



Beter eten.  
Beter leven.

# Audiotherm Plus

Gebruiksaanwijzing

Het premium kookstelsel.

Lees deze handleiding aandachtig alvorens de Audiotherm te gebruiken. Bewaar de handleiding op een veilige plaats zodat u ze kunt doorgeven aan een eventuele volgende gebruiker.

## Betekenis van de symbolen



**Belangrijke informatie over veiligheid.** Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot lichamelijke letsels of schade.



**Nuttige gebruiksinstructies.**



**Goede bedrijfstoestand en correct gebruik.**



**Informatie over milieubescherming, ecologie en besparing.**



**Gebrekkige bedrijfstoestand en foutief gebruik.**

19

Verwijst in de tekst naar afbeeldingsnummers. De nummering van de afbeeldingen begint in ieder hoofdstuk met 1.



**Werkfasen worden aangegeven met een pijl.**

De Audiotherm plus wordt in deze handleiding gewoon Audiotherm genoemd.

### Geldigheid

- Deze handleiding is van toepassing op het AMC Audiotherm plus-model (incl. Audiotherm-beugel), type 10040143A8400, batterijtype CR2032
- De Audiotherm plus moet de softwareversie 500 of hoger bevatten (zie pagina 31 „Wat te doen als ...“).

Al de op de display getoonde gegevens zijn willekeurige voorbeelden, bv. bereidingstijd 20 minuten.



# Inhoud

|                                                                             |    |                                                                                                                    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>1. Reglementair gebruik en veiligheid</b>                                | 4  | <b>6. Audiotherm met manuele Visiotherm</b>                                                                        | 12 |
| Geschikte Kookpotten & pannen en hulpmiddelen                               | 4  | 6.1 Temperatuurbewaking voor braden zonder toevoeging van vet                                                      | 12 |
| Vermijd schade en een verkeerd gebruik                                      | 4  | 6.2 Bewaken van de temperatuur en kooktijd bij het koken zonder toevoeging van water                               | 13 |
| Toezicht                                                                    | 4  | 6.3 Opwarmen tot 60°C                                                                                              | 15 |
| Verzorging en onderhoud                                                     | 4  | <b>7. Audiotherm met Visiotherm S (Secuquick softline) handmatig</b>                                               | 17 |
| Afvalverwerking                                                             | 5  | <b>8. Audiotherm met Visiotherm E (EasyQuick) handmatig stomen</b>                                                 | 20 |
| <b>2. Uw Audiotherm</b>                                                     | 5  | <b>9. Audiotherm met Navigenio in stand "A"</b>                                                                    | 22 |
| 2.1 Onderdelen                                                              | 5  | 9.1 Navigenio in kookplaatfunctie                                                                                  | 22 |
| 2.2 Functies                                                                | 6  | 9.2 Navigenio in onderstebovenfunctie voor gebruik als een mini-oven (timerfunctie voor gratineren en voor bakken) | 25 |
| Auditieve temperatuurbewaking                                               | 7  | 9.3 Opwarmen tot 60°C                                                                                              | 26 |
| Auditieve kooktijdbewaking                                                  | 7  | 9.4 Uitgesteld koken                                                                                               | 28 |
| Het complete kookproces controleren met de Navigenio in de kookplaatfunctie | 7  | <b>10. Verzorging en onderhoud</b>                                                                                 | 30 |
| Timerfunctie met de Navigenio in de onderstebovenfunctie                    | 7  | <b>11. Muurbeugel</b>                                                                                              | 31 |
| De verschillende pieptonen van de Audiotherm                                | 7  | <b>12. Technische gegevens</b>                                                                                     | 31 |
| <b>3. De Audiotherm gebruiken</b>                                           | 8  | <b>13. Wat te doen als...</b>                                                                                      | 31 |
| <b>4. Audiotherm voor blinden en slechtzienden</b>                          | 8  | <b>14. AMC Klantenservice</b>                                                                                      | 32 |
| <b>5. Algemene bedieningsinstructies</b>                                    | 9  | <b>15. Recepten</b>                                                                                                | 33 |
| Inschakelen zonder de kooktijd te bewaken                                   | 9  | <b>16. Tips &amp; Tricks</b>                                                                                       | 41 |
| Inschakelen en instellen van de kooktijd voor het bewaken van de kooktijd   | 9  |                                                                                                                    |    |
| Plaats de Audiotherm op de Visiotherm, de Visiotherm S of de Visiotherm E   | 10 |                                                                                                                    |    |
| Initialiseren van de Audiotherm                                             | 11 |                                                                                                                    |    |
| Uitschakelen van de pieptoon                                                | 11 |                                                                                                                    |    |
| De Audiotherm verwijderen en uitschakelen                                   | 11 |                                                                                                                    |    |

# 1. Reglementair gebruik en veiligheid

De Audiotherm is bestemd voor het controleren en regelen van het voedselbereidingsproces. De Audiotherm mag uitsluitend voor dat doel worden gebruikt. Een verkeerd gebruik kan resulteren in gevaarlijke situaties. De informatie in dit hoofdstuk van de handleiding moet in acht worden genomen en nageleefd. Afhankelijk van het gebruikte toestel moeten ook de instructies van de handleidingen voor de “Visiotherm”, de “Secuquick softline”, de “EasyQuick” en/of de “Navigenio” worden nageleefd.

## **Geschikte kookpotten, pannen en hulpmiddelen**

- AMC-deksel met bijbehorende Visiotherm
- Secuquick softline met Visiotherm S
- EasyQuick met Visiotherm E
- Navigenio



## **Vermijd schade en een verkeerd gebruik**

- Gebruik de Audiotherm niet in de oven en stel hem niet bloot aan temperaturen van meer dan 70°C.
- Niet wassen in de vaatwasser.



## **Toezicht**

- Het kookproces moet worden bewaakt. Als u de Audiotherm gebruikt voor het auditief bewaken van het kookproces, moet u zich binnen gehoorsafstand bevinden.
- Onbewaakt, ongecontroleerd koken kan tot oververhitting leiden. Het voedsel kan oneetbaar worden; de kookpot/pan kan beschadigd of vernield raken. Risico van ongeval of brand.
- Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder of door mensen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of door personen die niet over de vereiste ervaring of kennis beschikken, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze duidelijk worden geïnstrueerd over hoe ze het toestel veilig moeten gebruiken en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Dat geldt ook voor het auditief bewaken door blinden of slechtzienden (zie pagina 8).



## **Verzorging en onderhoud**

- U moet de Audiotherm regelmatig reinigen en onderhouden zodat hij naar behoren en veilig blijft werken.
- Verwijder resten van lekkende batterijen uit het batterijvak (draag veiligheidshandschoenen).

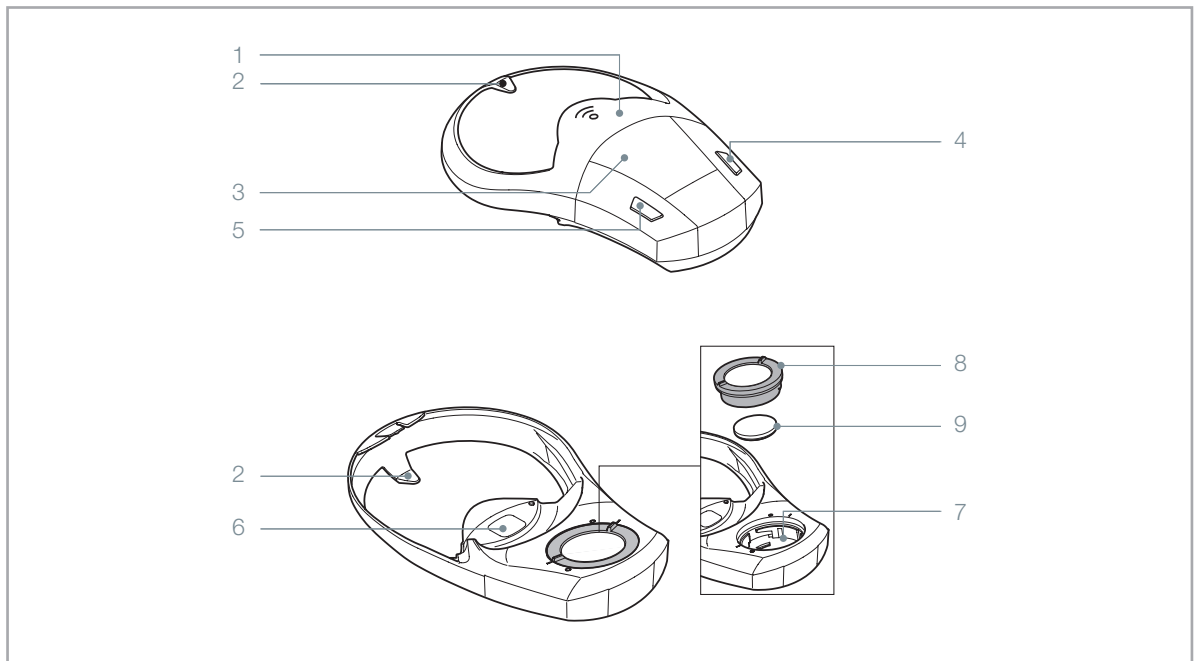


### Afvalverwerking

De Audiotherm mag niet samen met het huisvuil worden verwijderd; de materialen van het toestel kunnen worden gerecycled. Indien nodig moet het toestel op een milieuvriendelijke manier als afval worden verwerkt in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften (naar een inzamelpunt voor het recycleren van elektrische apparatuur brengen).



## 2. Uw Audiotherm



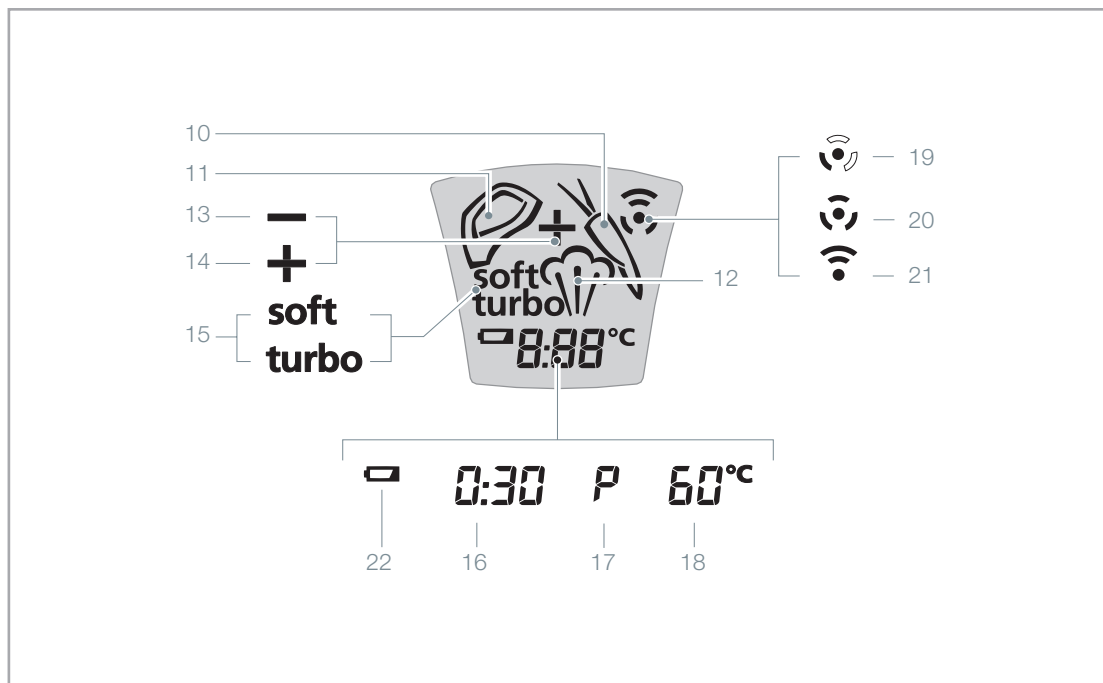
### 2.1 Onderdelen

- 1 Audiotherm
- 2 Uitleesvenster
- 3 Display
- 4 Rechterknop (Audiotherm inschakelen en/of instelwaarden verhogen)
- 5 Linkerknop (Audiotherm inschakelen en/of instelwaarden verlagen)
- 6 Optisch venster
- 7 Batterijvak
- 8 Batterijvakdeksel
- 9 Batterij

Audiothermhouders (niet afgebeeld)



Het grijze batterijvakdeksel (8) wijst erop dat dit een Audiotherm plus is.



## Displays

- 10 “Wortel”-symbool
- 11 “Vlees”-symbool
- 12 “Stoom”-symbool
- 13 Symbool “- verlagen”
- 14 Symbool “+ verhogen” of “Uitgesteld koken”
- 15 Indicatie van Soft of Turbo snelkoken
- 16 “Kooktijd” of “Geplande starttijd”, bv. 30 minuten
- 17 “P”-instelling
- 18 60°C warmhoudfunctie of opwarmen tot 60°C
- 19 “Initialiseren”-symbool (ronddraaiend)
- 20 “Initialiseren”-symbool stilstaand (blijft eventjes stilstaan tijdens initialisering)
- 21 “Netwerk actief”-symbool (in combinatie met de Navigenio)
- 22 “Batterij vervangen”-symbool (wanneer dit verschijnt, moet u de batterij snel vervangen)

Al de belangrijke uitleeselementen voor de toepassing worden getoond.

## 2.2 Functies

In combinatie met een Visiotherm, een AMC-deksel, een Secuquick softline met Visiotherm S of een EasyQuick met Visiotherm E verschaft de Audiotherm een hulpmiddel voor het bewaken van het kookproces.

### **Auditieve temperatuurbewaking**

De Audiotherm brengt een signaaltoon voort

- om aan te geven dat de vereiste temperatuur is bereikt.
- of wanneer de temperatuur te hoog of te laag is tijdens het koken en de instelling moet worden aangepast

### **Auditieve kooktijdbewaking**

De Audiotherm brengt een signaaltoon voort om het einde van de kooktijd aan te geven.

### **Het complete kookproces controleren met de Navigenio in de kookplaatfunctie**

De Audiotherm regelt de vermogensoutput van de Navigenio automatisch in overeenstemming met de instellingen van de Visiotherm, de Visiotherm S (Secuquick softline) of de Visiotherm E (EasyQuick). Om dat te kunnen doen, brengt de Navigenio een netwerkverbinding tot stand met de Audiotherm. Wanneer een kooktijd wordt ingevoerd, schakelt de Navigenio automatisch over op de warmhoudfunctie zodra de kooktijd is verstreken. De volgorde van het kookproces is hetzelfde als die beschreven in de handleidingen bij de “Visiotherm”, de “Secuquick softline” en de “EasyQuick”, alsook in het AMC-stourterpackage of het recepthoofdstuk.

### **Timerfunctie met de Navigenio in de onderstebovenfunctie**

De Audiotherm schakelt de Navigenio automatisch uit na het verstrijken van de ingestelde kooktijd. Vereist Audiotherm A8200, A8300 of A8400 en Navigenio C8100.

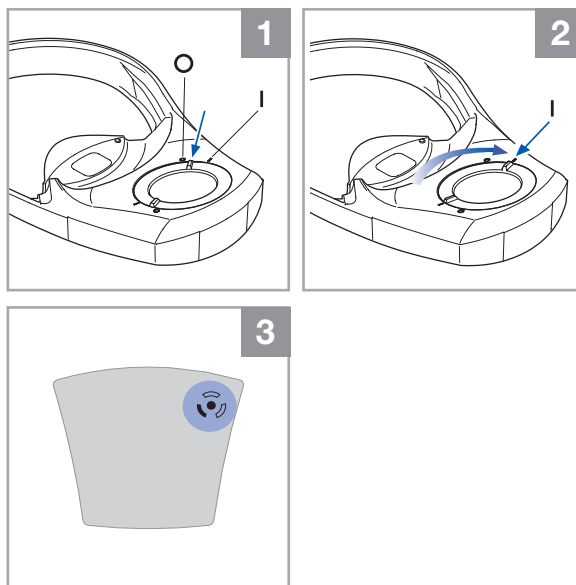
### **De verschillende signaaltönen van de Audiotherm**

Door middel van verschillende pieptonen geeft de Audiotherm aan wanneer een specifieke temperatuur is bereikt overeenkomstig de toepassing, waarop de gebruiker moet ingrijpen.

## 3. De Audiotherm gebruiken

De batterij is al geïnstalleerd bij de levering. **1**

- Activering: Draai het batterijvakdeksel in de stand “I”. **2**
- Er verschijnt eventjes een cijfer op de display (softwareversie), gevolgd door al de display-symbolen gedurende 3 seconden, om vervolgens weer te verdwijnen.
  - Het symbool “initialiseren” draait rond, de Audiotherm wordt ingeschakeld en is klaar voor gebruik. **3**
- Uitschakelen: houd beide knoppen gedurende 1 seconde gelijktijdig ingedrukt.

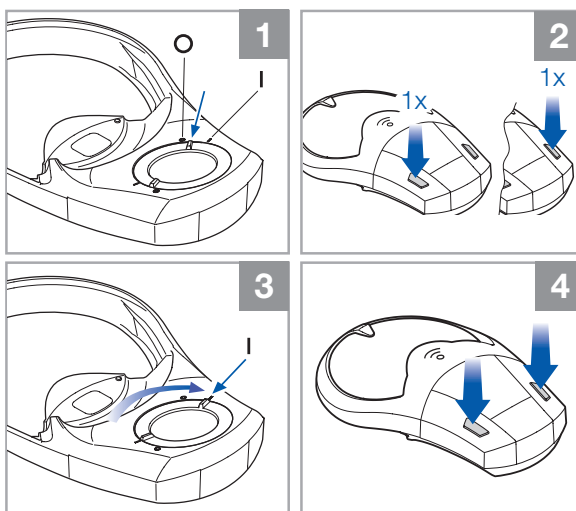


## 4. Audiotherm voor blinden en slechtzienden

In de modus voor blinden en slechtzienden wordt het gebruik van de Audiotherm vereenvoudigd d.m.v. extra pieptonen. Gebruik en werking zijn hetzelfde als in de “normale” modus.

### Inschakelen van de modus voor blinden en slechtzienden

- Draai het batterijvakdeksel van de stand “I” in de stand “0”. **1**
- Druk vervolgens onmiddellijk één keer op de linker- of de rechterknop. **2**
- Draai het batterijvakdeksel weer in de stand “I”. **3**
- Wanneer de indicator op de display verschijnt, drukt u de rechter- en linkerknop onmiddellijk gelijktijdig in tot er één lange en twee korte pieptonen  weerklinken. **4**





De modus voor blinden en slechtzienden kan worden uitgeschakeld door de eerder beschreven stappen te herhalen.

### Pieptonen bij het in- en uitschakelen van de Audiotherm

- Inschakelen: enkele pieptoon
- Uitschakelen: twee snelle pieptonen

### Pieptonen die de correcte vensterkeuze bevestigen

- Gepositioneerd op **Braadvenster/Soft-venster en Omdraaipunt**: enkele geprononceerde pieptoon
- Gepositioneerd op **Groentevenster/Turbovenster**: twee geprononceerde pieptonen
- Gepositioneerd op **Stoomvenster/60°C**: twee korte geprononceerde pieptonen
- Verplaatsen en/of verlaten van een vensterzone terwijl de Audiotherm wordt geplaatst (alleen actief tijdens plaatsing): enkele, lange pieptoon (ongeveer 1 seconde)

### Pieptonen die de aandacht vestigen op de noodzaak om de temperatuur te verlagen of te verhogen

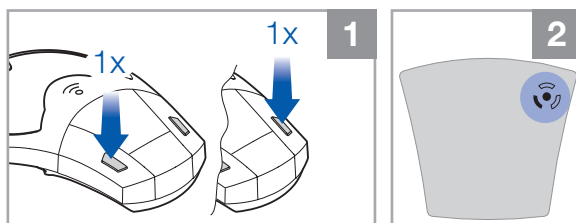
- De temperatuur verlagen: twee snelle, herhaalde pieptonen
- De temperatuur verhogen: twee trage, herhaalde pieptonen
- Einde van de kooktijd: vijf enkele pieptonen

## 5. Algemene bedieningsinstructies

Deze informatie geldt voor alle gebruikswijzen.

### Inschakelen zonder de kooktijd te bewaken

- Druk een keer op de rechter- of linkerknop. **1**
- Het “Initialiseren”-symbool draait rond. **2**



### Inschakelen en instellen van de kooktijd voor het bewaken van de kooktijd

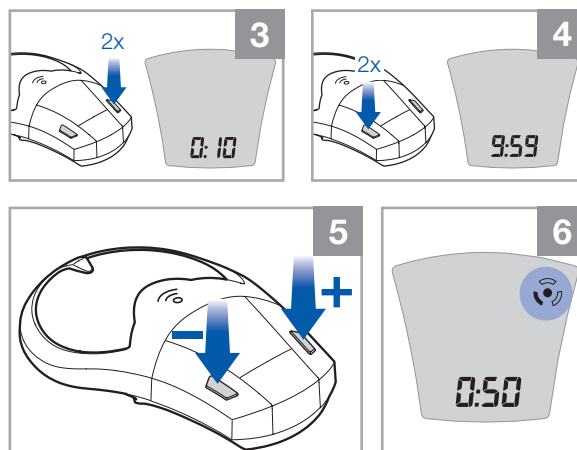
→ Druk twee keer op de rechter- of linkerknop

- Er wordt een korte (10 minuten) **3** of een lange (9 uur 59 minuten) **4** kooktijd weergegeven.

→ Aanvaard de vooraf ingestelde kooktijd of druk op de rechter- of linkerknop om de kooktijd te verhogen of te verlagen. **5**

- Op de display verschijnt dan "0:00" met het symbool "+". Een uitgestelde start voor een gecontroleerde bediening met de Navigenio kan dan worden geselecteerd; voor meer informatie zie Hoofdstuk 9.4 op pagina 28. Dit is niet belangrijk voor al de andere gebruikswijzen; de weergave verdwijnt na enkele seconden.

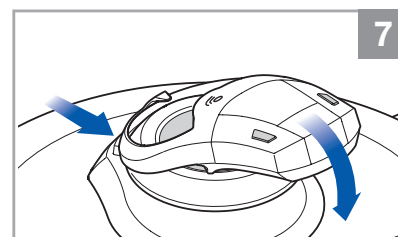
- De ingestelde kooktijd wordt weergegeven op de display, bv. 50 minuten. Het "Initialiseren"-symbool draait rond. **6**



- De kooktijd is de tijd die verstrijkt vanaf het ogenblik waarop de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
- Wanneer u een knop bij het selecteren van een instelling blijft indrukken, verandert de waarde snel.
- Het bewaken van de kooktijd kan ook later worden geactiveerd tijdens het opwarmen door de rechter- of linkerknop in te drukken.
- Instelling "P" bevindt zich tussen de tijden "9:59" en "0.01". Voor informatie over het gebruik, zie Hoofdstuk 7.
- Als de Audiotherm niet wordt geïnitieerd nadat hij werd ingeschakeld, schakelt hij zichzelf uit na 2 minuten.

### Plaats de Audiotherm op de Visiotherm, de Visiotherm S of de Visiotherm E

→ Haak de houder vooraan in in een hoek en beweeg hem vervolgens achteraan naar beneden tot de Audiotherm vastklikt. **7**



Houd het uitleesscherm van de Visiotherm, de Visiotherm S of de Visiotherm E schoon en droog. Vuil of een laagje water kan meetfouten veroorzaken en daardoor leiden tot een storing van de Audiotherm.

### Initialiseren van de Audiotherm

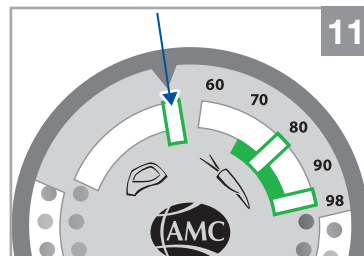
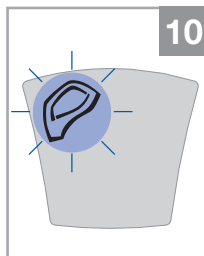
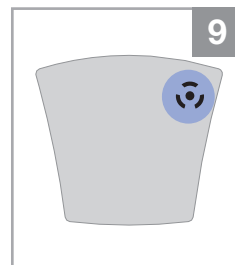
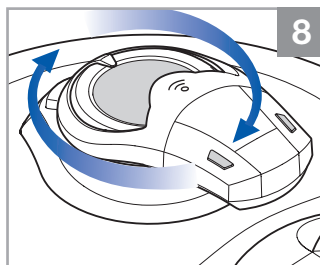
Na het instellen en aanbrengen van de Audiotherm op de Visiotherm, de Visiotherm S of de Visiotherm E:

→ Draai de Audiotherm ... **8**

- Het initialiseringssymbool blijft even stilstaan en gaat vervolgens uit. **9**

→ ...tot het vereiste symbool (bv. "Vlees") knippert op de display. **10**

- De indicator wijst dan naar het betreffende venster. **11**

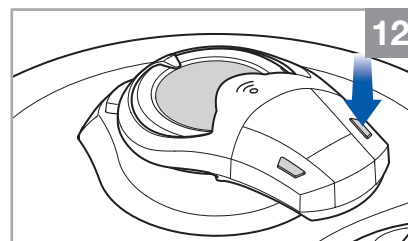


- De Audiotherm moet soms meerdere keren worden gedraaid alvorens hij geïnitieerd is. Aarzel niet, draai hem met een constante snelheid. De Audiotherm kan ook in de omgekeerde richting worden gedraaid, als hij tot voorbij de vereiste positie is gedraaid.
- Vijftien seconden na het initialiseren mag de Audiotherm niet langer worden bewogen. Iedere beweging kan de ingestelde functie onderbreken. Schakel de Audiotherm indien nodig opnieuw in en/of initialiseer hem.

### Uitschakelen van de pieptoon

→ Druk op de rechter- of linkerknop. **12**

- Houd de Audiotherm vooraan stevig vast zodat hij niet kan bewegen, wat de ingestelde functie zou kunnen onderbreken.

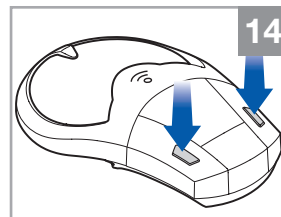
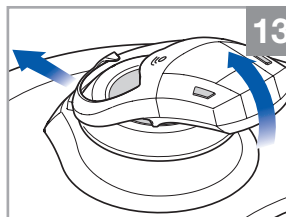


Anders zal de pieptoon automatisch stoppen na 1 minuut.

### De Audiotherm verwijderen en uitschakelen

→ Til de Audiotherm achteraan op en verwijder hem. **13**

→ Uitschakelen: houd beide knoppen gedurende 1 seconde gelijktijdig ingedrukt. **14**



Anders zal de Audiotherm automatisch worden uitgeschakeld 2 minuten nadat hij werd verwijderd.

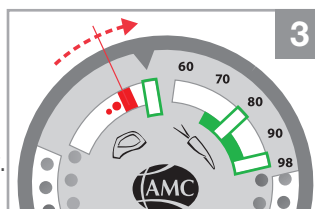
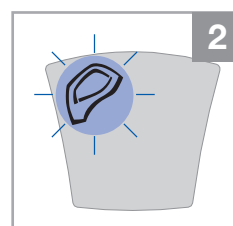
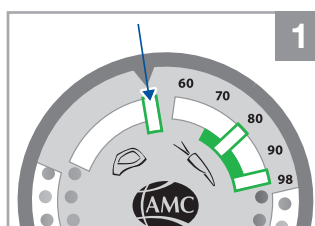
## 6. Audiotherm met manuele Visiotherm



- Het is belangrijk dat u de instructies naleeft van de handleiding van de gebruikte kookpot/pan en van de Visiotherm.
- De vereiste schakelfuncties worden alleen automatisch uitgevoerd wanneer de Audiotherm samen met de Navigenio werkt in de stand “A” (zie Hoofdstuk 9).

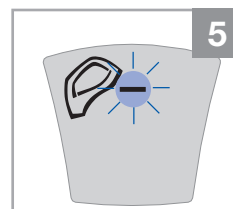
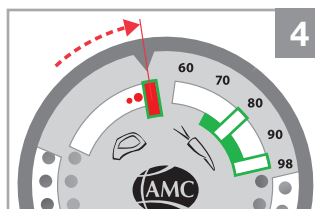
### 6.1 Temperatuurbewaking voor braden zonder toevoeging van vet

- Plaats de lege pan op de kookplaat.
- Breng een deksel aan met Visiotherm of Visiotherm E.
- Schakel de Audiotherm in.
- Breng de Audiotherm aan en initialiseer hem: Draai tot het “Vlees”-symbool verschijnt; de indicator wijst naar het Braadvenster. **1**
- Het “Vlees”-symbool knippert. **2**
- Zet de kookplaat op de hoogste stand.
- Het verhitten begint, de rode indicator beweegt in de richting van het Braadvenster. **3**
- Blijf naar de Audiotherm kijken en wacht tot u twee herhaalde pieptonen hoort.



#### Wanneer de dichtschroeitijd is bereikt (rode indicator in het Braadvenster): **4**

- De pieptoon  weerklinkt, het symbool “– Verlagen” knippert. **4**
  - Het “Vlees”-symbool blijft onbeweeglijk **5**
- Zet de kookplaat op een lage stand, schakel de pieptoon uit.



#### Dichtschroeien zonder het deksel:

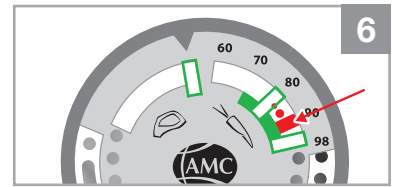
- Verwijder het deksel en schroei het vlees aan alle kanten dicht in de open pan.

#### Dichtschroeien met het deksel:

- Verwijder het deksel, leg het vlees in de kookpot/pan en plaats het deksel terug.
- Herinitialiseer Audiotherm: de pijl wijst naar het Braadvenster.

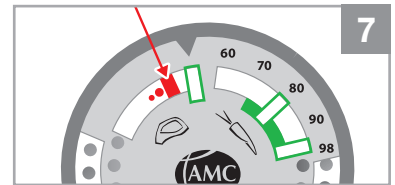
**Wanneer de omdraaitemperatuur (“omdraaipunt”) is bereikt (rode indicator op 90°C): 6**

- De pieptoon  weerklinkt.
- Draai het vlees om en selecteer de geschikte stand.
- Selecteer de laagste stand voor grote of meerdere stukken vlees.
- Schakel hem uit voor slechts enkele stukken vlees (bv. 1 of 2 stukken).
- Plaats het deksel terug en beëindig de bereiding.



- Voor grote stukken vlees of voor vleesgerechten die nog moeten garen nadat ze zijn dichtgeschroeid kan de Audiotherm worden gebruikt voor het bewaken van de kooktemperatuur en de kooktijd, zie het volgende hoofdstuk.

- Aangezien de Visiotherm heel snel reageert, kan de weergegeven temperatuur opnieuw dalen tot onder het Braadvenster. 7
- In de dichtschroeifase weerklinkt er opnieuw een enkelvoudige pieptoon  wanneer het Braadvenster wordt bereikt. Schakel deze uit door op een knop te drukken. De instelling hoeft niet opnieuw te worden verlaagd.



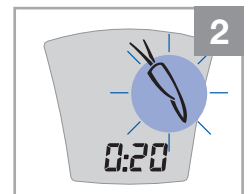
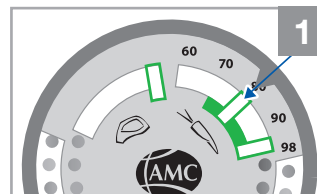
## 6.2 Bewaken van de temperatuur en kooktijd bij het koken zonder toevoeging van water



De vereiste schakelfuncties worden alleen automatisch uitgevoerd wanneer de Audiotherm samen met de Navigenio werkt in de stand “A” (zie Hoofdstuk 9).

- Doe de druipnatte groenten in de kookpot/pan en plaats deze op de kookplaat.
- Zet het deksel met Visiotherm op de kookpot/pan.

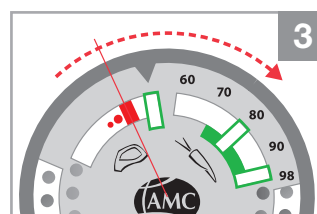
- Schakel de Audiotherm in en stel de vereiste kooktijd in.
- Plaats de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het “Wortel”-symbool verschijnt; de indicator wijst naar het Groentevenster. 1



- Het “Wortel”-symbool knippert. 2
- Zet de kookplaat op de hoogste stand.

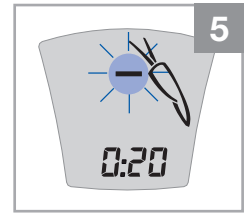
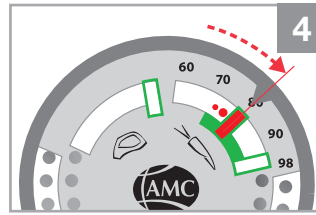
- Het verhitten begint, de rode indicator beweegt in de richting van het Groentevenster. 3

- Blijf naar de Audiotherm kijken en wacht tot u twee herhaalde pieptonen hoort.



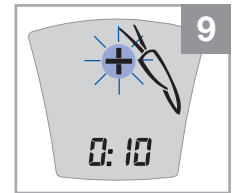
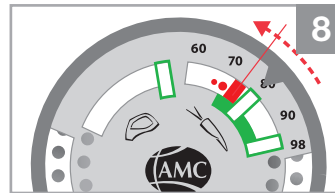
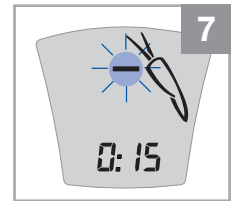
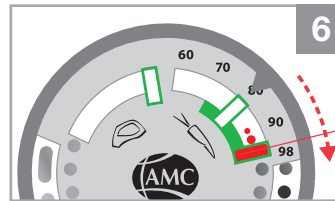
**Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt (rode indicator in het Groentevenster). 4**

- De pieptoon  weerklinkt, het symbool “- Verlagen” knippert. 5
  - Het “Wortel”-symbool blijft onbeweeglijk.
  - De eventueel ingestelde kooktijd begint te lopen.
- Zet de kookplaat op een lage stand, schakel de pieptoon uit.



**Bewaken van de temperatuur en instellen van de vereiste temperatuur op de kookplaat:**

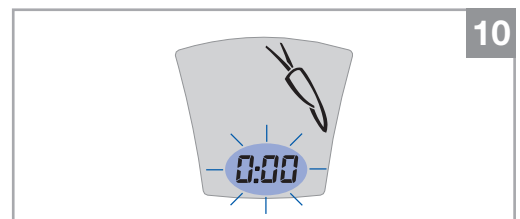
- Wanneer de pieptoon  weerklinkt en het symbool “- Verlagen” knippert, is de temperatuur te hoog (rode indicator in het Stopvenster). 6 7
- Verlaag de instelling op de kookplaat nog meer (of schakel ze helemaal uit), schakel de pieptoon uit.
- Wanneer de pieptoon  weerklinkt en het symbool “- Verlagen” knippert, is de temperatuur te laag (rode indicator in het Groentevenster). 8 9
- Selecteer een hogere instelling op de kookplaat, schakel de pieptoon uit.



- Op high-performance fornuizen (bv. gas- of inductiefornuizen) weerklinkt de pieptoon voor “verlagen” mogelijk vlak voor het bereiken van het Stopvenster zodat u voldoende tijd hebt om u naar het fornuis te begeven.
- Na het verlagen van het vuur op gas- en inductiefornuizen zakt de weergegeven temperatuur mogelijk eventjes tot onder de 80°C om vervolgens weer te stijgen. In dat geval weerklinkt er geen pieptoon en zult u de kookplaat niet in een hogere stand hoeven te zetten.

**Wanneer de kooktijd verstreken is (als er een kooktijd werd ingesteld):**

- Er weerklinkt een enkele, herhaalde pieptoon .
  - Op de display knippert “0:00”. 10
- Schakel de kookplaat uit.
- Schakel de pieptoon uit, verwijder de Audiotherm en schakel hem uit.



## 6.3 Opwarmen tot 60°C

De 60°C-opwarmfunctie is bijzonder veilig en eenvoudig met de Navigenio op stand “A” (dat geldt vooral voor Vacuüm koken); zie Hoofdstuk 9.3 op pagina 29 voor meer details. De functie kan worden gebruikt tijdens een normale handmatige bediening op alle soorten fornuizen, waarbij de functie ook kan worden gebruikt bij het handmatig koken, in welk geval de kookplaat altijd moet worden ingesteld op een laag niveau.



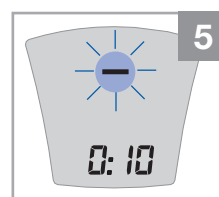
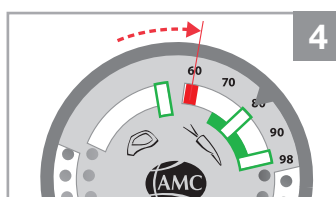
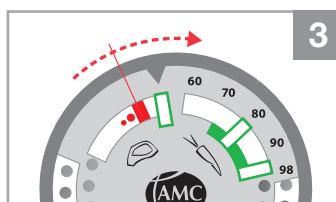
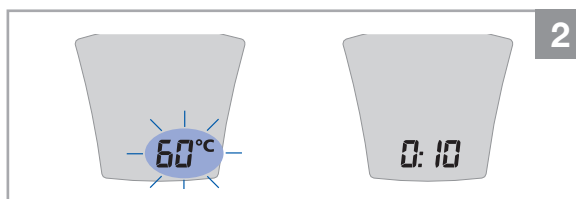
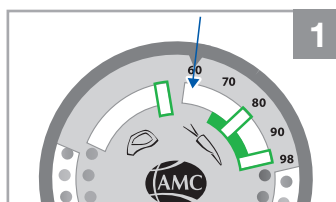
- De functie “Opwarmen tot 60°C” is alleen beschikbaar voor de Visiotherm, maar niet voor de Visiotherm E en de Visiotherm S.

- De tijd die nodig is om een gerecht gelijkmatig op te warmen hangt af van het type en de hoeveelheid van het op te warmen gerecht. Aanbevelingen zijn te vinden in het receptengedeelte van deze brochure.



- Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof in de kookpot/pan is inclusief de hoeveelheid die vrijkomt tijdens het opwarmen. Voedsel dat te droog is, is niet geschikt voor de opwarmfunctie.
- Op de bodem van de kookpot/pan moet zich een voldoende hoeveelheid vloeistof bevinden voor aardappel-, pasta- en rijstgerechten.

- Bereid de op te warmen gerechten in de kookpot/pan en zet de pan op de kookplaat.
- Plaats het deksel met Visiotherm op de kookpot/pan.
- Schakel de Audiotherm in en stel de vereiste kooktijd in.
- Plaats de Audiotherm op de Visiotherm en draai hem tot het symbool “60°C” verschijnt en de indicator naar het getal 60 wijst. **1**
- 60°C en de kooktijd knipperen afwisselend op de display. **2**
- Zet de kookplaat op een lage stand.
- Het opwarmen begint, de rode indicator beweegt in de richting van het getal “60” **3**.
- Blijf naar de Audiotherm kijken en wacht tot u twee herhaalde pieptonen hoort.



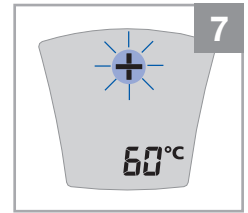
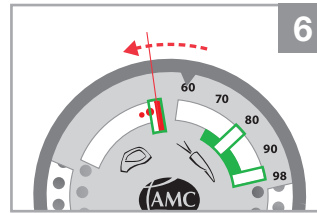
### Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt (rode indicator op 60°C). **4**

- De pieptoon  weerklinkt, het symbool “– Verlagen” knippert. **5**
- Het “60°C”-symbool blijft onbeweeglijk.
- De eventueel ingestelde kooktijd begint te lopen.
- Schakel de kookplaat uit, schakel de pieptoon uit.

### Bewaken van de temperatuur en instellen van de vereiste temperatuur op de kookplaat:

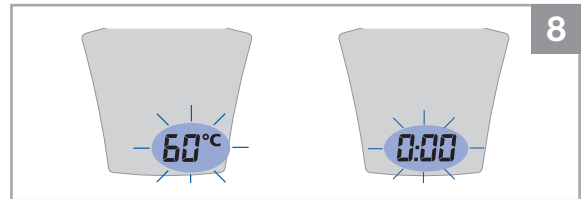
- Wanneer de pieptoon  weerklinkt en het symbool “+ Verhogen” knippert, is de temperatuur te laag (rode indicator onder “60”). **6 7**

→ Selecteer een hogere instelling op de kookplaat, schakel de pieptoon uit.



### Wanneer de kooktijd om is:

- Er weerklinkt een enkele, herhaalde pieptoon .
  - Op de display wordt “0:00” weergegeven, afwisselend met “60°C”. **8**
  - Het gerecht is klaar om op te dienen.
- Schakel de kookplaat uit.
- Schakel de pieptoon uit, verwijder de Audiotherm en schakel hem uit.





## 7. Audiotherm met Visiotherm S (Secuquick softline) handmatig

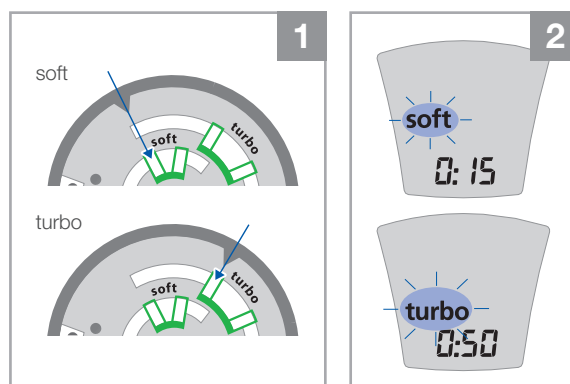


- Lees ook de instructies in de “AMC Secuquick softline” handleiding.
- De vereiste schakelfuncties worden alleen automatisch uitgevoerd wanneer de Audiotherm samen met de Navigenio werkt in de stand “A” (zie Hoofdstuk 9).

→ Maak het recept klaar in de kookpot/pan en dek af met Secuquick softline en zet op de kookplaat.

### Bewaken van temperatuur en kooktijd

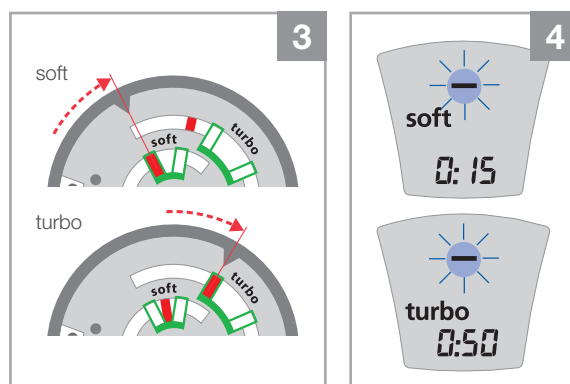
- Schakel de Audiotherm in en stel de vereiste kooktijd in.
- Zet de Audiotherm aan en plaats hem op de Visiotherm S. Draai tot het symbool “Soft” of “Turbo” verschijnt, waarbij de indicator wijst naar het eerste Soft- en/of Turbovenster, afhankelijk van de vereiste kookmethode “Soft snel koken” of “Turbo snelkoken”. **1**



- Het symbool “Soft” of “Turbo” knippert. **2**
- Zet de kookplaat op de hoogste stand.
- Het verhitten begint, de rode indicator beweegt in de richting van het Soft- of Turbo-venster.
- Blijf naar de Audiotherm kijken en wacht tot u twee herhaalde pieptonen hoort.

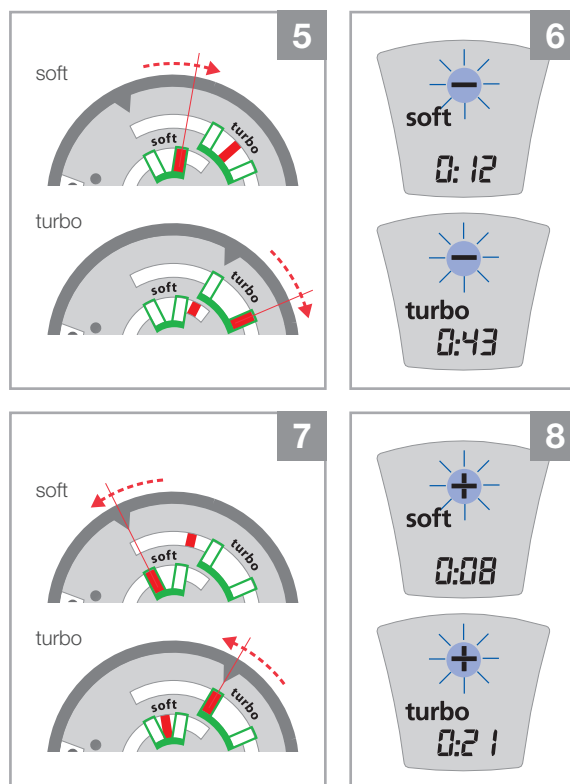
### Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt (rode indicator in het eerste Soft- of Turbovenster). **3**

- De pieptoon  weerklinkt, het symbool “– Verlagen” knippert. **4**
- Het symbool “Soft” of “Turbo” blijft onbeweeglijk.
- De eventueel ingestelde kooktijd begint te lopen.
- Zet de kookplaat op een lage stand, schakel de pieptoon uit.



### Bewaken van de temperatuur en instellen van de vereiste temperatuur op de kookplaat:

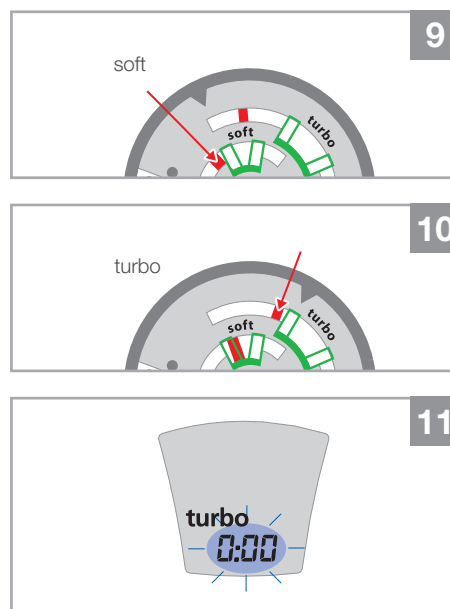
- Wanneer de pieptoon  weerklinkt en het symbool “- Verlagen” knippert, is de temperatuur te hoog (rode indicator in het tweede Soft- of Turbo-venster). **5 6**
- Blijf de instelling op de kookplaat verlagen (of schakel ze helemaal uit of verwijder de kookpot/pan eventjes van de kookplaat), schakel de pieptoon uit.
- Wanneer de pieptoon  weerklinkt en het symbool “+ Verhogen” knippert, is de temperatuur te laag (rode indicator in het eerste Soft- of Turbo-venster). **7 8**
- Selecteer de hoogste of een hogere stand op de kookplaat, schakel de pieptoon uit.



Wanneer de temperatuur te laag is voor de betreffende kookwijze, waarbij de rode indicator het eerste Soft-venster **9** of Turbo-venster **10** al naar links toe heeft verlaten, selecteert u de hoogste stand (of een hogere stand) tot het respectieve eerste venster opnieuw wordt bereikt.

### Wanneer de kooktijd om is (als er een kooktijd werd ingesteld):

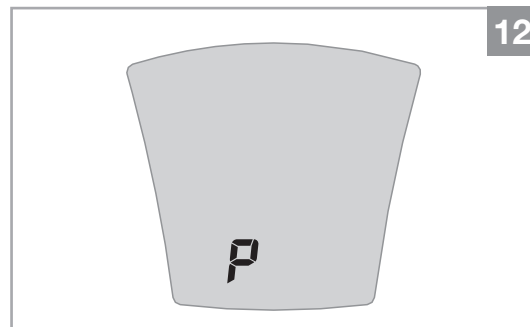
- Er weerklinkt een enkele, herhaalde pieptoon .
- Op de display knippert “0:00”. **11**
- Schakel de kookplaat uit.
- Schakel de pieptoon uit, verwijder de Audiotherm en schakel hem uit.



Controleer tijdens het gebruik nu en dan of de Audiotherm correct is ingesteld en of de vereiste Soft- of Turbo-snelkookwijze is geïnitieerd. Wanneer u twijfelt, schakelt u de Audiotherm uit, stelt u hem opnieuw in en initialiseert u hem.

### “P”-instelling

- Geschikt voor het uitgesproken energiebesparend bereiden van gerechten met een korte snelkooktijd en drukaflating door trage afkoeling voor risotto-, rijst-, pastagerechten en vele diepgevroren groenten bijvoorbeeld (zie “Secuquick softline”-handleiding).
- De “P”-instelling bevindt zich op de Audiotherm tussen de tijden “9:59” en “0.01”. **12**



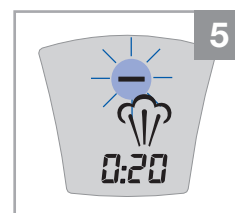
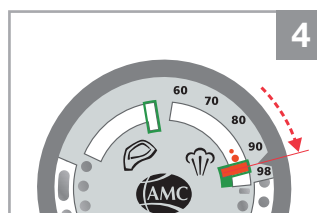
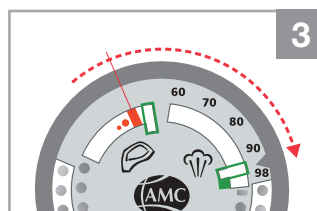
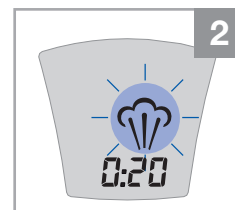
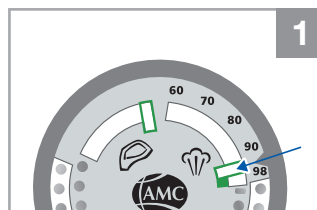
De “P”-instelling komt overeen met een kooktijd van 20 seconden.

## 8. Audiotherm met Visiotherm E (EasyQuick) handmatig stomen



- Lees ook de instructies in de “AMC EasyQuick” handleiding.
- De vereiste schakelfuncties worden alleen automatisch uitgevoerd wanneer de Audiotherm samen met de Navigenio werkt in de stand “A” (zie Hoofdstuk 9).

- Bereid de ingrediënten voor.
- Kies een geschikte kookpot/pan en gebruik het Softiera-inzetveigiet. Giet 1 kopje water (120 -150 ml) in de kookpot/pan. Let op dat het waterpeil niet hoger komt dan de geperforeerde bodem. Doe de voorbereide ingrediënten in de Softiera.
- Gebruik de juiste dichtingsring voor de juiste kookpot/pan. Dichtingsring 20 cm voor alle 20 cm kookpotten/pannen en 24 cm dichtingsring voor alle 24 cm kookpotten/pannen.
- Plaats de kookpot/pan op de kookplaat.
- Schakel de Audiotherm in en stel de vereiste kooktijd in.
- Zet de Audiotherm op de Visiotherm en draai tot het “Stoom”-symbool verschijnt; de indicator wijst naar het Stoomvenster. **1**
- Het “Stoom”-symbool knippert. **2**
  - Zet de kookplaat op de hoogste stand.
  - Het verhitten begint, de rode indicator beweegt in de richting van het Stoomvenster. **3**
- Blijf naar de Audiotherm kijken en wacht tot u twee herhaalde pieptonen hoort.



### Wanneer de verhittingstemperatuur is bereikt (rode indicator in het Stoomvenster). **4**

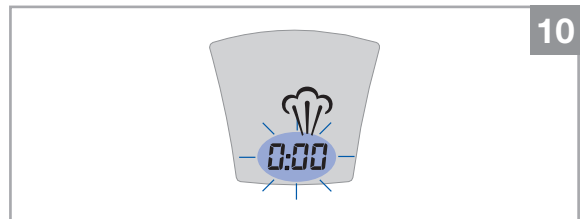
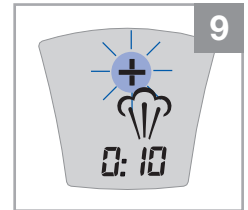
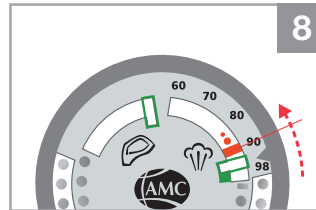
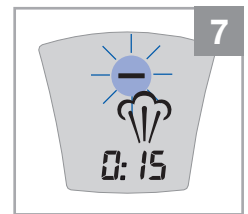
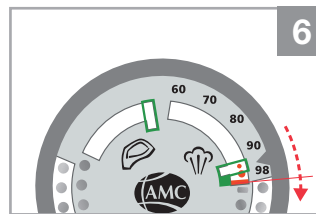
- De pieptoon  weerklinkt, het symbool “– Verlagen” knippert. **5**
- Het “Stoom”-symbool blijft onbeweeglijk.
- De kooktijd begint.
- Zet de kookplaat op een lage stand, schakel de pieptoon uit.

### Bewaken van de temperatuur en instellen van de vereiste temperatuur op de kookplaat:

- Wanneer de pieptoon  weerklinkt en het symbool “- Verlagen” knippert, is de temperatuur te hoog (rode indicator boven het Stoomvenster). **6 7**
- Verlaag de instelling op de kookplaat nog meer (of schakel ze helemaal uit), schakel de pieptoon uit.
- Wanneer de pieptoon  weerklinkt en het symbool “+ Verhogen” knippert, is de temperatuur te laag (rode indicator in het Stoomvenster). **8 9**
- Selecteer een hogere instelling op de kookplaat, schakel de pieptoon uit.

### Wanneer de kooktijd om is:

- Er weerklinkt een enkele, herhaalde pieptoon .
- Op de display knippert “0:00”. **10**
- Schakel de kookplaat uit.
- Schakel de pieptoon uit, verwijder de Audiotherm en schakel hem uit.



## 9. Audiotherm met Navigenio in stand “A”

De Audiotherm kan de Navigenio onafhankelijk regelen in overeenstemming met de specificaties op respectievelijk de Visiotherm (normaal AMC-deksel), de Visiotherm S (Secuquick softline) en de Visiotherm E (EasyQuick). Om dat te kunnen doen, brengt de Navigenio een netwerkverbinding tot stand met de Audiotherm, voor de uitwisseling van gegevens.

De behandeling van de Audiotherm en de volgorde van de kookprocedure zijn hetzelfde als in hoofdstukken 5, 6, 7 en 8, respectievelijk in de “AMC Secuquick softline”- en de “AMC EasyQuick”-handleidingen.

U hoeft de temperaturen echter niet langer handmatig te regelen, aangezien de Audiotherm de warmtetoevoer naar de Navigenio automatisch regelt.



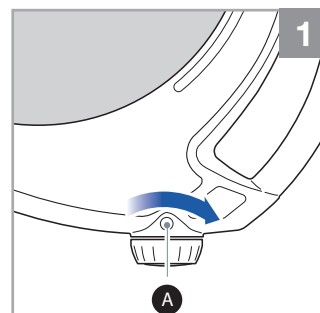
Lees ook de instructies in de handleiding bij de “AMC Navigenio”.

- De Audiotherm detecteert de Visiotherm-temperatuur constant. Wanneer het blauwe lampje knippert, betekent dat dat er gegevens worden verzonden en ontvangen.
  - Wanneer de netwerkverbinding tussen de Navigenio en de Audiotherm wordt onderbroken tijdens het kookproces:
  - De Audiotherm piept.
  - De Navigenio wordt onmiddellijk uitgeschakeld, het lampje gaat uit en knippert rood afhankelijk van de temperatuur (restwarmte-indicator). Na 1 minuut begint de Navigenio te piepen.
  - Zet de Navigenio terug op “0” en dan op “A” en herinitialiseer de Audiotherm.

### 9.1 Navigenio in kookplaatfunctie

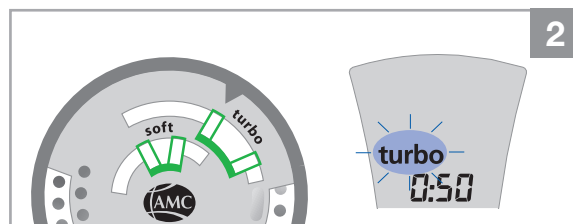
Gecontroleerd koken zonder toevoeging van water, koken met toevoeging van vloeistof, snel koken met de Secuquick softline en stomen met de EasyQuick

- Maak de Navigenio klaar voor gebruik (steek de stekker in het stopcontact).
- Bereid de kookpot/pan voor (Secuquick softline gesloten) en zet ze op de Navigenio.
- Zet de regelknop op de Navigenio op stand “A”. **1**
- Schakel de Audiotherm in en stel de vereiste kooktijd in.



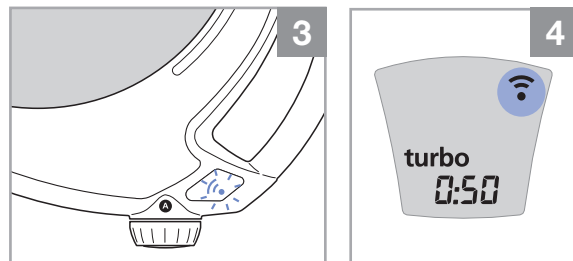
- Op de display verschijnt dan “0:00” met het symbool “+”. Indien gewenst, kan er nu een uitgestelde starttijd worden ingesteld. Voor meer informatie, zie hoofdstuk 9.4 op pagina 28. Deze weergave is niet belangrijk als het kookproces meteen moet worden gestart; de weergave verdwijnt dan na enkele seconden.

- Zet de Audiotherm aan, plaats hem op de Visiotherm draai hem tot, bijvoorbeeld, het “Turbo”-symbool voor de “Turbo snelkoken”- kookwijze verschijnt. **2**



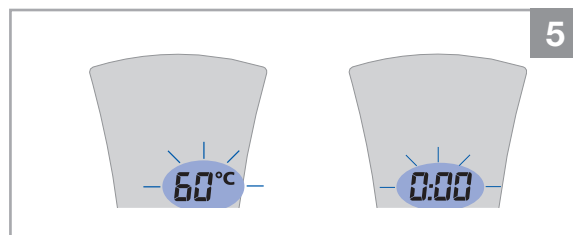
**Zodra de netwerkverbinding tot stand is gebracht:**

- Het bedrijfslampje knippert blauw. **3**
- Het “Netwerk actief”-symbool verschijnt op de Audiotherm-display. **4**
- De Navigenio schakelt in de hoogste stand,
- De Audiotherm regelt de warmteafgifte van de Navigenio nu automatisch en schakelt naar de warmhoudfunctie, op voorwaarde dat er een kooktijd werd ingesteld en de Navigenio het einde van de kooktijd heeft bereikt.



**Wanneer de kooktijd om is (als er een kooktijd werd ingesteld):**

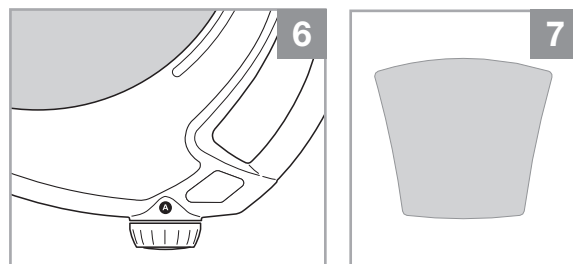
- Er weerklinkt een enkele, herhaalde pieptoon .
- De Navigenio schakelt in de 60°C warmhoudfunctie.
- De Audiotherm knippert afwisselend 60°C en 0:00. **5**



- Zet de pieptoon uit.
- Gebruik de warmhoudfunctie (actief gedurende 1 uur) indien gewenst.

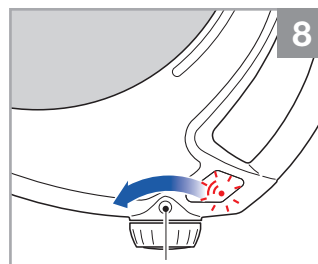
**Na beëindiging van de warmhoudfunctie:**

- De Navigenio wordt uitgeschakeld.
- Het blauwe lampje en de display van de Audiotherm worden uitgeschakeld. **6 7**



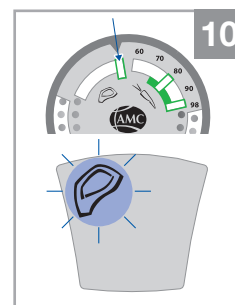
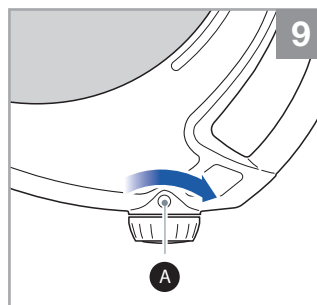
**Doe dan het volgende** (of onmiddellijk na het einde van de kooktijd, wanneer de warmhoudfunctie niet wordt gebruikt):

- Zet de regelknop op de Navigenio op “0”. **8**
- De restwarmte-indicator knippert rood. **8**
- Verwijder de Audiotherm en schakel uit.



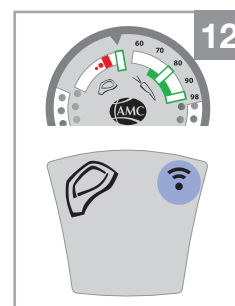
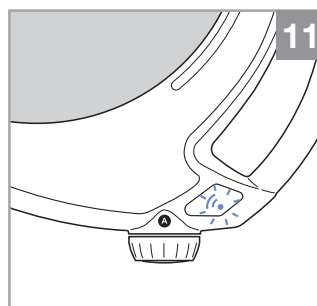
Gecontroleerd braden zonder toevoeging van vet met het deksel en de Visiotherm of EasyQuick en Visiotherm E

- Maak de Navigenio klaar voor gebruik (steek de stekker in het stopcontact).
- Zet een lege kookpot/pan (met deksel of EasyQuick gesloten) op de Navigenio.
- Zet de regelknop op de Navigenio in stand “A” en schakel de Audiotherm in. **9**
- Zet de Audiotherm aan, plaats hem op de Visiotherm en draai tot het “Vlees”-symbool verschijnt; de indicator wijst naar het Braadvenster. **10**
- Het “Vlees”-symbool knippert.



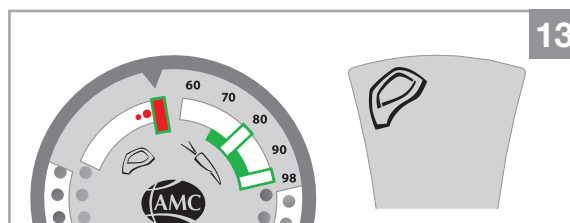
### Zodra de netwerkverbinding tot stand is gebracht:

- Het bedrijfslampje knippert blauw. **11**
- Het “Netwerk actief”-symbool verschijnt op de Audiotherm-display. **12**
- De Navigenio schakelt in de hoogste stand



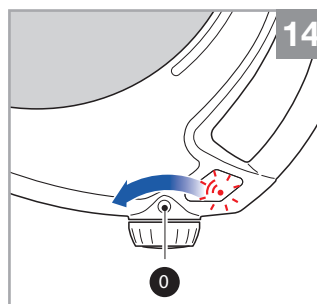
### Wanneer de braadtemperatuur is bereikt:

- Er weerklinken dubbele, herhaalde pieptonen .
- Het “Vlees”-symbool blijft onbeweeglijk **13**
- Verwijder het deksel.
- Zet de regelknop van de Navigenio bijvoorbeeld op stand “2”.
- Het lampje knippert rood.
- Schroei het vlees aan alle kanten dicht in de open pan.



### Doe dan het volgende:

- Zet de regelknop op de Navigenio op “0”. **14**
- De restwarmte-indicator knippert rood. **14**
- Verwijder de Audiotherm en schakel uit.



Kijk ook in Hoofdstuk 6.1 op pagina's 12 en 13.



## 9.2 Navigenio in onderstebovenfunctie voor gebruik als een mini-oven (timerfunctie voor gratineren en voor bakken)

- Maak de Navigenio klaar voor gebruik (steek de stekker in het stopcontact).
- Zet de Navigenio ondersteboven op de kookpot/pan.
- Inschakelen: Zet de regelknop van de Navigenio op de gewenste stand.
  - Het lampje knippert afwisselend blauw en rood gedurende 1 minuut. **1**
  - De Navigenio begint onmiddellijk op te warmen.
- Schakel de Audiotherm in en stel de tijd in voor gratineren of bakken (instellen zoals “kooktijd”).

Zodra de netwerkverbinding tot stand is gebracht:

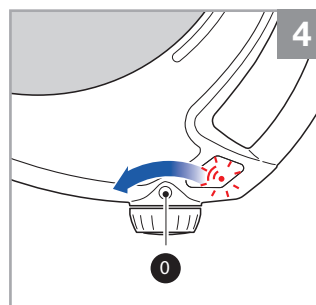
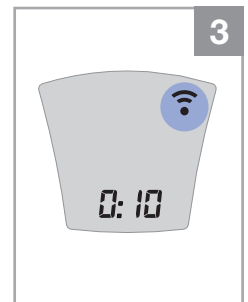
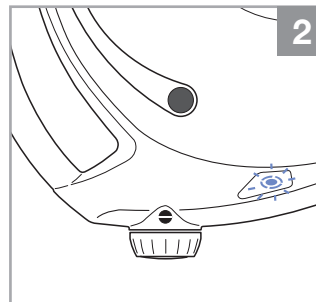
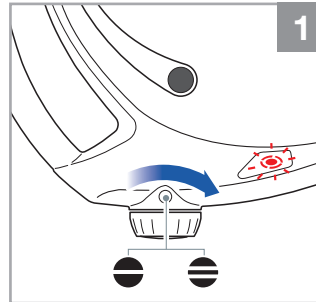
- Het bedrijfslampje knippert blauw. **2**
- Het “Netwerk actief”-symbool verschijnt op de Audiotherm-display. **3**

### Wanneer de tijd voor gratineren of bakken om is:

- De Audiotherm schakelt de Navigenio automatisch uit.
- Er weerklinkt een enkele, herhaalde pieptoon .
- De restwarmte-indicator knippert rood. **4**

### Doe dan het volgende:

- Zet de regelknop op de Navigenio op “0”. **4**
- Verwijder de Navigenio, draai hem om en zet hem neer.
- Schakel de Audiotherm in.





- Als de Audiotherm niet wordt ingeschakeld binnen een minuut na het omdraaien van de Navigenio, en er geen netwerkverbinding tot stand is gebracht:
  - De Navigenio blijft warmen in de normale modus.
  - De rest warmte indicator knippert rood.
  - Schakel de Navigenio uit en herhaal de procedure.
- Als de Navigenio wordt verwijderd en omgekeerd tijdens het kookproces (bv. om het te bereiden voedsel te controleren),
  - weerklinkt de pieptoon .
  - Als de Navigenio ondersteboven wordt teruggeplaatst binnen een minuut, wordt het gratineer- of bakproces voortgezet.
  - Als de Navigenio langer dan een minuut wordt verwijderd, wordt hij automatisch uitgeschakeld. Als de regelknop dan op "0" wordt gezet, knippert de restwarmte-indicator rood zolang de Navigenio nog warm is.
- Als er een nieuwe tijd moet worden ingesteld, schakelt u de Navigenio en de Audiotherm uit en start u de gespecificeerde procedure van bij het begin.
- Zelfs wanneer de Navigenio al is uitgeschakeld, blijft hij het voedsel aanbraden met de restwarmte. Deze restwarmte wordt op een energiebesparende manier gebruikt voor vele recepten.

### 9.3 Opwarmen tot 60°C

In gecontroleerd koken modus met de Navigenio in stand "A" kunnen gerechten eenvoudig en veilig worden opgewarmd tot de ideale eettemperatuur van 60°C.

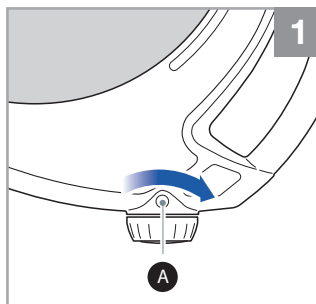


- De functie "Opwarmen tot 60°C" is alleen beschikbaar voor de Visiotherm, maar niet voor de Visiotherm E en de Visiotherm S.
- De functie "Opwarmen tot 60°C" in stand "A" is bijzonder veilig en eenvoudig; dat geldt vooral voor vacuüm. De functie kan echter ook handmatig worden gebruikt op alle soorten fornuizen. Schakel de kookplaat daarvoor altijd in op een lage stand, lees Hoofdstuk 6.3 op pagina 15 voor meer informatie.
- De tijd die nodig is om een gerecht gelijkmatig op te warmen hangt af van het type en de hoeveelheid van het op te warmen voedsel. Aanbevelingen vindt u in het hoofdstuk "Tips & tricks."
- Met de functie "Opwarmen tot 60°C" kunt u ook sous-vide of vacuüm koken. Laat u inspireren door "Tips & tricks".



- Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof in de kookpot/pan is inclusief de hoeveelheid die vrijkomt tijdens het opwarmen. Voedsel dat te droog is, is niet geschikt voor de opwarmfunctie.
- Op de bodem van de kookpot/pan moet zich een voldoende hoeveelheid vloeistof bevinden voor aardappel-, pasta- en rijstgerechten.

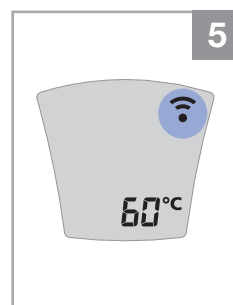
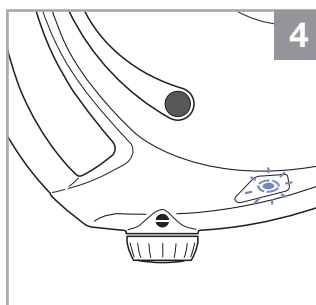
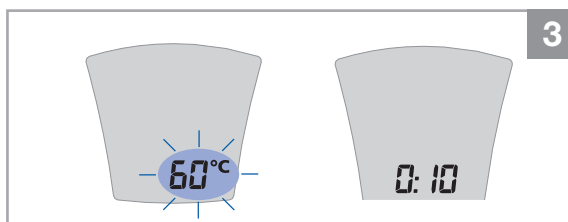
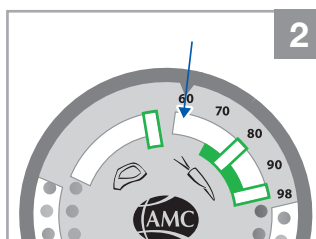
- Maak de Navigenio klaar voor gebruik (steek de stekker in het stopcontact).
- Bereid het op te warmen voedsel en plaats het op de Navigenio.
- Zet de deksel met Visiotherm op de kookpot/pan.
- Zet de regelknop op de Navigenio op stand "A". **1**
- Schakel de Audiotherm in en stel de vereiste kooktijd in.



- Op de display verschijnt dan "0:00" met het symbool "+". Indien gewenst, kan er nu een uitgestelde starttijd worden ingesteld. Voor meer informatie, zie hoofdstuk 9.4 op pagina 32. Deze weergave is niet belangrijk als het opwarmingsproces meteen moet worden gestart; de weergave verdwijnt dan na enkele seconden.
- Plaats de Audiotherm op de Visiotherm en draai hem tot het symbool "60°C" verschijnt en de indicator naar het getal 60 wijst. **2**
- 60°C en de kooktijd knipperen afwisselend op de display. **3**

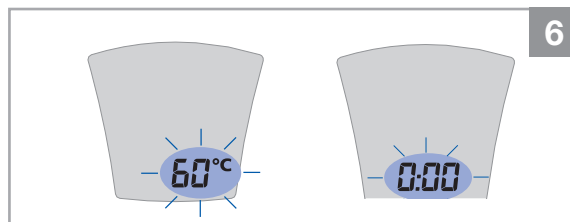
Zodra de netwerkverbinding tot stand is gebracht:

- Het bedrijfslampje knippert blauw. **4**
- Het "Netwerk actief"-symbool verschijnt op de Audiotherm-display. **5**
- De Navigenio schakelt in een geschikte trap voor opwarmen.
- De Audiotherm regelt de warmteafgifte van de Navigenio nu automatisch en schakelt naar de warmhoudfunctie, op voorwaarde dat er een kooktijd werd ingesteld en de Navigenio het einde van de kooktijd heeft bereikt.
- De resterende kooktijd en "60°C" worden afwisselend weergegeven op de display van de Audiotherm. De kooktijd kan te allen tijde worden gewijzigd.



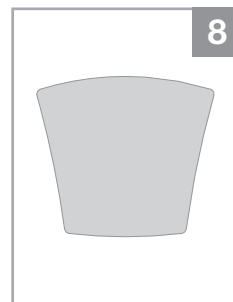
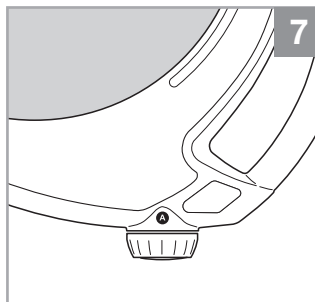
### Wanneer de kooktijd om is:

- Er weerklinkt een enkele, herhaalde pieptoon .
  - De Navigenio schakelt in de 60°C warmhoudfunctie.
  - De Audiotherm knippert afwisselend “60°C” en “0:00”. **6**
- Zet de pieptoon uit.
- Gebruik de warmhoudfunctie (actief gedurende 1 uur) indien gewenst.



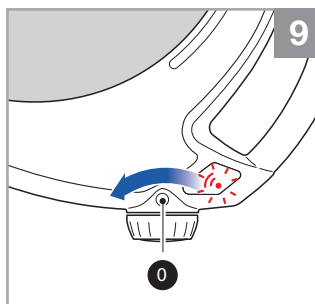
### Na beëindiging van de warmhoudfunctie:

- De Navigenio wordt uitgeschakeld. **7**
- Het blauwe lampje en de display van de Audiotherm worden uitgeschakeld. **8**



**Doe dan het volgende** (of onmiddellijk na het einde van de kooktijd, wanneer de warmhoudfunctie niet wordt gebruikt):

- Zet de regelknop op de Navigenio op “0”. **9**
- De restwarmte-indicator knippert rood. **9**
- Verwijder de Audiotherm en schakel uit.



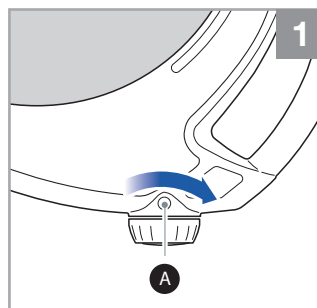
## 9.4 Uitgestelde koken

Tijdens gecontroleerd koken met de Navigenio op „A” kan de Audiotherm zo worden ingesteld dat de verwarmingsfunctie van de Navigenio op een later tijdstip wordt ingeschakeld (uitgesteld koken). Een uitgestelde starttijd is mogelijk voor gecontroleerd koken zonder toevoeging van water, voor koken met toevoeging van vloeistof, voor opwarmen tot 60°C, voor snelkoken met Secuquick softline of voor stomen met EasyQuick, d.w.z. met Visiotherm, Visiotherm E en Visiotherm S.

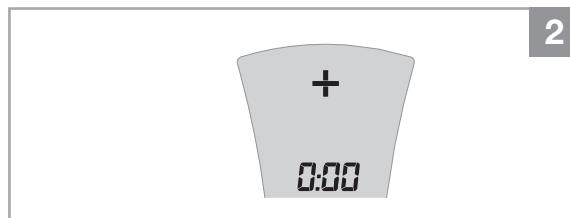


- Gebruik geen bederfbare voedingsmiddelen (rauw vlees, rauwe vis en melkproducten) voor de functie “uitgesteld koken”.
- Zorg ervoor dat er altijd een kookpot/pan op de Navigenio staat.
- Zorg ervoor dat er zich geen andere voorwerpen (bv. handdoeken of papier) of levende wezens op de Navigenio bevinden.
- Zorg ervoor dat het gekozen deksel altijd correct wordt aangebracht en gesloten.

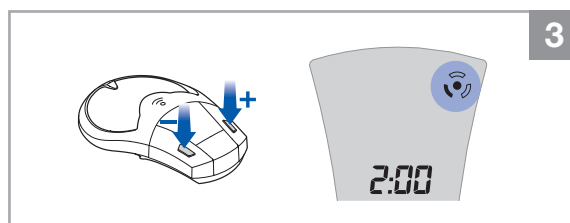
- Maak de Navigenio klaar voor gebruik (steek de stekker in het stopcontact).
- Bereid de ingrediënten in de kookpot/pan, breng de kookpot/pan aan en sluit ze met het vereiste deksel.
- Plaats de kookpot/pan op de Navigenio.
- Zet de regelknop van de Navigenio op stand "A". **1**



- Schakel de Audiotherm in en stel de vereiste kooktijd in, zoals gebruikelijk.
- Op de display verschijnt dan "0:00" met het symbool "+". **2**

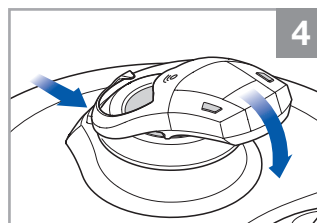


- Stel de vereiste uitgestelde starttijd in (van 1 minuut tot maximaal 9 uur 59 minuten) door op de rechter- of linkerknop te drukken (bv. 2 uur). **3**



- Na voltooiing van de instellingen, draait het symbool "Initialiseren" rond; de kooktijd en de uitgestelde starttijd worden dan afwisselend weergegeven.

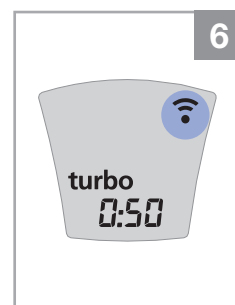
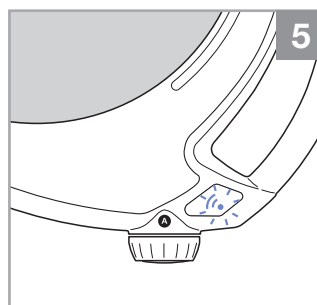
- Plaats de Audiotherm op de Visiotherm en draai hem tot het vereiste symbool ("Wortel", Soft, Turbo, "Stoom" of "60°C") verschijnt. **4**



**i** Aangezien de functie "uitgesteld koken" niet kan worden gebruikt voor braden, wordt een op de Audiotherm ingestelde startvertragingstijd genegeerd en van de display verwijderd.

Zodra de Netwerkverbinding tot stand is gebracht:

- Het bedrijfslampje knippert blauw. **5**
- The "Netwerk actief" symbol appears in the Audiotherm display. **6**
- De kooktijd en de uitgestelde starttijd worden afwisselend weergegeven met het "+" symbool op de display van de Audiotherm. Beide tijden kunnen te allen tijde worden gewijzigd.
- Na het verstrijken van de uitgestelde starttijd schakelt de Navigenio de warmtebron in op een geschikte temperatuur. Er weerklinkt een pieptoon 
- Het kookproces vindt vervolgens plaats zoals beschreven in Hoofdstuk 9.1.



# 10. Verzorging en onderhoud



Dompel het toestel nooit onder in water en was het nooit in de vaatwasmachine.

## Reinigen

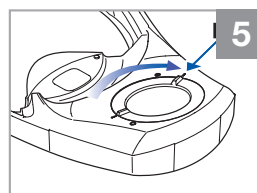
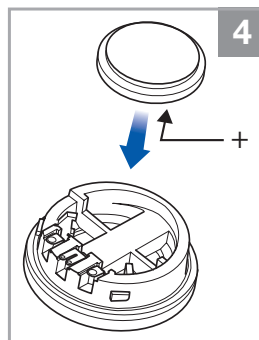
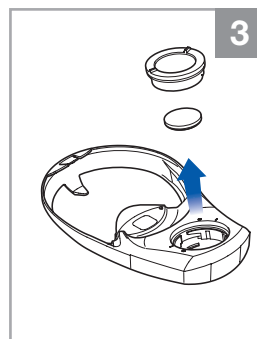
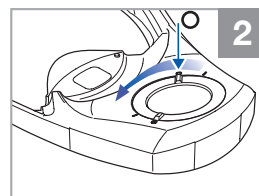
De Audiotherm mag uitsluitend worden schoongeveegd met een doek bevochtigd met kraantjeswater.



## Batterijen vervangen

Batterijtype: lithiumknoopcel, 20 mm diam. 3 V (CR2032).

- Draai het batterijvakdeksel van de stand "I" in de stand "O". **2**
- Verwijder het batterijvakdeksel. **3**
- Verwijder de batterij. **3**
- Installeer de nieuwe batterij met de pluspool naar beneden gericht. **4**
- Breng het batterijvakdeksel opnieuw aan: beide markeringen in de stand "O".
- Draai het deksel van het batterijvak van positie "O" naar positie "I". **5**
- Er verschijnt eventjes een cijfer op de display (nummer van de softwareversie), gevolgd door al de displaysymbolen gedurende 3 seconden, om vervolgens weer te verdwijnen.



Werp afgedankte batterijen weg in overeenstemming met de plaatselijk geldende voorschriften.

# 11. Muurbeugel

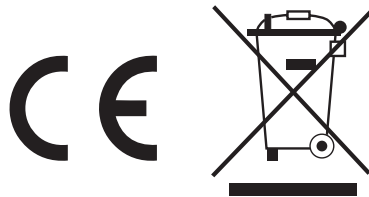
## Montage tegen de muur

Zorg ervoor dat het oppervlak waartegen u de wandbeugel wilt monteren effen, schoon, vetvrij en droog is.

- Verwijder de kleefolie op de achterkant van de beugel.
- Druk de beugel stevig tegen de muur op de gewenste plaats.

# 12. Technische gegevens

## Markering



# 13. Wat te doen als ...

## ...de Audiotherm niet initialiseert?

Het optisch venster van de Audiotherm en/of de Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E is waarschijnlijk vuil of bedekt met een laagje water.

- Reinig het optisch venster van Audiotherm en de Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E.

## ... er geen netwerkverbinding tot stand kan worden gebracht tussen de Audiotherm en Navigenio?

- Ga na of u correct te werk bent gegaan:
- Zet de regelknop op de Navigenio op stand "A".
- Schakel de Audiotherm in en plaats hem op de Visiotherm.
- Draai de Audiotherm tot het vereiste symbool verschijnt om hem te initialiseren.

## ...de netwerkverbinding wordt onderbroken tijdens gecontroleerd koken?

- Draai de regelknop van de Navigenio op "0" en vervolgens weer op "A".
- Schakel de Audiotherm in en plaats hem op de Visiotherm.
- Draai de Audiotherm tot het gewenste symbool verschijnt om hem te initialiseren.

### **...het symbool “Initialiseren” verschijnt tijdens gecontroleerd koken?**

- Draai de regelknop van de Navigenio op “0” en vervolgens weer op “A”.
- Draai de Audiotherm tot het gewenste symbool verschijnt om hem te initialiseren.

### **...de Audiotherm geen pieptonen voortbrengt?**

- Draai het batterijvakdeksel in positie “0” en verwijder het. Controleer of de drie koperen veren (contacten) niet helemaal plat zijn maar een beetje uitsteken naar boven toe. Breng het batterijvakdeksel opnieuw aan (zie beschrijving op pagina 10).

### **... de Audiotherm “60 °C” niet herkent?**

- Ga na of de gebruikte Audiotherm een grijs batterijvakdeksel heeft (zie tekening op pagina 6).
- Controleer ook of de gebruikte Audiotherm de correcte software heeft. Draai het batterijvakdeksel in de positie “0”, druk op de rechter- of linkerknop en draai het batterijvakdeksel weer in de positie “I”. Het getal 500 of een hoger getal moet eventjes verschijnen op de display om de softwareversie aan te geven, alvorens alle symbolen worden weergegeven.

### **... de Audiotherm ongebruikelijke pieptonen voortbrengt?**

De Audiotherm werd mogelijk in de modus voor blinden en slechtzienden geschakeld. Dat beïnvloedt de functies van de Audiotherm niet.

- In hoofdstuk 4 wordt uitgelegd hoe u deze modus kunt uitschakelen.

## 14. AMC Klantenservice

De klantenservice van AMC streeft er permanent naar de wensen en eisen van onze klanten optimaal te vervullen! Aarzel niet contact met ons op te nemen als u nog vragen hebt of als u suggesties wilt doen. Wij helpen u graag verder!





Recepten Audiotherm Plus





## Kalfslende „Vacuüm“

### Voor 4 personen

750 g kalfslende (zonder beentjes)

4 takjes dragon

Zout, peper

Olijfolie

**Voorbereiding:** ca. 10 minuten

**Bereiding:** ca. 1:30 uur

ca. 310 kcal per portie

### AMC-producten:

Kookpot/pan: 24 cm 5.0 l

Kookpot/pan: 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Verpak het vlees samen met de takjes dragon vacuüm in een hittebestendige folie. Laat ongeveer 12 uur in de koelkast marineren.
2. Vul de kookpot/pan 24cm 5L met ongeveer 3 liter water, plaats het vacuümgezogen vlees erin en zet het deksel op de kookpot/pan.
3. Plaats de kookpot/pan 24cm 5L op de Navigenio, en zet op stand "A". Schakel Audiotherm Plus in, voer ca. 1.30 uur kooktijd in de Audiotherm, plaats deze op Visiotherm en draai tot het symbool van 60 °C verschijnt.
4. Als de tijd om is, zet de kookpot/pan van de Navigenio en haal het vlees uit de vacuümfolie, dep het vlees droog met keukenpapier.
5. Plaats de kookpot/pan 24cm 3.5L op de Navigenio en zet op stand 6. Warm op tot het braadvenster met behulp van de Audiotherm.
6. Zodra de Audiotherm piept bij het bereiken van het braadvenster, plaats het vlees in de kookpot/pan en braadt aan tot het mooi bruin is.
7. Voor het serveren snij in dunne plakjes, breng op smaak met peper en zout en besprenkel met wat olijfolie.



# Chili con carne

## Voor 6 personen

2 uien  
2 teentjes look  
1 wortel  
2 stengels selder  
2 rode pepers  
500 g rundergehakt  
1 TL pikante paprika poeder  
400 g fijn gesneden tomaten  
1 TL. tomaten puree  
1 l runderbouillon  
250 g gedroogde bruine bonen  
Zout, peper

**Bereiding:** ca. 10 minuten  
(+ aangepaste tijd)\*

**Voorbereiding:** ca. 20 minuten  
ca. 445 kcal per portie

## AMC-producten:

Kookpot/pan: 24 cm 5.0 l  
Secuquick softline 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm Plus  
Quick Cut/Super snelle snijder

1. Pel de uien, knoflook, wortel en maak de selder schoon. Hak alles fijn in de QuickCut/ Supersnelle snijder.
2. Plaats de kookpot/pan 24cm 5.0l op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm Plus aan, plaats op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
3. Leg, zodra de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt, Bak het gehakt rul.
4. Voeg de gesneden groetenmix, de paprika poeder, de gehakte tomaten en de tomatenpuree toe. Voeg dan de bouillon en de bonen toe.
5. Plaats de Secuquick Softline op de kookpot/pan en sluit af. Plaats op de Navigenio en zet op stand "A". Stel de Audiotherm Plus in op ca.10 minuten (plus "uitgestelde starttijd")\* zodra de "+" verschijnt geef de uitgestelde tijd in. Gaar in het turbo venster.
6. Plaats, als de gaartijd is afgelopen de Secuquick in een omgekeerd deksel en laat vanzelf drukloos worden..
7. Neem de Secuquick van de kookpot/pan en kruid naar smaak.

## Tip „uitgestelde starttijd“:

- Door het gebruik van de „geplande start“ kan de ontbrekende tijd voor het weken van peulvruchten zeer eenvoudig worden vervangen. Meestal is een weektijd van ca. 12 uur aanbevolen. Als een vertragingstijd van 1 uur werd gekozen, kan deze tijd worden gebruikt als weektijd. Verhoog de kooktijd voor de ontbrekende 11 uur (1 uur = 2 minuten) in dit geval is het dus + 22 minuten.
  - Als u kookt met een „geplande start“, moet u er om hygiënische redenen op letten dat het gehakt volledig gaar moet zijn voor de kooktijd start. geplande start kiest, kan de kooktijd per uur met ca. 1 minuut verminderen.
- \* Zie grafiek op pagina 43.



# Knoedels met fruitcompote

## Voor 6 stuks

### Knoedels:

250 g bloem  
1 snuffje zout  
15 g gist  
120 ml lauwe melk  
40 g suiker  
40 g boter  
1 ei  
1 ei geel  
Boter om in te vetten  
6 stukjes chocolade of nougat

### Fruitcompote:

500 g pruimen or abrikozen  
100 ml appel of peer sap  
1 takje kaneel  
Suiker naar keuze

**Vorbereiding:** ca. 15 minuten

**Bereiding:** ca. 15 minuten

ca. 325 kcal per stuk

### AMC-producten:

Eurasia 24 cm  
Inzet vergiet 20/24  
EasyQuick met ring 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Voor de deeg; doe de bloem en zout in een schaal en maak in het midden een kuiltje. Verkruimel de gist erin en voeg 1TL suiker en melk toe. Los de gist al roerend op en roer er een beetje bloem door. Bedek het deeg en laat ca. 20 minuten rusten.
2. Voeg alle andere ingrediënten toe incl. eigeel en kneed alles tot een glad deeg. Bedek het nogmaals en laat het rusten tot het volume is verdubbeld.
3. Maak intussen het fruit schoon en snij ze indien nodig in stukjes. Meng alles samen met het fruitsap, kaneel en suiker naar smaak.
4. Vet het inzetvergiet in met een beetje boter. Verdeel het deeg in 6 stukken en rol uit. Verdeel de chocolade over het deeg en rol het deeg in een knoedel. Plaats de 6 knoedels in het inzetvergiet.
5. Plaats het inzetvergiet op de Eurasia en sluit af met de Easyquick met dichtingsring 24cm. Plaats op de Navigenio en zet op stand "A". Schakel de Audiotherm Plus in, voer ca. 15 minuten kooktijd in de Audiotherm, plaats deze op Visiotherm en draai tot het stoom symbool verschijnt.
6. Als de gaartijd is afgelopen neem het inzetvegeriet van de Eurasia en serveer de knoedels met de warme compote.

### Tip:

Gedurende de uitgestelde kooktijd kunnen de knoedels weer stijgen voordat het stoomprogramma start. Om ervoor te zorgen dat de knoedels erg donzig worden, moet de vertragingstijd maximaal 1 uur zijn.





## Entrecôte „Vacuüm“

### Voor 3 personen

3 Entrecôtes (van 300 g)

3 takjes rozemarijn

3 takjes tijm

Zout, peper

Olijfolie

**Vorbereiding:** ca. 10 minuten

**Bereiding:** ca. 45 minuten

ca. 335 kcal per portie

### AMC-producten:

Kookpot/pan 24 cm 5.0 l

Arondo 28 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Verpak elke entrecôte samen met de takjes rozemarijn en tijm vacuüm in een hittebestendige folie . Laat ongeveer 12 uur in de koelkast marineren.
2. Vul de kookpot/pan 24cm 5L met ongeveer 3 liter water, plaats het vacuümgezogen vlees erin en zet het deksel op de kookpot/pan.
3. Plaats de kookpot/pan 24cm 5L op de Navigenio, en zet op stand "A". Schakel Audiotherm Plus in, voer ca. 45 min kooktijd in de Audiotherm Plus, plaats deze op Visiotherm en draai tot het symbool van 60 °C verschijnt.
4. Als de tijd om is, zet de kookpot/pan van de Navigenio en haal het vlees uit de vacuümfolie, dep het vlees droog met keukenpapier.
5. Plaats de Arondo op de Navigenio en zet op stand 6. Warm op tot het braadvenster met behulp van de Audiotherm.
6. Zodra de Audiotherm piept bij het bereiken van het braadvenster, plaats het vlees in de de Arondo en braadt aan tot het mooi bruin is aan beiden kanten.
7. Voor het serveren, breng op smaak met peper en zout en besprenkel met wat olijfolie.



# Linzen salade

## Voor 4 personen

1 ui  
2 teentjes look  
2 wortels  
1 stengels bleekselder  
250 g linzen  
750 ml groentebouillon  
2 tomaten  
1 lente ui  
1/2 tak peterselie  
5 TL. witte Balsamiek  
5 TL. olijf olie  
1 TL. honing  
1 TK. mosterd  
Zout, peper

**Vorbereiding:** ca. 10 minuten

**Bereiding:** ca. 5 minuten (min de  
uigestelde starttijd)\*  
ca. 420 kcal per portie

## AMC-producten:

Kookpot/pan: 20 cm 3.0l  
Secuquick Softline 20 cm  
Audiotherm Plus  
QuickCut/ Supersnelle snijder

1. Pel de uien en knoflook, en kuis de selder. Snij alles in grove stukken en hak alles fijn met behulp van de QuickCut/ Supersnelle snijder. Meng alles met de linzen en groentebouillon in de kookpot/pan 20cm 3.0L en sluit af met de Secuquick.
2. Plaats op Navigenio en zet op stand „A“. Schakel de Audiotherm Plus in, voer ca. 5 minuten kooktijd (minus „uitgestelde kooktijd“)\* in de Audiotherm. Van zodra „+“ verschijnt geef de uitgestelde starttijd in. Plaats het op Visiotherm en draai het totdat het soft symbool verschijnt.
3. Snijd intussen de tomaten en lente-ui in kleine blokjes. Pluk de peterselieblaadjes en snijd ze fijn.
4. Plaats, als de gaartijd is afgelopen de Secuquick in een omgekeerd deksel en laat vanzelf drukloos worden.
5. Meng de resterende ingrediënten voor een dressing. Neem de Secuquick van de kookpot/pan en laat de linzen iets afkoelen en indien nodig uitlekken.
6. Meng de linzen en de tomaten met de dressing, laat het een tijdje rusten en serveer lauw besprenkeld met lente-uitjes en peterselie.

## Tip „uitgesteld koken“:

Linzen hoeven meestal niet te worden geweekt. Als u voor dit recept een uitgestelde starttijd kiest, kan de kooktijd per uur met ca. 1 minuut verminderen.

\* Zie grafiek op pagina 43.





# Zelfgerookte zalm

## Voor 4 personen

1 sinaasappel, goed wassen  
5 el bruine suiker  
2 el grof zeezout  
1 tl AMC Peper Trio (of peper)  
1 tl gemalen koriander  
500 g heel verse zalmfilet met vel  
100 g houtschilfers voor het roken

**Voorbereiding:** ca. 10 minuten

**Bereiding:** ca. 10 minuten  
Ca. 225 calorieën per portie

## AMC-producten:

Kookpot/pan, 24 cm, 2,5l  
Combi-inzetvergiet  
Navigenio  
Audiotherm

1. Was de sinaasappel goed met warm water en rasp de schil. Vermeng met de suiker, Peper en de koriander. Wrijf de hele zalm in met dit mengsel. Dek af en laat +/- 2 uur marineren in de koelkast.
2. Snij met behulp van het deksel van 24 cm een cirkel uit bakpapier en leg dat in het combi-inzetvergiet. Spoel de zalm af met koud water, dep droog en leg in het vergiet.
3. Bekleed de wanden van de kookpot/pan met aluminiumfolie, leg er houtschilfers in en zet het deksel erop. Zet op de Navigenio en stel in op stand 6. Zet de Audiotherm aan, zet op de Visiotherm en draai tot het braadsymbool verschijnt.
4. Zet, zodra de Audiotherm piept en het braadvenster heeft bereikt, het Combi-inzetvergiet met de zalm erop en sluit af met het deksel.
5. Stel de Navigenio in op Automatisch ,A', zet de Audiotherm aan, stel een gaartijd van ca. 10 minuten in op de Audiotherm, zet hem op de Visiotherm en draai tot het symbool 60 °C verschijnt.
6. De gerookte en gare zalm kan meteen maar ook koud worden geserveerd.

## Tip:

- Het duurt een paar minuten voor de ideale temperatuur van 60 °C is bereikt. Die tijd is heel belangrijk, want de Navigenio verwarmt heel geleidelijk om te voorkomen dat de temperatuur te hoog oploopt.
- Serveer met een dipsausje van roomkaas, wat graanmosterd, geraspte sinaasappelschil en peper.



# Bloemkool met groene bonen

## Voor 4 personen

1 hele bloemkool (approx. 700 g)  
300 g groene bonen  
½ bosje platte peterselie  
Zout, peper  
Olijf olie  
30 g geroosterde amandelschilfers

**Vorbereiding:** ca. 10 minuten

**Bereiding:** ca. 20 minuten  
ca. 145 kcal per portie

## AMC-producten:

GourmetLine 24 cm  
Softiera insert 24 cm  
EasyQuick met dichtings ring van 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Kuis de bloemkool en plaats hem in zijn geheel in de Softiera 24cm. Kuis de groene bonen, snij deze in hapklare stukken en plaats deze ook in de de Softiera 24cm.
2. Vul de GourmetLine met ca. 150 ml water en plaats de Sotiera in de kookpot/pan, sluit af met de EasyQuick.
3. Plaats op de Navigenio en zet op stand "A". Schakel de Audiotherm Plus in, voer ca. 20 minuten in van zodra het "+" symbool verschijnt geef de uitgestelde starttijd in. Plaats deze op Visiotherm en draai tot het stoom symbool verschijnt.
4. Pluk de peterselieblaadjes eraf en snijd ze fijn.
5. Als de gaartijd is afgelopen neem de Softiera uit de kookpot/pan en breng op smaak met peper, zout, peterselie en besprenkel met olijf olie en amandelschilfers.

## Tip:

gebruik altijd een Softiera of Combi-inzetvergiet als u "uitgesteld kookt" voor groenten. Dit zorgt ervoor dat de groenten niet in contact komen met water, zelfs niet na een langere tijd.



# Tips en tricks voor de Audiotherm Plus

## 1. Uitgesteld koken

Door de „uitgesteld koken“ te gebruiken, kunt u naast de kooktijd zelf een tijd definiëren waarna u wenst dat het kookproces wordt gestart. „Uitgesteld koken“ is alleen beschikbaar met de Navigenio wanneer die ingesteld is op „A“.

- Gepland koken is perfect voor gerechten die volledig van tevoren in één kookpot/pan kunnen worden bereid, zoals:
  - ✓ Stoofpotjes met groentenstews
  - ✓ Traditionele gerechten b.v. met gerookt vlees (waar bewaren zonder koeling mogelijk is)
  - ✓ Verse of bevroren groenten
  - ✓ Aardappelen in schil
  - ✓ Groenten die vooral weinig bereiding nodig hebben (b.v. volledige bloemkool of sperziebonen)
  - ✓ Knoedels



- Zoals gewoonlijk schakelt de Navigenio over naar „warmhoudfunctie van 60 °C“ wanneer de kooktijd om is.
- Als u kookt met de Secuquick Softline, is het aangeraden om terug te zijn zodra de kooktijd verstreken is. Anders kan het gerecht te gaar zijn vanwege de langzame drukafgifte als de Secuquick op de Navigenio blijft.

→ Om ervoor te zorgen dat uw gerecht op tijd klaar is, moet u er rekening mee houden dat de kooktijd volgens het recept niet begint voordat het gewenste kookvenster (groenten, soft, turbo of stoomvenster) is bereikt. De nodige tijd om het kookvenster te bereiken kan variëren, afhankelijk van de grootte van de kookpot/pan, het recept en het vulniveau.

- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| ▪ Opwarmen tot: groentenvenster | ong. 5 minuten       |
| ▪ Stoomvenster (met Softiera)   | ong. 5 minuten       |
| ▪ Soft-venster                  | ong. 12 – 15 minuten |
| ▪ Turbo-venster                 | ong. 15 – 18 minuten |

### Hou rekening met:

-  Alle gerechten met snel bederfelijke ingrediënten (zoals rauw vlees en vis, verse zuivelproducten en rauwe eieren) zijn over het algemeen niet geschikt voor uitgesteld koken: dit voedsel moet vóór het koken in de koelkast worden bewaard.
-  Pastagerechten zijn niet geschikt voor uitgesteld koken. Ze weken te veel en moeten daarom onmiddellijk worden gekookt.

## Goed om weten

### Groenten

- Bij het bereiden van gerechten met peulvruchten waar het weken wordt aangeraden, kan de tijd tot het kookproces worden gebruikt als weektijd. Als deze tijd niet de vereiste weektijd heeft, verlengt u overeenkomstig de kooktijd. Linzen moeten normaalgezien niet weken. Als u uitgesteld koken gebruikt voor een linsenschotel, kunt u de kooktijd verkorten.
- Voeg voor recepten met aanbevolen week tijd vooraf ca. 200 - 300 ml extra vloeistof.
- De kooktijd kan variëren en kan langer duren als de vloeistof zout of tomaten bevat.
- De kooktijden kunnen ook variëren, afhankelijk van het gebruikte recept; als peulvruchten in een salade worden gebruikt, moeten deze bijvoorbeeld „al dente“ zijn.

## Secuquick softline

|                      | <b>Gedroogde bonen (turbo)</b> | <b>Gedroogde kikererwten (turbo)</b> | <b>Gedroogde erwten (turbo)</b> | <b>Linzen (behalve rode linzen) (soft)</b> |
|----------------------|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Geplande tijd</b> | <b>Kooktijd</b>                |                                      |                                 |                                            |
| 1 h                  | 32 min.                        | 30 min.                              | 32 min.                         | 4 min.                                     |
| 2 h                  | 30 min.                        | 28 min.                              | 30 min.                         | 3 min.                                     |
| 3 h                  | 28 min.                        | 26 min.                              | 28 min.                         | 2 min.                                     |
| 4 h                  | 26 min.                        | 24 min.                              | 26 min.                         | 1 min.                                     |
| 5 h                  | 24 min.                        | 22 min.                              | 24 min.                         | Niet aanbevolen                            |
| 6 h                  | 22 min.                        | 20 min.                              | 22 min.                         |                                            |
| 7 h                  | 20 min.                        | 18 min.                              | 20 min.                         |                                            |
| 8 h                  | 18 min.                        | 16 min.                              | 18 min.                         |                                            |
| 9 h                  | 16 min.                        | 14 min.                              | 16 min.                         |                                            |
| 9:59 h               | 14 min.                        | 12 min.                              | 14 min.                         |                                            |

## Normal deksel

|                      | <b>Gedroogde bonen</b> | <b>Gedroogde kikererwten</b> | <b>Gedroogde erwten</b> | <b>Linzen (behalve rode linzen)</b> |
|----------------------|------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| <b>Geplande tijd</b> | <b>Kooktijd</b>        |                              |                         |                                     |
| 1 h                  | 1 h 59 min.            | 1 h 44 min.                  | 1 h 59 min.             | 20 min.                             |
| 2 h                  | 1 h 55 min.            | 1 h 40 min.                  | 1 h 55 min.             | 15 min.                             |
| 3 h                  | 1 h 51 min.            | 1 h 36 min.                  | 1 h 51 min.             | 10 min.                             |
| 4 h                  | 1 h 47 min.            | 1 h 32 min.                  | 1 h 47 min.             | 5 min.                              |
| 5 h                  | 1 h 43 min.            | 1 h 28 min.                  | 1 h 43 min.             | Niet aanbevolen                     |
| 6 h                  | 1 h 39 min.            | 1 h 24 min.                  | 1 h 39 min.             |                                     |
| 7 h                  | 1 h 35 min.            | 1 h 20 min.                  | 1 h 35 min.             |                                     |
| 8 h                  | 1 h 31 min.            | 1 h 16 min.                  | 1 h 31 min.             |                                     |
| 9 h                  | 1 h 27 min.            | 1 h 12 min.                  | 1 h 27 min.             |                                     |
| 9:59 h               | 1 h 23 min.            | 1 h 8 min.                   | 1 h 23 min.             |                                     |

Alle referenties zijn gebaseerd op 250 g pulsen en gemiddelde kookervaring.



Belangrijk:

Lima- en Urbi-bonen, kunnen niet worden gebruikt voor uitgesteld koken. Deze bonen bevatten blauwzuur - dat betekent dat je het weekwater en ook het kookwater moet weggieten. Beiden zijn niet geschikt om te eten.

Voor andere peulvruchten kan het weekwater worden gebruikt. Alleen mensen met een zeer gevoelige spijsvertering mogen het niet eten.

- Voor gerechten met rijst en andere ontbijtgranen adviseren wij een uitgestelde starttijd van maximaal 1 uur. De normale kooktijd die op de verpakking wordt aanbevolen, kan met 50% verkort worden. Vanwege de korte kooktijd adviseren wij het gebruik van het normale AMC deksel.

### **Bereiden van verse of diepgevroren groenten en aardappelen in de schil met het normale AMC deksel, EasyQuick of Secuquick Softline**

- Door uitgesteld koken te gebruiken voor het koken van verse of bevroren groenten en ook aardappelen in de schil, raden wij aan om altijd de Softiera het combi inzetvergiet voor de EasyQuick of het normale AMC deksel te gebruiken, respectievelijk de Softiera voor de Secuquick Softline. Dit garandeert dat er gedurende langere tijd echt geen contact met water zal zijn.

## Opwarmen

### Het uitgesteld koken is perfect voor het opwarmen (zie ook punt 2)

Een voorbeeld:

Het is 8 uur s'ochtends en je wilt de soep van de dag ervoor serveren voor de lunch om 12u30. Het gerecht heeft ong. 10 minuten nodig om de perfecte temperatuur van 60 °C te bereiken → wat betekent: de Navigenio moet beginnen met opwarmen om 12:20 → als „+“ verschijnt in de Audiotherm Plus, voeg een tijd van 4u20 uitgestelde starttijd toe.

## 2. 60 °C – functie

### 2.1. Opwarmen

Met de Audiotherm Plus kunnen gerechten voorzichtig worden opgewarmd. De 60 °C-functie is alleen beschikbaar voor het normale AMC deksel

Let op het volgende voor goed resultaat:

- De opwarmfunctie is bijzonder zacht en gemakkelijk met de Navigenio op niveau „A“ - onafhankelijk, zonder constant roeren en energiebesparend met gesloten deksel
- De functie kan ook worden gebruikt in de handmatige modus op alle kookvuren. Verwarm in dit geval altijd op laag niveau (max. 1/3)
- Het te verwarmen gerecht mag niet te droog zijn. Het moet voldoende vloeistof op de bodem van de kookpot/pan bevatten zodat er niets kan aanbranden. Voeg altijd een beetje vloeistof toe voordat u het voedsel toevoegt:
  - Kookpot/pan 16 cm: ong. 50 ml
  - Kookpot/pan 20 cm: ong. 80 ml
  - Kookpot/pan 24 cm: ong. 100 ml



- De opwarmtijd varieert op basis van de hoeveelheid, de staat en de begintemperatuur van het voedsel en ook op basis van het type en de grootte van de gebruikte pot.
- Vloeistoffen en soepen zonder noedels, aardappelen, groenten, enz. hebben nadat de 60° is bereikt geen extra kooktijd nodig (in dit geval opwarmtijd), omdat ze allemaal gelijkmatig warm zijn.

Referentie opwarmtijden voor vloeistoffen tot 60 °C

- 1 liter: ong. 10 – 15 min.
- 3 liter: ong. 25 – 30 min.

b.v. dunne soepen, gepureerde groentesoepen, melk, sauzen zonder zetmeel

- Als er gerechten zijn met stukjes vlees en groenten of aardappelen (bijv. stoofpot), noedels enz., moet er een kooktijd (in dit geval opwarmtijd) van ong. 2-5 minuten in de Audiotherm Plus ingevoerd worden, voor een gelijkmatig warme maaltijd - vooral als het voedsel bevroren is.
- Voor bevroren voedsel is het ideaal om uitgesteld koken te gebruiken:  
Kies ong. 2 uur uitgesteld (voor een gerecht voor twee personen), gedurende deze tijd ontdooit het gerecht. Zorg er ook voor dat er voldoende vloeistof op de bodem van de koopot/pan is.

- De nodige kooktijd respectievelijk opwarmtijd is slechts een referentie omdat deze afhankelijk is van de snijgrootte en het soort voedsel dat moet verwarmd worden.
- Roer het voedsel altijd goed door voordat u het serveert / eet.



## 2.2 „Au bain marie“

Met de 60 °C functie kunt u ook specifieke recepten bereiden met de Au bain marie techniek.

Tijdens het koken met Au bain marie worden fijne stukjes vlees of vis die onder vacuüm in een hittebestendige folie met aromaten (zoals kruiden, knoflook, fijne oliën) op een perfecte kerntemperatuur in een waterbad gebracht. Na dit proces wordt het vlees geroosterd zonder vet toevoeging van vet.

In de handel verkrijgbare vacuüm-apparaten werken met verschillende temperaturen tussen ong. 50 en 100 °C. Met de Audiotherm Plus vindt Au bain marie koken in een vereenvoudigde vorm plaats bij 60 °C, dus het gebruik ervan is beperkt. **Gebruik daarom onze speciale AMC-recepten.**



Temperaturen van 60 °C kunnen worden gebruikt in Au bain marie voor

- **kalfsvlees**
  - zachte stukken zoals biefstuk, filet en lende zonder botten
  - tot max. 750 g
  - Medium / à point
- **rundsvlees**
  - zachte stukjes zoals biefstuk, filet, entrecôte en rosbief
  - tot max. 750 g
  - Medium / à point
- **varken**
  - filet
  - tot max. 300 g
  - Medium / à point
- **lam**
  - zachte stukken zoals lamslende zonder beenderen
  - Medium / rosé
- **vis**
  - verse filet zonder vel, garnalen en sint-jakobsschelpen
  - visgerechten worden niet geroosterd na het Au bain-marie proces

## 2.3 Roken

Met de 60 °C functie kunt u ook specifieke recepten (met name vis) roken. Om de rook te genereren, worden speciale houten chips in de kookpot/pan opgewarmd tot dat het vleesvenster is bereikt. Nadat u het bereide voedsel in een combi inzetvergiet bovenop de kookpot/pan hebt geplaatst, wordt het voedsel gerookt in de 60 °C functie voor een heerlijke rokerige smaak.

**Ga naar onze speciale AMC-recepten.**



**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



AMC Nederland



amc\_nederland

**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



amc\_international



10045120000101331300919

