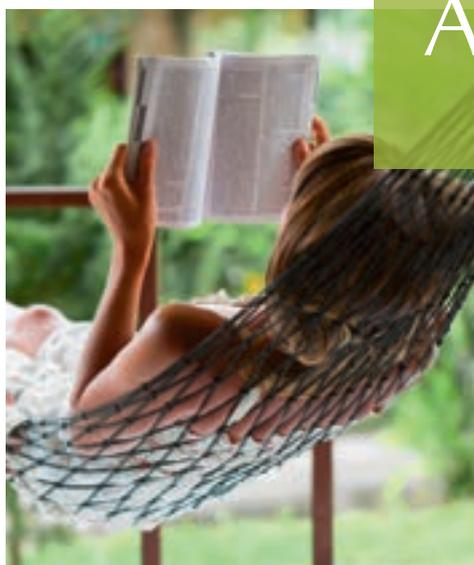




Manger mieux.
Vivre mieux.



AMC Navigenio



Cuisson et cuisson au
four tout simplement
automatiques

Le système de
cuisson Premium

www.amc.info

AMC Suisse

Alfa Metalcraft SA
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Suisse
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz



amc_schweiz

AMC Belgium

Alfa Metalcraft Corporation S.A.
Kortrijksesteenweg 205 – B. 1
9830 Sint-Martens-Latem
Belgium
T: +32 9 250 93 60

be@amc.info
www.amc.info



AMC Belgium



amc_belgium

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

Chère cliente AMC, Cher client AMC,

Plongez dans un univers de recettes multicolores autour du Navigenio et profitez des multiples talents de AMC, votre partenaire indispensable en cuisine.

- ✓ Navigenio – le tout automatique : il est le pilote automatique dans votre cuisine – avec l'Audiotherm, il gère par signal radio la cuisson, le rôtissage et la cuisson rapide de manière entièrement automatique. Une cuisson toujours parfaite et en toute facilité. Succès garanti !
- ✓ Navigenio – le tout mobile : dans votre cuisine, autour de la table dans votre salon ou sur le balcon, une prise de courant suffit !
- ✓ Navigenio – le plus petit four au monde : un tour de main suffit pour un gratin croustillant, une pizza craquante ou encore un petit gâteau – tout simplement délicieux et économe en temps et en énergie !

Et pas seulement en mode de cuisson automatique – tout réussit encore plus facilement lorsqu'on utilise l'Audiotherm. Vous n'aurez plus jamais besoin de surveiller le moment où vous devez réduire le feu. L'Audiotherm vous avertit toujours lorsque vous devez intervenir.

Bon appétit !

Nous vous souhaitons une cuisine gourmande et pleine de plaisirs !

Votre AMC

Cuisson et rôtissage automatiques

Avec la cuisson automatique, tout coule de source : vous mettez les aliments dans la casserole, vous la posez sur le Navigenio, vous programmez la position „ A “ pour Automatique, vous mettez l'Audiotherm en place avec le temps de cuisson correspondant et vous attendez que l'Audiotherm vous avertisse.

Bon appétit !



Choisir ses recettes est un jeu d'enfants :



Riche en vitamines



Pauvre en matières grasses



Pauvre en calories



Riche en fibres



Pauvre en cholestérol

Salade de chou-fleur

Pour 4 personnes

750 g de chou-fleur

2 tomates

3 oignons nouveaux

1 gousse d'ail

1 botte de ciboulette

3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc

3 c. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre, sucre

250 g de tomates-cerise

100 g de roquette



 env. 30 minutes (hors temps d'attente)



- Nettoyer le chou-fleur, le partager en bouquets et les mettre mouillés, non égouttés dans une casserole de 20 cm 2,3 l. Programmer le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 15 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Légumes apparaisse.
- Épépiner les tomates et les couper en morceaux. Nettoyer les oignons, éplucher la gousse d'ail et émincer le tout finement. Ciseler finement la ciboulette.
- Mélanger ensemble le vinaigre et l'huile, accommoder de sel, poivre et sucre. Couper les tomates-cerise en deux ou en quatre.

- Le temps de cuisson une fois écoulé, laisser tiédir le chou-fleur. Le mélanger ensuite aux tomates et à la vinaigrette. Laisser reposer la salade quelques minutes. Nettoyer la roquette, la couper grossièrement et l'ajouter à la salade avant de servir.

Temps de cuisson : env. 15 minutes
env. 150 kcal par personne

Astuce : cette salade constitue un repas léger pour 2 personnes. On peut varier les plaisirs en remplaçant le chou-fleur par du chou romanesco ou du chou-rave.



Petits rouleaux de poireau et jambon sauce au fromage

 env. 40 minutes



Pour 4 personnes

4 poireaux

20 g de beurre

20 g de farine

350 ml de lait

100 g de fromage fondu aux fines herbes

Sel, poivre

Bouillon de légumes instantané

Vin blanc sec (facultatif)

4 tranches de jambon cuit (env. 50 g chacune)

- Nettoyer les poireaux, les couper en tronçons d'environ 20 cm et les placer mouillés, non égouttés dans une casserole de 24 cm 3,5 l. Programmer le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 15 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Légumes apparaisse.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Dès qu'il commence à mousser, ajouter la farine et faire suer quelques instants. Incorporer ensuite le lait progressivement.
- Laisser cuire la sauce env. 3 minutes à petits bouillons en remuant de temps à autre. Faire fondre le fromage dans la sauce, saler et poivrer, ajouter le bouillon de légumes et agrémenter éventuellement d'un doigt de vin blanc.
- Le temps de cuisson une fois écoulé, égoutter les poireaux, ajouter le jus de cuisson à la sauce. Répartir les morceaux de poireau sur les tranches de jambon, les rouler, les placer dans une casserole de 24 cm 3,5 l puis verser par-dessus la sauce au fromage.
- Placer la casserole sur un plan de travail résistant à la chaleur, couvrir avec le Navigenio en position retournée et faire gratiner au grand degré env. 10 minutes jusqu'à ce que les rouleaux soient bien dorés.

Temps de cuisson : env. 15 minutes + 10 minutes de gratinage
env. 305 kcal par personne

Goulasch de pommes de terre



 env. 35 minutes



Pour 2 personnes

700 g de pommes de terre nouvelles
fermes à la cuisson

1 oignon

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de paprika doux en poudre

Cumin en poudre

Sel

125 ml de bouillon de légumes

1 poivron rouge

1 poivron jaune

2 branches de marjolaine

2 c. à café de zeste de citron bio

- Bien laver et brosser les pommes de terre et les couper en deux ou en quatre selon leur taille. Eplucher l'oignon et l'émincer. Mélanger le tout à l'huile d'olive.
- Placer l'Eurasia 24 cm sur le Navigenio et le programmer sur Automatique „ A “. Mettre l'Audiotherm en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
- Dès que le mode Automatique signale que la fenêtre Viandes est atteinte, régler au niveau 2. Faire revenir le mélange de pommes de terre env. 5 minutes en remuant de temps à autre.
- Accommoder de paprika et de cumin, saler et ajouter le bouillon de légumes. Programmer à nouveau le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 15 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Légumes apparaisse.
- Nettoyer les poivrons et les couper en petits morceaux. Effeuille la marjolaine et la hacher finement. Ajouter les morceaux de poivron, le zeste de citron et la marjolaine aux pommes de terre.
- Régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 10 minutes, le mettre à nouveau en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Légumes apparaisse.
- La cuisson du goulasch une fois terminée, rectifier généreusement l'assaisonnement.

Temps de cuisson : env. 25 minutes
env. 350 kcal par personne

Goulasch de Szeged

Pour 6 personnes

500 g d'oignons	Sel, poivre
2 gousses d'ail	500 g de chou à choucroute cru
200 g de pommes de terre à chair farineuse	200 ml de bouillon de viande relevé
1 kg de viande de porc pour goulasch	1 c. à café de cumin moulu
1 c. à soupe de paprika fort en poudre	2 c. à soupe de concentré de tomate
1 c. à soupe de paprika doux en poudre	

 env. 75 minutes



- Eplucher et émincer l'ail et l'oignon. Eplucher les pommes de terre et les râper finement. Placer l'Eurasia 28 cm sur le Navigenio et le programmer sur Automatique „ A “. Mettre l'Audiotherm en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
- Dès que le mode Automatique signale que la fenêtre Viandes est atteinte, régler au niveau 3. Faire revenir le goulasch par portions successives. Faire revenir l'oignon et l'ail avec la dernière portion.
- Ajouter le paprika en poudre, accommoder généreusement de sel et de poivre. Ajouter le reste des ingrédients ainsi que les pommes de terre râpées et bien mélanger le tout.
- Programmer à nouveau le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 60 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Légumes apparaisse. Le temps de cuisson une fois écoulé, rectifier généreusement l'assaisonnement.

Temps de cuisson : env. 60 minutes
env. 335 kcal par personne



Crevettes grillées



 env. 20 minutes



Pour 4 personnes

1 piment rouge
 1 gousse d'ail
 1 petit morceau de gingembre
 1 gousse de vanille
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 400 g de crevettes crues
 décortiquées
 2 cl de sherry sec
 30 g de beurre froid
 Sel, poivre

- Épépiner le piment, éplucher l'ail et émincer le tout finement. Eplucher le gingembre et le râper. Gratter la gousse de vanille et mélanger le tout à l'huile d'olive.
- Si nécessaire, retirer l'intestin (fil noir) des crevettes puis les mélanger avec l'huile aromatisée.
- Placer le Griddle Arondo de 28 cm sur le Navigenio et le programmer sur Automatique „ A “. Mettre l'Audiotherm en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
- Dès que le mode Automatique signale que la fenêtre Viandes est atteinte, faire revenir les crevettes de part et d'autre jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur rouge. Retirer les crevettes, régler au niveau 4 puis déglacer les sucs de cuisson avec le sherry. Incorporer le beurre froid puis saler et poivrer.
- Plonger brièvement les crevettes dans la sauce et servir aussitôt.

Temps de cuisson : env. 4 minutes
 env. 215 kcal par personne



Pavé de saumon sur lit de fenouil et d'orange

 env. 25 minutes



Pour 4 personnes

750 g de fenouil

1 oignon

4 pavés de saumon (150 g chacun)

2 oranges

Sel, poivre

2 c. à soupe de liqueur d'anis

20 g de beurre

Poivre de Cayenne

- Nettoyer le fenouil, réserver le vert tendre puis découper le fenouil en lanières. Mettre le fenouil mouillé, non égoutté dans une casserole de 28 cm.
- Eplucher l'oignon, le couper en deux puis en rondelles et les répartir sur le fenouil. Placer par-dessus les pavés de saumon. Couvrir, programmer sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour une cuisson de 15 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Légumes apparaisse.
- Pendant ce temps, éplucher les oranges en veillant à ôter également la membrane blanche afin de prélever les suprêmes. Les détacher de leur enveloppe à l'aide d'un couteau affûté et récupérer le jus au cours de l'opération.
- Le temps de cuisson une fois écoulé, retirer le poisson et le tenir au chaud. Hacher finement le vert de fenouil et l'ajouter aux légumes ainsi que la liqueur, le beurre, les suprêmes et le jus d'orange. Accommoder avec les épices.

Temps de cuisson : env. 15 minutes

env. 425 kcal par personne



Cuisson rapide automatique avec le Secuquick softline

Tout comme pour le mode cuisson automatique, le Navigenio associé au Secuquick softline fait pratiquement tout le travail à votre place en mode cuisson rapide. A noter que la cuisson des plats compliqués, comme le gratin de pâtes ou le risotto, s'effectue simplement et rapidement. En mode cuisson rapide Soft automatique, seules quelques minutes suffisent pour décongeler et cuire les légumes surgelés.

Quant aux plats nécessitant un temps de cuisson long, comme par exemple le goulasch ou la soupe de haricots, 50% du temps de cuisson habituel suffit en mode cuisson rapide Turbo automatique pour obtenir des aliments tendres et moelleux.



Soupe de haricots serbe



 env. 40 minutes (hors temps d'attente)



Pour 6 personnes

375 g de haricots blancs secs

250 g d'oignons

2 gousses d'ail

2 carottes

1 poireau

4 branches de céleri

300 g de lardons fumés

1,5 l de bouillon de viande

1 feuille de laurier

50 g de concentré de tomate

100 ml de vin rouge sec

Pâte de paprika fort (ajvar)

1 c. à soupe de paprika doux en poudre

Sel, poivre

Poivre de Cayenne

- Mettre les haricots à tremper la veille dans de l'eau froide.
- Eplucher les oignons, l'ail et les carottes et les couper en petits morceaux. Laver le poireau et le céleri, couper le poireau dans le sens de la longueur puis couper le tout en fines rondelles.
- Poser une casserole de 24 cm 6,5 l sur le Navigenio et le programmer sur Automatique „ A “. Mettre l'Audiotherm en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
- Dès que le mode Automatique signale que la fenêtre Viandes est atteinte, régler au niveau 3 et faire revenir les lardons par portions successives. Ajouter progressivement les morceaux d'oignons, d'ail et de légumes et faire revenir le tout.
- Ajouter les haricots égouttés, le bouillon de viande et la feuille de laurier. Couvrir avec le Secuquick softline 24 cm et verrouiller.
- Programmer à nouveau le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 20 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Turbo apparaisse.
- Le temps de cuisson une fois écoulé, dépressuriser le Secuquick et le retirer. Enlever la feuille de laurier et incorporer le concentré de tomate et le vin rouge à la soupe de haricots.
- Porter une nouvelle fois à ébullition, accommoder d'ajvar et rectifier généreusement l'assaisonnement.

Temps de cuisson : env. 20 minutes

env. 425 kcal par personne



Cuisson rapide automatique avec le Secuquick softline

Curry d'agneau

 env. 40 minutes



Pour 4 personnes

2 oignons

2 gousses d'ail

2 piments rouges

800 g de viande d'agneau pour goulasch

2 c. à café de garam masala

Sel, poivre

200 ml de bouillon de viande

250 g d'épinards en branches surgelés

100 g de yaourt

2 c. à café de féculé

50 g de raisins secs

Jus de citron

50 g de cacahuètes

- Eplucher les oignons et l'ail, épépiner les piments et couper le tout en petits morceaux. Poser une casserole de 24 cm 5,0 l sur le Navigenio et le programmer sur Automatique „ A “. Mettre l'Audiotherm en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
- Dès que le mode Automatique signale que la fenêtre Viandes est atteinte, régler au niveau 3 et faire revenir la viande d'agneau par portions successives.
- Ajouter l'ail et l'oignon avec la dernière portion et faire revenir le tout. Ajouter le garam masala, saler et poivrer. Ajouter dans un premier temps la moitié des piments, arroser avec le bouillon et répartir les épinards surgelés sur la viande.
- Couvrir avec le Secuquick softline 24 cm et verrouiller. Programmer à nouveau le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 25 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Turbo apparaisse.
- Le temps de cuisson une fois écoulé, dépressuriser le Secuquick et le retirer. Mélanger ensemble le yaourt et la féculé, incorporer le mélange et porter à nouveau à ébullition.
- Ajouter les raisins secs, assaisonner généreusement avec le reste de piment, le sel, le poivre et le jus de citron. Hacher les cacahuètes et en saupoudrer le curry avant de servir.

Temps de cuisson : env. 20 minutes

env. 435 kcal par portion

Conseil d'achat : le garam masala est un mélange d'épices issu de la cuisine indienne. Il contient entre autre cardamome, cannelle, cumin, clou de girofle et poivre noir. Si vous ne trouvez pas ce mélange prêt à l'emploi, prenez une pointe de couteau de clou de girofle et respectivement ½ cuiller à café des autres épices.



Gratin de pommes de terre

 env. 25 minutes



Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre fermes à la cuisson

1 gousse d'ail

200 ml de crème fraîche

100 ml de bouillon de légumes relevé

Poivre

Noix de muscade

Paprika doux en poudre

50 g de fromage râpé

- Eplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches. Eplucher l'ail et l'émincer. Mettre la crème fraîche, le bouillon de légumes et l'ail dans une casserole de 24 cm 3,5 l et mélanger. Accommoder de poivre, noix de muscade et paprika en poudre.
- Ajouter les pommes de terre en tranches et ne plus remuer. Couvrir avec le Secuquick softline 24 cm et verrouiller. Programmer le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 5 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Soft apparaisse.
- Le temps de cuisson une fois écoulé, dépressuriser le Secuquick et le retirer. Répartir le fromage sur les pommes de terre puis placer la casserole sur un plan de travail résistant à la chaleur. Couvrir avec le Navigenio en position retournée et faire gratiner au grand degré pendant environ 10 minutes.

Temps de cuisson : env. 5 minutes + 10 minutes de gratinage
env. 335 kcal par personne

Astuce pratique : pour un gratin à la saveur plus prononcée, remplacer un quart des pommes de terre par des rondelles de poireau. Le volume du gratin augmentant ainsi, il convient alors d'utiliser une casserole de 24 cm 5,0 l.

Risotto au romarin

Pour 4 personnes

1 oignon	2 branches de romarin
1 gousse d'ail	100 ml de crème fraîche
250 g de riz pour risotto	50 g de parmesan râpé
500 ml de bouillon de légumes	Sel, poivre
100 ml de vin blanc sec	

 env. 20 minutes



- Eplucher l'oignon et la gousse d'ail et les émincer. Mélanger le tout avec le riz pour risotto, le bouillon et le vin blanc dans une casserole de 20 cm 3,0 l.
- Couvrir avec le Secuquick softline 20 cm et verrouiller. Programmer le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l'Audiotherm pour une cuisson de 7 minutes, le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Soft apparaisse.
- Détacher les épines de romarin et les hacher finement. Le temps de cuisson une fois écoulé, dépressuriser le Secuquick et le retirer. Ajouter la crème fraîche, le romarin et le parmesan, saler et poivrer.

Temps de cuisson : env. 7 minutes
env. 395 kcal par personne

Astuce : vous pouvez utiliser cette recette comme recette de base pour la préparation du risotto avec le Secuquick softline combiné au Navigenio. Pour obtenir un risotto bien crémeux, on utilise environ 2,5 fois plus de liquide que pour la cuisson du riz. Au lieu du romarin, vous pouvez agrémenter votre risotto de safran ou encore y adjoindre une poignée de cèpes déshydratés finement hachés. Autre alternative : ajouter au risotto environ 150 g de légumes surgelés.





Gratin de pâtes



 env. 25 minutes



Pour 4 personnes

450 ml de bouillon de légumes
250 g de pâtes torsadées (fusilli)
200 g de jambon cuit
100 ml de crème fraîche
Sel, poivre
50 g de fromage râpé
Paprika doux en poudre

- Mélanger le bouillon de légumes et les pâtes dans une casserole de 20 cm 3,0 l. Couvrir avec le Secuquick softline 20 cm et verrouiller. Programmer le Navigenio sur Automatique „ A “. Régler l’Audiotherm pour une cuisson de 5 minutes, le mettre en place et tourner jusqu’à ce que le symbole Soft apparaisse.
- Hacher finement le jambon. Le temps de cuisson une fois écoulé, dépressuriser le Secuquick et le retirer. Ajouter la crème fraîche et le jambon, saler et poivrer.
- Répartir le fromage par dessus, saupoudrer d’un peu de paprika puis placer la casserole sur un plan de travail résistant à la chaleur. Couvrir avec le Navigenio en position retournée et faire gratiner au grand degré pendant 8 minutes environ.

Temps de cuisson : env. 5 minutes + 8 minutes de gratinage
env. 500 kcal par personne

Astuce : vous pouvez utiliser cette recette comme recette de base pour la préparation de plats à base de pâtes avec le Secuquick softline combiné au Navigenio. Doublez le volume d’eau utilisé habituellement pour la cuisson des pâtes. Le temps de cuisson est d’environ la moitié de celui indiqué sur l’emballage. Pour une variante de cette recette, ajouter des légumes surgelés (par ex. 200 g de petits pois ou d’épinards). Les légumes surgelés peuvent être ajoutés directement avec les autres ingrédients. Pour une recette plus légère, remplacer la crème fraîche par une boîte (400 g) de tomates concassées ou bien ajouter aux pâtes env. 400 g de saumon coupé en petits cubes à la place du jambon avant de faire gratiner.

Grillades et rôtissage

Combiné au Griddle ou à une poêle, le Navigenio se transforme en grill, idéal pour la terrasse ou le balcon. Il y a bien sûr le plaisir, celui de faire des grillades bien meilleures pour la santé et en un temps record : steaks, saucisses, poissons et légumes grillés se retrouvent en un clin d'œil sur votre table, vous n'incommoderez pas vos voisins avec des odeurs de barbecue désagréables et tout est bien plus savoureux !

Astuce : encore plus de simplicité et de réussite avec l'Audiotherm.

Cevapcici

Pour 4 personnes

- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 branches de persil plat
- 2 branches de menthe fraîche
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 1 œuf
- 1 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- Sel, poivre
- Paprika fort en poudre



 env. 30 minutes



- Eplucher l'oignon et les gousses d'ail et les émincer finement. Effeuillez le persil et la menthe et hacher finement. Bien mélanger le tout avec la viande hachée, l'œuf, la farine, l'huile d'olive, la moutarde et le concentré de tomate et épicer généreusement.
- Former des rouleaux d'environ 8 cm de long et 2 cm d'épaisseur. Faire chauffer le Griddle Arondo de 28 cm sur le Navigenio au niveau 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
- Réduire au niveau 3 et faire revenir les rouleaux de viande de part et d'autre. Couvrir et éteindre le Navigenio. Laisser reposer les cevapcici environ 3 minutes supplémentaires.

Temps de cuisson : env. 8 minutes
env. 345 kcal par personne



Saucisses grillées

 env. 10 minutes



Pour 4 pièces

4 saucisses à griller précuites

- Faire chauffer une casserole de 24 cm 3,5 l sur le Navigenio au niveau 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Entailler les saucisses sur un côté.
- Placer les saucisses dans la casserole, face entaillée vers le haut, mettre la casserole dans le couvercle retourné puis couvrir avec le Navigenio en position retournée.
- Faire griller les saucisses au grand degré environ 4 minutes. Eteindre le Navigenio et laisser reposer les saucisses de 1 à 2 minutes selon l'épaisseur.

Temps de cuisson : env. 4 minutes

Astuce : pour les saucisses à griller crues, le temps de rôtissage est d'environ 7 minutes.



Cuisses de poulet grillées

 env. 35 minutes



Pour 4 personnes

- 1 c. à café de thym déshydraté
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de miel liquide ou de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de paprika doux en poudre
- 1 c. à café de paprika fort en poudre
- Sel, poivre
- 4 cuisses de poulet



- Mélanger ensemble le thym, l'huile, le miel ou le sirop d'érable, le paprika en poudre, le sel et le poivre. Faire chauffer une casserole de 24 cm 3,5 l sur le Navigenio au niveau 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
- Y placer les cuisses de poulet, côté peau vers le haut, et les enduire du mélange épicé. Couvrir et faire griller dans un premier temps jusqu'au point de retournement à 90°C.
- Retirer le couvercle, placer la casserole dans un couvercle retourné et couvrir avec le Navigenio en position retournée et réglé au petit degré.
- Faire dorer les cuisses de poulet environ 30 minutes. Arroser de temps à autre avec le jus de cuisson.

Temps de cuisson : env. 30 minutes
env. 415 kcal par personne

Steaks aux oignons

Pour 4 personnes

- 250 g d'oignons
- 100 ml de bouillon de viande
- 2 c. à soupe de moutarde forte
- 2 c. à soupe de confiture d'abricot
- 4 biftecks de rumsteck (env. 150 g chacun)
- Sel, poivre



 env. 25 minutes



- Eplucher les oignons en fines rondelles. Mélanger ensemble le bouillon, la moutarde et la confiture d'abricot.
- Faire chauffer jusqu'à la fenêtre Viandes le Griddle Arondo 28 cm sur le Navigenio au degré 6. Y faire griller de part et d'autre les steaks 3 minutes de chaque côté au degré 3, les retirer et les emballer dans du papier aluminium.
- Mettre les oignons dans l'Arondo et les faire dorer environ 5 minutes en remuant de temps à autre. Ajouter la sauce à la moutarde, bien mélanger le tout, saler et poivrer.
- Eteindre le Navigenio, saler et poivrer les steaks et les placer dans la sauce aux oignons. Couvrir et laisser reposer les steaks environ 10 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Temps de cuisson : env. 16 minutes
env. 225 kcal par personne



Légumes marinés



 env. 20 minutes



Pour 4 personnes

1 aubergine
1 courgette
1 poivron rouge
1 poivron jaune
2 gousses d'ail
3 branches de romarin
3 branches de thym
8 c. à soupe d'huile d'olive
Poivre, sel

- Nettoyer l'aubergine et la courgette et les couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Nettoyer également les poivrons et les couper en morceaux plats de la taille d'une bouchée. Eplucher l'ail et l'émincer.
- Effeuillez les branches d'herbes aromatiques, les hacher finement et les mélanger avec l'huile d'olive et l'ail dans une Cloche-combi. Ajouter les légumes et poivrer.
- Faire chauffer le Griddle Arondo de 28 cm sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Y faire revenir successivement les légumes au niveau 3, les retirer, saler légèrement et servir tiède.

Temps de cuisson : env. 10 minutes
env. 240 kcal par personne



Filet de porc farci

 env. 40 minutes



Pour 4 personnes

1 orange bio
 1 filet de porc (env. 600 g)
 1 blanc d'œuf
 1 c. à soupe de chapelure
 1 c. à café de cardamome
 Sel, poivre
 10 tranches de lard
 100 ml de bouillon de viande
 100 ml de crème fraîche
 Liant pour sauce (facultatif)
 2 c. à soupe de marsala ou de sherry medium

- Rincer l'orange à l'eau chaude, la zester et en presser le jus. Prélever la pointe du filet (env. 120 g), couper la viande en morceaux et la hacher finement à l'aide d'un robot ménager. Ajouter le blanc d'œuf et travailler le tout en une farce homogène.
- Mélanger avec la chapelure, la cardamome et le zeste d'orange, saler et poivrer.
- Entailler le filet de porc dans le sens de la longueur, l'ouvrir et l'aplatir en le tapant légèrement. Étendre les tranches de lard sur le plan de travail et les faire se chevaucher légèrement, placer le filet de porc par-dessus, répartir la farce sur le filet et rabattre.
- Enrouler le filet farci avec le lard et maintenir les extrémités avec des cure-dents. Faire chauffer une casserole de 28 cm sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
- Y faire revenir le filet de part et d'autre au degré 3. Saler et poivrer puis déglacer avec le bouillon et le jus d'orange. Couvrir et laisser cuire environ 15 minutes.
- Retirer le filet et le tenir au chaud. Incorporer la crème fraîche à la sauce, laisser cuire à petits bouillons quelques minutes, lier la sauce si nécessaire. Accommoder de marsala ou de sherry, rectifier l'assaisonnement puis découper la viande en tranches.

Temps de cuisson : env. 15 minutes

env. 340 kcal par personne

Astuce : la cardamome est une épice très répandue dans les cuisines arabe et asiatique. Dans la cuisine européenne, on l'utilise essentiellement pour la confection de pâtisseries de Noël ainsi que pour la fabrication de charcuteries et de liqueurs.

Blancs de poulet marinés

Pour 4 personnes

1 orange Bio	1 c. à soupe de poivre vert en grains en saumure
1 gousse d'ail	4 blancs de poulet
3 c. à soupe d'huile de tournesol	Sel, poivre
2 c. à soupe de sauce de soja	

 env. 30 minutes (hors temps de marinade)



- Rincer l'orange à l'eau chaude, la zester et en presser le jus. Eplucher l'ail et l'émincer. Mélanger ensemble le jus d'orange, le zeste, l'ail, l'huile, la sauce de soja et le poivre en grains.
- Placer les blancs de poulet avec la marinade dans un sac à congélation, fermer le sac et laisser reposer environ 12 heures au réfrigérateur.
- Faire chauffer le Griddle Arondo 28 cm sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Faire revenir la viande de part et d'autre au degré 2.
- Saler et poivrer, ajouter le reste de la marinade, couvrir et laisser reposer 10 minutes sur le Navigenio éteint.

Temps de cuisson : env. 15 minutes
env. 255 kcal par personne

Délice de l'Empereur

(Kaiserschmarrn)

Pour 2 personnes

3 œufs	1 c. à café de beurre ou de margarine
1 pincée de sel	
1 pot de crème fleurette (200 g)	1 poignée de raisins secs (facultatif)
1 paquet de sucre vanillé	2 c. à soupe de sucre
1 pot de farine	Sucre glace pour saupoudrer
1 doigt d'eau minérale	

 env. 10 minutes



- Mélanger ensemble et le plus rapidement possible les œufs, le sel, la crème fleurette, le sucre vanillé et la farine. Pour mesurer la farine, utiliser le pot de crème vide lavé et bien essuyé.
- Faire chauffer le Griddle Arondo 28 cm sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Incorporer l'eau minérale à la pâte. Mettre le beurre ou la margarine dans le Griddle Arondo. Réduire le Navigenio au degré 4, y mettre la pâte et incliner légèrement l'Arondo.
- Répartir les raisins secs par-dessus (facultatif) et couvrir. Lorsque l'aiguille rouge du Visiotherm atteint à nouveau la fenêtre Viandes, éteindre le Navigenio, couper le délice de l'Empereur en quatre et retourner (si la pâte n'est pas suffisamment cuite à cet instant, attendre encore quelques instants à couvert).
- Couvrir à nouveau et laisser cuire l'autre côté de la crêpe jusqu'à ce que la fenêtre Viandes soit atteinte. Saupoudrer le délice de sucre, le déchirer en petits morceaux et les faire caraméliser en les retournant régulièrement.
- Saupoudrer le délice de l'Empereur de sucre glace avant de servir.

Temps de cuisson : env. 5 minutes
env. 505 kcal par personne

Astuce : séparez les blancs des jaunes d'œufs, battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte tout à la fin de la préparation – votre Délice de l'Empereur en sera encore plus léger.



La cuisson

Avec le Navigenio, vous pouvez cuisiner ou tenir des aliments au chaud dans votre jardin, sur votre balcon ou sur la table de votre salle à manger. Le Navigenio mobile vous accompagne partout – la seule chose dont vous ayez besoin, c'est d'une prise de courant.

Astuce : encore plus de simplicité et de réussite avec l'Audiotherm.



Chili con Carne



 env. 60 minutes



Pour 12 personnes

300 g d'oignons

3 gousses d'ail

3 carottes

3 branches de céleri

3 piments rouges

1 boîte (env. 800 g) de haricots Kidney

800 g de viande hachée mixte

3 c. à soupe de paprika doux en poudre

1 l de bouillon de viande relevé

1 boîte (env. 800 g) de tomates concassées

1 c. à café de cumin en poudre

Sel, poivre

1 boîte (env. 150 g) de maïs

75 g de concentré de tomate

150 g de crème fraîche

- Éplucher les oignons, l'ail et les carottes, nettoyer le céleri et couper le tout en petits cubes. Éépiner les piments et les émincer très finement. Égoutter les haricots dans une passoire et les rincer rapidement sous l'eau chaude.
- Faire chauffer une casserole de 24 cm 6,5 l sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Y faire revenir la viande hachée au degré 3 par portions successives. Ajouter progressivement les oignons et l'ail puis les légumes et faire revenir le tout.
- Ajouter dans un premier temps la moitié des piments rouges émincés ainsi que le reste des ingrédients, y compris les tomates concassées. Accommoder de cumin, de sel et de poivre.
- Faire chauffer au degré 6 jusqu'à la fenêtre Légumes. Faire cuire environ 40 minutes au degré 2. Incorporer le maïs, le concentré de tomate et la crème fraîche. Ajouter pour finir le reste de piment rouge, saler et poivrer.

Temps de cuisson : env. 40 minutes

env. 260 kcal par personne

Astuce : le cumin et le carvi appartiennent certes à la même famille mais ils sont très différents du point de vue du goût. Le cumin est une épice indispensable à la cuisine asiatique et celle d'Amérique du sud. Des mélanges d'épices prêts à l'emploi sont également disponibles en supermarché, destinés notamment à la préparation du Chili con carne.



Émincé de blanc de canard sauce piquante à l'orange



 env. 30 minutes



Pour 4 personnes

100 g de poireau
3 carottes
2 cm de gingembre
1 piment rouge
600 g de blanc de canard sans la peau
1 verre (350 g) de pousses de haricots mungo
100 g de noix de cajou
Sel, poivre
300 ml de jus d'orange
3 c. à soupe de sauce de soja
3 c. à soupe de sauce d'huître
150 g de petits bouquets de brocoli blanchis

- Nettoyer le poireau et le couper en rondelles. Éplucher les carottes et les couper en très fines tranches. Éplucher le gingembre et le râper finement, épépiner le piment et l'émincer finement.
- Découper le blanc de canard en fines lanières et égoutter les pousses de haricots mungo. Faire chauffer le Wok sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Mettre les noix de cajou dans le Wok, réduire au degré 3, faire dorer de part et d'autre tout en remuant, retirer du Wok et réserver.
- Faire revenir la viande par portions successives, la retirer, saler et poivrer et tenir au chaud. Faire également revenir les rondelles de carottes, déglacer avec le jus d'orange puis ajouter la sauce de soja et la sauce d'huître ainsi que le piment et le gingembre. Porter à ébullition et laisser épaissir environ 5 minutes à découvert.
- Ajouter le poireau, les pousses de haricots mungo, les bouquets de brocoli et le blanc de canard, faire chauffer au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Éteindre le Navigenio et laisser reposer 2 minutes supplémentaires.
- Rectifier l'assaisonnement, saupoudrer de noix de cajou et servir aussitôt.

Temps de cuisson : env. 7 minutes
env. 450 kcal par personne

Paella



 env. 50 minutes



Pour 4 personnes

2 oignons

1 gousse d'ail

1 poivron jaune

4 tomates

2 cuisses de poulet

Sel, poivre

Paprika doux en poudre

8 crevettes crues non décortiquées

200 g riz pour paella ou pour risotto

600 ml de bouillon de volaille

1 petit sachet de safran

150 g de petits pois surgelés

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de jus de citron

- Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail. Nettoyer le poivron et le couper en petits morceaux.
- Ébouillanter les tomates, les peler, les épépiner et les couper en huit. Détacher les pilons des hauts de cuisse au niveau de l'articulation.
- Faire chauffer une poêle de 28 cm sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Dans un premier temps, y faire revenir les morceaux de poulet de part et d'autre au degré 2, les réserver, accommoder de sel, poivre et paprika. Faire revenir les crevettes à leur tour et les réserver.
- Faire ensuite suer l'oignon, l'ail et le riz et verser le bouillon de volaille. Ajouter le safran, bien mélanger, puis les petits pois et les morceaux de poivron. Disposer les morceaux de poulet sur la paella.
- Faire chauffer au degré 6 jusqu'à la fenêtre Légumes. Laisser cuire env. 20 minutes au degré 2. Accommoder la paella de sel, poivre, huile d'olive et jus de citron. Ajouter les crevettes et les tomates à la paella, laisser reposer environ 5 minutes supplémentaires à couvert sur le Navigenio éteint.

Temps de cuisson : env. 25 minutes
env. 455 kcal par personne

Crevettes sauce coco relevée

Pour 4 personnes

400 g de crevettes crues
décortiquées

400 g de légumes variés

(par ex. 1 carotte, 2 branches de
céleri, 1 petite courgette)

1 petit poireau

200 ml de lait de coco

Sambal oelek (pâte de piment)

Sauce de soja

3 branches de coriandre ou de persil
plat

 env. 30 minutes



- Si nécessaire, retirer l'intestin (fil noir) au dos des crevettes. Nettoyer les légumes, les couper en petits morceaux, nettoyer le poireau et le couper en fines rondelles.
- Faire chauffer l'Eurasia 28 cm sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Y faire revenir les légumes en morceaux et les rondelles de poireau au degré 2 tout en remuant.
- Ajouter les crevettes et les faire revenir brièvement. Déglacer avec le lait de coco, couvrir et laisser cuire environ 8 minutes.
- Assaisonner généreusement de sambal oelek et de sauce de soja. Effeuille la coriandre, la hacher finement et en saupoudrer les crevettes.

Temps de cuisson : env. 8 minutes

env. 135 kcal par personne

Porc aigre-doux

Pour 4 personnes

1 boîte d'ananas (env. 200 g)	2 c. à café de féculé
600 g d'escalopes de porc	2 c. à soupe de vinaigre de fruit
1 petit poireau	4 c. à soupe de sauce de soja
2 carottes	2 c. à soupe de ketchup
1 petit morceau de gingembre	2 c. à soupe de confiture d'abricot
1 poivron rouge	Sambal oelek
1 poivron jaune	
150 g de champignons de Paris	

 env. 45 minutes



- Égoutter l'ananas, récupérer le jus puis découper l'ananas en petits morceaux. Découper la viande en fines lanières. Nettoyer le poireau, éplucher les carottes et couper le tout en très fines rondelles.
- Éplucher le gingembre et le râper finement. Nettoyer les poivrons et les couper en lanières. Nettoyer les champignons à l'aide d'un pinceau ou d'un linge et les couper en lamelles.
- Placer le Wok sur le Navigenio et le programmer sur Automatique „ A “. Mettre l'Audiotherm en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse. Dès que le mode Automatique signale que la fenêtre Viandes est atteinte, régler au niveau 2. Faire revenir la viande par portions successives puis la retirer du Wok.
- Faire revenir les carottes, le poivron, le poireau et les champignons en les ajoutant tour à tour. Ajouter le gingembre et faire revenir le tout environ 5 minutes tout en remuant.
- Ajouter à présent la viande et les morceaux d'ananas. Mélanger la féculé avec 50 ml de jus d'ananas et incorporer le mélange obtenu. Ajouter le vinaigre, la sauce de soja, le ketchup et la confiture d'abricot. Programmer à nouveau sur Automatique „ A “ et régler l'Audiotherm pour un temps de cuisson de 10 minutes. Le mettre en place et tourner jusqu'à ce que le symbole Légumes apparaisse.
- Le temps de cuisson une fois écoulé, rectifier généreusement l'assaisonnement.

Temps de cuisson : env. 15 minutes

env. 255 kcal par personne

Astuce d'achat : le sambal oelek est une pâte forte à base de piment, de vinaigre et de sel. On la trouve dans les supermarchés bien achalandés au rayon cuisine asiatique.





Gratins et cuisson en mode four

Avec le Navigenio, la cuisson en mode four et les gratins sont particulièrement faciles et rapides à réaliser tout en économisant l'énergie.

Règle de base :

- ✓ utiliser le petit degré pour tous les aliments qui doivent être cuits préalablement et ne doivent donc pas dorer trop rapidement, par ex. les gâteaux, le pain et les morceaux de poulet à griller. En outre, le petit degré suffit dans la plupart des cas lorsque le Navigenio est encore chaud : par ex. pour la cuisson de crostini à la tomate ou de champignons farcis.
- ✓ utiliser le grand degré pour tout ce qui doit être doré et croustillant rapidement, par ex. les gratins de pâtes ou de pommes de terre ou bien encore les pizzas. Préalablement cuits au petit degré, les morceaux de poulet deviennent bien croustillants et dorés après une seconde cuisson au grand degré.

Astuce : avec l'Audiotherm, la préparation de gratins et la cuisson en mode four s'effectuent elles aussi simplement et à la minute près :

- Placer le Navigenio en position retournée sur la casserole.
- Régler au petit ou au grand degré.
- Tant que le témoin clignote alternativement du rouge au bleu, régler l'Audiotherm pour le temps de gratinage ou de cuisson souhaité – le Navigenio s'éteint automatiquement dès la fin du temps de cuisson.

Champignons farcis



 env. 45 minutes



Pour 12 pièces

12 gros champignons de Paris
 150 g de chorizo (saucisson espagnol au paprika)
 40 g d'olives noires dénoyautées
 1 petit oignon
 1 gousse d'ail
 50 g de fromage râpé (par ex. manchego)
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 Sel, poivre

- Nettoyer les champignons à l'aide d'un pinceau ou d'un linge. Détacher les pieds et les hacher finement. Enlever la peau du chorizo et le couper en petits morceaux.
- Couper les olives également en petits morceaux. Éplucher l'oignon et l'ail et les émincer finement. Mélanger le tout avec le fromage et l'huile d'olive, saler et poivrer. En farcir les champignons.
- A l'aide d'un couvercle de 24 cm, découper un cercle de papier sulfurisé. Faire chauffer une casserole de 24 cm 3,5 l sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
- Garnir le fond de la casserole avec le papier sulfurisé, mettre la moitié des champignons farcis dans la casserole, placer cette dernière sur un plan de travail résistant à la chaleur et couvrir avec le Navigenio en position retournée. Faire gratiner au petit degré environ 8 minutes.
- Remettre la casserole sur le Navigenio au degré 6, retirer les champignons cuits. Mettre le reste des champignons dans la casserole. Après environ 1 minute, couvrir à nouveau avec le Navigenio en position retournée et au petit degré puis faire gratiner la seconde fournée de champignons environ 8 minutes également.

Temps de cuisson : env. 16 minutes
 env. 170 kcal par pièce



Crostini à la tomate

 env. 30 minutes



Pour 12 pièces

4 tomates
1 petit oignon
1 gousse d'ail
2 branches de basilic
2 c. à soupe de concentré de tomate
30 g de parmesan râpé
Sel, poivre
12 petites tranches de pain blanc
2 c. à soupe d'huile d'olive

- Ébouillanter les tomates, les peler, les épépiner et les couper en petits morceaux. Éplucher l'oignon et l'ail et les émincer également. Effeuilier le basilic et le hacher finement.
- Mélanger le tout avec le concentré de tomate et le parmesan, saler et poivrer. Arroser les tranches de pain d'un filet d'huile d'olive.
- A l'aide d'un couvercle de 24 cm, découper un cercle de papier sulfurisé. Faire chauffer jusqu'à la fenêtre Viandes une casserole de 24 cm 3,5 l sur le Navigenio au niveau 6. Garnir le fond de la casserole avec le papier sulfurisé et placer 6 tranches de pain sur le papier.
- Réduire au degré 3 et faire dorer le pain. Retourner et répartir sur le pain la moitié du mélange à base de tomate. Placer la casserole sur un plan de travail résistant à la chaleur, couvrir avec le Navigenio en position retournée et faire cuire au petit degré environ 5 minutes.
- Retirer les premiers crostini. Remettre la casserole sur le Navigenio au niveau 3 et faire griller les tranches de pain restantes comme décrit précédemment, les garnir et achever la cuisson en couvrant avec le Navigenio réglé au petit degré.

Temps de cuisson : env. 10 minutes
env. 110 kcal par pièce

Pizza

Pour 4 pièces

1 oignon	Sel, poivre
1 gousse d'ail	2 c. à soupe d'huile d'olive
1 boîte de tomates concassées (400g)	150 g de champignons de Paris
2 c. à soupe de concentré de tomate	150 g de jambon cuit
2 branches d'origan	500 g de pâte à pizza (au rayon surgelés)
	150 g de fromage râpé



 env. 45 minutes



- Éplucher l'oignon et l'ail, les émincer finement et les mettre dans une petite casserole. Couvrir et faire chauffer à feu maximum jusqu'à la fenêtre Viandes. Retirer le couvercle et ajouter les tomates et le concentré de tomate.
- Faire réduire à feu doux pour épaissir. Effeuillez les branches d'origan, les hacher finement et les ajouter. Accommoder la sauce de sel, de poivre et d'huile d'olive et mettre à refroidir.
- Nettoyer les champignons à l'aide d'un pinceau ou d'un linge et les couper en fines lamelles. Couper le jambon en petits morceaux. Diviser la pâte à pizza en quatre morceaux et abaisser chacun d'eux en un cercle d'environ 22 cm.
- Faire chauffer une casserole de 24 cm 2,5 l au niveau 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Y placer le premier fond de pizza, l'enduire avec ¼ de la sauce. Garnir avec également ¼ du jambon, des champignons et du fromage. Placer la casserole sur un plan de travail résistant à la chaleur, couvrir avec le Navigenio en position retournée.
- Régler au grand degré et laisser cuire la pizza environ 2 minutes. Retirer la pizza à l'aide d'une spatule.
- Remettre la casserole sur le Navigenio au niveau 6, placer le 2^{ème} fond de pizza et le garnir. Faire cuire la pizza environ 3 minutes.
- Procéder de la même manière pour les autres fonds de pizza et le reste des ingrédients.

Temps de cuisson pour 1 pizza : 2 à 3 minutes
env. 557 kcal par pièce

Astuce : cette recette avec cuisson ultra rapide de 3 minutes permet à chacun de préparer à table directement sa pizza préférée. C'est encore plus rapide avec une sauce tomate prête à l'emploi. Veillez à choisir une sauce tomate bien épaisse. Si la sauce est trop liquide, la porter tout simplement à ébullition et l'épaissir avec un peu de fécule préalablement délayée.



Gratin de légumes

 env. 25 minutes



Pour 4 personnes

1 carotte
1 petite courgette
1 petit chou-rave
1 poivron rouge
2 branches de céleri
1 échalote
6 branches de persil
50 g d'olives vertes dénoyautées
3 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre
100 g de fromage râpé

- Éplucher et couper en morceaux la carotte, la courgette et le chou-rave. Nettoyer le poivron et les branches de céleri et les couper en lanières. Mettre les légumes mouillés et non égouttés dans une Eurasia 24 cm. Eplucher l'échalote, l'émincer finement et la répartir par-dessus.
- Faire chauffer sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Légumes. Réduire au degré 2 et laisser cuire environ 15 minutes. Effeuille le persil, le hacher finement, couper les olives en petits morceaux.
- Ajouter le tout aux légumes, saler, poivrer et saupoudrer de fromage.
- Couvrir avec le Navigenio en position retournée réglé au grand degré et faire gratiner les légumes pour qu'ils soient bien dorés.

Temps de cuisson : env. 15 minutes + env. 8 minutes de gratinage
env. 230 kcal par personne

Astuce :

- Un fromage avec une teneur en matières grasses au moins égale à 45% est nécessaire pour réussir un gratin. Si vous préférez le parmesan, ajouter par-dessus quelques flocons de beurre ou quelques gouttes d'huile d'olive afin de rendre le fromage crémeux et coulant.
- Concernant les légumes, toutes les variations sont possibles – veillez simplement à ce qu'ils aient des temps de cuisson à peu près identiques.

Pommes de terre sautées



 env. 25 minutes



Pour 4 personnes

750 g de pommes de terre à chair ferme

1 gousse d'ail

2 branches de romarin

2 c. à soupe d'huile d'olive

½ c. à café de paprika doux en poudre

Sel, poivre

- Laver soigneusement les pommes de terre non épluchées et les couper en tranches. Éplucher et émincer l'ail. Effeuille le romarin et le hacher finement.
- Mélanger ensemble les pommes de terre, l'ail, le romarin, l'huile d'olive et le paprika en poudre. Saler et poivrer.
- Placer les pommes de terre dans une casserole de 24 cm 3,5 l. Régler la plaque de cuisson à feu maximum et faire chauffer jusqu'à la fenêtre Viandes. Retourner les pommes de terre et réduire la plaque de cuisson à feu doux.
- Couvrir avec le Navigenio en position retournée et au petit degré puis faire tout d'abord cuire les pommes de terre environ 10 minutes, les retourner une fois. Pour finir, mettre au grand degré et faire dorer les pommes de terre pendant encore environ 5 minutes.

Temps de cuisson : env. 15 minutes
env. 160 kcal par personne



Gâteau au vin rouge

 env. 70 minutes



Pour 12 parts

150 g de beurre ramolli

150 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

3 œufs

300 g de farine

3 c. à café de levure chimique

½ c. à café de cannelle

2 c. à soupe de cacao

50 g de chocolat râpé

75 ml de vin rouge

Beurre pour graisser

Noisettes en poudre pour saupoudrer

- Battre en mousse le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Incorporer les œufs un à un.
- Mélanger ensemble la farine, la levure, la cannelle, le cacao et le chocolat râpé. Incorporer progressivement le vin rouge.
- Verser la pâte dans un moule à kouglof graissé et fariné (env. 20 cm Ø). Placer le moule dans une casserole de 24 cm 8,0 l.
- Régler la plaque de cuisson à feu doux, couvrir avec le Navigenio en position retournée au petit degré et faire cuire le gâteau environ 40 minutes. Eteindre le Navigenio et la plaque de cuisson et faire cuire encore environ 10 minutes en utilisant la chaleur emmagasinée.

Temps de cuisson : env. 50 minutes
env. 285 kcal par part

Chinois

Pour 12 pièces

Pâte levée :

350 g de farine
20 g de levure de boulanger
60 g de sucre
125 ml de lait chaud
1 pincée de sel
50 g de beurre ramolli
1 œuf

Garniture :

25 g de beurre liquide
25 g de noix de coco râpée
50 g d'amandes hachées
25 g de pistaches hachées
25 g de sucre
Farine pour travailler
Beurre pour graisser

 env. 60 minutes (hors temps de repos)



- Verser la farine dans une Cloche-combi et creuser une fontaine au milieu. Y émietter la levure, ajouter le lait et une cuiller à café de sucre.
- Délayer la levure tout en remuant en la mélangeant à un peu de farine. Laisser reposer à couvert dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume ait sensiblement augmenté.
- Ajouter le reste du sucre, le beurre, l'œuf et le sel. Travailler le tout en une pâte homogène. Couvrir et laisser gonfler une nouvelle fois pendant environ 30 minutes dans un endroit chaud.
- Mélanger ensemble les ingrédients pour la garniture. Abaisser la pâte pour former un rectangle, répartir la garniture par-dessus puis rouler le gâteau dans le sens de la longueur.
- Découper le rouleau en 12 parts. A l'aide d'un couvercle de 24 cm, découper un cercle de papier sulfurisé et en garnir une casserole de 24 cm 5,0 l. Graisser le bord de la casserole en partie basse avec du beurre.
- Déposer les parts de chinois dans la casserole. Régler la plaque de cuisson à feu doux et couvrir avec le Navigenio en position retournée réglé au petit degré. Dans un premier temps, laisser cuire 25 minutes, éteindre ensuite le Navigenio et la plaque de cuisson et laisser cuire 5 minutes supplémentaires en utilisant la chaleur emmagasinée.
- Démouler les chinois sur une grille et servir tiède de préférence.

Temps de cuisson : env. 35 minutes
env. 240 kcal par pièce



Tarte Tatin

Pour 8 parts

Pâte Brisée :

170 g de farine

½ c. à café de levure chimique

80 g de sucre

1 jaune d'œuf

100 g de beurre

Garniture :

3 pommes acides

2 c. à soupe de jus de citron

20 g de beurre ramolli

50 g de sauce au caramel



 env. 40 minutes (hors temps de refroidissement)



- Bien travailler les ingrédients pour la pâte en une pâte lisse. L'abaisser entre deux feuilles de film alimentaire en un cercle d'environ 22 cm. Réserver au frais environ 30 minutes.
- Éplucher les pommes, les évider, les couper en fines lamelles et les mélanger au jus de citron.
- A l'aide d'un couvercle, découper un cercle de papier sulfurisé pour le fond d'une casserole de 24 cm 3,5 l. En garnir le fond de la casserole et enduire généreusement de beurre ramolli.
- Répartir la sauce au caramel par-dessus puis les lamelles de pommes disposées en éventail. Couvrir avec le cercle de pâte Brisée.
- Faire chauffer la casserole sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
- Placer ensuite la casserole dans le couvercle retourné, couvrir avec le Navigenio en position retournée et réglé au petit degré, faire cuire la tarte environ 5 minutes.
- Laisser refroidir la tarte quelques minutes puis la déposer sur un plat à tarte.

Temps de cuisson : env. 5 minutes
env. 285 kcal par part



Pain aux graines de tournesol

 env. 45 minutes (hors temps de repos)



Pour 1 pain

500 g de farine de blé complète

250 g de farine

1 cube de levure de boulanger

½ c. à café de sucre

400 ml d'eau chaude

100 g de graines de tournesol

2 c. à café de sel

Farine pour travailler

Eau pour enduire

- Verser les deux types de farine dans une Cloche-combi et creuser une fontaine au centre. Y émietter la levure puis ajouter l'eau et le sucre.
- Délayer la levure et mélanger à un peu de farine. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume ait sensiblement augmenté.
- Ajouter le sel et les graines de tournesol puis travailler le tout avec la farine restante en une pâte lisse. Laisser reposer à couvert une nouvelle fois environ 30 minutes dans un endroit chaud.
- Former une miche ronde avec la pâte et l'entailler légèrement en forme de croix. A l'aide d'un couvercle, découper un cercle de papier sulfurisé pour une casserole de 24 cm 6,5 l. En garnir le fond de la casserole, placer la miche à l'intérieur et la badigeonner d'eau froide.
- Faire chauffer sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes, placer ensuite la casserole dans le couvercle retourné, couvrir avec le Navigenio en position retournée et réglé au petit degré et faire cuire tout d'abord 25 minutes. Eteindre le Navigenio et laisser cuire 10 minutes supplémentaires en utilisant la chaleur emmagasinée.
- Retirer le pain et le mettre sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Temps de cuisson : env. 35 minutes
env. 2990 kcal par pain

Astuce : ce pain peut également être confectionné avec des graines de citrouille ou des noix hachées.

Pain blanc

Pour 1 pain

500 g de farine	1 c. à café de sel
20 g de levure de boulanger	1 c. à soupe d'huile d'olive
½ c. à café de sucre	Farine pour travailler
150 ml d'eau chaude	Eau pour enduire
125 ml de lait chaud	

 env. 35 minutes (hors temps de repos)



- Verser la farine dans une Cloche-combi et creuser une fontaine au centre. Y émietter la levure puis ajouter l'eau et le sucre et le lait. Délayer la levure tout en remuant et mélanger à un peu de farine.
- Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume ait sensiblement augmenté.
- Ajouter le sel et l'huile d'olive et travailler avec le reste de la farine en une pâte lisse. Laisser reposer à couvert une nouvelle fois environ 30 minutes dans un endroit chaud.
- Former une miche ronde avec la pâte et l'entailler légèrement. A l'aide d'un couvercle, découper un cercle de papier sulfurisé pour une casserole de 20 cm 4,0 l.
- Faire chauffer la casserole sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes. Garnir le fond de l'élément avec le papier sulfurisé, placer la miche à l'intérieur et la badigeonner d'eau froide.
- Placer la casserole dans le couvercle retourné, couvrir avec le Navigenio en position retournée et réglé au petit degré et faire cuire tout d'abord 15 minutes. Eteindre le Navigenio et laisser cuire 10 minutes supplémentaires en utilisant la chaleur emmagasinée.
- Retirer le pain et le mettre sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Temps de cuisson : env. 25 minutes

env. 1780 kcal par pain

Astuce : agrémenter à convenance d'oignons grillés, de romarin haché ou de tomates séchées finement émincées.

Fondue

Une fondue conviviale, qu'elle soit chinoise, bourguignonne ou au fromage : simplement, proprement et en toute sécurité avec le Navigenio. Sans brûleur ni foyer ouvert, vous pouvez avec le Navigenio réguler la température avec précision et profiter de vos repas en famille ou avec vos amis.



Fondue Chinoise

Pour 6 personnes

600 g de diverses viandes maigres (par ex. filet de bœuf, de porc, blanc de poulet)

300 g de crevettes décortiquées

300 g de légumes (par ex. petits champignons de Paris, courgettes, poivrons et oignons nouveaux)

env. 2,0 l de bouillon de légumes chaud

Sauce de soja

Sherry sec

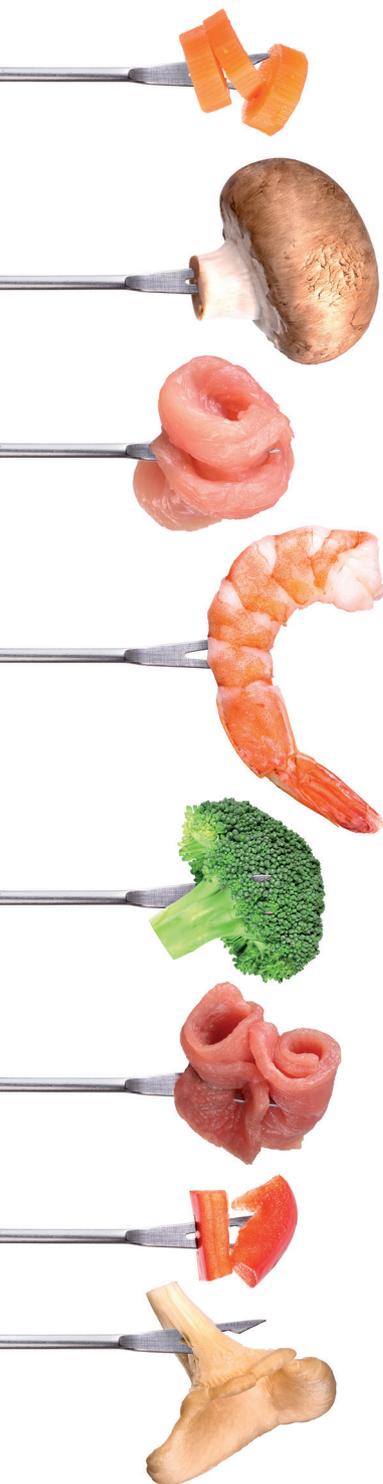
 env. 30 minutes



- Couper la viande en fines tranches et les rouler en petits rouleaux (facultatif). Si nécessaire, retirer l'intestin des crevettes, nettoyer les légumes et les couper en morceaux de la taille d'une bouchée.
- Disposer le tout sur des plats de service, verser le bouillon de légumes dans une casserole de 20 cm 3,0 l, faire chauffer sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Légumes. Réduire au degré 3, retirer le couvercle et accommoder le bouillon avec la sauce de soja et le sherry.
- Mettre en place le support à fondue, piquer la viande, les crevettes ou les morceaux de légumes et les plonger dans le bouillon très chaud. Si nécessaire, rajouter du bouillon très chaud au cours du repas.

env. 190 kcal par personne

Astuce : servir accompagné de sauces variées, de salades, de pain ou de riz (voir la recette de la fondue bourguignonne). Si vous préférez une fondue au poisson (choisissez alors des filets de poisson à chair ferme tels que le saumon ou la lotte), utilisez des paniers à fondue à la place des fourchettes à fondue.



Fondue Bourguignonne

Pour 4 personnes

1 kg de diverses viandes maigres
(par ex. filet ou rumsteck de
bœuf, filet de porc ou d'agneau,
blanc de poulet)

1,5 l d'huile pour friture

 env. 20 minutes



- Couper la viande en dés d'environ 2 à 3 cm et les disposer sur un plat de service. Verser l'huile pour friture dans une casserole de 20 cm 3,0 l, faire chauffer sur le Navigenio au degré 6 jusqu'à la fenêtre Viandes.
- Réduire au degré 3, retirer le couvercle et mettre le support à fondue en place. Piquer les morceaux de viande à l'aide d'une fourchette à fondue et plonger dans l'huile bouillante.

env. 770 kcal par personne

Astuce : avec les fondues bourguignonne et chinoise, rien de tel que des sauces variées telles qu'une sauce chili, une sauce au curry, une mayonnaise à l'ail ou une sauce au yaourt et fines herbes. Servir accompagné de salades fraîches, de légumes en saumure, de pain blanc et de riz.





Fondue au fromage suisse

 env. 20 minutes



Pour 4 personnes

800 g de fromage suisse à pâte dure à maturité (env. 400 g de gruyère, env. 200 g de vacherin fribourgeois et env. 200 g d'Appenzell)

1 gousse d'ail

400 ml de vin blanc sec

4 c. à café de maïzena

env. 800 g de pain blanc

Poivre

Noix de muscade

Kirsch

- Râper grossièrement le fromage. Éplucher l'ail et l'émincer. Mélanger ensemble dans une casserole de 20 cm 3,0 l le fromage, l'ail, le vin blanc et la féculé, faire fondre lentement sur le Navigenio au degré 3 en remuant de temps à autre et porter à ébullition.
- Couper le pain en morceaux de taille appropriée. Accommoder la fondue de poivre, noix de muscade et kirsch.
- Réduire le Navigenio au degré 1. Piquer les morceaux de pain sur une fourchette à fondue et la plonger dans le fromage en n'hésitant pas à chatouiller le fond de la casserole. La fondue doit bouillonner légèrement en permanence.

env. 1360 kcal par personne

Conseil : pour qu'une raclette soit un succès, il est essentiel de choisir des fromages réellement à maturité si l'on veut une fondue à la fois crémeuse et sans fils. Si vous ne trouvez pas de vacherin, vous pouvez recourir à du fromage à raclette.



Manger mieux.
Vivre mieux.



AMC Navigenio



Notice d'utilisation

Le système de
cuisson Premium

www.amc.info

Lisez attentivement la notice d'utilisation détaillée avant d'utiliser le Navigenio. Conserver la notice d'utilisation et la remettre au nouveau propriétaire en cas de transmission du produit.

Signification des symboles



Consignes de sécurité

importantes. Leur non-respect peut entraîner blessures et dommages.



Informations utiles pour l'utilisateur.



Fonctionnement défaillant ou utilisation non appropriée.



Informations relatives à la **protection de l'environnement**, à l'écologie et aux aspects économiques.



Bon état de fonctionnement ou utilisation adéquate.

Les étapes de mise en œuvre sont repérées par une flèche.

Validité

Cette notice d'utilisation concerne le Navigenio modèle C8100. La plaque signalétique est gravée sous l'une des poignées.

1. Utilisation conforme aux dispositions et sécurité	4	3. Fonctionnement	10
Casseroles appropriées	4	3.1 Utilisation comme plaque de cuisson mobile	10
Eviter les dommages, éviter une utilisation incorrecte	4	3.2 Utilisation comme mini-four (fonction en position retournée) pour la cuisson et les gratins	10
 Dangers électriques potentiels	5	Utilisation pour faire des gratins	10
Dangers potentiels liés à la chaleur, risque d'incendie	6	Utilisation pour cuire au four	11
Surveillance	6	4. Support magnétique montage	12
Entretien et maintenance	7	5. Entretien et maintenance	13
Elimination	7	6. Caractéristiques techniques	13
2. Votre Navigenio		7. Que faire, lorsque ...	14
2.1 Composition	8	8. Service Clients AMC	14
2.2 Fonction et utilisation	9		
Utilisation comme plaque de cuisson mobile	9		
Utilisation comme mini-four (fonction en position retournée) pour la cuisson et les gratins	9		

1. Utilisation conforme aux dispositions et sécurité

Le Navigenio sert de plaque de cuisson mobile et de mini-four. Il ne peut être utilisé que pour cet usage. Le Navigenio ne peut servir qu'à un usage domestique et ne peut être utilisé dans le domaine professionnel.

Des dangers peuvent survenir en raison d'une utilisation incorrecte. Il est nécessaire de tenir compte et de se conformer aux indications de cette notice d'utilisation, en particulier celles de ce chapitre.

Casseroles appropriées

Pour une utilisation comme **plaque de cuisson mobile** :

- Casseroles AMC 16, 20 et 24 cm avec capacité maximale de 6,5 l, ainsi que les poêles de 28 cm
- Wok 36 cm, Griddle ovale et Oval Grill 38 cm
- L'Arondo 28 cm, les Eurasia 24 et 28 cm

Pour une utilisation comme **mini-four (fonction en position retournée)** :

- Casseroles AMC 20 et 24 cm

Eviter les dommages, éviter une utilisation incorrecte



Afin d'éviter une surchauffe ...

- ne pas chauffer une casserole vide plus de 10 minutes sur le Navigenio en fonction plaque de cuisson.
- ne pas utiliser le Navigenio comme mini-four (fonction en position retournée) sur une casserole vide.
- en cas d'utilisation du Navigenio comme mini-four (fonction en position retournée) sur une casserole posée sur la cuisinière, ne le faire qu'à feu minimum.

Afin d'éviter des dommages ...

- ne pas utiliser le Navigenio comme mini-four (fonction en position retournée) sur un brûleur à gaz.
- ne pas utiliser la zone de cuisson en vitrocéramique comme planche à découper. Ne pas utiliser d'objets pointus sur la zone de cuisson en vitrocéramique et veiller à ce qu'une trop grosse charge ne s'exerce pas de manière concentrée sur un seul endroit.

Afin d'éviter une mauvaise utilisation ...

- Utiliser le Navigenio sur un dessous de plat. Ceci est d'autant plus important sur des surfaces ne résistant pas à la chaleur (par exemple : matières synthétiques, tables anciennes).
- Ne jamais se poser sur des surfaces non stables, comme par exemple sur le couvercle retourné.
- Ne pas transporter de casseroles sur le Navigenio.
- Ne jamais préparer des aliments, emballés (récipients en matière synthétique ou en feuille d'aluminium) ou non, directement sur la zone de cuisson en vitrocéramique.
- Ne pas utiliser les cloches-combi ni les plats de service pour faire des gratins avec le Navigenio.
- En fonction position retournée, toujours laisser assez d'espace entre le Navigenio et les aliments. En règle générale, les casseroles doivent être remplies au maximum aux 2/3.
- Avant le début de la cuisson, toujours s'assurer que le fond de la casserole et la zone de cuisson en vitrocéramique sont bien propres et secs.
- Toujours nettoyer le Navigenio correctement. Eviter absolument toute intervention sur le Navigenio.
- Ne pas utiliser le Navigenio pour chauffer une pièce. La durée de vie de la résistance s'en trouverait largement réduite.
- Le Navigenio n'est pas destiné à fonc-

tionner avec une minuterie externe ou avec un système d'action à distance, par exemple une prise radio automatique.

- Tenir compte des conseils du chapitre 4 "Entretien et maintenance".

Dangers électriques potentiels



L'appareil fonctionne à l'électricité. Eviter les dangers par décharge électrique :

- Ne relier l'appareil qu'à un réseau électrique



avec une tension correspondant à la désignation du modèle.

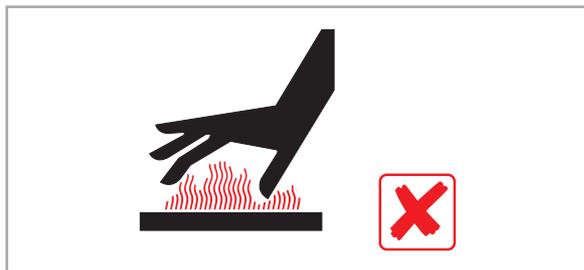
- N'utiliser que le câble d'alimentation d'origine. Les rallonges doivent être du même type.
- Le câble d'alimentation ne doit sous aucun prétexte entrer en contact avec la plaque de cuisson chaude de la cuisinière ou avec un ustensile de cuisson chaud.
- Si la zone de cuisson en vitrocéramique est abîmée ou si elle casse, retirer immédiatement le câble d'alimentation de la prise.

- Un appareil endommagé ne doit plus être utilisé. Contactez le Service Clients AMC.
- Un câble d'alimentation endommagé doit être immédiatement remplacé.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par des professionnels d'un Service Clients AMC agréé.



Dangers potentiels liés à la chaleur, risque d'incendie

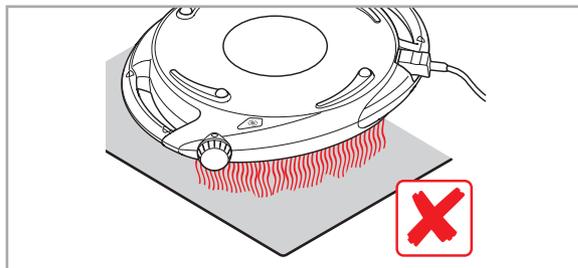
Le Navigenio ainsi que la casserole utilisée chauffent lors de la cuisson. Risques de brûlures, risques d'incendie.



- Toujours saisir le Navigenio par les poignées.
- Eventuellement utiliser une manique appropriée.
- Pour éteindre des restes d'aliments qui ont pris feu (matières grasses par exemple), utiliser uniquement un chiffon ou une couverture, en aucun cas de l'eau.
- Après avoir utilisé le Navigenio comme mini-four (fonction en position retournée), ne

jamais déposer l'appareil sur le côté de la zone de cuisson brûlante.

- Lors de l'utilisation comme mini-four (fonction en position retournée), veiller à toujours



poser la casserole sur une surface thermorésistante, la cuisinière par exemple.

- Ne jamais poser le Navigenio sur la plaque de cuisson chaude de la cuisinière. L'appareil serait détruit.



Surveillance

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Si l'Audiotherm est utilisé comme contrôle acoustique du processus de cuisson, il faut rester à distance audible.
- Une cuisson non contrôlée, non surveillée, peut conduire à une surchauffe. Les mets peuvent être abîmés, la casserole peut être endommagée ou même détruite. Danger d'accident et d'incendie.

- Des enfants âgés de plus de 8 ans ou des personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou de leur inexpérience ou méconnaissance ne sont pas en état d'utiliser l'appareil de façon sûre, ne doivent pas le faire sans surveillance ou directive d'une personne responsable de la sécurité et seulement après avoir compris les dangers qui peuvent en résulter.



- L'appareil n'est pas un jouet pour les enfants. Des enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance de l'appareil et du câble d'alimentation.

Entretien et maintenance

Le Navigenio exige une maintenance et un entretien réguliers afin de garantir son fonctionnement et sa sécurité

- Avant d'utiliser le Navigenio pour la première fois, le nettoyer avec un chiffon propre et humide et un produit nettoyant non abrasif. Le sécher ensuite avec un chiffon propre et doux. Enlever l'autocollant du logo AMC et de la molette.

- Nettoyer le Navigenio après chaque utilisation.
- Retirer le câble d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- Laisser refroidir le Navigenio avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais plonger le Navigenio dans l'eau, ne jamais le mettre dans un lave-vaisselle.



Elimination

Si votre Navigenio est un jour hors d'usage, sa place n'est pas dans la poubelle, ses composants sont recyclables. Débarrassez-vous du Navigenio en respectant l'environnement et conformément aux prescriptions locales (le déposer dans un endroit prévu au recyclage d'appareils électriques).

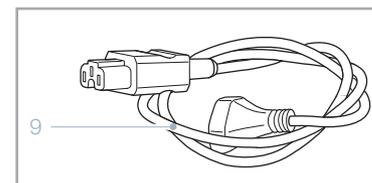
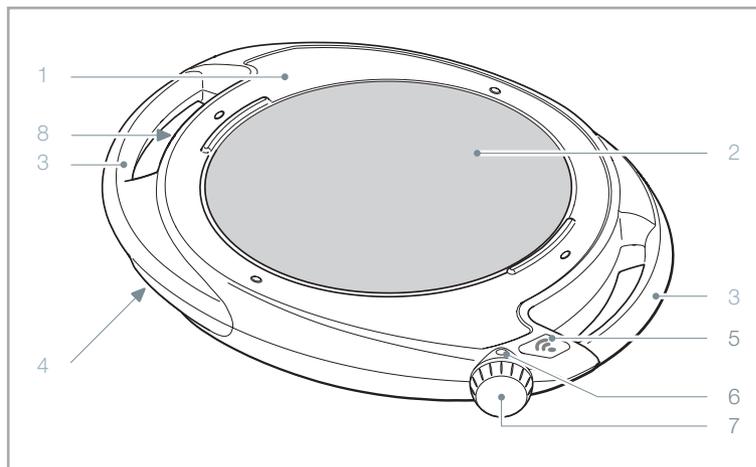


2. Votre Navigenio

2.1 Composition

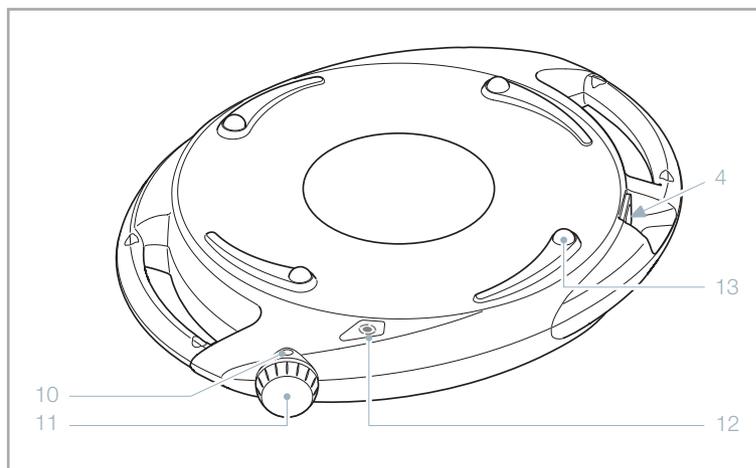
Plaque de cuisson (vue de haut)

- 1 Navigenio
- 2 Zone de cuisson en vitrocéramique
- 3 Poignée
- 4 Prise pour le câble d'alimentation
- 5 Témoin de fonctionnement/Témoin liaison radio
- 6 Affichage par degrés
- 7 Molette rotative (6 degrés, A)
- 8 Désignation du modèle (gravé)
- 9 Câble d'alimentation



Fonction en position retournée

- 10 Affichage par degrés
- 11 Molette rotative (degrés bas et haut pour fonction en position retournée)
- 12 Témoin de fonctionnement/Témoin liaison radio
- 13 Pieds en caoutchouc



Témoin de fonctionnement/Témoin liaison radio (5)

	allumé en rouge	Navigenio est mis en route
	clignote bleu	Navigenio est en liaison radio avec l'Audiotherm* et est géré par lui
	clignote rouge	Indication de chaleur restante, dans la mesure où le Navigenio est chaud

Témoin de fonctionnement/Témoin liaison radio en fonction position retournée (11)

	clignote bleu/ rouge en alternance	Navigenio est mis en route, on peut établir une liaison radio avec l'Audiotherm*
	Allumé en rouge	Navigenio est mis en route en mode normal
	clignote bleu	Navigenio est mis en route en mode automatique en liaison avec l'Audiotherm*
	clignote rouge	Indication de chaleur restante, dans la mesure où le Navigenio est chaud

* pour les fonctions avec l'Audiotherm, voir la notice d'utilisation „Audiotherm AMC“.

Indication de chaleur restante

L'affichage est éteint : la zone de cuisson en vitrocéramique est assez refroidie pour qu'il n'y ait plus de risque de brûlures. Pour des raisons de sécurité, cette fonction est ainsi gérée que l'affichage peut encore éventuellement clignoter bien que la zone de cuisson en vitrocéramique soit déjà presque froide au toucher (dans des conditions de refroidissement favorables). L'indication de chaleur restante n'est active, que



lorsque le Navigenio est relié au réseau électrique. Si le câble d'alimentation est retiré tout de suite après avoir éteint, il y a risque de brûlures.

2.2 Fonction et utilisation

Utilisation comme plaque de cuisson mobile

Plaque de cuisson mobile pour la cuisine et les loisirs, partout où une prise de courant électrique est accessible.

Utilisation comme mini-four (fonction en position retournée) pour faire des gratins ou pour cuire au four



Pour faire des gratins, le Navigenio peut être placé en position retournée (c'est-à-dire zone de cuisson en vitrocéramique vers le bas) sur une casserole. C'est rapide, simple et cela économise l'énergie.

Pour une cuisson au four, le Navigenio peut être placé en position retournée sur une casserole, le tout sur une cuisinière comme source de chaleur supplémentaire.

En liaison avec l'Audiotherm, il existe des possibilités d'utilisation supplémentaires pour une cuisson et une cuisson au four automatiques :

- Utilisation comme plaque de cuisson mobile avec l'Audiotherm
- Utilisation comme mini-four (fonction en position retournée) avec l'Audiotherm (minuteur automatique pour gratiner ou cuire)

Voir la notice d'utilisation „Audiotherm AMC“.

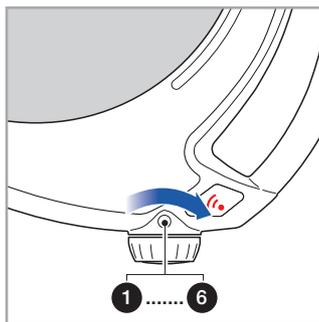
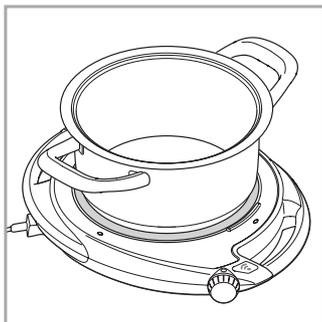
3. Fonctionnement

3.1 Utilisation comme plaque de cuisson mobile



N'utiliser que des casseroles appropriées, voir "Casseroles appropriées" page 4.

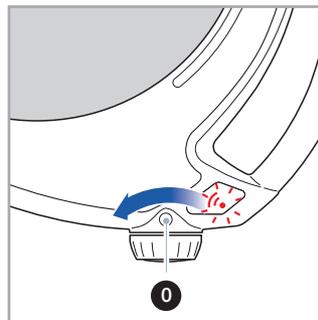
- Relier le câble d'alimentation au Navigenio et au réseau électrique
- Poser la casserole au centre de la zone de cuisson en vitrocéramique
- Mettre en route : tourner la molette sur le degré voulu
 - Degré 1 (puissance minimum) jusqu'à 6 (puissance maximum)
 - Le témoin de fonctionnement est allumé en rouge.
 - Le Navigenio commence tout de suite à chauffer.



- Degrés appropriés selon la méthode de cuisson AMC :
 - Degré 6 pour chauffer en vue de cuire ou de saisir.
 - Degré 2 pour faire revenir ou poursuivre la cuisson, suivant la grandeur de la casserole et la quantité d'aliments.
 - Se reporter également aux indications fournies dans le livre de cuisine AMC ou dans la partie recettes.
- Avec la molette rotative sur la position "A", vous pouvez cuisiner en mode automatique (en liaison avec un Audiotherm), voir la notice d'utilisation „Audiotherm AMC“.

→ Eteindre : régler la molette rotative sur "0"

- L'indication de chaleur restante clignote rouge.



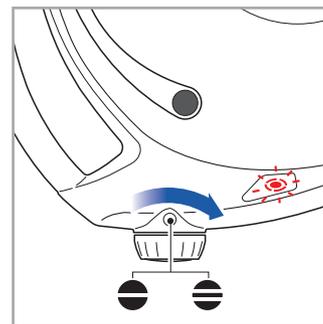
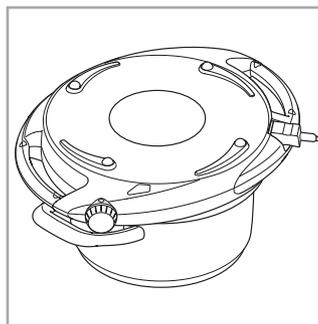
3.2 Utilisation comme mini-four (fonction en position retournée) pour gratiner ou cuire

Utilisation pour faire des gratins



- N'utiliser que des casseroles 20 et 24 cm.
- Toujours placer la casserole sur une surface résistant à la chaleur, comme par exemple la cuisinière.

- Relier le câble d'alimentation au Navigenio et au réseau électrique
- Placer la casserole sur une surface résistant à la chaleur
- Poser le Navigenio en position retournée sur la casserole



→ Mettre en route : tourner la molette sur le degré voulu degré ● (bas) ou ● (haut).

- Le témoin de fonctionnement clignote pendant 1 minute bleu et rouge en alternance, puis est allumé en rouge.
- Le Navigenio commence tout de suite à chauffer.

Vous trouverez les indications concernant les degrés pour l'utilisation comme mini-four dans la partie recettes.

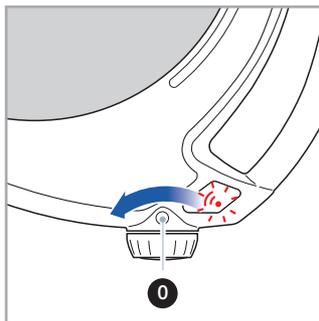


- Tant que le témoin de fonctionnement clignote bleu et rouge en alternance, l'Audiotherm peut être initialisé pour la gestion automatique du Navigenio (voir notice d'utilisation „Audiotherm AMC“).
- En mode gratin ou cuisson, il est normal que de la vapeur s'échappe.
- Si le Navigenio est enlevé et retourné pendant le maniement, un signal sonore répétitif retentira et l'appareil ne chauffera plus. Pour rebrancher en fonction position retournée tourner la molette rotative (au moins d'un degré) puis régler à nouveau sur le degré voulu.

→ Eteindre : tourner la molette sur "0"

→ Enlever le Navigenio, le retourner et le poser
L'indication de chaleur restante clignote rouge.

Si le Navigenio n'est pas retiré dès la fin du gratinage ou de la cuisson, la croûte du gratin peut se ramollir.



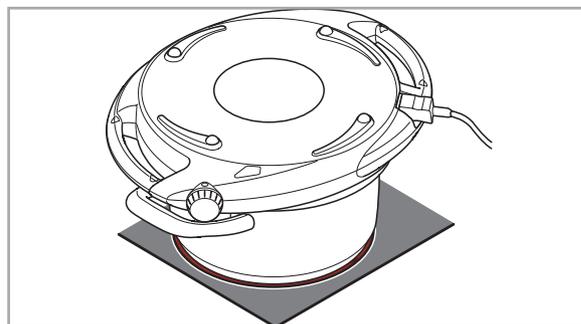
Utilisation pour cuire

Pour ce faire, le Navigenio est placé sur une casserole, le tout sur la plaque de cuisson d'une cuisinière.



- Le câble d'alimentation ne doit sous aucun prétexte entrer en contact avec la plaque de cuisson chaude ou avec l'ustensile de cuisson chaud.
- Ne pas utiliser le Navigenio au-dessus d'une flamme de gaz, votre appareil s'en trouverait endommagé.
- Ne pas placer le Navigenio sur une casserole vide, afin d'éviter une surchauffe.
- Allumer La plaque de cuisson de la cuisinière à la puissance minimum, afin d'éviter une surchauffe.

Fonctionnement comme décrit plus haut.

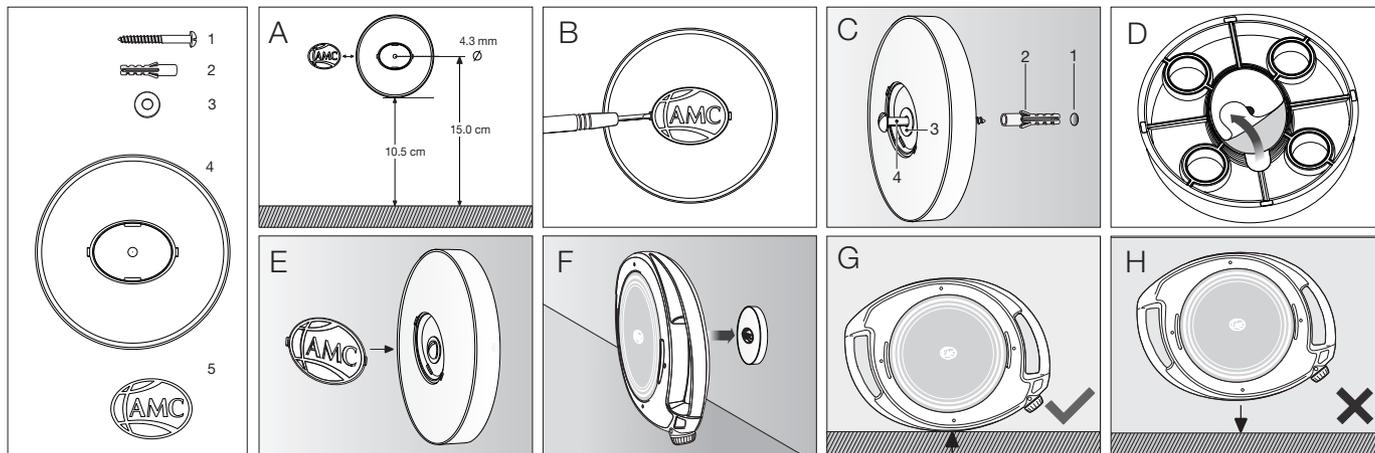


4. Support magnétique montage (accessoire optionnel)



Le support magnétique contient 4 aimants puissants. Ceux-ci peuvent causer des dommages aux téléviseurs et aux ordinateurs portables, aux ordinateurs, disques durs, cartes bancaires et cartes EC, supports de données, montres mécaniques, appareils auditifs et haut-parleurs. Des précautions spéciales sont à prendre concernant les stimulateurs cardiaques et les défibrillateurs implantés. Prévoir au minimum une distance de 20 cm.

- 1 Vis
- 2 Cheville
- 3 Rondelle
- 4 Support magnétique
- 5 Avec petite plaque de recouvrement



Montage par collage :

La zone de fixation (mur) doit être propre, exempte de graisse et sèche. En cas de surfaces lisses, une fixation au moyen de bandes adhésives est recommandée. Pour cela utiliser la bande adhésive au dos du support mural.

- A** Mesurer la hauteur (de l'arête inférieure du support mural à la surface de la table 10,5 cm, du trou de perçage à la surface de la table 15,0 cm).
- D** Enlever la bande adhésive au dos et presser fortement sur le mur.
- F,G,H** Appliquer la surface en acier inoxydable du Navigenio sur le support magnétique, de façon à ce qu'il soit posé sur la surface du plan de travail - et jamais en suspension ! (G,H)

Montage avec vis :

La zone de fixation (mur) doit être propre, exempte de graisse et sèche. En cas de surfaces rugueuses ou plutôt grossières (bois, murs en plâtre), la fixation au moyen de vis est recommandée.

- A** Mesurer la hauteur (de l'arête inférieure du support mural à la surface de la table 10,5 cm, du trou de perçage à la surface de la table 15,0 cm).

- B** Extraire la plaque de recouvrement
- C** Percer un trou dans le mur avec la perceuse (diamètre du foret 5 mm) (1)
Introduire la cheville (2)
Enlever la bande adhésive au dos (3a), visser au mur le support magnétique avec la rondelle (4) et la vis (5) de façon à ce que le Navigenio soit posé sur la surface du plan de travail – et jamais en suspension ! (G,H)
- E** Remettre la petite plaque de recouvrement

5. Entretien et maintenance



- Retirer le câble d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, ne jamais le mettre dans le lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser de détergents d'origine organique ni d'essence.
- On évitera également d'utiliser :
 - des produits de nettoyage et récurants agressifs sous forme de poudre ou de liquide
 - de la laine de verre imbibée de savon
 - le côté abrasif des éponges
 - des pâtes détergentes

Entretenez et maintenez le Navigenio de la façon suivante :

- Le nettoyer après chaque utilisation.
- Le sucre, les aliments sucrés et acides ainsi que l'aluminium risquent d'endommager la surface en vitrocéramique, c'est pourquoi ils doivent être immédiatement enlevés.
- Eliminer les restes de nourriture brûlés sur la zone de cuisson en vitrocéramique à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique.
- Nettoyer la poignée et les parties en matière synthétique à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit de nettoyage non abrasif. Nous recommandons Magic Foam.
- Eliminez des salissures plus tenaces avec Magic Stone.
- La zone de cuisson en vitrocéramique peut être lustrée avec Magic Stone.
- Le sable ou toute matière du même type risquent de rayer la surface en vitrocéramique ainsi que le fond de la casserole, c'est pourquoi ils doivent être immédiatement enlevés.
- Enlever immédiatement des aliments qui débordent.

6. Caractéristiques techniques

Type C8100

Voltage 220–240 V

Fréquence 50/60 Hz

Puissance 1800 W

Diamètre de la surface de chauffe 18 cm

Marquage



7. Que faire, lorsque ...

... le Navigenio est automatiquement coupé pour un temps assez long ?



- Pour des raisons de sécurité, l'appareil est muni d'un interrupteur thermique de protection qui coupe l'appareil en cas de surchauffe.



Attendre jusqu'à ce que le Navigenio se remette en marche lui-même

Cela peut nécessiter jusqu'à 30 minutes.

... le Navigenio est coupé parce que la liaison radio avec l'Audiotherm* est interrompue (témoin de fonctionnement éteint) ?



- Contrôlez si la prise de courant utilisée est suffisamment protégée (10 Ampères au moins)
- Débranchez les autres appareils électriques qui se trouvent sur le même circuit électrique

* Pour les fonctions avec l'Audiotherm, voir la notice d'utilisation „Audiotherm AMC“.

... le Navigenio est coupé automatiquement quand il est enlevé et retourné alors qu'il était en fonction position retournée et qu'un

signal sonore retentit de façon permanente avec des interruptions ?



- Le Navigenio s'est éteint pour qu'il ne continue pas à chauffer alors qu'il a été déposé.
- Lorsque la fonction en position retournée est terminée : éteindre le Navigenio
- Si l'on veut poursuivre la fonction en position retournée : replacer le Navigenio sur la casserole, tourner la molette (au moins d'un degré) et la régler à nouveau sur le degré voulu.

... les fusibles sautent sans arrêt ?



- Contrôlez si la prise de courant utilisée est suffisamment protégée (10 Ampères au moins)
- Débranchez les autres appareils électriques qui se trouvent sur le même circuit électrique

8. Service Clients AMC

Chez AMC, le Service Clients est l'objet d'efforts constants pour répondre au mieux aux besoins et aux souhaits de nos clients ! Contactez-nous si vous avez des questions supplémentaires ou des suggestions à nous faire ! Nous vous aiderons volontiers !