



Beter eten.  
Beter leven.



# AMC oPan large



Ontbijt & Brunch:  
makkelijk en verrukkelijk

Het Premium  
Kookstelsel

[www.amc.info](http://www.amc.info)



**Proficiat: u bent nu de trotse eigenaar van AMC's nieuwste pan voor het bereiden van verrukkelijke ontbijt- en brunchgerechten! De oPan large is de grote zus van de populaire oPan, die eveneens geschikt is voor bakken en braden zonder deksel. Niet alleen voor een of twee personen, maar ook voor een ontbijt met het hele gezin of met al uw vrienden.**

### Wat maakt de oPan large zo bijzonder

- **de heerlijke recepten**  
Perfect voor snelle gerechten zoals crêpes/pannenkoeken, toasts, croque-monsieurs, platbrood en natuurlijk eiergerechten.
- **het grote bakoppervlak met glanzend gepolijste afwerking**  
Het mooie en glanzende patroon met een grote diameter en rand voor grotere hoeveelheden.
- **het platte & Elegante ontwerp**  
Een perfect gevormde pan – een echte blikvanger in elke keuken.
- **de afneembare handgreep**  
Het ergonomische ontwerp maakt de oPan large uiterst eenvoudig te hanteren.
- **de eenvoudige & snelle open-bakmethode**  
De intelligente en dunne ingekapselde bodem staat garant voor een snelle verhitting zonder deksel.
- **de ruimte die u bespaart**  
Dankzij haar uiterst platte en handige vorm is de oPan geschikt voor alle warmtebronnen en neemt ze weinig ruimte in de kast of de vaatwasser in.

**Heerlijke gerechten die u op de best mogelijke manier klaarmaakt voor uzelf en uw dierbaren.**

Warme groeten,  
AMC International

Meer tips en recepten vindt u op onze website ([www.amc.info](http://www.amc.info)).

	oPan large Trendy recepten perfect bereid .....	04
	Koken met de AMC oPan large Stap voor stap .....	06
	Eieren op alle mogelijke wijzen .....	08
	Crêpes/Pannenkoeken .....	12
	Toasts & snacks .....	16
	De wereld van platbrood.....	18
	Gebruiksaanwijzing.....	20

De keuze van de recepten is heel eenvoudig:



rijk aan vitaminen



vetarm



caloriearm



vezelrijk



cholesterolarm

# AMC oPan large

Trendy recepten perfect bereid



## De buitenkant van de oPan

- glanzend gepolijst hoogwaardig rvs/inox
- groot bakoppervlak
- plat en elegant ontwerp
- licht en handzaam, snel uit de kast gehaald
- geschikt voor alle soorten warmtebronnen alsook voor Navigenio

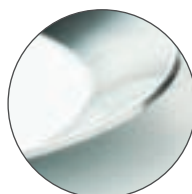
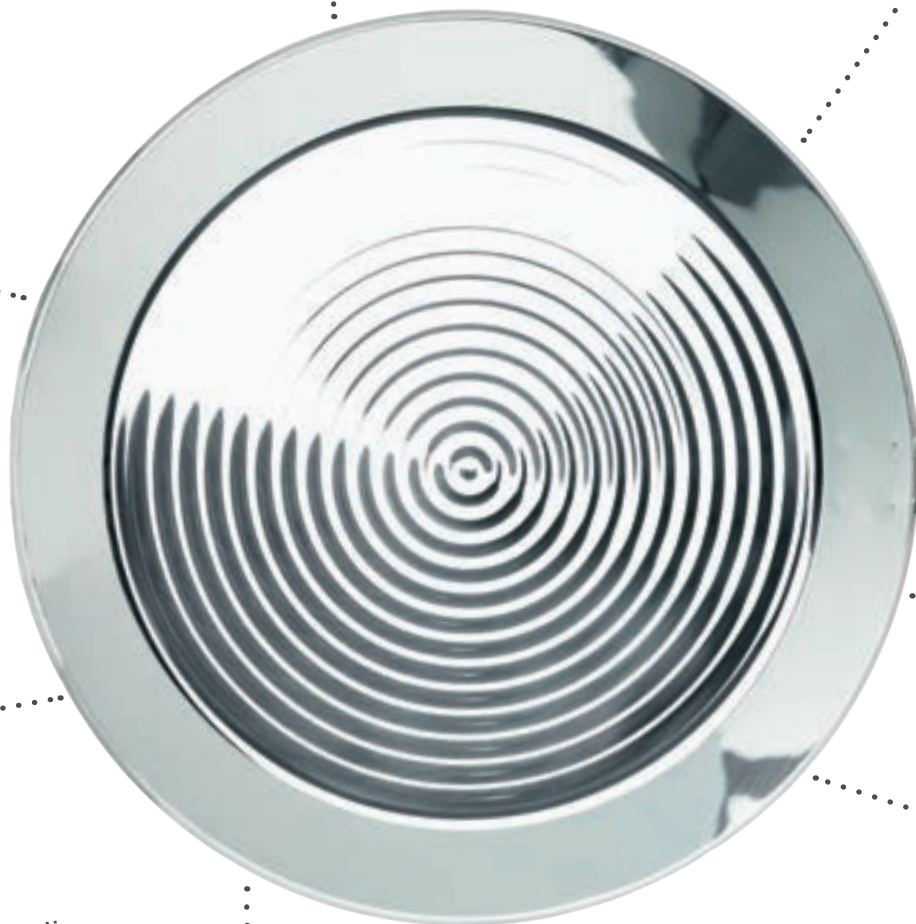


## Zeer goede antiaanbakeigenschappen zonder coating

- minder calorieën want minder of geen vetstoffen
- pluspunt voor uw gezondheid: dankzij het hoogwaardige rvs komen er geen schadelijke stoffen vrij
- er komen geen giftige stoffen vrij zoals bijvoorbeeld bij pannen met een speciale coating

## De binnenkant van de oPan

- groot bakoppervlak voor het hele gezin (zelfde als HotPan 32 cm)
- speciaal oppervlak met o-patroon voor open bakken en snelle recepten
- unieke en elegante look



## De rand van de oPan

- zeer laag en plat voor het moeiteloos omdraaien van bv. pannenkoeken
- voor het eenvoudig omdraaien en optillen van uw gerechten
- ideaal voor recepten op basis van eieren

### Eenvoudig schoonmaken

- geen vuile hoeken, makkelijk schoon te maken
- pan en handvat zijn vaatwasbestendig
- garandeert een optimale hygiëne



### De afneembare AMC-handgreep

- waarschijnlijk de **meest stabiele, veilig afneembare handgreep** op de markt
- ergonomisch gevormd gepatenteerd vergrendelsysteem
- makkelijk schoon te maken in de vaatwasser
- plaatsbesparend



### Bespaart plaats in de kast

- plat en handig
- neemt weinig plaats in de kast en de vaatwasser in, mede dankzij de afneembare handgreep



### De AMC Accutherm ingekapselde bodem

- snelle warmtegeleiding
- goede en gelijkmatige warmteverdeling
- de ingekapselde bodem en de buitenkant van de oPan zijn naadloos op elkaar bevestigd met behulp van een speciaal door AMC ontwikkeld druklasprocedé.
- de ingekapselde bodem is zowel geschikt voor Navigenio als voor gas-, elektrische of inductiefornuizen, en stelt u in staat veel energie te besparen aangezien hij de warmte lang vasthoudt.

### De AMC-garantie

- Deze pan gaat decennialang mee – we geven u **30 jaar** garantie op de oPan large en **2 jaar** op de handgreep.
- De AMC-garantie geldt voor productiefouten maar niet voor schade door incorrect gebruik.
- De lange levensduur bespaart u geld en beschermt het milieu.

# Koken met de AMC oPan large – stap voor stap

Bij AMC is de juiste temperatuur bepalend voor een geslaagd recept! Dat is bij deze nieuwe 'open' AMC-kookmethode niet anders.

## Hoe bepaalt u de juiste temperatuur

### 1 Opwarmen met dansende waterdruppels

1. Warm de oPan large op, op de grootste vlam/de hoogste stand.
2. Druppel wat water in de oPan. Zodra de waterdruppels niet alleen verdampen maar ook “dansen” op de bodem, heeft de oPan large de perfecte temperatuur voor open bakken ( $\pm 200$  °C).

Aanbevolen door AMC



3. Draai het fornuis op de kleinste vlam/de laagste stand (bij inductie op de gemiddelde stand) en doe het eten in de oPan large.
4. Draai om zodra het eten loskomt en bak aan de andere kant tot het gaar is.

Neem daarnaast ook de aanbevolen verhittingstijd voor uw specifieke fornuis in acht



**Elektrisch fornuis**  
± 3:30 minuten\*



**Navigeno**  
± 3:30 minuten\*



**Gas**  
± 2:30 minuten\*



**Inductie**  
± 1:00 minuut\*

\* Dit zijn gemiddelde verhittingstijden (minuten:seconden). De tijd kan variëren afhankelijk van het vermogen van uw fornuis.

#### Tip:

1. Doe twee waterdruppels in de koude oPan large alvorens ze te verhitten.
2. Verhit de oPan large op de grootste vlam/de hoogste stand.
3. Zodra de waterdruppels verdampen, duurt het nog  $\pm 30$  sec. tot uw oPan large klaar is (tot de druppels dansen).

## 2 Opwarmen met een deksel

1. Plaats het deksel van 24 cm op de oPan large en verhit ze op de hoogste stand tot aan het braadvenster.

**Tip:** gebruik de Audiotherm als hulpmiddel.

2. Zet, zodra het braadvenster is bereikt, de warmtebron op een lage stand, verwijder het deksel en doe het eten in de oPan.
3. Draai om zodra het eten loskomt en bak aan de andere kant tot het gaar is.

**i** Alleen aanbevolen wanneer u zonder vetstof bakt en alleen op Navigenio/elektrisch fornuis.  
Gebruik het deksel niet wanneer u de oPan large opwarmt op inductie of gas!

## 3 Opwarmen bij het bakken met vetstof

1. Doe twee waterdruppels in de koude oPan large en verhit ze op de hoogste stand.
2. Wanneer de waterdruppels verdampen, heeft de oPan large de perfecte temperatuur bereikt voor het “open braden” met vetstof.
3. Zet het vuur op de kleinste stand (bij inductie op de gemiddelde stand), doe één TL vetstof in de oPan large, verdeel ze gelijkmatig over de bodem met een borsteltje of wat keukenpapier en leg het eten in de oPan large.
4. Draai om zodra het eten loskomt en bak aan de andere kant tot het gaar is.

### Tip:

u kunt ook één TL vetstof in de koude oPan large doen en ze verhitten op de hoogste stand tot de

- boter schuimt of
- de olie vloeibaar wordt.

Draai het fornuis vervolgens op de kleinste vlam/de laagste stand (bij inductie op de gemiddelde stand) en doe het eten in de oPan large.

### Tip:

als u verschillende keren achter elkaar wilt bakken, kunt u de juiste temperatuur op twee manieren controleren:

- doe tussenin een waterdruppeltest: als de waterdruppel niet meer danst, ...
  - controleer of het voedsel bruin wordt: als het niet voldoende bruin, ...
- ... verhoogt u de stand van het fornuis met één niveau, bv. van 3 naar 4.

### i

Laat de oPan large niet onbeheerd opwarmen (met of zonder deksel) omdat de pan anders te heet kan worden en het voedsel kan verbranden.



# Eieren op alle mogelijke wijzen

## Spiegeleieren



### Voor 4 porties

4 eieren

Zout, peper

1 tl vetstof, olie of boter

1. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
2. Zet op een lage stand en voeg vetstof toe. Verdeel de vetstof gelijkmatig over de oPan large.
3. Breek de eieren in de oPan en bak ze op een lage stand naar wens gaar. Kruid met zout en peper.

### Tip:

wij gaan uit van middelgrote eieren. Als u kleine eieren gebruikt, kunnen er tot 5 stuks in!

## Roerei



### Voor 2 personen

4 eieren

Zout, peper

1 tl vetstof, olie of boter

1. Kruid de eieren met zout en peper en klop ze los met een vork.
2. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
3. Zet op een lage stand en voeg vetstof toe. Verdeel de vetstof gelijkmatig over de oPan large.
4. Giet de losgeklopte eieren in de oPan en bak al roerend tot de massa volledig is gestold.

### Tip:

serveren met knapperig ontbijtspek.

1. Verhit de oPan large op de hoogste vlam/stand tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
2. Zet de warmtebron op een lage stand en doe het spek in de oPan.
3. Draai het spek om zodra het knapperig begint te worden, en bak naar wens verder tot het klaar is.







## Omelet



### Voor 1 portie/ 2 personen

4 eieren

Zout, peper

1 tl vetstof, olie of boter

1. Kruid de eieren met zout en peper en klop ze los met een vork.
2. Warm de oPan large op de hoogste stand/vlam op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
3. Zet op een lage stand en voeg vetstof toe. Verdeel de vetstof gelijkmatig over de oPan large.
4. Giet de losgeklopte eieren in de oPan en bak tot de massa volledig is gestold.

### Variaties:

#### uw omelet vullen in twee extra stappen

5. Voor de eieren in de oPan large volledig gestold zijn, strooit u er wat geraspte kaas en fijngehakte groenten (bv. paprika, paddenstoelen) over.
6. Vouw de zijkant naar het midden toe en serveer.

### Bereid een heerlijke groentefrittata (een typisch Italiaans gerecht)

Naar 1: Klop 3 eieren los met een vork.

Hak ongeveer 50 g groenten, bv. wortels of courgette, met de QuickCut.

Naar 4: Doe de groenten in de oPan large en bak ± 2 minuten.

Giet vervolgens de losgeklopte eieren erover en bak tot de massa volledig is gestold. Strooi er eventueel wat verse kruiden over alvorens te serveren.

### Maak een paar heerlijke garnaalomeletten (12 porties)

Naar 1: Doe ± 200 g garnalen en wat gehakte bieslook bij de los geklopte eieren. Bak ongeveer 4 kleine porties op een rij volgens het basisrecept hierboven.

Naar 4: Bak de rest van het mengsel en serveer met wat geraspte mierikswortel.





Een heel populair vegetarisch gerecht in Turkije (Mücver) en Libanon (Ejjet coussa)!

## Groentekoekjes



### Voor 15 porties

4 eieren

Zout, peper

500 g groenten, bv. courgette, wortelen, lente-uitjes, paprika

Verse peterselie, basilicum of dille

2 tl bakpoeder

3 el bloem

1 tl vetstof, olie of boter

1. Kruid de eieren met zout en peper en klop ze los met een vork. Was de groenten en hak ze samen met de kruiden in de Quick Cut. Meng het bakpoeder met de bloem en doe het mengsel samen met de groenten en eieren in een Combi-schotel 20 cm.
2. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
3. Zet op een lage stand en voeg vetstof toe. Verdeel de vetstof gelijkmatig over de oPan large.
4. Doe 5 kleine porties in de oPan large en bak ze 2 minuten aan beiden kanten.
5. Bak de rest van het mengsel en serveer met yoghurt of looksaus.



**SERVEERTIP  
VOOR  
KINDEREN**

### Variatie:

#### houdt u van hartige gerechten?

Doe 2 tl geraspte kaas, bv. emmentaler, of/en havervlokken in het mengsel om hartige groentekoekjes te maken.

### Aanvulling: looksaus

1. Hak 2 teentjes knoflook in de QuickCut.
2. Maak meng 200 g roomkaas samen met 100 g magere kwark of yoghurt en breng het op smaak met zout en peper.
3. Verfijn de saus eventueel met wat citroenschil en -sap.

# Crêpes / Pannenkoeken

## Kleine crêpes/ pannenkoeken



### Voor 12 porties

125 g tarwebloem  
1/2 tl suiker  
1 snuifje zout  
250 ml melk  
2 eieren  
2 el olie

1. Meng alle ingrediënten met elkaar voor het beslag en laat het ± 30 minuten rusten.
2. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
3. Zet het fornuis op een kleine vlam/lage stand en lepel 4 kleine porties beslag in de oPan large.
4. Draai om zodra het beslag is gestold, en bak verder tot het geheel gaar is. Herhaal met het resterende beslag.

### Tip:

Doe 1 el bakpoeder samen met de bloem in het beslag om heel luchtige crêpes/pannenkoeken te verkrijgen, geheel op Amerikaanse wijze.

### Variatie:

#### Bak heerlijke appelpannenkoeken (12 porties)

Naar 1: Doe twee geraspte appels, 1 el kaneel, 1 el citroensap en 1 tl bakpoeder in het crêpes/pannenkoekenbeslag.

Deze appelpannenkoeken zijn in Zwitserland heel befaamd onder de naam "Apfelbachis"!



**SERVEERTIP  
VOOR  
KINDEREN**

# Grote karnemelkpannenkoeken/ Crêpes met limoen



## Voor 9 porties

1 limoen  
200 g tarwebloem  
2 tl bakpoeder  
6 el suiker  
500 ml botermelk  
2 el olie  
4 eieren

1. Rasp wat limoenschil en meng deze met al de ingrediënten tot en met de eieren om het beslag te maken. Laat ± 30 minuten rusten.
2. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
3. Zet op een lage vlam/stand, schep een portie beslag in de oPan large en verdeel het gelijkmatig door de oPan rond te draaien.
4. Draai om zodra het beslag is gestold, en bak verder tot het geheel gaar is. Herhaal met het resterende beslag.

## Variatie:

### Bouw een leuke pannenkoekentoren

- Meng 400 g kwark, 250 g mascarpone, 50 g poedersuiker en ongeveer 2 el. limoensap tot een romige massa.
- Besmeer iedere crêpe/pannenkoek met het mengsel en stapel ze op elkaar. Serveer gegarneerd met de rest van het mengsel en wat vers fruit.





## Crêpes/Pannenkoeken



### Voor 8 porties

200 g tarwebloem

1 snuifje zout

400 ml melk

4 eieren

1. Meng alle ingrediënten samen tot een dun beslag en laat het  $\pm$  30 minuten rusten.
2. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
3. Zet op een lage vlam/stand, schep een portie beslag in de oPan large en verdeel het gelijkmatig door de oPan rond te draaien.
4. Draai om zodra het beslag is gestold, en bak verder tot het geheel gaar is. Herhaal met het resterende beslag.



**Maak uw flensjes uniek! Personaliseer uw beslag door de melk te vervangen door**

- bouillon (groenten of kip) → traditionele Spaanse *filloas* worden gemaakt met 1/2 melk en 1/2 kippenbouillon
- soja-, amandel- of rijstmelk (veganistische versie)
- groentesap (wortel of rode biet)

**door ingrediënten toe te voegen**

- gehakte kruiden (bv. waterkers, peterselie)
- cacao poeder, maanzaad, kaneel
- kerriepoeder, kurkuma, chilivlokken

Bereid de flensjes aan de hand van het basisrecept op pagina 14 en eet ze met uw geliefkoosde vulling:

**Zoete varianten**

- Framboos met ricotta
- Abrikoos met vanille-ijs
- Banaan met chocoladesaus en amandelen
- Sinaasappelmarmelade met chocoladevlokken
- Ananas met geraspte kokos
- Mango met zachte geitenkaas en walnoten
- Granaatappel met chai-yoghurt

**Hartige varianten**

- Kruiden met roomkaas
- Geraspte groenten met cottage cheese
- Gerookte zalm met romige mierikswortel
- Salami met basilicumpesto
- Kalkoenham met rucola
- Tomaat met avocado en limoen
- Feta met zongedroogde tomaten en lente-uitjes

**Variatie:**

**Onverwachte gasten? Met wat overgebleven flensjes maakt u een mooi ogend en verrukkelijk hapje: pannenkoekenwraps!**

5. Smeer de vulling van uw keuze op de pannenkoekjes, bv. roomkaas gemengd met mierikswortel en gerookte zalm.
6. Rol ze op, laat ze enkele uren afkoelen in de ijskast en snijd ze in stukken van ± 2 cm.
7. Serveer ze met een tandenstoker erdoor.

*Ook perfect als meeneemsnack!*



# TOASTS & SNACKS

## Wentelteefjes



### Voor 9 porties

9 sneetjes witbrood  
3 eieren  
50 ml melk  
Kaneelsuiker

1. Klop de eieren los met de melk. Haal de sneetjes brood één voor één door het ei-melkmengsel en leg ze opzij.
2. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
3. Zet het fornuis op een kleine vlam/lage stand en leg 3 sneetjes tegelijk in de oPan large. Draai het brood om zodra het loskomt (zodat het goed gebruind is) en bak het aan de andere kant.
4. Bak ook het resterende brood op deze manier aan beide kanten in de oPan large.
5. Bestrooi vlak voor het serveren met kaneelsuiker.



**SERVEERTIP  
VOOR  
KINDEREN**

### Maak uw wentelteefjes uniek!

Verfijn de wentelteefjes met uw favoriete vulling, bedek ze met een extra sneetje brood, haal ze door het ei-melkmengsel en bereid ze volgens het basisrecept op deze pagina.

#### Zoete varianten

- Plakjes aardbei, schijfjes banaan of dunne reepjes mango
- Abrikozenjam, chocopasta of pindakaas
- Stukjes chocolade of pinda's

#### Hartige varianten

- Gouda, mozzarella of gorgonzola
- Ham, salami of tonijn
- Tomaat, uiringen of kruiden, bv. oregano, tijm



# Panino en croque monsieur



## Voor 4 porties

8 sneetjes brood, bv. roggebrood

### Kies als vulling:

- groene of rode pesto
- gouda of mozzarella, in plakjes
- ham of salami, in plakjes
- rucola, reepjes paprika, schijfjes tomaat of stukjes avocado

1. Beleg de helft van het brood naar keuze en leg de andere helft er bovenop.
2. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
3. Zet op een kleine vlam/lage stand en leg het brood in de oPan large. Draai het brood om zodra het loskomt en goudbruin is, bak het dan aan de andere kant ± 2min.
4. Leg het resterende brood in de oPan large en bak het op dezelfde manier ± 2 min. aan beide kanten.



Serveer ze met de oPan large op tafel om ze warm te houden.



# Italiaanse bruschetta



## Voor 16 porties

16 kleine sneetjes brood, bv. ciabatta  
3 tomaten  
2 teentjes knoflook  
Zout, peper  
5 el olijfolie  
Enkele blaadjes basilicum

1. Snijd de tomaten in stukken en pel de look. Doe de tomaten en knoflook in de QuickCut en hak ze fijn. Voeg wat peper en zout toe en laat ± 15 min. staan.
2. Doe basilicum en 2 eetlepels olijfolie bij de tomaten.
3. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
4. Zet op een kleine vlam/lage stand, leg max. 8 sneetjes brood in de oPan large en bak ze aan één kant. Draai om, verdeel de tomatenmix, besprenkel ze met olijfolie en serveer.
5. Bereid de andere bruschetta's op dezelfde manier.



### Variatie:

#### buffet met avocadobruschetta

Wie is er niet dol op avocado? In plaats van de traditionele versie met tomaten bedekt u het brood nu met avocadoschijfjes.

Dat kunt u bedekken met:

- lente-uien
- olijven
- paddenstoelen
- salami
- noten
- kerstomaten

# De wereld van platbrood

## Basisrecept voor platbrood van tarwemeel



### Voor 6 porties

550 g tarwebloem  
1 el bakpoeder  
300 ml warm water  
1 el zout  
Extra bloem voor het uitrollen

1. Meng alle ingrediënten samen en kneed ze tot een glad deeg.
2. Verdeel het deeg in 6 stukken en rol ze dun uit.
3. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
4. Zet op een middelhoge vlam/stand en leg één platbrood in de oPan large.
5. Draai om na  $\pm$  2 minuten en bak gaar. Herhaal met het resterende deeg.
6. Vul naar wens of eet het brood gewoon zo.



### Tip:

Als u van knapperig platbrood houdt, laat de broodjes dan los van elkaar afkoelen. Als het zacht moet zijn, bijvoorbeeld om het later te vullen en op te rollen, stapelt u de broodjes op elkaar en dekt u ze af met een schone theedoek of met vershoudfolie.

### Maak uw platbrood uniek!

#### Personaliseer uw beslag door gebruik te maken van

- volkorenmeel in plaats van bloem (in dat geval moet u de hoeveelheid water een beetje vergroten)
- groentesap (wortel of rode biet) in plaats van water

#### door ingrediënten toe te voegen

- gehakte kruiden
- maanzaad, zwart of wit sesamzaad
- kerriepoeder, kurkuma, chilivlokken

### Bereid het platbrood zoals hierboven beschreven en eet het met uw favoriete vulling:

- kaas, bv. feta, mozzarella, parmezaan, brie, gorgonzola, geitenkaas
- gekookte ham, rauwe ham, salami, bacon
- rucola, sla, kruiden
- roomkaas, ricotta, zure room
- pesto of olijventapenade
- gegrilde groenten of champignons
- peren, vijgen

Opvouwen en genieten maar!

Italianen zijn dol op platbrood gevuld met ham en provolone (Italiaanse kaas van rauwe melk).

#### Variaties:

Bereid een gevuld kaasbroodje met het basisrecept op pagina 18

- Naar 1 - 2: rol het deeg uit en maak vervolgens een bereiding van 300 g fetakaas, 1/2 bosje gehakte peterselie (in de QuickCut) en twee el chilivlokken. Doe twee el van het mengsel op één kant van het platbrood en vouw het samen. Bak volgens het basisrecept.
- Naar 4 - 6: ga te werk zoals beschreven in het basisrecept, leg twee broodjes tegelijk in de oPan large; bak ze gedurende ± 5 minuten aan elke kant.

#### Aanvulling: Quesadilla's

1. Bereid volkorenplatbroden zoals beschreven in het basisrecept op pagina 18.
2. Beleg één platbrood naar smaak (zie suggesties voor vulling op pagina 18) en bedek het met een tweede platbrood.
3. Rooster de quesadilla's ± 2 minuten aan beide kanten.



## Chapati's



#### Voor 8 porties

500 g tarwebloem

200 ml water

1 el zout

1 el olie, bv. sesamolie

Extra bloem voor het uitrollen

1. Meng alle ingrediënten met elkaar tot een glad deeg en laat het een uur rusten op kamertemperatuur.
2. Kneed het deeg opnieuw goed door, verdeel in 8-10 balletjes en rol dun uit.
3. Warm de oPan large op de hoogste vlam/stand op tot de ideale baktemperatuur is bereikt.
4. Zet op een middelhoge vlam/stand en leg een Chapatti in de oPan large.
5. Draai om na ± 2 minuten en bak gaar. Herhaal met het resterende deeg.

#### Tip:

dit Indiaas platbrood is overheerlijk wanneer het wordt gegeten met een kerriesausje of om te dippen in chutney.

# Hoe werkt de oPan large - gebruiksaanwijzing

Lees deze handleiding aandachtig vóór dat u de oPan large gebruikt.  
Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef ze door aan de volgende eigenaar.

## Geschikt voor alle warmtebronnen

Navigenio, elektrisch, inductie of gas? De oPan large is geschikt voor alle energiebronnen.



Gebruik voor het opwarmen altijd de hoogste stand ongeacht of het een elektrisch, Navigenio, inductie- of gasfornuis is. Gebruik echter nooit de booster- of powerstand op een inductiefornuis of de automatische functie op een elektrisch fornuis.



Zodra de perfecte baktemperatuur is bereikt (waterdruppeltest of deksel, zie inleiding), kunt u het verlagen naar

- de laagste stand (Navigenio, elektrisch) of de kleinste vlam (gas)
- de gemiddelde stand (inductie)

Voorbeeld:

als uw fornuis 9 standen heeft, is 3 een lage stand en 6 een gemiddelde stand.

### Tip:

raadpleeg het AMC-kookboek of [www.amc.info](http://www.amc.info) voor meer informatie over bakken en braden op verschillende kookplaten! Vind meer gedetailleerde informatie over bakken en braden met de oPan large op pagina 6 en 7.

### De juiste instelling voor uw kookplaat

De kookplaat en de bodem van de oPan large moeten zoveel mogelijk dezelfde afmetingen hebben en de oPan moet zoveel mogelijk gecentreerd zijn. Als de oPan large kleiner is dan de plaat, gaat er

- energie verloren en is er sprake van een risico
- op oververhitting en schade.

Datzelfde geldt voor een gasbrander (wanneer de vlammen langs de randen van de oPan large omhoog flakkeren) of een inductiefornuis. Bij gebruik van een zogenaamd Maxi-Flex-inductiefornuis kunnen potten en pannen om het even waar op de kookplaat worden geplaatst.



Vergewis u ervan dat de diameter van de vlam op een gasfornuis, de kookplaat van een elektrisch fornuis of de kookzone van een inductiefornuis niet groter is dan die van de oPan large om oververhitting te voorkomen.

# Afneembare handgreep

## Hoe plaatst en verwijdert u de handgreep

De **afneembare handgreep** weet niet dat hij afneembaar is... Gewoon omdat het niet zo voelt. Plaatsen en ontgrendelen van de handgreep is simpel en gemakkelijk!

### Ontgrendelen:

Gebruik je vingetoppen, trek aan de hendel aan de onderkant van de handgreep om te ontgrendelen ①, verwijder dan de handgreep van het haakje ②.



### Plaatsen:

Plaats de handgreep over het haakje ③ druk op de hendel en vergrendel de handgreep ④.



## Onderhoud en verzorging

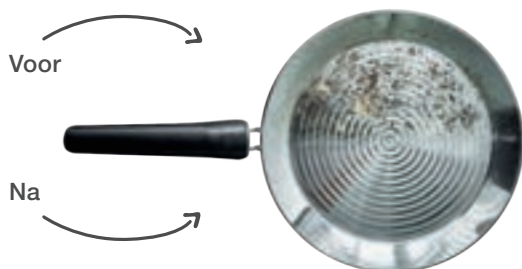
**Alles dat waardevol is en mooi moet blijven en heeft onderhoud nodig.**

### Uw nieuwe oPan large is hier!

Iedere nieuwe oPan large moet voor het eerste gebruik gereinigd worden, d.w.z. dat kleine restjes polijststof en lichte verontreinigingen verwijderd moeten worden.

### Tips voor een oPan large die lang mooi blijft

- Laat geen etensresten nooit aandrogen in de oPan!
- Vul de oPan large meteen na gebruik met water om etensresten los te weken.
- Reinig de oPan met Clean1 Magic Foam en Stone gelijktijdig. Wat moet u doen? Spuit twee stralen Magic Foam op een vochtige Magic Sponge. Neem de Magic Stone en laat hem schuimen. Wrijf de oPan large krachtig schoon, spoel ze uit met zuiver water en droog ze af.



- Clean1 verwijdert ook hardnekkig vuil snel en eenvoudig.
- Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponsjes!
- Gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen zoals messen of roestvrijstalen spatels om te reinigen. Dompel verbrande etensresten nooit urenlang onder in zuurhoudende reinigungsoplossingen (bv. azijnoplossing of Magic Foam).
- Droog de oPan en de afneembare steel na het reinigen goed af.

### In de afwasmachine ermee!

- De oPan large is geschikt voor de vaatwasser. Desondanks is reiniging met de hand en AMC Clean1 in principe voorzichtiger en meer verzorgend.
- Gebruik uitsluitend normale huishoudelijke afwasmiddelen die geschikt zijn voor roestvrij staal – in de aanbevolen dosissen.
- Voor hardnekkig vuil is een voorwasbeurt nuttig.
- Verwijder de handgreep en plaats de oPan large en de handgreep zo in de vaatwasser dat het water er vrij overheen kan stromen: zet de oPan large in de vaatwasser zoals een bord, en leg de handgreep in het bestekmandje met het open gedeelte naar beneden, zodat het water eruit kan lopen.



### Tip:

lees ook de onderhouds- en verzorgingsinstructies van AMC Clean1 aandachtig.

# Gebruik en veiligheid in overeenstemming met de geldende voorschriften

De oPan large is geschikt voor het open braden (zonder deksel) van gerechten volgens de instructies (zie pagina 6 en 7). Lees en volg de bedieningsinstructies – vooral de informatie in dit hoofdstuk.



## Beschadigingen vermijden, onjuist gebruik vermijden

- Laat de oPan large nooit onbeheerd achter tijdens het verhitten en braden.
- Volg altijd de in deze handleiding beschreven stappen van de bakmethode evenals de opmerkingen.
- Lees de tips in het hoofdstuk “Onderhoud en verzorging”.



## Mogelijk gevaar door warmte

- Geen hete delen uit edelstaal aanraken.
- Bij het koken op de gaskookplaat, zet de oPan altijd zo op de brander dat de afneembaresteel niet door de vlammen wordt verhit.
- Vergewis u ervan dat de diameter van de vlam op een gasfornuis, de kookplaat van een elektrisch fornuis of de kookzone van een inductiefornuis niet groter is dan die van de oPan large om oververhitting te voorkomen.

## Toezicht

- De oPan moet altijd onder toezicht worden gebruikt.
- Garen zonder toezicht en controle kan tot overhitting leiden. De gerechten kunnen oneetbaar worden en de oPan large kan beschadigd worden of stuk gaan. Er bestaat ook een risico van ongevallen en brand.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht werken met de oPan large.



## Afvalverwijdering

De oPan hoort niet thuis bij het huishoudelijk afval. De materialen kunnen worden hergebruikt. Indien nodig op een milieuvriendelijke manier en volgens de plaatselijke afvalvoorschriften verwijderen.



Belangrijke veiligheidsinstructies. Het niet naleven ervan kan tot verwondingen of schade leiden.



Nuttige tips voor de gebruiker.



Aanwijzingen over milieubescherming, ecologie en economie.



Beter eten.  
Beter leven.

**AMC Nederland**  
Alfa Metalcraft Corporation B.V.  
Stadionlaan 167  
5246 JT Rosmalen  
Nederland  
T: +31 73 631 25 30

nl@amc.info  
[www.amc.info](http://www.amc.info)



AMC Nederland

**AMC Belgium**  
N.V. Alfa Metalcraft Corp. SA  
Kortrijksesteenweg 205-Bus 1  
9830 Sint-Martens-Latem  
Belgium  
T: +32 9 250 93 60

be@amc.info  
[www.amc.info](http://www.amc.info)



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](http://www.amc.info)



AMC International



amc\_international

Het Premium  
Kookstysteem

[www.amc.info](http://www.amc.info)