdruck im Topf aufgebaut wird. Sollte das Ventil z. B. verstopft sein und nicht richtig funktionieren, hebt sich der Deckel bei einem sehr geringen, völlig ungefährlichen Druck ab.



Der herausströmende Dampf ist heiß.

Braten

Zum Anbraten von z. B. Fleisch, Fisch und Zwiebeln.

Dämpfen

Geeignet für Kartoffeln und Gemüse mit mittlerer und langer Garzeit, Fisch, gefüllte Gemüse oder Gemüserouladen, Eintöpfe, große Fleischstücke und Hülsenfrüchte. Besonders genial für ganze Fische, Spargel, Spaghetti und große Mengen.

- Schont Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente
- Hohe Zeitersparnis
- Kein Überdruck
- Oval EasyQuick kann jederzeit abgenommen werden

Für Speisen, die im Wasserdampf gedämpft werden sollen, ist die Verwendung des ovalen Einsatzes unerlässlich, damit sie keinen Wasserkontakt haben, nicht anbrennen und vor allem nicht auslaugen können. Alle überaus wichtigen Nährstoffe wie z. B. Vitamine bleiben so weitgehend erhalten.



Für einen optimalen Einsatz des Oval EasyQuick wird empfohlen, diesen zusammen mit

- AMC Audiotherm bzw. AMC Audiotherm Plus und
- AMC Navigenio


zu verwenden. Damit wird der Garvorgang zeit- und temperaturkontrolliert wie von selbst gesteuert.

Siehe auch separate Gebrauchsanleitungen.

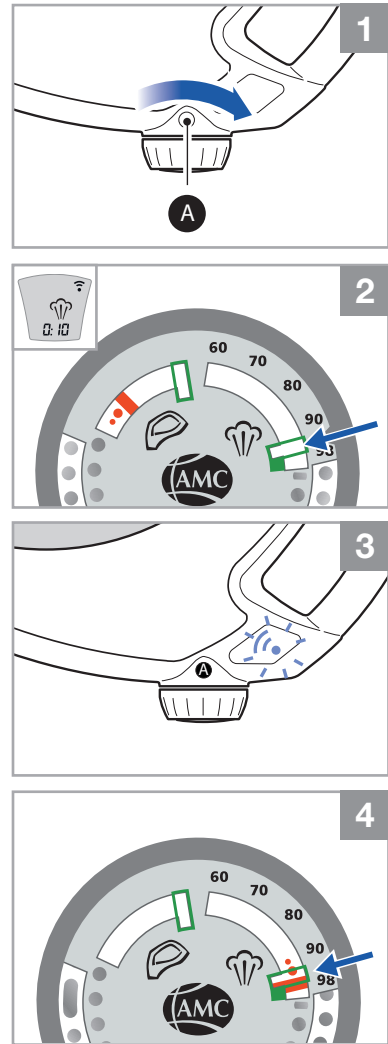
Wird auf einer gewöhnlichen Kochstelle gedämpft, muss deren Stufen-Einstellung häufig angepasst werden, damit die Temperatur im optimalen Bereich bleibt. Um Zeiteinsparung und optimalen Garprozess zu gewährleisten, ist gute Aufsicht notwendig, auch wenn der Audiotherm zur Temperatur-Überwachung verwendet wird und akustisch warnt.

3. Kontrolliertes Dämpfen mit ovalem Einsatz



- Speisen vorbereiten.
- Geeigneten Topf auswählen, ca. 200 ml Wasser oder andere Flüssigkeit zugeben und vorbereitete Speisen mit dem ovalen Einsatz einsetzen. Darauf achten, dass der Wasserstand nicht höher als die gelochte Bodenfläche des Einsatzes ist.
- Dichtring in Oval EasyQuick einlegen und diesen auf den Topf aufsetzen.
- Topf auf Navigenio stellen und diesen auf „A“ schalten. **1**
Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten, mit rechter Taste gewünschte Garzeit eingeben, z. B. 10 Minuten.
- Audiotherm auf Visiotherm E setzen, drehen bis Dampf- und Funk-Symbol erscheinen. **2**
Navigenio hat nun Funkkontakt und blinkt blau. Jetzt läuft alles kontrolliert: Navigenio und Audiotherm steuern Aufheizen und Reduzieren der Energie völlig allein und überwachen zudem die Garzeit. **3**
Die ideale Temperatur wird während der gesamten Garzeit gehalten. **4**
- Wenn Sie nach einiger Zeit noch eine weitere Zutat hinzufügen möchten, nehmen Sie den Audiotherm vom Visiotherm E ab und heben Oval EasyQuick ab. Geben Sie die Zutat hinzu, setzen Sie Oval EasyQuick wieder auf. Audiotherm erneut auf Visiotherm E setzen, drehen bis Dampf- und Funk-Symbol erscheinen und fertigbaren.

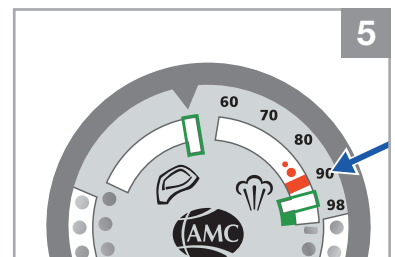
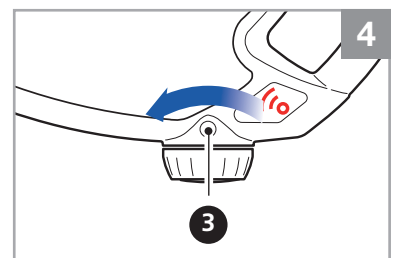
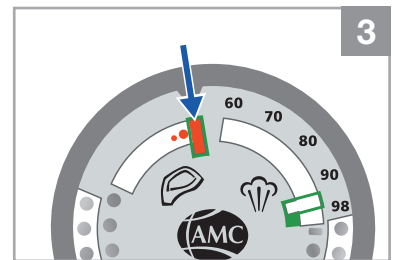
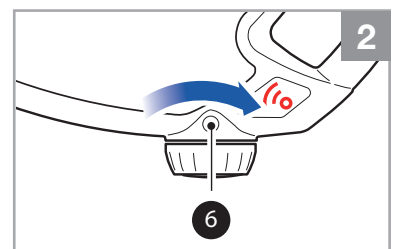
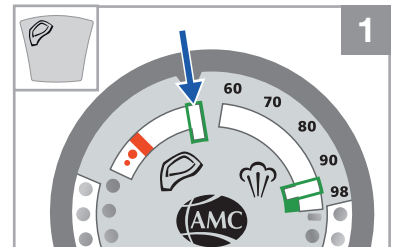
Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, werden Sie mit einem Einfachton  zum Essen gerufen. Falls Sie nicht sofort zur Stelle sind, kein Problem: Speisen werden eine Stunde lang bei 60 °C warmgehalten.

- Zum Schluss Navigenio am Schalter ausschalten.




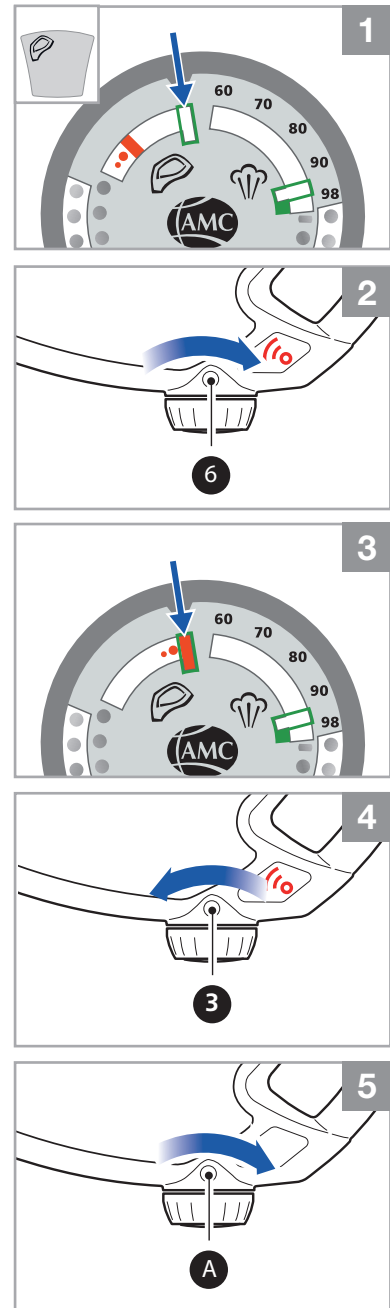
4. Braten

- Speisen vorbereiten. Bratgut trocken tupfen.
- Geeigneten Topf auswählen und Dichtring in Oval EasyQuick einlegen.
- Oval EasyQuick auf den Topf aufsetzen und leeren trockenen Topf auf Navigenio stellen.
- Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten. Aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint. **1**
- Navigenio auf Stufe 6 schalten und aufheizen. **2**
Der rote Zeiger beginnt zu wandern und erreicht nach wenigen Minuten das Brat-Fenster. **3** Es ertönt ein Zweifachton. 
- Signal mit rechter oder linker Taste abschalten.
- Audiotherm und Oval EasyQuick abnehmen, Bratgut einlegen. Navigenio auf niedrige Stufe (Stufe 3) reduzieren. **4**
- Oval EasyQuick wieder aufsetzen, Audiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
Sobald der rote Zeiger den Wendepunkt bei 90 °C erreicht hat **5**, ertönt ein Zweifachton. 
- Signal mit rechter oder linker Taste abschalten. Audiotherm und Oval EasyQuick abnehmen.
- Bratgut wenden, Oval EasyQuick wieder aufsetzen und Navigenio ganz ausschalten.
- Bratgut je nach Dicke wenige Minuten garziehen lassen.



5. Braten und kontrolliertes Dämpfen

- Speisen vorbereiten. Bratgut trocken tupfen.
 - Geeigneten Topf auswählen und Dichtring in Oval EasyQuick einlegen.
 - Oval EasyQuick auf den Topf aufsetzen und leeren trockenen Topf auf Navigenio stellen.
 - Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten. Aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint. **1**
 - Navigenio auf Stufe 6 schalten und aufheizen. **2**
Der rote Zeiger beginnt zu wandern und erreicht nach wenigen Minuten das Brat-Fenster. **3** Es ertönt ein Zweifachton. 
 - Signal mit rechter oder linker Taste abschalten.
 - Audiotherm und Oval EasyQuick abnehmen, Bratgut einlegen.
 - Navigenio auf niedrige Stufe (Stufe 3) reduzieren und Bratgut wie gewünscht anbraten und wenden. **4**
 - Übrige Zutaten inklusive ca. 200 ml Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzugeben, umrühren und Oval EasyQuick aufsetzen.
 - Navigenio auf „A“ schalten, Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten, mit rechter Taste gewünschte Garzeit eingeben, z. B. 10 Minuten. **5**
- Weiter auf Seite 14!




→ Audiotherm auf Visiotherm E setzen, drehen bis Dampf- und Funk-Symbol erscheinen. **6**

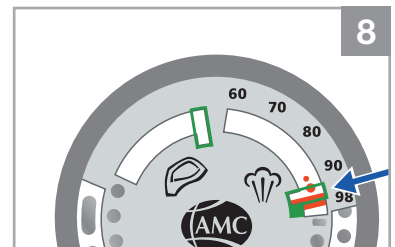
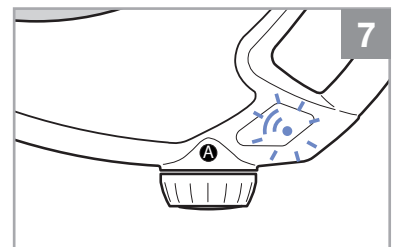
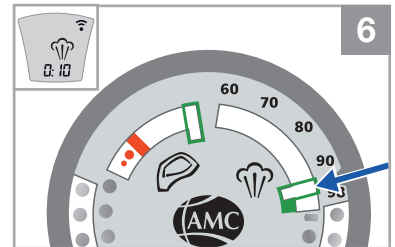
Navigenio hat nun Funkkontakt und blinkt blau. Jetzt läuft alles kontrolliert: Navigenio und Audiotherm steuern Aufheizen und Reduzieren der Energie völlig allein und überwachen zudem die Garzeit. **7**

Die ideale Temperatur wird während der gesamten Garzeit gehalten. **8**

→ Wenn Sie nach einiger Zeit noch eine weitere Zutat hinzufügen möchten, nehmen Sie den Audiotherm vom Visiotherm E ab und heben Oval EasyQuick ab. Geben Sie die Zutat hinzu, setzen Sie Oval EasyQuick wieder auf. Audiotherm erneut auf Visiotherm E setzen, drehen bis Dampf- und Funk-Symbol erscheinen und fertigaren.

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, werden Sie mit einem Einfachton  zum Essen gerufen. Falls Sie nicht sofort zur Stelle sind, kein Problem: Speisen werden eine Stunde lang bei 60 °C warm gehalten.

→ Zum Schluss Navigenio am Schalter ausschalten.




Für die manuelle Steuerung des Garprozesses lesen Sie Kapitel 6.

6. Manuelles Dämpfen mit und ohne ovalem Einsatz

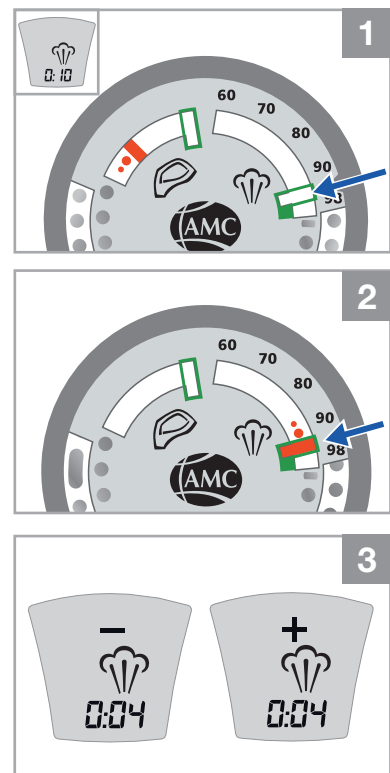
- Speisen vorbereiten.
- Ca. 200 ml Wasser oder andere Flüssigkeit in den Topf geben und vorbereitete Speisen mit dem ovalen Einsatz einsetzen (darauf achten, dass der Wasserstand nicht höher als die gelochte Bodenfläche des Einsatzes ist) oder je nach Rezept die Speisen direkt, ohne Einsatz, mit der Flüssigkeit in den Topf geben.
- Dichtring in Oval EasyQuick einlegen und diesen auf den Topf aufsetzen.
- Topf auf Kochstelle stellen. Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten, mit rechter Taste gewünschte Garzeit eingeben, z. B. 10 Minuten.
- Audiotherm auf Visiotherm E setzen, drehen bis das Dampf-Symbol erscheint. **1**
- Kochstelle auf höchste Stufe schalten und aufheizen.

Der rote Zeiger wandert Richtung Dampf-Fenster. **2** Sobald dieses erreicht ist, ertönt ein Zweifachton. 

- Signal mit rechter oder linker Taste abschalten, Kochstelle auf niedrigere Stufe reduzieren.
- Audiotherm beobachten und Energiezufuhr an der Kochstelle nach Bedarf regulieren: **3**
Ist die Temperatur zu hoch, erscheint ein „-“. Energiezufuhr weiter verringern oder ganz ausschalten.
Ist die Temperatur zu niedrig, erscheint ein „+“. Energiezufuhr erhöhen.

Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Einfachton. 

- Signal mit rechter oder linker Taste abschalten.
- Speisen servieren oder bei Bedarf Garzeit erhöhen.
- Zum Schluss Kochstelle ganz ausschalten.



7. Demontage, Montage und Pflege

Pflegen und warten Sie Oval EasyQuick wie folgt:

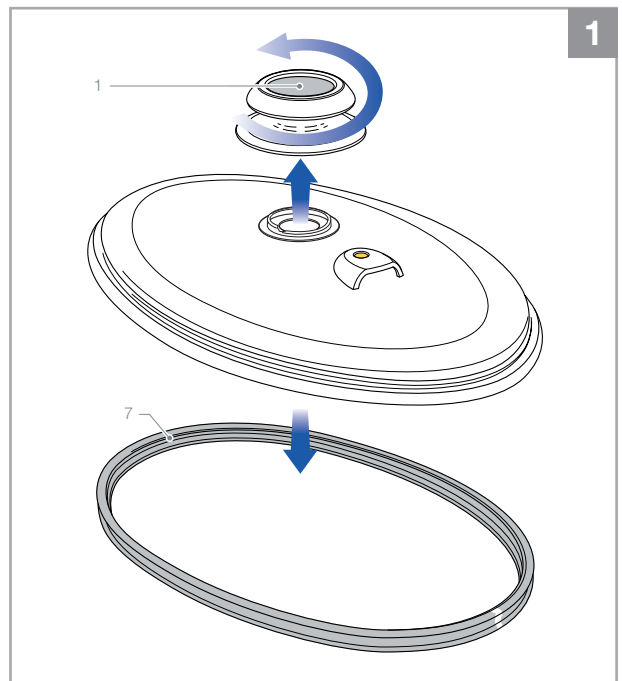
- Nach jeder Verwendung reinigen.
- Vor der nächsten Verwendung die Funktion des Dampf-Ventils prüfen.
- Den Dichtring ersetzen, wenn er beschädigt, spröde, geschrumpft oder gerissen ist.

7.1 Oval EasyQuick demontieren



Lassen Sie den Oval EasyQuick immer vollkommen abkühlen, bevor Sie ihn demontieren.

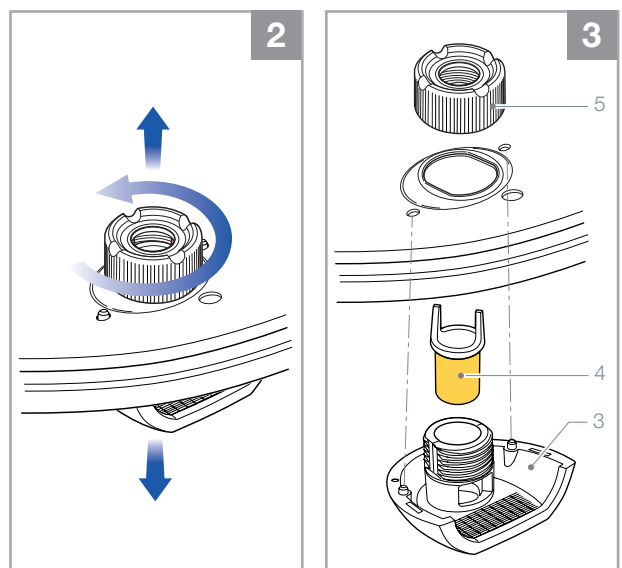
- Dichtring (7) entnehmen.
- Visiotherm E (1) abschrauben.
- Ventil-Mutter (5) von innen vorsichtig abschrauben. Ventil-Gehäuse (3) abnehmen, Ventil-Anzeiger (4) herausnehmen.



7.2 Oval EasyQuick reinigen und aufbewahren

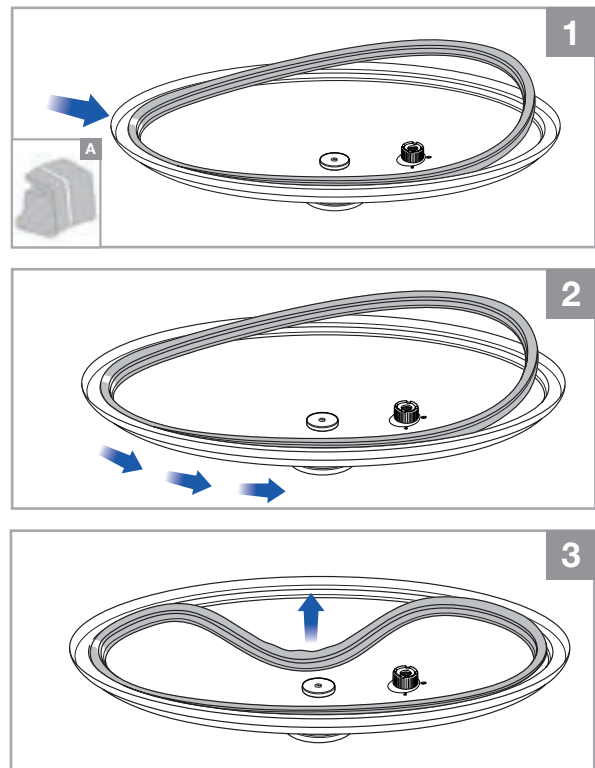
Geeignete Reinigungsmittel sind AMC Reiniger oder ein neutrales Spülmittel.

- Oval EasyQuick in der Spülmaschine oder von Hand mit einem nicht kratzenden Schwamm oder einem Tuch reinigen. Mit heißem Wasser nachspülen.
- Gut abtrocknen.
- Bei stark verschmutztem oder verklebtem Ventil Oval EasyQuick demontieren und separat reinigen.



7.3 Oval EasyQuick montieren und aufsetzen

- Führen Sie beim Montieren die beschriebenen Prüfarbeiten durch (siehe Kapitel 1.4 und 7.4). Diese sind wichtig für eine einwandfreie und sichere Funktion.
- Visiotherm E aufschrauben.
- Ventil-Gehäuse außen am Deckel anlegen und halten. Ventil-Anzeiger in Ventil-Gehäuse einsetzen. Mit Ventil-Mutter von innen handfest anschrauben.
- Dichtring in Oval EasyQuick (siehe Detailzeichnung **A**) mit Hilfe der weißen Markierung einlegen **1**. Rundherum gut andrücken **2**, sodass sichergestellt ist, dass der Dichtring exakt in der Fassung sitzt **3**.
Oval EasyQuick aufsetzen und den richtigen Sitz durch Drücken auf den Visiotherm E prüfen: Gelber Ventil-Anzeiger springt kurz hoch.



7.4 Dampf-Ventil prüfen

- Bitte prüfen Sie:
 - Dampf-Ventil muss richtig zusammengesetzt und handfest verschraubt sein.
 - Ventil-Anzeiger muss im Ventil-Gehäuse eingesetzt sein und sich leichtgängig bewegen.
 - Dampf-Austrittsöffnung muss nach außen in Richtung des Deckelrandes gerichtet sein.

8. Was tun, wenn...

...Oval EasyQuick sich während des Garvorgangs seitlich nach oben hebt, so dass Dampf am Topfrand austritt?

Im Topf ist ein leichter Überdruck entstanden.

- Prüfen Sie, ob das Dampf-Ventil beweglich und sauber ist.
- Prüfen Sie, ob der Dichtring richtig eingesetzt ist.

...während des Garvorgangs Gargut aus der Dampfaustrittsöffnung des Dampf-Ventils austritt?

Möglicherweise ist der Topf zu voll.

- Kontrollieren Sie den Füllgrad des Topfes. Dieser darf nicht mehr als 2/3 bzw. bei quellenden Speisen 1/2 des Nennvolumens betragen.
- Reinigen Sie das Ventil anschließend gründlich.

...der Audiotherm sich nicht initialisieren lässt?

Das Optik-Fenster des Audiotherm und / oder Visiotherm E sind möglicherweise verschmutzt oder haben einen Wasserfilm oder Sie verwenden einen ungeeigneten Audiotherm.

- Optik-Fenster des Audiotherm und/oder den Visiotherm E reinigen.
- Prüfen Sie, ob Sie den richtigen Audiotherm (mit grauem Gehäuse und schwarzen Tasten) oder Audiotherm Plus verwenden.

...sich zwischen Audiotherm und Navigenio keine Funkverbindung aufbauen lässt?

Kontrollieren Sie, ob Sie richtig vorgegangen sind:

- Drehregler am Navigenio auf „A“ schalten.
- Audiotherm anschalten und auf Visiotherm aufsetzen.
- Zum Initialisieren den Audiotherm drehen, bis das gewünschte Symbol erscheint.

...die Funkverbindung während des kontrollierten Garens unterbrochen wird oder das Symbol „Initialisieren“ aufleuchtet?

Navigenio blinkt rot und das Funksymbol am Audiotherm ist nicht mehr zu sehen.

- Drehregler am Navigenio auf „0“ und dann wieder auf „A“ schalten.
- Zum erneuten Initialisieren den Audiotherm drehen, bis das gewünschte Symbol erscheint.

...während des manuellen Garens das Symbol „Initialisieren“ aufleuchtet?

Audiotherm meldet sich mit einem langen Signalton.

- Zum erneuten Initialisieren den Audiotherm drehen, bis das gewünschte Symbol erscheint.

9. AMC Kundenservice, Ersatzteile

Kundenservice ist bei AMC ein fortwährendes Bestreben, den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden. Wenn Sie also zusätzliche Fragen oder Anregungen haben, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen gerne helfen. Die Kontaktadressen finden Sie auf der Rückseite.

9.1 Ersatzteile

- Dichtring 38 cm
- Dampf-Ventil-Set Oval EasyQuick
- Visiotherm E



Rezepte Oval EasyQuick



Spargel nach Mailänder Art



Für 4 Personen

1,2 kg grüner Spargel
2 TL Butter
4 Eier
80 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

Garzeit: ca. 10 Minuten +
ca. 4 Minuten braten

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
Ca. 215 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 3,5 l oder 4,5 l
Ovaler Einsatz
Oval EasyQuick
oPan large
Navigenio
Audiotherm

1. Spargel im unteren Drittel schälen und auf den ovalen Einsatz geben. Ca. 200 ml Wasser in den ovalen Griddle geben, Siebeinsatz mit dem Spargel hineinsetzen und Oval EasyQuick aufsetzen.
2. Auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, je nach Dicke der Spargelstangen ca. 10 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.
3. Griddle mit dem Spargel nach Ende der Garzeit zur Seite stellen. oPan large auf den Navigenio stellen, auf Stufe 6 aufheizen, bis die perfekte Brattemperatur erreicht ist. Auf Stufe 3 schalten und Butter hineingeben. Gleichmäßig in der oPan verteilen.
4. Eier aufschlagen und in die oPan geben. Sobald das Eiweiß beginnt fest zu werden, jeweils etwas Parmesan darüberstreuen.
5. Spargel auf Tellern anrichten, jeweils ein Spiegelei darauf geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit restlichem Parmesan bestreuen und nach Belieben zum Servieren etwas Butter aus der oPan darüber träufeln.

Gedämpfte Eier



Für 4 Stück

4 Eier

Garzeit: ca. 6 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 1 Minute

Ca. 82 kcal pro Stück

AMC Produkte:

Topf 20 cm 3,0 l

Softiera-Einsatz 20 cm

EasyQuick mit Dichtring 20 cm

4 Silikon-Muffin-Förmchen

Navigenio

Audiotherm

1. Eier vorsichtig aufschlagen und in die Muffin-Förmchen geben.
2. Ca. 150 ml Wasser in den Topf geben und die Muffin-Förmchen mit dem Softiera-Einsatz hineinstellen.
3. EasyQuick mit Dichtring 20 cm aufsetzen. Navigenio auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, ca. 6 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.
4. Den Softiera-Einsatz nach Ende der Garzeit aus dem Topf nehmen. Eier in den Förmchen kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und zu Spargel servieren.

Tipp:

- Für hart gekochte Eier wählen Sie eine Garzeit von ca. 8 Minuten.
- Die Eier lösen sich leichter aus den Förmchen, wenn diese mit etwas Öl eingefettet werden.

Spargel mit bunten Bröseln



Für 4 Personen

1,2 kg weißer oder grüner Spargel

1 Bund Schnittlauch

1 Bund glatte Petersilie

½ Bund Radieschen

2 hartgekochte Eier

3 EL Nussöl (oder Olivenöl)

2 Scheiben geröstetes Toastbrot

Salz, Pfeffer

50 g dünn gehobelter Käse

(z.B. Parmesan oder Sbrinz)

Garzeit: ca. 10 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Ca. 240 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 3,5 l oder 4,5 l

Ovaler Einsatz

Oval EasyQuick

Navigenio

Audiotherm

1. Spargel schälen (weißen ganz und grünen im unteren Drittel) und auf den ovalen Einsatz geben. Ca. 200 ml Wasser in den ovalen Griddle geben, Einsatz mit dem Spargel hineinsetzen und Oval EasyQuick aufsetzen.
2. Auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, je nach Dicke und Sorte des Spargels ca. 10 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.
3. Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Radieschen putzen und fein würfeln, ebenso die Eier schälen und fein würfeln. Alles mit Öl mischen.
4. Toastbrot würfeln, Kräuter-Eimischung und Toastwürfel über den Spargel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Käse darüber geben und sofort servieren.



Gemüseplatte



Für 6 Personen

500 g Blumenkohl
 300 g grüne Bohnen
 2 mittelgroße Fenchelknollen
 50 g Butter
 3 EL Paniermehl
 3 EL gemahlene Mandeln
 Salz
 ½ Bund glatte Petersilie

Garzeit: ca. 15 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
 Ca. 170 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 4,5 l
 Ovaler Einsatz
 Oval EasyQuick
 Topf 16 cm 1,3 l
 Navigenio
 Audiotherm

1. Gemüse putzen und Blumenkohl in große Röschen teilen. Bohnen in mundgerechte Stücke und Fenchel in Spalten schneiden. Alles auf den ovalen Einsatz geben. Ca. 200 ml Wasser in den ovalen Griddle geben, Einsatz hineinssetzen und Oval EasyQuick aufsetzen.
2. Auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, ca. 15 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.
3. Ovalen Griddle vom Navigenio nehmen. Butter in den kleinen Topf geben, Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 4 schalten. Sobald die Butter zu schäumen beginnt Paniermehl und Mandeln zugeben, alles unter Rühren gold-braun rösten und mit etwas Salz würzen.
4. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Zum Servieren Mandel-Butter über dem Gemüse verteilen und mit der Petersilie bestreuen.



Gefüllte Tomaten



Für 6 Personen

1 Zwiebel
 12 Tomaten
 150 g Gemüse (z.B. Zucchini
 oder Paprikaschote)
 100 g Schafskäse (Feta)
 1 Bund glatte Petersilie
 100 g Couscous
 (Garzeit max. 4 Minuten)
 50 g Rosinen
 2 TL AMC Rustico
 Salz

Garzeit: ca. 4 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ca. 175 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 3,5 l oder 4,5 l
 Ovaler Einsatz
 Oval EasyQuick
 Navigenio
 Audiotherm
 Quick Cut

1. Zwiebel schälen und im Quick Cut fein hacken.
2. Stielansatz der Tomaten herausschneiden. Einen Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen. Tomateninneres und Deckel von der Hälfte der Tomaten im Quick Cut fein hacken.
3. Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Schafskäse klein würfeln, Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Alles mit Couscous und Rosinen mischen und mit AMC Rustico und Salz würzen. Tomaten mit der Mischung füllen.
4. Ca. 200 ml Wasser in den ovalen Griddle geben, gefüllte Tomaten mit dem ovalen Einsatz in den Griddle setzen.
5. Oval EasyQuick aufsetzen, auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, ca. 4 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.

Tipp:

Die Reste vom Aushöhlen der Tomaten können für eine Tomatensauce verwendet werden.



Forelle blau nach AMC



Für 3 Personen

1 Zwiebel
 2 Möhren
 150 g Lauch
 2 Gewürznelken
 2 Lorbeerblätter
 3 frische Forellen (à ca. 300 g)
 200 ml trockener Weißwein
 100 ml Weißweinessig
 50 g Butter
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 Grobes Meersalz

Garzeit: ca. 10 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten
 Ca. 325 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 3,5 l oder 4,5 l
 Topf 16 cm 1,3 l
 Ovaler Einsatz
 Oval EasyQuick
 Navigenio
 Audiotherm

1. Zwiebel und Möhren schälen und beides würfeln. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Gewürznelken in die Lorbeerblätter spicken.
2. Forellen innen mit kaltem Wasser ausspülen und trocken tupfen, dabei die äußere Schleimschicht der Forellen möglichst wenig berühren, damit sie nicht beschädigt wird. Forellen auf den ovalen Einsatz legen.
3. Gemüse in ovalen Griddle geben und auf Navigenio stellen. Oval EasyQuick aufsetzen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten, Gemüse unter Rühren kurz anbraten.
5. Mit Wein aufgießen und gespickte Lorbeerblätter zugeben. Ovalen Einsatz mit den Forellen einsetzen und den Essig über die Forellen gießen. Oval EasyQuick aufsetzen und auf „A“ schalten. Ca. 10 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben und im Dampf-Bereich garen.
6. In der Zwischenzeit Butter in den kleinen Topf geben, auf Herd stellen und auf mittlere Stufe schalten, Butter unter gelegentlichem Schwenken des Topfes hell bräunen.
7. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Forellen mit einem Schälchen Meersalz, der braunen Butter und mit den Kräutern servieren.

Tipp:

Statt mit brauner Butter schmeckt die Forelle auch mit Olivenöl beträufelt sehr lecker.



Kleine Lachs-Kartoffelaufläufe



Für 6 Stück

2 Zucchini
 500 g Lachsfilet ohne Haut
 150 g griechischer Joghurt
 2 Eigelb
 300 g gekochte Kartoffeln (fein zerstampft)
 1 TL Salz
 Zitronenpfeffer
 Öl zum Einfetten

Garzeit: ca. 15 Minuten +
 ca. 15 Minuten braten

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
 Ca. 305 kcal pro Person

AMC Produkte:

Arondo Grill 28 cm
 Ovaler Griddle 38 cm 4,5 l
 Ovaler Einsatz
 Oval EasyQuick
 Navigenio
 Audiotherm

1. Zucchini putzen und längs in sehr dünne Scheiben hobeln. Arondo Grill auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
2. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 3 schalten und Zucchinischeiben portionsweise in den Arondo legen. Mit Hilfe des Audiotherms braten, bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist. Gegrillte Zucchinischeiben zur Seite legen.
3. Lachsfilet in kleine Würfel schneiden und mit Joghurt und Eigelb unter die gestampften Kartoffeln mischen. Mit dem Salz und Zitronenpfeffer kräftig würzen.
4. Sechs feuerfeste Auflaufförmchen (à ca. 150 ml) einfetten und mit den Zucchinischeiben so auslegen, dass Boden und Rand bedeckt sind und etwas überstehend bleibt, um die Oberfläche zum Schluss damit zu bedecken.
5. Kartoffel-Lachsmasse einfüllen und mit den überstehenden Zucchinischeiben bedecken. Ca. 200 ml Wasser in den ovalen Griddle geben, ovalen Einsatz hineinlegen und Förmchen darauf setzen. Oval EasyQuick aufsetzen.
6. Auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten. Ca. 15 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben und im Dampf-Bereich garen.
7. EasyQuick nach Ablauf der Garzeit abnehmen, Aufläufe aus den Förmchen lösen und zum Servieren auf Teller stürzen.

Tipp:

Servieren Sie dazu am besten einen frischen grünen Salat.



Spaghetti



Für 6 Personen

1l Gemüsebrühe
500 g Spaghetti

Garzeit: ca. 9 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 1 Minute
Ca. 315 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 4,5 l
Oval EasyQuick
Navigenio
Audiotherm

1. Gemüsebrühe in den ovalen Griddle geben und die Spaghetti locker hineinlegen. Auf Navigenio stellen, Oval EasyQuick aufsetzen ca. 9 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.
2. EasyQuick nach Ende der Garzeit abnehmen, alles gut durchrühren und mit der Lieblingssauce servieren.

Tipp:

Je nach Sorte der Spaghetti kann die Garzeit leicht variieren.

Sauce Bolognese



Für 6 Personen

1 kleine Zwiebel
1 kleine Möhre
1 kleine Stange Staudensellerie
250 g grobe Bratwurst
350 g gemischtes Hackfleisch
400 g passierte Tomaten (Konserve)
2 Lorbeerblätter
Salz
AMC Pepper Trio
Parmesan

Garzeit: ca. 20 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ca. 280 kcal pro Person

AMC Produkte:

Topf 20 cm 3,0 l
EasyQuick mit Dichtring 20 cm
Navigenio
Audiotherm
QuickCut

1. Gemüse putzen, im Quick Cut fein hacken und in Topf geben. Bratwurst in kleine Stücke zupfen.
2. Topf auf Navigenio stellen und diesen auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, Gemüse unter Rühren kurz anbraten, Wurst sowie Hackfleisch zugeben und alles unter Rühren anrösten.
4. Tomaten und Lorbeerblätter zugeben und alles gut mischen. EasyQuick mit Dichtring 20 cm aufsetzen. Navigenio auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, ca. 20 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.
5. EasyQuick am Ende der Garzeit abnehmen, Sauce abschmecken und mit Parmesan zur Pasta nach Belieben servieren.

Petersilienpesto



Für zwei Gläser (à ca. 200 ml)

60 g glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
50 g Walnüsse
150 ml Olivenöl (extra vergine)
25 g geriebener Parmesan
Salz

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ca. 950 kcal pro Glas

1. Petersilie waschen, gut trocken tupfen und Blätter abzupfen.
2. Knoblauch schälen, mit Petersilienblättern und Walnüssen in einen hohen Mixbecher geben. Alles mit einem Stabmixer fein mixen und dabei nach und nach Olivenöl unterarbeiten, bis ein feines Pesto entstanden ist.
3. Parmesan unterrühren und mit Salz abschmecken.
4. Pesto in gut gereinigte Gläser abfüllen, verschließen und nach Belieben dekorieren.



Spaghetti all'amatriciana



Für 6 Personen

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 150 g Speck (am besten Pancetta)
 800 g passierte Tomaten (Konserve)
 800 ml Gemüsebrühe
 500 g Spaghetti
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz
 AMC Pepper Trio
 Parmesan nach Belieben

Garzeit: ca. 13 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ca. 525 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovalen Griddle 38 cm 3,5 l oder 4,5 l
 Oval EasyQuick
 Navigenio
 Audiotherm
 Quick Cut

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, Chilischote putzen und alles im Quick Cut fein hacken. Speck in schmale Streifen schneiden.
2. Ovalen Griddle auf Navigenio stellen, Oval EasyQuick aufsetzen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 3 schalten und Speckstreifen kräftig anbraten. Zwiebel-Mischung zugeben und mitbraten.
4. Tomaten und Gemüsebrühe zugeben und alles gut verrühren. Spaghetti locker in die Sauce einlegen und EasyQuick wieder auflegen.
5. Navigenio auf „A“ schalten. Ca. 13 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben und im Dampf-Bereich garen.
6. EasyQuick nach Ende der Garzeit abnehmen und alles gut durchrühren. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und untermischen. Abschmecken und nach Belieben mit Parmesan servieren.

Tipp:

Je nach Sorte der Spaghetti kann die Garzeit leicht variieren.



Putenrollbraten



Für 6 Personen

2 Stangen Staudensellerie
 2 Möhren
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1,2 kg Putenbrust (vom Metzger so vorbereitet, dass das Fleisch als Rollbraten gefüllt werden kann)
 Salz, Pfeffer
 125 g gekochter Schinken (in dünnen Scheiben)
 200 g Gorgonzola mit Mascarpone
 3 Stängel Salbei
 200 ml trockener Weißwein

Garzeit: ca. 75 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ca. 400 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 3,5 l oder 4,5 l
 Oval EasyQuick
 Navigenio
 Audiotherm

1. Sellerie putzen, Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles fein würfeln.
2. Putenbrust auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schinkenscheiben darauf verteilen, Gorgonzola-Mascarpone darauf streichen. Salbeiblätter abzupfen und über dem Käse verteilen.
3. Putenbrust fest zu einem Rollbraten aufrollen und alles gut mit Küchengarn fixieren.
4. Ovalen Griddle auf den Navigenio stellen, Oval EasyQuick aufsetzen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
5. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 3 schalten und den Rollbraten rundherum kräftig anbraten. Braten herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Gemüse-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel ebenfalls kräftig anbraten und mit Wein ablöschen. Braten wieder in den Griddle geben und den EasyQuick aufsetzen.
7. Navigenio auf „A“ schalten. Ca. 75 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben und im Dampf-Bereich garen.
8. EasyQuick nach Ablauf der Garzeit abnehmen und Braten warm halten. Gemüsesauce fein pürieren, nach Belieben durch ein Sieb passieren und kräftig abschmecken. Küchengarn entfernen, Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.



Zampone mit Linsen



Für 6 Personen

1 Zampone (ca. 1,3 kg)
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 Möhren
 2 Stängel Staudensellerie
 2 Tomaten
 300 g Linsen
 5 Lorbeerblätter
 600 ml Wasser
 Salz, Pfeffer
 Olivenöl
 Balsamico

Garzeit: ca. 90 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten
 Ca. 535 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 4,5 l
 Ovaler Einsatz
 Oval EasyQuick
 Navigenio
 Audiotherm

1. Ca. 200 ml Wasser in den ovalen Griddle geben. Zampone mit dem ovalen Einsatz hineinsetzen und den Oval EasyQuick aufsetzen.
2. Auf Navigenio stellen und diesen auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, ca. 60 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.
3. In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen, Sellerie putzen und alles fein würfeln. Tomaten putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
4. Nach Ablauf der Garzeit Einsatz mit dem Zampone herausnehmen. Alle Gemüsewürfel mit Linsen, den Lorbeerblättern und dem Wasser in den Griddle geben. Umrühren und den Zampone hineinlegen. EasyQuick wieder aufsetzen, Navigenio auf „A“ schalten. Ca. 30 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben und im Dampf-Bereich garen.
5. EasyQuick nach Ablauf der Garzeit abnehmen, Linsen mit Gewürzen, Olivenöl und Balsamico abschmecken, Zampone aufschneiden und zusammen mit den Linsen servieren.

Tipp:

Zampone und Linsen ist eine Spezialität aus Italien, die es dort hauptsächlich zu Silvester gibt. Zampone ist ein gefüllter Schweinefuß, den Sie in guten Metzgereien oder im Online-Versand bekommen.



Frischkäsesoufflé mit Orangen



Für 6 Personen

400 g Doppelrahm-Frischkäse
 150 g Joghurt
 30 g Weizengrieß
 50 g Zucker
 2 TL geriebene unbehandelte Zitronenschale
 2 Eier
 Butter zum Einfetten
 Zucker zum Ausstreuen
 2 Orangen

Garzeit: ca. 20 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ca. 280 kcal pro Person

AMC Produkte:

Ovaler Griddle 38 cm 4,5 l
 Ovalen Einsatz
 Oval EasyQuick
 Navigenio
 Audiotherm

1. Alle Zutaten vom Frischkäse bis einschließlich den Eiern verrühren.
2. Sechs feuerfeste Auflaufförmchen (à ca. 150 ml) mit Butter einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Frischkäsemasse in die Förmchen verteilen.
3. Orangen filetieren, dazu die Schale mitsamt der weißen Haut abschälen und die Filets mit einem scharfen Messer aus den Zwischenhäutchen schneiden. Orangenfilets auf der Frischkäsemasse verteilen.
4. Ca. 200 ml Wasser in den ovalen Griddle geben, ovalen Einsatz hineinlegen und Förmchen darauf setzen, Oval EasyQuick aufsetzen.
5. Auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten. Audiotherm einschalten, ca. 20 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Dampf-Symbol erscheint.
6. EasyQuick nach Ablauf der Garzeit abnehmen. Soufflés aus den Förmchen lösen, zum Servieren auf Teller stürzen und am besten sofort servieren.

Tipp:

In der Sommersaison schmeckt das Soufflé auch sehr gut mit frischen Beeren. Verteilen Sie z.B. ca. 150 g frische Brombeeren auf der Frischkäsemasse.

AMC Deutschland

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

de@amc.info
www.amc.info



AMC Deutschland

AMC Schweiz

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

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz amc_schweiz

AMC Österreich

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 222
1020 Wien/Österreich
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info
www.amc.info



AMC Österreich

AMC International

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

info@amc.info
www.amc.info



AMC International AMC International amc_international

kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info



AMC Rezept Community



10045133000100770311219

