



Лучше питаться.  
Лучше жить.

# Audiotherm Plus

Руководство пользователя

Система приготовления пищи класса премиум

Прочтите настоящее руководство пользователя, прежде чем использовать Аудиотерм.  
Сохраните настоящее руководство пользователя и передайте его следующему владельцу.

## Условные обозначения



**Важные указания по технике безопасности.** Несоблюдение этих указаний может привести к травмам или повреждениям.



**Пользователям на заметку.**



**Плохие условия эксплуатации или неправильное применение.**



**Советы по защите окружающей среды, экологии и экономии.**



**Хорошие условия эксплуатации или правильное применение.**

19

См. номера изображений в тексте. Нумерация изображений начинается с 1 в каждой главе.



**Последовательные действия выделены стрелкой.**

Аудиотерм плюс в настоящем руководстве именуется «Аудиотерм».

### Действие

- Настоящее руководство пользователя применимо для модели АМС Аудиотерм плюс (вкл. подставку Аудиотерм), тип 10040143A8400, тип аккумулятора CR2032
- Аудиотерм плюс должна быть оснащена программным обеспечением версии 500 или выше (см. «Что делать, если...» на стр. 35).

Все данные, показанные на рисунках дисплея, являются произвольными примерами, например, время готовки 20 минут.



# Содержание

<b>1. Предусмотренное применение и безопасность</b>	4	<b>7. Руководство по Аудиотерм с Визиотерм S (Секуквик софтлайн)</b>	17
Совместимые емкости и принадлежности	4	<b>8. Варка вручную на пару в Аудиотерм с Визиотерм E (Изиквик)</b>	20
Исключить возможность повреждения и ненадлежащего использования	4	<b>9. Использование Аудиотерм с Навигенио в режиме «А»</b>	22
Контроль	4	9.1 Функционирование Навигенио с плитой	22
Уход и обслуживание	4	Контролируемая готовка без добавления воды, с добавлением воды, быстрое приготовление с Секуквик софтлайн и варка на пару с Изиквик	22
Утилизация	5	Автоматическая жарка без добавления жира с крышкой и Визиотерм или Изиквик и Визиотерм E	24
<b>2. Ваша система Аудиотерм</b>	5	9.2 Использование Навигенио в перевернутом положении поверх емкости в качестве мини-духовки (функция таймера для готовки блюд в панировке и выпечки)	25
2.1 Компоненты	5	9.3 Разогрев до 60°C	26
2.2 Функции	7	9.4 Плановый запуск	28
Звуковой контроль температуры	7	<b>10. Уход и обслуживание</b>	30
Звуковой контроль времени готовки	7	<b>11. Настенное крепление</b>	31
Контроль всего процесса готовки с функцией плиты Навигенио	7	<b>12. Технические данные</b>	31
Использование таймера с Навигенио в перевернутом положении поверх емкости	7	<b>13. Что делать, если...</b>	31
Различные звуковые сигналы Аудиотерм	7	<b>14. Послепродажное обслуживание покупателей АМС</b>	32
<b>3. Использование Аудиотерм</b>	8	<b>15. Рецепты</b>	33
<b>4. Аудиотерм для слабовидящих</b>	8	<b>16. Советы и подсказки по АудиотермПлюс</b>	41
<b>5. Общие указания к эксплуатации</b>	9		
Включение без контроля времени готовки	9		
Включение и настройка для контроля времени готовки	10		
Установите Аудиотерм на Визиотерм, Визиотерм S или Визиотерм E	10		
Запуск Аудиотерм	11		
Отключение звукового сигнала	11		
Снимите и выключите Аудиотерм	11		
<b>6 Аудиотерм с ручным Визиотерм</b>	12		
6.1 Контроль температуры для жарки без добавления жира	12		
6.2 Контроль температуры и времени готовки без добавления воды	13		
6.3 Разогрев до 60°C	15		

# 1. Предусмотренное применение и безопасность

Аудиотерм предназначена для мониторинга и контроля процесса готовки. Аудиотерм должна использоваться только в этих целях. Ненадлежащее использование может быть причиной возникновения опасных ситуаций. Приведенные в данном разделе руководства пользователя инструкции подлежат неукоснительному соблюдению. В зависимости от используемого оборудования также необходимо соблюдать инструкции руководств пользователя для Визиотерм, Секуквик софтлайн, Изиквик и/или Навигенио.

## **Совместимые емкости и принадлежности**

- Крышка АМС с совместимым прибором Визиотерм
- Секуквик софтлайн с Визиотерм S
- Изиквик с Визиотерм E
- Навигенио



## **Исключить возможность повреждения и ненадлежащего использования**

- Запрещается использовать Аудиотерм в печи и при температурах свыше 70°C.
- Запрещается помещать в посудомоечную машину.



## **Контроль**

- Процесс готовки должен осуществляться под присмотром. Если Аудиотерм используется для звукового мониторинга процесса готовки, пользователь должен находиться в пределах слышимости.
- Готовка без присмотра и контроля может привести к перегреву. Возможна порча продуктов питания, повреждение или разрушение емкости. Существует риск несчастного случая или пожара.
- Оборудование может использоваться детьми старше 8 лет или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лицами с недостаточным опытом или навыками, при условии надзора или инструктажа в отношении безопасного использования оборудования и понимания связанных с ним рисков. Это также применимо к звуковому мониторингу лицами с нарушениями зрения (см. стр. 8).



## **Уход и обслуживание**

- Необходимо регулярно осуществлять очистку и обслуживание Аудиотерм для обеспечения надлежащей и безопасной работы.
- Удаляйте остатки материалов из протекающих элементов питания из аккумуляторного отсека (используя защитные перчатки).

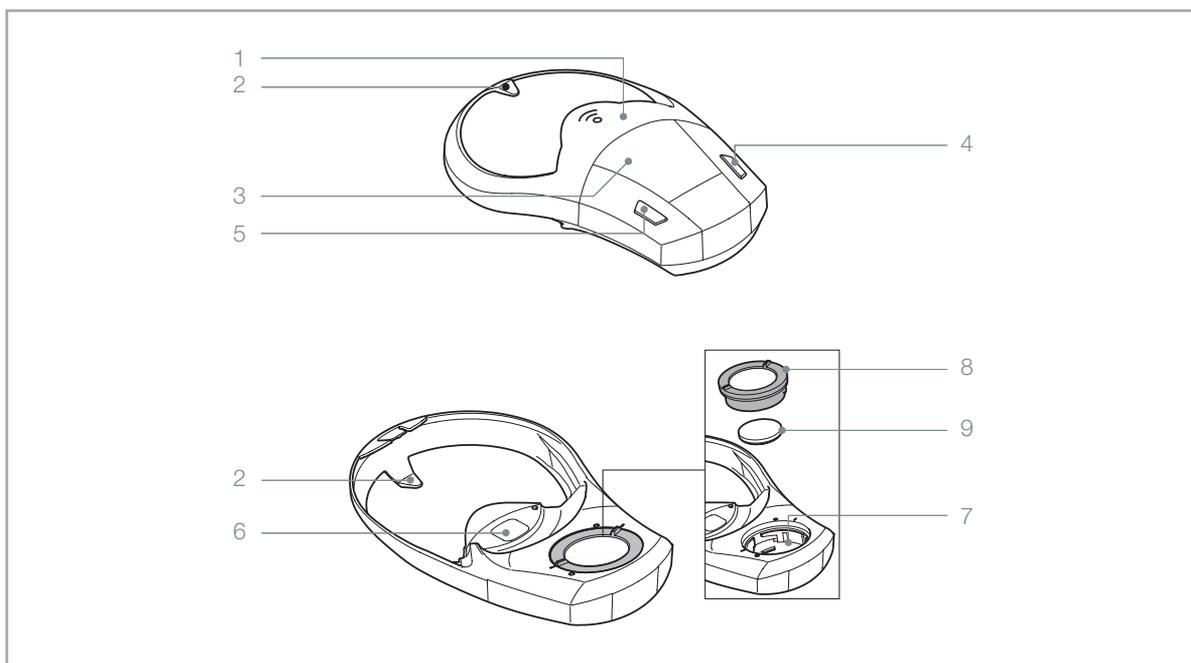


## Утилизация

Запрещается утилизация Аудиотерм с бытовыми отходами; ее материалы можно отправить на переработку. По необходимости осуществляйте утилизацию экологически безопасным способом в соответствии с местными нормами и правилами (сдача в пункт сбора для переработки электрооборудования).



## 2. Ваш Аудиотерм



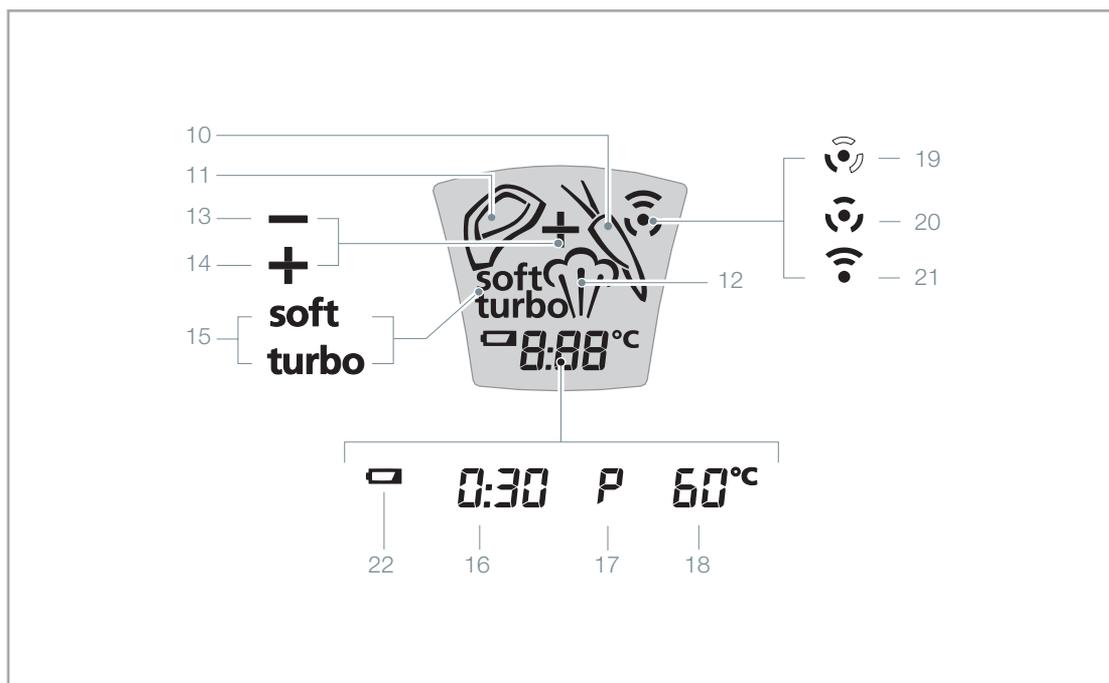
### 2.1 Компоненты

- 1 Аудиотерм
- 2 Показания прибора
- 3 Дисплей
- 4 Правая кнопка (включение Аудиотерм и/или увеличение настроек)
- 5 Левая кнопка (включение Аудиотерм и/или уменьшение настроек)
- 6 Оптическое окно
- 7 Аккумуляторный отсек
- 8 Крышка аккумуляторного отсека
- 9 Аккумулятор

Держатель Аудиотерм (не показан)



Серая крышка аккумуляторного отсека (8) означает, что система относится к модели Аудиотерм плюс.



## Дисплей

- 10 Символ «морковь» (Carrot)
- 11 Символ «стейк» (Steak)
- 12 Символ «пар» (Steam)
- 13 Символ «-» (убавить)
- 14 Символ «+» (добавить) или «плановый пуск» (Plannedstart)
- 15 Индикация готовности в «мягком» (Soft) или «турбо» (Turbo) режиме
- 16 Дисплей «время готовки» (Cookingtime) или «время планового пуска» (Plannedstarttime), к примеру, 30 минут
- 17 Режим «P»
- 18 Функция поддержания температуры 60°C или разогрева до 60°C
- 19 Символ «пуск» (вращается)
- 20 Символ «пуск» в неподвижном состоянии (на короткое время при запуске)
- 21 Символ «сеть активна» (Networkactive, в сочетании с Навигенио)
- 22 Символ «заменить аккумулятор» (Changebattery), при появлении следует как можно скорее заменить аккумулятор

Показаны все элементы дисплея, которые важны при использовании прибора.

## 2.2 **Функции**

В сочетании с Визиотерм, крышкой АМС, Секуквик софтлайн с Визиотерм S или Изиквик с Визиотерм E, система Аудиотерм позволяет с большей легкостью контролировать процесс готовки.

### **Звуковой контроль температуры**

В Аудиотерм используется звуковой сигнал для индикации достижения необходимой температуры или температуры выше/ниже допустимой при готовке, требующей соответствующей регулировки настроек.

### **Звуковой контроль времени готовки**

Аудиотерм издает звуковой сигнал по истечении времени готовки.

### **Контроль всего процесса готовки с функцией плиты Навигенио**

Аудиотерм автоматически контролирует выходную мощность Навигенио в соответствии с настройками Визиотерм, Визиотерм S (Секуквик софтлайн) или Визиотерм E (Изиквик). Для этого Навигенио устанавливает сетевое соединение с Аудиотерм. При вводе значения времени готовки Навигенио автоматически активирует функцию поддержания температуры по истечении времени готовки. Последовательность процесса готовки идентична описываемой в руководствах пользователя Визиотерм, Секуквик софтлайн и Изиквик, а также в поваренной книге АМС или в разделе рецептов.

### **Использование таймера с Навигенио в перевернутом положении поверх емкости**

Аудиотерм автоматически отключает Навигенио по истечении заданного времени готовки. Требуется Аудиотерм А8200, А8300 или А8400 и Навигенио С8100.

### **Различные звуковые сигналы Аудиотерм**

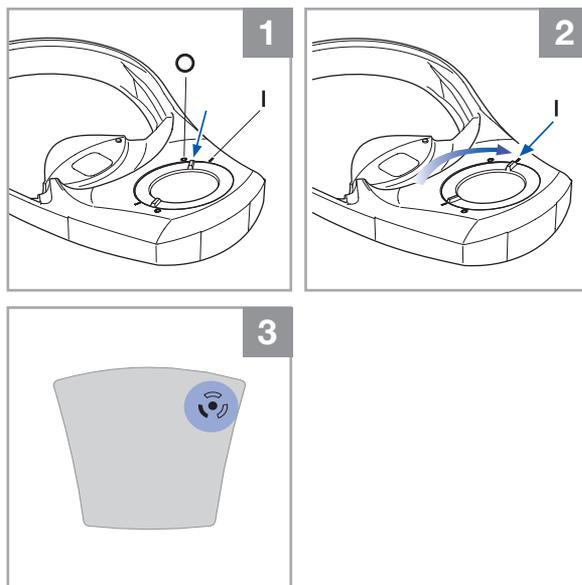
С помощью различных звуков Аудиотерм сигнализирует о достижении конкретной температуры в соответствии с режимом применения, запрашивая действия пользователя.

## 3. Использование Аудиотерма

Аккумулятор уже установлен при доставке. **1**

- Активация: установите крышку аккумуляторного отсека в положение «I». **2**
- Дисплей на короткое время отобразит число (версия ПО), с последующим отображением в течение 3 секунд всех показателей, после чего они исчезнут.

- Символ «пуск» вращается, Аудиотерм включена и готова к использованию. **3**
- Выключение: нажмите одновременно обе кнопки и удерживайте в течение 1 секунды.

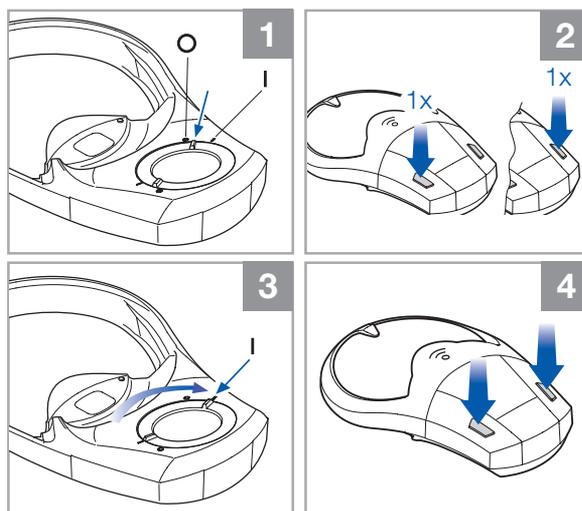


## 4. Аудиотерм для слабовидящих

В режиме для слабовидящих дополнительные звуковые сигналы облегчают использование Аудиотерм. Использование и работа прибора идентичны «нормальному» режиму.

### Выбор режима для слабовидящих

- Поверните крышку аккумуляторного отсека из положения «I» в положение «0». **1**
- Сразу после этого нажмите левую или правую кнопку 1 раз. **2**
- Снова поверните крышку аккумуляторного отсека в положение «I». **3**
- После появления на дисплее индикатора сразу нажмите правую и левую кнопки одновременно и удерживайте, пока не услышите один длинный и два коротких сигнала . **4**



Режим для слабовидящих может быть отключен повторным выполнением указанной последовательности действий.

### Звуковые сигналы при включении и выключении Аудиотерм

- **Включение:** один сигнал
- **Выключение:** два коротких сигнала

### Сигналы, подтверждающие корректный выбор окна

- На окне для жарки/окне «мягкого» режима «Soft» и индикаторе температуры для переворачивания: один четкий сигнал
- На окне для овощей/окне режима «турбо»: два четких сигнала
- На окне режима «пар»/индикаторе 60°C: два коротких четких сигнала
- **Перемещение внутрь/из зоны окна** при позиционировании Аудиотерм (активно только при позиционировании): одиночный продолжительный сигнал (около 1 секунды)

### Сигналы, привлекающие внимание при необходимости уменьшить или увеличить температуру

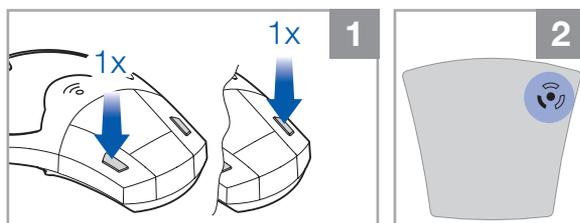
- **Уменьшение температуры:** два коротких повторяющихся сигнала
- **Увеличение температуры:** два длинных повторяющихся сигнала
- **Окончание времени готовки:** пять единичных сигналов

## 5. Общие указания к эксплуатации

Настоящие указания применимы для всех возможных процессов.

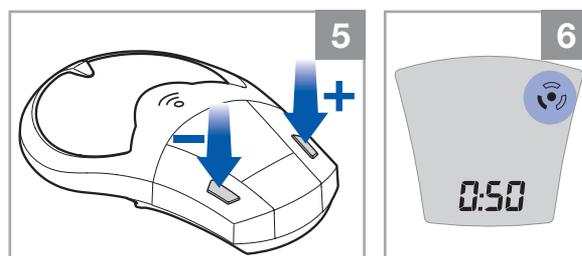
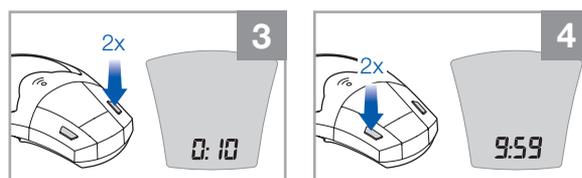
### Включение без контроля времени готовки

- Нажмите правую или левую кнопку 1 раз. **1**
- Символ «пуск» начнет вращаться. **2**



### Включение и настройка для контроля времени готовки

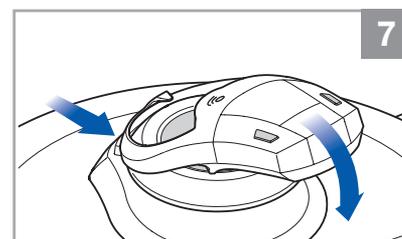
- Нажмите правую или левую кнопку 2 раза.
- Отображается короткое (10 минут) **3** или долгое (9 часов 59 минут) **4** время готовки.
- Подтвердите предварительно заданное время готовки, либо нажмите правую или левую кнопку, чтобы увеличить или уменьшить время готовки. **5**
- После этого на дисплее отобразится «0:00» и символ «+». Затем может быть выбран плановый запуск для контролируемой работы с Навигенио; см. дополнительную информацию в главе 9.4 на стр. 32. Это неважно для всех прочих режимов использования; информация исчезнет с дисплея через несколько секунд.
  - На дисплее отображается заданное время готовки, к примеру, 50 минут. Символ «пуск» начнет вращаться **6**



- Время готовки — это время после достижения заданной температуры.
- Чтобы быстрее настроить значение времени, удерживайте кнопку во время настройки в нажатом состоянии.
- Контроль времени готовки можно также запустить позднее во время разогрева, нажав правую или левую кнопку.
- Между положениями «9:59» и «0:01» присутствует настройка «Р». См. указания по ее применению в главе 7.
- Если после включения Аудиотерм не будет выполнен запуск, система автоматически отключится через 2 минуты.

### Установите Аудиотерм на Визиотерм, Визиотерм S или Визиотерм E

- Установите держатель под углом спереди и опускайте его назад до фиксации Аудиотерм. **7**



- Содержите дисплей панели Визиотерм, Визиотерм S или Визиотерм E в чистоте и сухости. Грязь или водяная пленка может привести к ошибкам в измерениях и, тем самым, к неисправности Аудиотерм.

## Запуск Аудиотерм

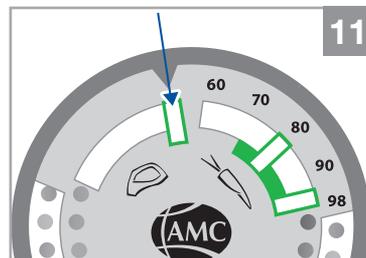
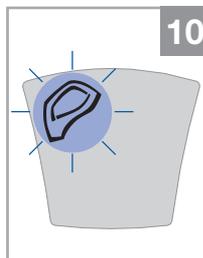
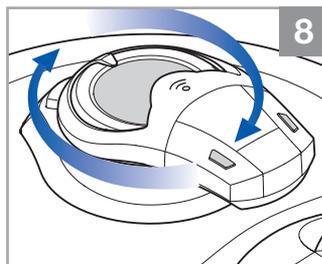
После регулировки и установки на Визиотерм, Визиотерм S или Визиотерм E:

→ Поверните Аудиотерм ... 8

- Символ «Пуск» ненадолго переходит в устойчивое состояние, а затем гаснет. 9

→ ...пока на дисплее не начнет мигать нужный символ (например, «жарка мяса»). 10

- Индикатор затем будет указывать на соответствующее окно. 11

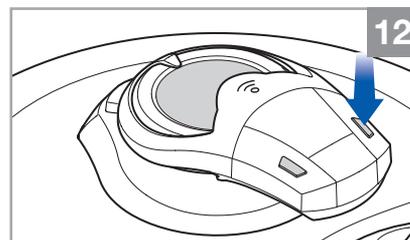


- Может потребоваться несколько раз повернуть Аудиотерм, пока система не запустится. Действуйте уверенно, осуществляйте вращение с постоянной скоростью. Также может потребоваться повернуть Аудиотерм в противоположном направлении, если при вращении вы пропустили необходимое положение.
- По истечении пятнадцати секунд после запуска вращение Аудиотерм должно быть прекращено. Любое перемещение может вызвать сбой заданной функции. При необходимости заново выполните включение/запуск Аудиотерм.

## Отключение звукового сигнала

→ Нажмите правую или левую кнопку. 12

- Надежно удерживайте Аудиотерм спереди для предупреждения возможного движения, способного привести к сбою заданной функции.

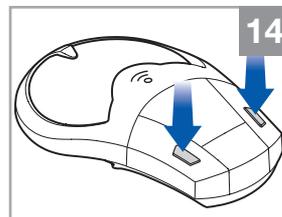
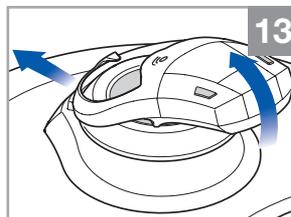


В противном случае звуковой сигнал выключится автоматически через 1 минуту.

## Снимите и выключите Аудиотерм

→ Поднимите Аудиотерм сзади и снимите. 13

→ Выключение: нажмите одновременно обе кнопки и удерживайте в течение 1 секунды. 14



В противном случае Аудиотерм автоматически отключится через 2 минуты после снятия.

## 6. Аудиотерм с Визиотермом

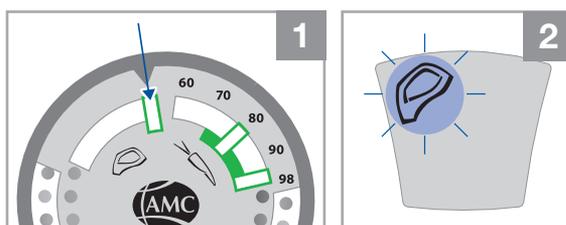


- Важно соблюдать инструкции в руководстве пользователя для используемой емкости и Визиотерм.
- Необходимые функции включения будут выполняться автоматически только в случае использования Аудиотерм совместно с Навигенио в режиме «А» (см. главу 9).

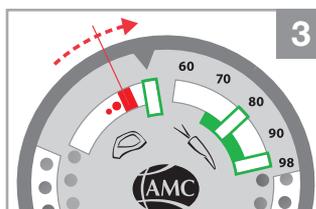
### 6.1 Контроль температуры для жарки без добавления жира

- Поставьте пустую емкость на плиту.
- Закройте крышкой с Визиотерм или Визиотерм Е.

- Включите Аудиотерм.
- Установите и запустите Аудиотерм: поворачивайте до появления символа «жарка мяса» (Meatchop); индикатор должен указывать на окно жарки. **1**
- Мигает символ «стейк». **2**



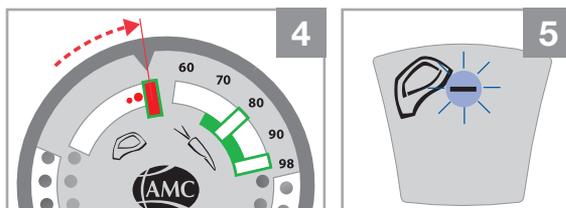
- Переведите плиту в режим максимальной мощности.
- Начнется разогрев, красный индикатор будет перемещаться в направлении окна жарки. **3**



- Наблюдайте за Аудиотерм и ожидайте двух повторяющихся сигналов.

#### При достижении температуры обжарки мяса (красный индикатор в окне жарки): **4**

- Раздается звуковой сигнал , мигает символ «-» (убавить). **4**
- Символ «жарка мяса» остается на дисплее. **5**



- Установите плиту на малую мощность, выключите звуковой сигнал.

#### Обжарка без крышки:

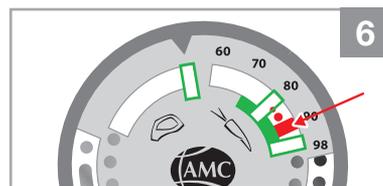
- Снимите крышку и обжарьте мясо со всех сторон в открытой емкости.

#### Обжарка с крышкой:

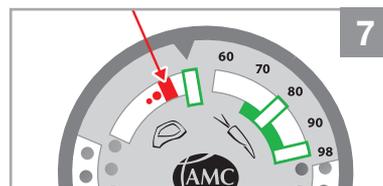
- Снимите крышку, положите мясо в емкость и верните крышку на место.
- Повторно запустите Аудиотерм: индикатор указывает на окно жарки.

### При достижении температуры для переворачивания (красный индикатор на 90°C): **6**

- Раздается звуковой сигнал .
- Переверните мясо и выберите надлежащий режим.
- Для больших или нескольких кусков мяса устанавливайте самый низкий уровень.
- Для меньшего количества кусков мяса (например, 1 или 2) - выключите.
- Снова закройте крышкой и жарьте мясо до полной готовности.



- В случае более крупных кусков мяса или мясных блюд, требующих последующей готовки после обжарки, можно использовать Аудиотерм для контроля температуры и продолжительности готовки (см. следующую главу).
- Поскольку Визиотерм имеет очень быстрый отклик, индикатор температуры может снова опуститься ниже окна жарки. **7** На этапе обжарки по достижении окна жарки снова раздается одиночный сигнал . Выключите сигнал нажатием на кнопку, при этом не обязательно вновь снижать настройку мощности.



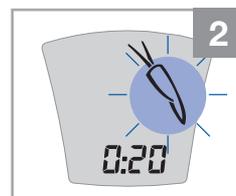
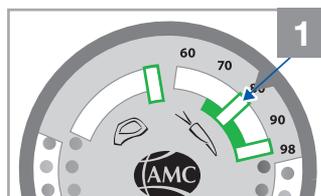
## 6.2 Контроль температуры и времени готовки без добавления воды



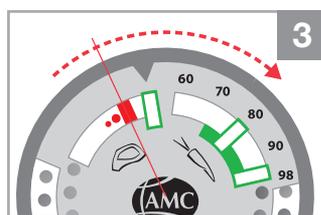
Необходимые функции включения будут выполняться автоматически только в случае использования Аудиотерм совместно с Навигенио в режиме «А» (см. главу 9).

- Положите мытые овощи в емкость и поставьте ее на плиту.
- Установите крышку с Визиотерм.

- Включите Аудиотерм и установите необходимое время готовки.
- Установите и запустите Аудиотерм: поворачивайте до появления символа «морковь»; индикатор должен указывать на окно «овощи». **1**



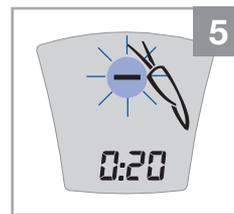
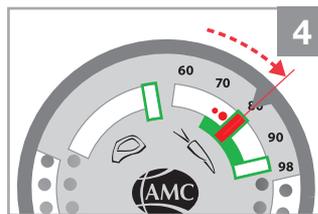
- Символ «морковь» мигает. **2**
- Переведите плиту в режим максимальной мощности.
- Начнется разогрев, красный индикатор будет перемещаться в направлении окна «овощи». **3**



- Наблюдайте за Аудиотерм и ожидайте двух повторяющихся сигналов.

**При достижении температуры разогрева (красный индикатор в окне «овощи»).** 4

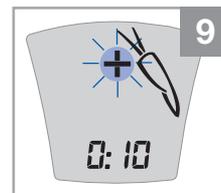
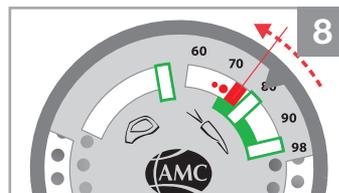
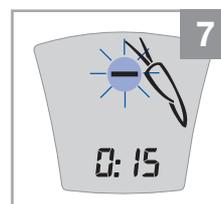
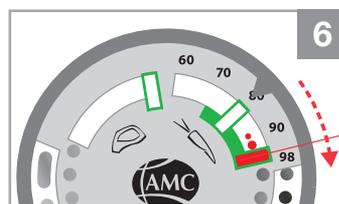
- Раздается звуковой сигнал , мигает символ «-» (убавить). 5
- Символ «морковь» остается на дисплее.



- Начнется отсчет времени готовки, если оно задано.
- Установите плиту на малую мощность, выключите звуковой сигнал.

**Контроль температуры плиты и необходимая регулировка:**

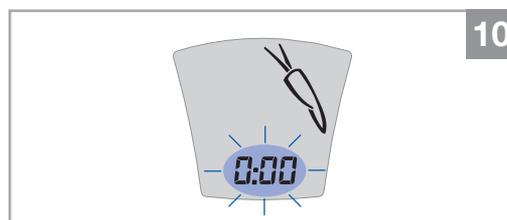
- Если раздается звуковой сигнал  и мигает символ «-» (убавить), **температура слишком высока** (красный индикатор в окне «стоп» (Stop)). 6 7
- Дополнительно убавьте мощность на плите (или полностью выключите), выключите звуковой сигнал.
- Если раздается звуковой сигнал  и мигает символ «+» (добавить), **температура слишком низка** (красный индикатор в окне «овощи»). 8 9
- Установите плиту на более высокую мощность, выключите звуковой сигнал.



- На плитах с высокой выходной мощностью (например, газовых или индукционных) сигнал, требующий снижения температуры, может звучать незадолго до достижения окна «стоп», чтобы хватило времени подойти к плите.
- На газовых и индукционных плитах после снижения мощности тепла температура может упасть ниже 80°C на короткий промежуток времени, а затем снова подняться. В данном случае сигнал не раздается, и нет необходимости ставить плиту на большую мощность.

**По истечении времени готовки (если оно было задано):**

- Раздается одиночный повторяющийся сигнал .
- На дисплее мигает «0:00». 10
- Выключите плиту.
- Выключите звуковой сигнал, снимите и выключите Аудиотерм.



## 6.3 Разогрев до 60°C

Функция разогрева до 60°C отличается особой деликатностью и удобством при использовании с Навигенио в режиме «А» (в первую очередь это относится к готовке «су вид» (под вакуумом)); см. дополнительную информацию в главе 9.3 на стр. 29. Функция может использоваться при работе вручную с плитой любого типа, а также при готовке вручную; в этом случае плита всегда должна быть в режиме низкой мощности.



- Функция разогрева до 60°C доступна только для Визиотерм, но не для Визиотерм Е и Визиотерм S.
- Необходимое время готовки, требующееся для равномерного разогрева продуктов питания, зависит от типа и качества продуктов. Рекомендации приводятся в разделе рецептов данной брошюры.



- Убедитесь, что в емкости присутствует достаточное количество жидкости, включая ту, которая образуется при разогреве. Слишком сухие продукты питания не подходят для использования функции разогрева.
- В емкости должно быть достаточное количество жидкости для блюд из картофеля, макаронных изделий и риса.

→ Подготовьте подлежащие разогреву блюда в емкости и поставьте ее на плиту.

→ Установите крышку с Визиотерм.

→ Включите Аудиотерм и установите необходимое время готовки.

→ Установите и запустите Аудиотерм, поворачивайте до появления символа «60°C»; индикатор должен указывать на значение 60. **1**

→ На дисплее попеременно мигают значения 60°C и времени готовки. **2**

→ Переведите плиту в режим низкой мощности.

▪ Начнется разогрев, красный индикатор будет перемещаться к значению «60». **3**

→ Наблюдайте за Аудиотерм и ожидайте двух повторяющихся сигналов.

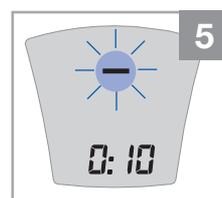
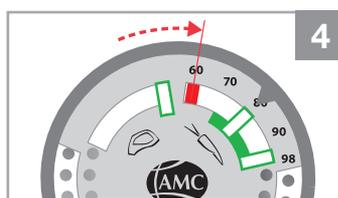
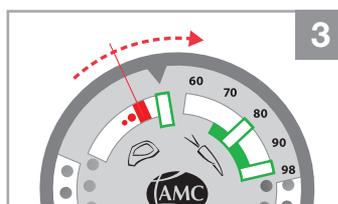
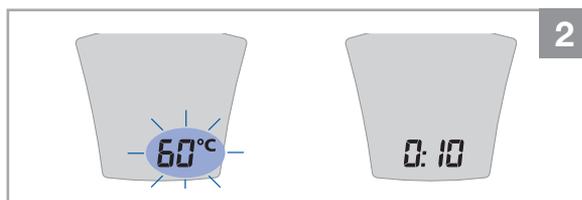
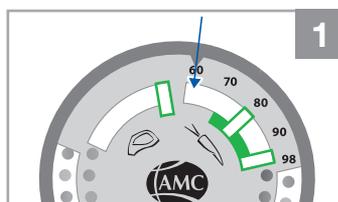
**При достижении температуры разогрева (красный индикатор на 60°C):** **4**

▪ Раздается звуковой сигнал , мигает символ «-» (убавить). **5**

→ Сигнал «60°C» остается на дисплее.

→ Начнется отсчет времени готовки, если оно задано.

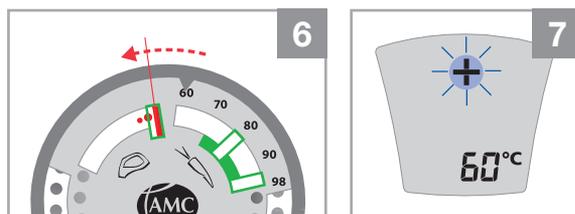
→ Выключите плиту и звуковой сигнал.



### Контроль температуры плиты и необходимая регулировка:

- Если раздается звуковой сигнал  и мигает символ «+» (добавить), температура слишком низка (красный индикатор ниже значения «60»). **6 7**

→ Установите плиту на более высокую мощность, выключите звуковой сигнал.



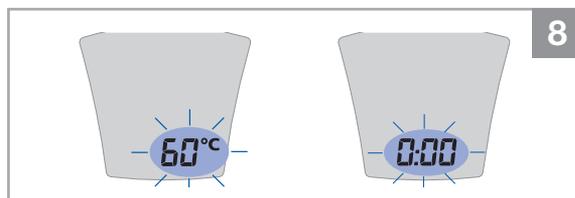
### По истечении времени готовки:

- Раздается одиночный повторяющийся сигнал .
- На дисплее попеременно отображается «0:00» и «60°C». **8**

▪ Блюдо готово к употреблению.

→ Выключите плиту.

→ Выключите звуковой сигнал, снимите и выключите Аудиотерм.



# 7. Использование Аудиотерма с Визиотерма S (Секуквик софтлайн)



- Ознакомьтесь также с указаниями в руководстве пользователя АМС Секуквик софтлайн.
- Необходимые функции включения будут выполняться автоматически только в случае использования Аудиотерм совместно с Навигенио в режиме «А» (см. главу 9).

→ Подготовьте емкость, закройте крышкой с Секуквик софтлайн и поставьте на плиту.

## Следите за температурой и временем готовки

- Включите Аудиотерм и установите необходимое время готовки.
- Установите и запустите Аудиотерм: поворачивайте до появления символа «Soft» или «Turbo», индикатор должен указывать на первое окно «Soft» и/или «Turbo», согласно соответствующему методу готовки «быстрое приготовление в режиме "Soft"» или «быстрое приготовление в режиме "Turbo"». **1**

- Мигает символ «Soft» или «Turbo». **2**

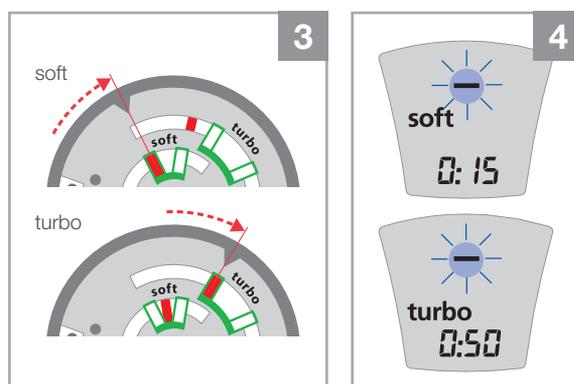
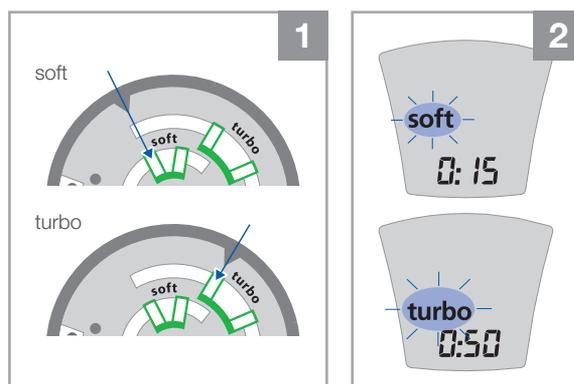
→ Переведите плиту в режим максимальной мощности.

- Начнется разогрев, красный индикатор будет перемещаться в направлении окна «Soft» или «Turbo».

→ Наблюдайте за Аудиотерм и ожидайте двух повторяющихся сигналов.

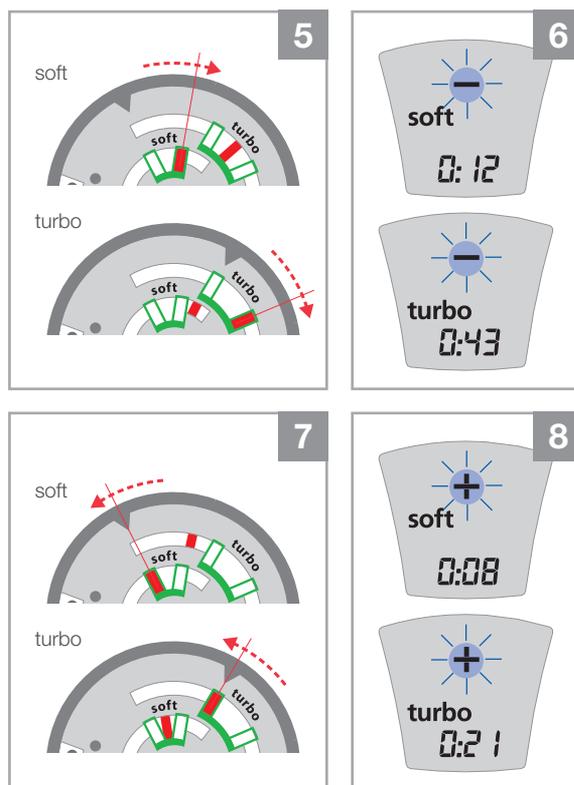
## При достижении температуры разогрева (красный индикатор в первом окне «Soft» или «Turbo»): **3**

- Раздается звуковой сигнал , мигает символ «←» (убавить). **4**
- Символ «Soft» или «Turbo» остается на дисплее.
- Начнется отсчет времени готовки, если оно задано.
- Установите плиту на малую мощность, выключите звуковой сигнал.



### Контроль температуры плиты и необходимая регулировка:

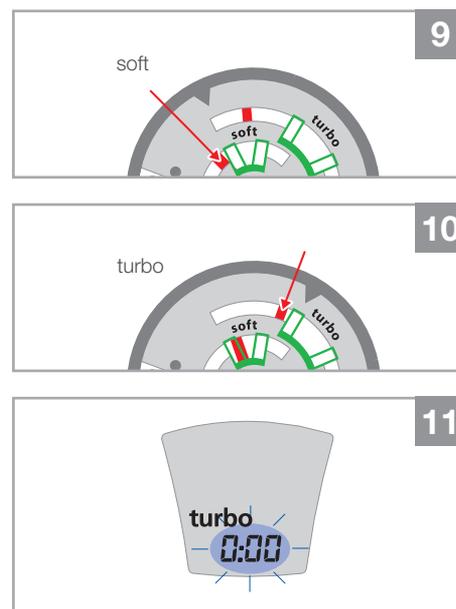
- Если раздается звуковой сигнал  и мигает символ «-» (убавить), температура слишком высока (красный индикатор во втором окне «Soft» или «Turbo»). **5 6**
- Продолжите снижать мощность плиты (или полностью выключите, либо на некоторое время снимите емкость с плиты), выключите звуковой сигнал.
- Если раздается звуковой сигнал  и мигает символ «+» (добавить), температура слишком низка (красный индикатор в первом окне «Soft» или «Turbo»). **7 8**
- Установите плиту на более высокую или максимальную мощность, выключите звуковой сигнал.



**i** Если температура слишком низка для соответствующего типа готовки, когда красный индикатор уже сместился влево от первого окна «Soft» **9** или «Turbo» **10**, увеличьте мощность до максимальной (или более высокой), пока индикатор не вернется в первое окно.

### По истечении времени готовки (если оно было задано):

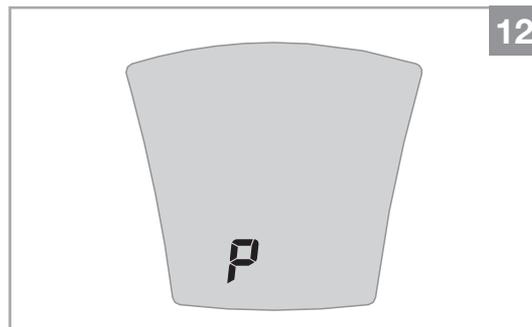
- Раздается одиночный повторяющийся сигнал .
- На дисплее мигает «0:00». **11**
- Выключите плиту.
- Выключите звуковой сигнал, снимите и выключите Аудиотерм.



**i** При использовании периодически проверяйте, корректна ли настройка Аудиотерм, и запущен ли необходимый режим быстрого приготовления «Soft» или «Turbo». Если возникнут сомнения, выключите Аудиотерм, затем снова установите и запустите.

### Режим «Р»

- Подходит для специальных энергосберегающих способов готовки блюд с коротким временем быстрого приготовления и быстрой разгерметизацией при медленном остывании, например, ризотто, риса и макаронных изделий, и многих замороженных овощей (см. руководство пользователя по крышке Сеуквик софтлайн).
- Режим «Р» в Аудиотерм расположен между значениями «9:59» и «0.01». **12**



Режим «Р» соответствует времени готовки 20 секунд.

## 8. Использование Аудиотерма с Визиотермом Е (крышка Изиквик) приготовление на пару в обычном режиме



- Ознакомьтесь также с указаниями в руководстве пользователя AMC Изиквик.
- Необходимые функции включения будут выполняться автоматически только в случае использования Аудиотерм совместно с Навигенио в режиме «А» (см. главу 9).

→ Подготовьте ингредиенты.

→ Выберите подходящую емкость и используйте дуршлаг Softiera. Налейте в емкость 1 чашку воды (120 -150 мл). Убедитесь, что уровень воды не превышает перфорированное основание дуршлага. Поместите подготовленные ингредиенты в дуршлаг.

→ Установите уплотнительное кольцо, соответствующее по диаметру емкости, на Изиквик и поместите устройство в емкость.

→ Поставьте емкость на плиту.

→ Включите Аудиотерм и установите необходимое время готовки.

→ Установите и запустите Аудиотерм: поворачивайте до появления символа «пар»; индикатор должен указывать на окно «пар». **1**

▪ Мигает символ «пар». **2**

→ Переведите плиту в режим максимальной мощности.

▪ Начнется разогрев, красный индикатор будет перемещаться в направлении окна «пар». **3**

→ Наблюдайте за Аудиотерм и ожидайте двух повторяющихся сигналов.

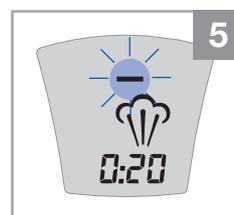
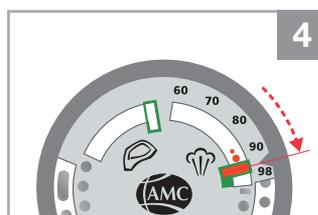
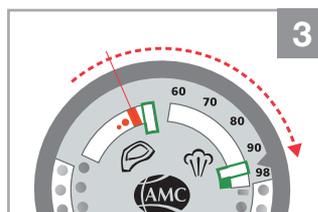
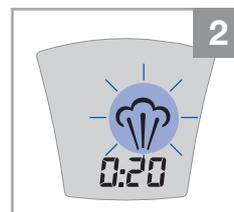
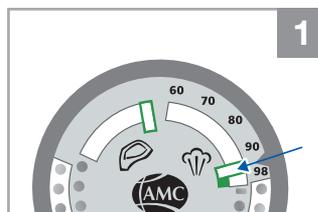
**При достижении температуры нагрева (красный индикатор в окне «пар»). **4****

▪ Раздается звуковой сигнал , мигает символ «←» (убавить). **5**

▪ Символ «пар» остается на дисплее.

▪ Начинается отсчет времени готовки.

→ Установите плиту на малую мощность, выключите звуковой сигнал.

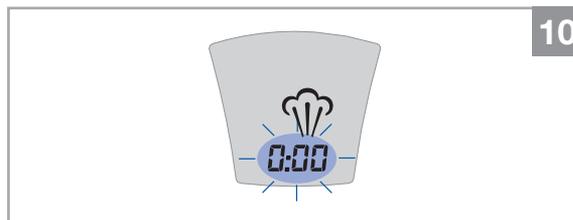
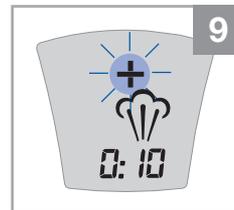
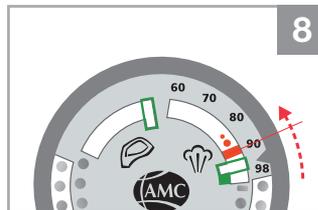
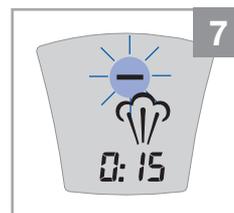
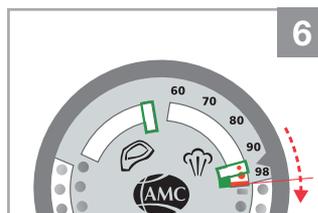


### Контроль температуры плиты и необходимая регулировка:

- Если раздается звуковой сигнал  и мигает символ «-» (убавить), температура слишком высока (красный индикатор над окном «пар»). **6 7**
- Дополнительно убавьте мощность на плите (или полностью выключите), выключите звуковой сигнал.
- Если раздается звуковой сигнал  и мигает символ «+» (добавить), температура слишком низка (красный индикатор в окне «пар»). **8 9**
- Установите плиту на более высокую мощность, выключите звуковой сигнал.

### По истечении времени готовки:

- Раздается одиночный повторяющийся сигнал .
- На дисплее мигает «0:00». **10**
- Выключите плиту.
- Выключите звуковой сигнал, снимите и выключите Аудиотерм.



# 9. Использование Аудиотерма с Навигенио в режиме «А»

Аудиотерм может независимо контролировать Навигенио с учетом характеристик Визиотерм (обычная крышка АМС) или Визиотерм S (Секуквик софтлайн) и Визиотерм Е (Изиквик), соответственно. Для этого Навигенио устанавливает сетевое соединение с Аудиотерм в целях обмена данными.

Управление Аудиотерм и последовательность процесса готовки идентичны описанным в главах 5, 6, 7 и 8, соответственно, руководств пользователя АМС Секуквик софтлайн и АМС Изиквик.

**В любом случае, больше нет необходимости регулировать температуру вручную – Аудиотерм автоматически регулирует нагрев Навигенио.**



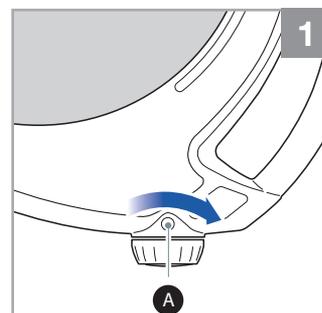
Ознакомьтесь также с указаниями в руководстве пользователя АМС Навигенио.

- Аудиотерм непрерывно считывает температуру Визиотерм. Если мигает синий индикатор, это сигнализирует об отправке и приеме данных.
- В случае нарушения сетевого соединения между Навигенио и Аудиотерм в процессе контролируемой готовки:
  - Аудиотерм издает звуковой сигнал.
  - Навигенио немедленно выключается, индикатор выключается, мигает красный индикатор в соответствии с температурой (индикатор остаточного нагрева). Через 1 минуту Навигенио издает звуковой сигнал.
  - Сбросьте настройку Навигенио на «0», а затем переключите на «А» и перезапустите Аудиотерм.

## 9.1 Функционирование Навигенио с плитой

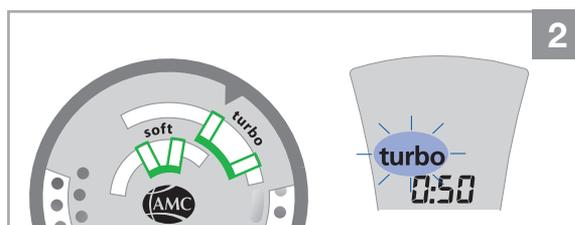
Контролируемая готовка без добавления воды, с добавлением воды, быстрое приготовление с Секуквик софтлайн и варка на пару с Изиквик

- Подготовьте Навигенио к использованию (подключите кабель питания).
- Подготовьте емкость (закройте крышкой Секуквик софтлайн) и поставьте на Навигенио.
- С помощью ручки управления Навигенио выберите настройку «А». **1**
- Включите Аудиотерм и установите необходимое время готовки.



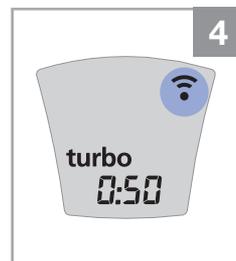
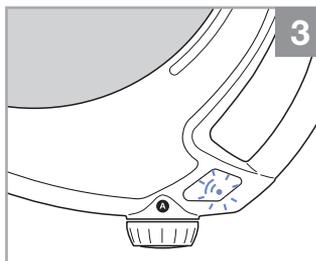
- После этого на дисплее отобразится «0:00» и символ «+». Теперь, если желаете, можете задать время задержки запуска. См. дополнительную информацию в главе 9.4 на стр. 32. Эти показания не важны, если процесс готовки должен начаться немедленно; они исчезают через несколько секунд.

→ Установите и запустите Аудиотерм, поверните, к примеру, до появления символа «Turbo» для выбора режима быстрого приготовления «Turbo». **2**



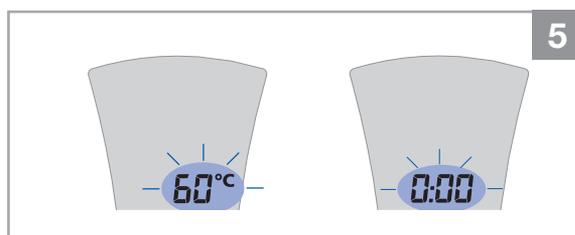
### Сразу после установления сетевого соединения:

- индикатор рабочего состояния мигает синим цветом. **3**
- Символ «сеть активна» появляется на дисплее Аудиотерм. **4**
- Навигенио переключается в режим максимальной мощности,
- Аудиотерм теперь автоматически контролирует нагрев Навигенио и активирует функцию поддержания температуры (если задано время готовки) и Навигенио по истечении времени готовки.



### По истечении времени готовки (если оно было задано):

- Раздается одиночный повторяющийся сигнал .
- Навигенио переключается на функцию поддержания температуры 60°C.
- На дисплее Аудиотерм попеременно мигает «60°C» и «0:00». **5**

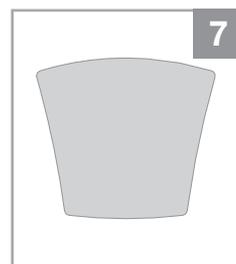
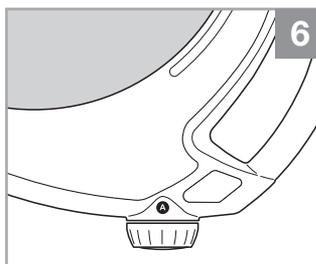


→ Выключите звуковой сигнал.

→ Используйте функцию поддержания температуры (активна в течение периода до 1 часа), если необходимо.

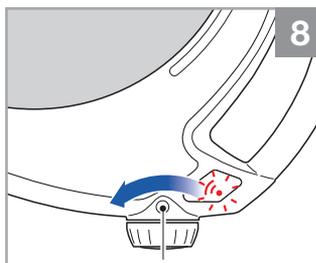
### По завершении действия функции поддержания температуры:

- Навигенио выключается.
- Синий индикатор и дисплей Аудиотерм выключаются. **6 7**



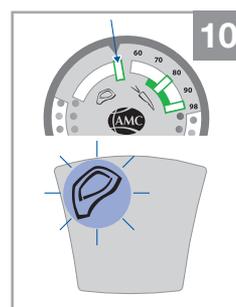
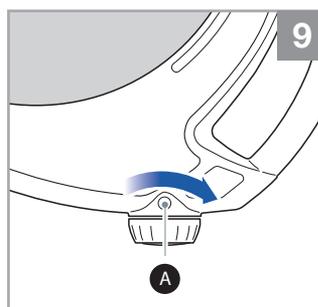
### Затем (либо сразу по завершении готовки, если функция поддержания температуры не используется):

- С помощью ручки управления Навигенио выберите «0». **8**
  - Мигает красный индикатор остаточного нагрева. **8**
- Снимите и выключите Аудиотерм.



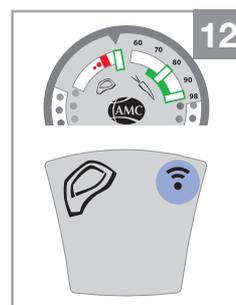
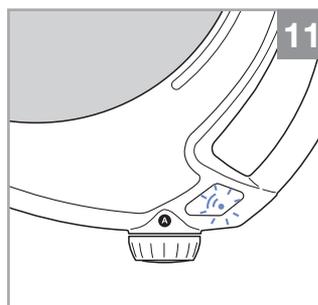
Автоматическая жарка без добавления жира с крышкой и Визиотерм или Изиквик и Визиотерм E

- Подготовьте Навигенио к использованию (подключите кабель питания).
- Установите пустую емкость (закрытую крышкой или Изиквик) на Навигенио.
- С помощью ручки управления Навигенио выберите настройку «А» и включите Аудиотерм. **9**
- Установите и запустите Аудиотерм: поворачивайте до появления символа «жарка мяса» (Meatchop); индикатор должен указывать на окно жарки. **10**
- Мигает символ «жарка мяса».



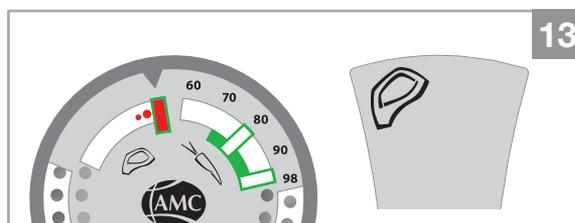
### Сразу после установления сетевого соединения:

- индикатор рабочего состояния мигает синим цветом. **11**
- Символ «сеть активна» появляется на дисплее Аудиотерм. **12**
- Навигенио переключается в режим максимальной мощности.



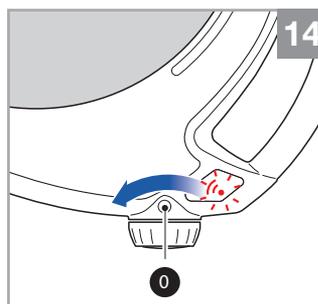
### По достижении температуры обжарки:

- Раздаются двоянные повторяющиеся сигналы .
- Символ «жарка мяса» остается на дисплее. **13**
- Снимите крышку.
- С помощью ручки управления Навигенио выберите настройку «2», к примеру.
- Мигает красный индикатор.
- Обжарьте мясо со всех сторон в открытой емкости.



### Затем:

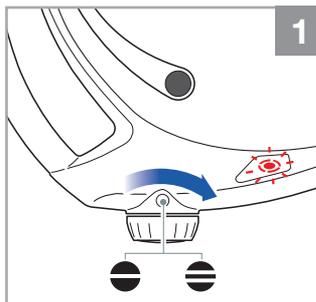
- С помощью ручки управления Навигенио выберите «0». **14**
- Мигает красный индикатор остаточного нагрева. **14**
- Снимите и выключите Аудиотерм.



 См. главу 6.1 на стр. 12 и 13.

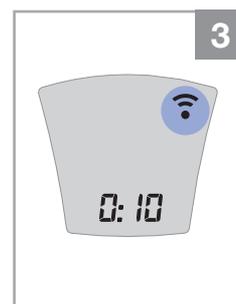
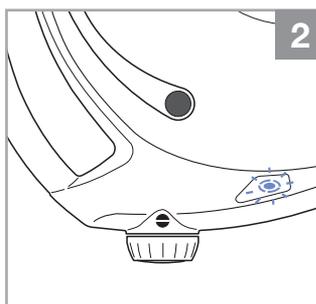
## 9.2 Использование Навигенио в перевернутом положении поверх емкости в качестве мини-духовки (функция таймера для готовки блюд в панировке и выпечки)

- Подготовьте Навигенио к использованию (подключите кабель питания).
- Установите Навигенио в перевернутом положении поверх емкости.
- Включите: с помощью ручки управления Навигенио выберите желаемую настройку.
  - Индикатор будет попеременно мигать синим и красным цветом в течение 1 минуты. **1**
  - Навигенио сразу начнет разогрев.
- Включите Аудиотерм и установите время готовки для блюд в панировке или жарки (задается как «время готовки»).



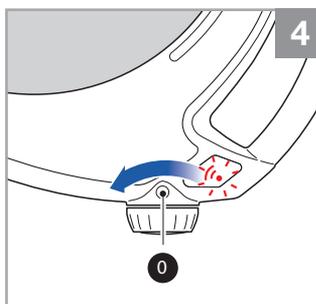
Сразу после установления сетевого соединения:

- индикатор рабочего состояния мигает синим цветом. **2**
- Символ «сеть активна» появляется на дисплее Аудиотерм. **3**



### По истечении времени готовки для блюд в панировке или жарки:

- Аудиотерм автоматически отключает Навигенио.
- Раздается одиночный повторяющийся сигнал .
- Мигает красный индикатор остаточного нагрева. **4**



### Затем:

- С помощью ручки управления Навигенио выберите «0». **4**
- Снимите Навигенио, переверните и поставьте.
- Выключите Аудиотерм.



- Если Аудиотерм не включается в течение минуты после включения Навигенио, и отсутствует сетевое соединение:
  - Навигенио продолжает нагрев в нормальном режиме.
  - Мигает красный индикатор.
  - Выключите Навигенио и повторите процедуру.
- Если Навигенио снять и перевернуть в процессе готовки (к примеру, для проверки готовности блюда),
  - Раздается звуковой сигнал .
  - Если Навигенио не вернуть в перевернутое положение вверх емкости в течение минуты, готовка блюда в панировке или процесс жарки продолжится.
  - Если снять Навигенио более, чем на одну минуту, прибор автоматически выключится. Если затем с помощью ручки управления выбрать настройку «0», индикатор остаточного нагрева будет мигать красным цветом, пока Навигенио не остынет.
- Если необходимо задать новое время, выключите Навигенио и Аудиотерм и выполните описанную процедуру с начала.
- Даже если Навигенио уже выключен, обжарка продуктов продолжится остаточным теплом. Это остаточное тепло используется в качестве средства энергосбережения во многих рецептах.

### 9.3 Разогрев до 60°C

Благодаря контролируемой работе Навигенио с настройкой «А» возможен простой и безопасный разогрев блюд до идеальной температуры употребления 60°C.

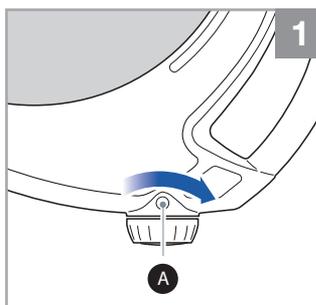


- Функция разогрева до 60°C доступна только для Визиотерм, но не для Визиотерм Е и Визиотерм S.
- Функция разогрева до 60°C в режиме «А» отличается безопасностью и удобством; в особенности это применимо к готовке «су вид». В любом случае, функция также может использоваться вручную с плитами всех типов; для этого включите плиту в режиме низкой мощности, см. дополнительную информацию в главе 6.3 на стр. 18.
- Необходимое время, требующееся для равномерного разогрева продуктов питания, зависит от типа и качества продуктов. Рекомендации представлены в главе «Советы и подсказки»
- Функция разогрева до 60°C также позволяет осуществлять готовку «су вид». Обратитесь к разделу «Советы и подсказки».

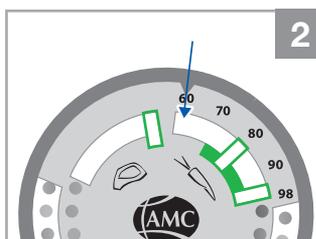


- Убедитесь, что в емкости присутствует достаточное количество жидкости, включая ту, которая образуется при разогреве. Слишком сухие продукты питания не подходят для использования функции разогрева.
- В емкости должно быть достаточное количество жидкости для блюд из картофеля, макаронных изделий и риса.

- Подготовьте Навигенио к использованию (подключите кабель питания).
- Приготовьте блюдо, которое следует разогреть, и поместите на Навигенио.
- Установите крышку с Визиотерм.
- С помощью ручки управления Навигенио выберите настройку «А». **1**
- Включите Аудиотерм и установите необходимое время готовки.
  - После этого на дисплее отобразится «0:00» и символ «+». Теперь, если желаете, можете задать время задержки запуска. См. дополнительную информацию в главе 9.4 на стр. 32. Эти показания не важны, если процесс разогрева должен начаться немедленно; они исчезают через несколько секунд.
- Установите и запустите Аудиотерм, поворачивайте до появления символа «60°C»; индикатор должен указывать на значение 60. **2**

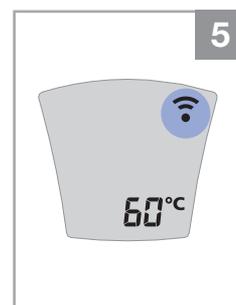
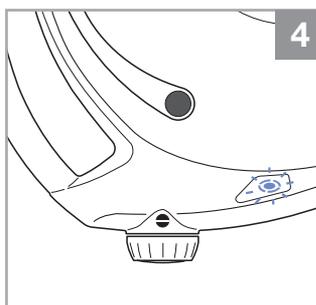
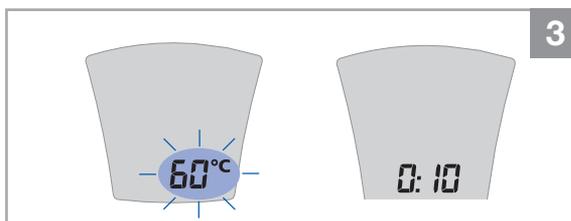


- На дисплее попеременно мигают значения 60°C и времени готовки. **3**



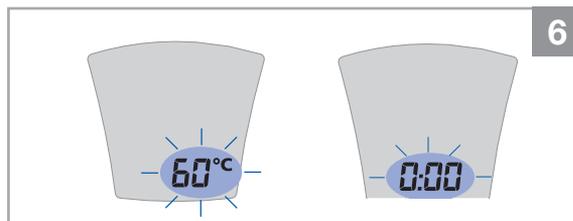
Сразу после установления сетевого соединения:

- индикатор рабочего состояния мигает синим цветом. **4**
- Символ «сеть активна» появляется на дисплее Аудиотерм. **5**
- Навигенио переключается в соответствующее состояние для разогрева.
- Аудиотерм теперь автоматически контролирует нагрев Навигенио и активирует функцию поддержания температуры (если задано время готовки) и Навигенио по истечении времени готовки.
- На дисплее Аудиотерм попеременно отображается оставшееся время готовки и «60 °C». Время готовки можно изменить в любой момент.



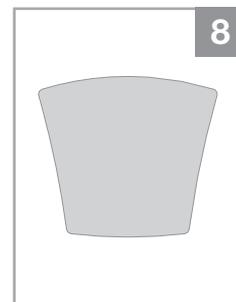
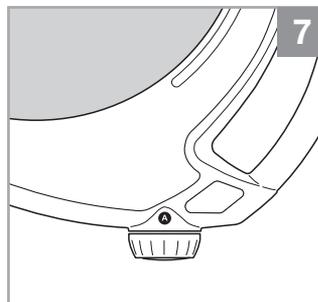
### По истечении времени готовки:

- Раздается одиночный повторяющийся сигнал .
- Навигенио переключается на функцию поддержания температуры 60°C.
- На дисплее Аудиотерм попеременно мигает «60°C» и «0:00». 
- Выключите звуковой сигнал.
- Используйте функцию поддержания температуры (активна в течение периода до 1 часа), если необходимо.



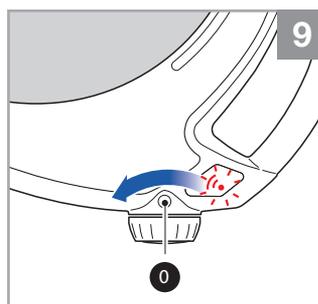
### По завершении действия функции поддержания температуры:

- Навигенио выключается. 
- Синий индикатор и дисплей Аудиотерм выключаются. 



**Затем** (либо сразу по завершении готовки, если функция поддержания температуры не используется):

- С помощью ручки управления Навигенио выберите «0». 
  - Мигает красный индикатор остаточного нагрева. 
- Снимите и выключите Аудиотерм.



## 9.4 Плановый запуск

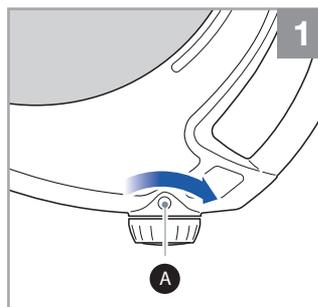
При контролируемой готовке с Навигенио в режиме «А» система Аудиотерм может быть настроена для отложенного включения нагрева Навигенио (плановый запуск).

Плановый запуск возможен для контролируемой готовки без добавления воды, с добавлением жидкости, разогрева до 60°C, быстрого приготовления с Секуквик софтлайн или варки на пару с Изиквик, т. е. с Визиотерм, Визиотерм Е и Визиотерм S.

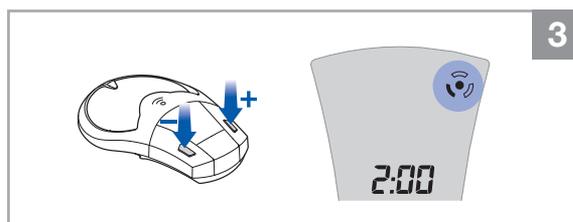
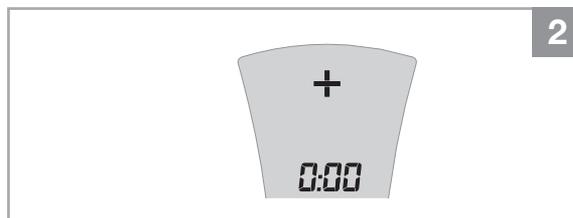


- Запрещается использовать функцию планового запуска со скоропортящимися продуктами (сырое мясо, сырая рыба и молочные продукты).
- Убедитесь, что емкость или противень постоянно присутствует на Навигенио.
- Убедитесь, что на Навигенио нет каких-либо посторонних предметов (к примеру, полотенце или бумага) или живых существ.
- Убедитесь, что выбранная крышка на месте и закрыта надлежащим образом.

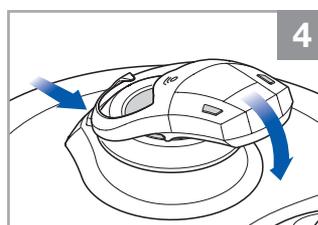
- Подготовьте Навигенио к использованию (подключите кабель питания).
- Подготовьте ингредиенты, поместите в емкость и закройте нужной крышкой.
- Поставьте емкость на Навигенио.
- С помощью ручки управления Навигенио выберите режим «А». **1**



- Включите Аудиотерм и установите необходимое время готовки, как обычно.
- После этого на дисплее отобразится «0:00» и символ «+». **2**
- Введите необходимое время задержки (от 1 минуты до 9 часов 59 минут) нажатием правой или левой кнопки (к примеру, 2 часа). **3**
  - По завершении настройки будет вращаться символ «Пуск»; затем попеременно будут отображаться время готовки и время отложенного запуска.



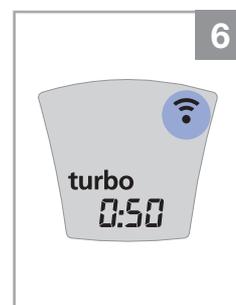
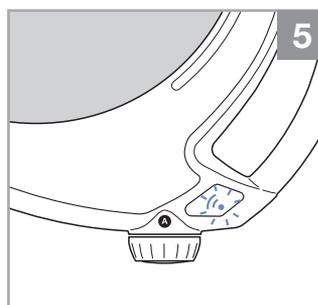
- Установите Аудиотерм на Визиотерм и запустите: поворачивайте до появления необходимого символа («морковь», «Soft», «Turbo», «пар» или «60°C»). **4**



**i** Поскольку плановый старт нельзя использовать для жарки, заданное в Аудиотерм время отложенного запуска будет игнорироваться и исчезнет с дисплея.

Сразу после установления радиосвязи:

- индикатор рабочего состояния мигает синим цветом. **5**
- Символ «радиосвязь активна» появляется на дисплее Аудиотерм. **6**
- Время готовки и время отложенного запуска будут попеременно отображаться с символом «+» на дисплее Аудиотерм. Оба значения времени можно изменить в любой момент.



- По истечении времени отложенного запуска Навигенио включает нагрев в соответствующем режиме. Раздается звуковой сигнал .
- Последующий процесс готовки описан в главе 6.1.

# 10. Уход и обслуживание



Запрещается помещать прибор в воду и посудомоечную машину.

## Чистка

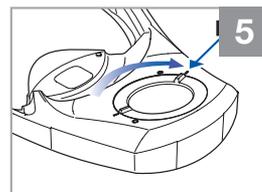
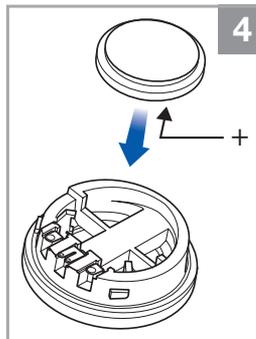
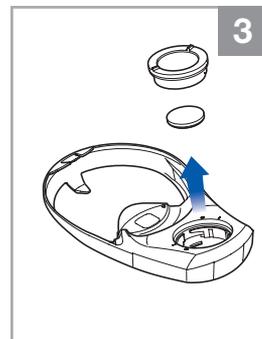
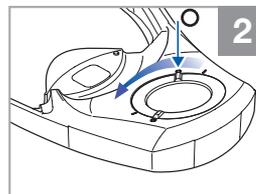
Чистка Аудиотерм должна осуществляться только путем протирки смоченной в питьевой воде тряпкой.



## Замена аккумулятора

Тип аккумулятора: литиевая часовая батарейка, диам. 20 мм, 3 В (CR2032).

- Поверните крышку аккумуляторного отсека из положения «I» в положение «0». **2**
- СНИМИТЕ крышку аккумуляторного отсека. **3**
- Извлеките аккумулятор. **3**
- Вставьте новый аккумулятор положительным полюсом вниз. **4**
- Закройте крышку аккумуляторного отсека: обе маркировки в положении «0».
- Поверните крышку аккумуляторного отсека из положения «0» в положение «I». **5**
- Дисплей на короткое время отобразит число (номер версии ПО), с последующим отображением в течение 3 секунд всех индикаторов, после чего они исчезнут.



Утилизируйте аккумуляторы в соответствии с местным законодательством.

# 11. Настенное крепление

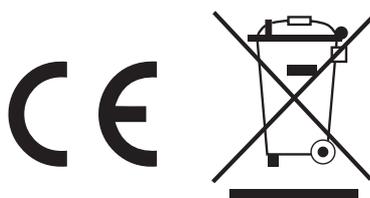
## Монтаж на стене

Убедитесь, что поверхность, на которой будет установлена подставка, является гладкой, чистой, сухой и не жирной.

- Снимите клейкую пленку с задней части подставки.
- Крепко прижмите подставку в нужном месте.

# 12. Технические данные

## Маркировка



# 13. Что делать, если...

## ... Аудиотерм не запускается.

Оптическое окно Аудиотерм и/или Визиотерм / Визиотерм S / Визиотерм E, вероятно, загрязнено или покрыто пленкой воды.

- Очистите оптическое окно Аудиотерм и Визиотерм / Визиотерм S / Визиотерм E.

## ... сетевое соединение между Аудиотерм и Навигенио не может быть установлено.

- Проверьте, правильно ли выполнены все действия:
- С помощью ручки управления Навигенио выберите настройку «А».
- Включите и установите Аудиотерм.
- Для запуска Аудиотерм поворачивайте до появления нужного символа.

## ... сетевое соединение нарушено при контролируемой готовке.

- С помощью ручки управления выберите «0», затем снова «А».
- Включите и установите Аудиотерм.
- Для перезапуска Аудиотерм поворачивайте до появления нужного символа.

**... в процессе контролируемой готовки загорается символ «Пуск».**

- С помощью ручки управления выберите «0», затем снова «А».
- Для перезапуска Аудиотерм поворачивайте до появления нужного символа.

**... отсутствуют звуковые сигналы Аудиотерм.**

- Установите крышку аккумуляторного отсека в положение «0» и снимите. Убедитесь, что три медные пружины (контакты) слегка приподняты вверх, а не полностью плоские. Верните на место крышку аккумуляторного отсека (см. описание на стр. 8).

**... Аудиотерм не распознает «60°C».**

- Убедитесь, что используется Аудиотерм серой крышкой аккумуляторного отсека (см. чертеж на стр. 5).
- Дополнительно проверьте, используется ли корректное ПО Аудиотерм.
- Установите крышку аккумуляторного отсека в положение «0», нажмите правую или левую кнопку, затем верните крышку аккумуляторного отсека в положение «I». Перед отображением всех индикаторов на дисплее должно на короткое время появиться число 500 или выше, означающее версию ПО.

**... Аудиотерм издает необычные звуковые сигналы.**

- Аудиотерм может быть в режиме для слабовидящих. Это не влияет на работу Аудиотерм.
- В главе 4 содержатся инструкции по отключению этого режима.

## 14. Послепродажное обслуживание покупателей АМС

В рамках послепродажного обслуживания покупателей в АМС мы всегда стремимся отвечать ожиданиям и требованиям наших покупателей! Если у Вас есть дополнительные вопросы или предложения, связывайтесь с нами! Мы будем рады помочь!



Рецепты АудиотермПлюс



## Филе телятины «су вид»

### 4 порции

750 г филе телятины (без костей)  
4 веточки эстрагона  
Соль, перец  
Оливковое масло

**Время приготовления:** прибл. 10 минут

**Время готовки:** прибл. 1:30 часа  
прибл. 310 ккал на порцию

### Изделия АМС:

Емкость диам. 24 см, 5,0 л  
Емкость диам. 24 см, 3,5 л  
Навигенио  
АудиотермПлюс

1. Поместите мясо и эстрагон в вакуумную упаковку из жаростойкой фольги. Оставьте мариноваться в холодильнике примерно на 12 часов.
2. Залить в высокую емкость прибл. 3 литра воды, поместить внутрь мясо в вакуумной упаковке, закрыть крышкой.
3. Поставить емкость на Навигенио, выбрать режим «А». Включить АудиотермПлюс, ввести время готовки прибл. 1,30 часа в Аудиотерм, установить на Визиотерм и поворачивать до появления символа 60 °С.
4. По истечении времени снять емкость с Навигенио, извлечь мясо из вакуумной фольги и насухо промокнуть кухонным полотенцем.
5. Установить неглубокую емкость на Навигенио, выбрать уровень 6 и нагреть до окна жарки в Аудиотерм.
6. После издания Аудиотерм звукового сигнала по достижении окна жарки поместить мясо внутрь и обжарить со всех сторон до аппетитного румянца.
7. Порезать на тонкие ломтики, приправить солью и перцем, сбрызнуть оливковым маслом.



## Чили кон карне (мясо с перцем чили)

### 6 порций

2 луковицы  
2 зубчика чеснока  
1 морковь  
2 черешка сельдерея  
2 красных перца чили  
500 г рубленной говядины  
1 ст. л. АМС Интенсо  
(или острого болгарского перца)  
400 г томатов кусочками (консерв.)  
1 ст. л. томатной пасты  
1 л говяжьего бульона  
250 г сушеной фасоли  
Соль, перец

### Время готовки:

прибл. 10 минут  
(+ время на адаптацию)

### Время подготовки:

прибл. 20 минут энергетическая  
ценность  
около 445 ккал на порцию

### Изделия АМС:

Емкость диам. 24 см 5.01  
Секуквик софтлайн 24 см  
Навигенио  
Аудиотерм Плюс  
Квик Кат

1. Очистить луковицы, чеснок, морковь, помыть сельдерей и чили, все мелко порезать в Квик Кат.
2. Поставить емкость на Навигенио и выбрать уровень «6». Включить Аудиотерм Плюс, установить на Визиотерм и поворачивать до появления символа жарки.
3. Сразу после того, как Аудиотерм издаст звуковой сигнал по достижении окна жарки, начать жарить рубленную говядину до рассыпчатого состояния хорошей прожарки.
4. Добавить смесь порезанных овощей, АМС Интенсо, измельченные томаты и томатную пасту. Добавить говяжий бульон и бобы.
5. Закрыть Секуквик софтлайн, поставить на Навигенио и выбрать режим «А». Ввести время готовки прибл. 10 минут (плюс «время на адаптацию») в Аудиотерм и сразу после появления «+» – время задержки. Установить на Визиотерм и поворачивать до появления символа «турбо».
6. По истечении времени поместить Secuquick в перевернутую крышку и позволить разгерметизироваться.
7. Вынуть Секуквик и приправить по вкусу.

### Подсказка по «времени на адаптацию»:

- При использовании планового запуска недостающее время на вымачивание бобовых может быть с легкостью заменено. Обычно рекомендуется время вымачивания прибл. 12 часов.
- Если выбрано время задержки 1 час, оно может использоваться для вымачивания. Увеличьте время готовки на 2 минуты за каждый из недостающих 11 часов = дополнительные 22 минуты. Всего для данного рецепта – 32 минуты.
- При готовке с отложенным запуском учитывайте соображения гигиены, поскольку рубленное мясо должно жариться до рассыпчатого состояния хорошей прожарки.

**См. схему на странице 43.**



## Клецки с фруктовым компотом

### 6 штук

Клецки:

250 г муки

1 щепотка соли

15 г дрожжей

120 мл молока комнатной температуры

40 г сахара

40 г сливочного масла

1 яйцо

1 яичный желток

Сливочное масло для смазки

6 кусочков шоколада или нуги

Фруктовый компот:

500 г слив или абрикосов

100 мл яблочного или апельсинового сока

1 стебель корицы

Сахар по вкусу

### Время приготовления:

прибл. 15 минут

**Время готовки:** прибл. 15 минут

прибл. 325 ккал на порцию

### Изделия АМС:

Евразия 24 см

Дуршлаг Комби

Изиквик с уплотнительным кольцом 24 см

Навигенио

АудиотермПлюс

1. Для дрожжевого теста смешать муку и соль, создать полость и растереть дрожжи внутрь. Смешать с молоком, небольшим количеством муки и 1 ст. л. сахара. Накрыть и оставить примерно на 20 минут.
2. Добавить все прочие ингредиенты, включая желток, размять все в мягкое тесто. Снова накрыть и оставить до увеличения объема вдвое.
3. Тем временем очистить фрукты и порезать на кусочки, если необходимо. Смешать в емкости с соком, корицей и сахаром по вкусу.
4. Смазать дуршлаг Комби небольшим количеством сливочного масла. Разделить тесто на шесть частей, добавить в каждую кусочек шоколада, полностью закрыть его, и раскатать в клецку. Поместить в дуршлаг Комби.
5. Поместить дуршлаг сверху в емкость и установить Изиквик с уплотнительным кольцом 24 см. Поставить на Навигенио и выбрать режим Навигенио «А». Включить АудиотермПлюс, ввести время готовки прибл. 15 минут в Аудиотерм и сразу после появления «+» - время задержки (прибл. 30 минут). Установить на Визитерм и поворачивать до появления символа «пар».
6. По истечении времени извлечь дуршлаг Комби и подать клецки с теплым компотом.

### Подсказка:

в течение времени задержки клецки снова могут подняться до начала выполнения программы «пар». Чтобы клецки приготовились очень мягкими, время задержки не должно превышать 1 час.



## Антрекот «су вид»

### 3 порции

3 антрекота (300 г)  
3 веточки розмарина  
3 веточки тимьяна  
Соль, перец  
Оливковое масло

**Время подготовки:** прибл. 10 минут

**Время готовки:** прибл. 45 минут прибл.  
335 ккал на порцию

### Изделия АМС:

Емкость диам. 24 см 5.01  
Arondo 28 см  
Навигенио  
Аудиотерм Плюс

1. Поместить каждый антрекоты в отдельную вакуумную упаковку из жаростойкой фольги с веточкой розмарина и тимьяна. Оставить их мариноваться в холодильнике примерно на 12 часов.
2. Залить в емкость прибл. 3 литра воды, поместить внутрь стейки в вакуумной упаковке, закрыть крышкой.
3. Поставить емкость на Навигенио, выбрать режим «А». Включить Аудиотерм Плюс, ввести время готовки прибл. 45 минут в Аудиотерм, установить на Визиотерм и поворачивать до появления символа 60 °С.
4. По истечении времени снять емкость с Навигенио, извлечь стейки из вакуумной фольги и насухо промокнуть кухонным полотенцем.
5. Установить Арондо на Навигенио, выбрать уровень 6 и нагреть до окна жарки в Аудиотерм.
6. После издания Аудиотерм звукового сигнала по достижении окна жарки поместить стейки внутрь и обжарить с обеих сторон до аппетитного румянца.
7. Приправить солью и перцем, сбрызнуть оливковым маслом.



## Салат из чечевицы

### 4 порции

1 луковица  
2 зубчика чеснока  
2 моркови  
1 черешок сельдерея  
250 г чечевицы  
750 мл овощного бульона  
2 томата  
1 зеленый лук  
1/2 пучка петрушки  
5 ст. л. белого бальзамического уксуса  
5 ст. л. оливкового масла  
1 ст. л. меда  
1 ст. л. горчицы  
Соль, перец

### Время готовки:

прибл. 5 минут  
(минус время на адаптацию)

### Время приготовления:

прибл. 10 минут  
прибл. 420 ккал на порцию

### Изделия АМС:

Емкость диам. 20 см, 3,0 л  
Секуквик софтлайн 20 см  
АудиотермПлюс  
Квик Кат

→ См. схему на странице 43.

1. Очистить луковицу, чеснок, морковь и помыть сельдерей. Порезать все крупными кубиками, затем мелко в Квик Кат.
2. Смешать с чечевицей и овощным бульоном в емкости, закрыть Секуквик Софтлайн.
3. Поставить на Навигенио и выбрать режим «А». Включить АудиотермПлюс, ввести время готовки прибл. 5 минут в Аудиотерм (минус время на адаптацию) и сразу после появления «+» - время задержки. Установить на Визиотерм и поворачивать до появления символа «soft».
4. Тем временем помыть томаты и зеленый лук, порезать на маленькие кусочки. Выбрать листья петрушки и мелко порезать.
5. По истечении времени поместить Секуквик в перевернутую крышку и позволить разгерметизироваться.
6. Смешать оставшиеся ингредиенты для приправы. Снять Секуквик, дать чечевице слегка остыть и, если необходимо, высушить чечевицу.
7. Смешать чечевицу и томаты с приправой, дать немного настояться и подать при комнатной температуре, посыпав зеленым луком и петрушкой.

### Подсказка по времени на адаптацию:

чечевица обычно не требует вымачивания. Если используется плановый запуск для данного рецепта, время готовки может быть уменьшено прибл. на 1 минуту за каждый час задержки.



## Семга домашнего копчения

### 4 порции

1 неочищенный апельсин  
5 ст. л. тростникового сахара  
2 ст. л. крупнозернистой морской соли  
1 ст. л. АМС Pepper Trio (или перца)  
1 ст. л. земляного кориандра  
500 г свежего филе семги с кожей  
100 г древесных опилок для копчения

### Время приготовления:

прибл. 10 минут

### Время готовки:

прибл. 10 минут

Около 225 калорий на порцию

### Изделия АМС:

Емкость диам. 24 см, 2,5 л  
Дуршлаг Комби  
Навигенио  
АудиотермПлюс

### Подсказки:

До достижения идеальной температуры 60°C потребуется несколько минут. Это время играет важную роль, поскольку Навигенио нагревается очень деликатно для предотвращения слишком резкого возрастания температуры.

### Вариант:

тем же способом можно закоптить две форели. Приправьте форели (перед готовкой) внутри солью и перцем и набейте дольками неочищенного лимона и небольшим количеством укропа. Продолжайте согласно шагу 3. Время копчения остается тем же.

1. Помыть апельсин в горячей воде, затем соскрести цедру. Смешать с сахаром, АМС Пеппер Трио и кориандром; втереть эту смесь по всей поверхности семги. Закрыть и поместить в холодильник мариноваться примерно на 2 часа.
2. С помощью крышки диаметром 24 см вырезать круг из бумаги для выпекания и поместить в дуршлаг. Ополоснуть семгу холодной водой, насухо промокнуть и поместить в дуршлаг.
3. Выстелить емкость алюминиевой фольгой, поместить внутрь древесную стружку и закрыть крышкой. Поставить на Навигенио и выбрать уровень «6». Включить АудиотермПлюс, установить на Визиотерм и поворачивать до появления символа жарки.
4. Сразу после издания Аудиотерм звукового сигнала по достижении окна жарки поместить сверху дуршлаг Комби с семгой и закрыть крышкой.
5. Выбрать режим Навигенио «А», включить Аудиотерм, ввести время готовки прибл. 10 минут в Аудиотерм, установить на Визиотерм и поворачивать до появления символа 60 °C.
6. Готовая копченая семга может быть подана немедленно, как в горячем, так и в холодном виде.



## Цветная капуста или зеленая фасоль

### 4 порции

1 целая цветная капуста (прибл. 700 г)  
300 г зеленой фасоли  
½ пучка плосколистной петрушки  
Соль, перец  
Оливковое масло  
30 г измельченного жареного миндаля

### Время приготовления:

прибл. 10 минут

### Время готовки:

прибл. 20 минут

прибл. 145 ккал на порцию

### Изделия АМС:

Гурметлайн 24 см  
дуршлаг Софтиера 24 см  
Изиквик с уплотнительным  
кольцом 24 см  
Навигенио  
АудиотермПлюс

1. Очистить цветную капусту и поместить целиком в дуршлаг Софтиера. Очистить бобы, мелко порезать и также поместить в дуршлаг Софтиера.
2. Залить воду (прибл. 150 мл) в ГурметЛайн, поместить дуршлаг Софтиера внутрь и установить Изиквик с уплотнительным кольцом 24 см.
3. Поставить на Навигенио и выбрать режим Навигенио «А». Включить АудиотермПлюс, ввести время готовки прибл. 20 минут в Аудиотерм и сразу после появления «+» - время задержки. Установить на Визиотерм и поворачивать до появления символа «пар».
4. Выбрать листья петрушки и мелко порезать.
5. По истечении времени вынуть дуршлаг Softiera. Приправить солью, перцем и оливковым маслом, подавать, посыпав петрушкой и миндалем.

### Подсказка:

при плановой готовке овощей всегда используйте дуршлаг Софтиера или Комби. Это гарантирует, что овощи не будут контактировать с водой даже при продолжительной задержке.

# Советы и подсказки по АудиотермПлюс

## 1. Плановая готовка - плановый пуск -

С помощью функции плановой готовки можно определить помимо собственно времени готовки также и время, по прошествии которого процесс готовки должен начаться. Плановая готовка доступна только при использовании Навигенио в режиме «А».



- Плановая готовка идеально подходит для блюд, которые могут быть заранее приготовлены в одной емкости, к примеру:
  - ✓ тушеные блюда с бобовыми;
  - ✓ традиционные блюда, к примеру вяленые и копченые продукты; мясо/сосиски (если возможно хранение без охлаждения);
  - ✓ свежие или замороженные овощи;
  - ✓ картофель в мундире;
  - ✓ овощи, в особенности прошедшие первичную готовку (к примеру, целая цветная капуста или зеленая фасоль);
  - ✓ дрожжевые клецки



- Как обычно, по истечении времени готовки Навигенио переключается в режим поддержания температуры 60 °С.
- При использовании Секуквик Софтлайн рекомендуется возвращаться к прибору сразу по истечении времени готовки. В противном случае можно передержать блюдо в связи с медленной разгерметизацией при нахождении Секуквик на Навигенио.

→ Для обеспечения своевременной готовности продуктов питания убедитесь, что отсчет времени по рецепту не начнется до достижения необходимых условий готовки в соответствующем режиме (овощи, «soft», «turbo» или «пар»). Необходимое время до достижения необходимых условий готовки зависит от размера емкости, рецепта и уровня наполнения.

- |                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| ▪ Время нагрева для: окна «овощи» | прибл. 5 минут       |
| ▪ окна «пар» (с дуршлагом)        | прибл. 5 минут       |
| ▪ окна «soft»                     | прибл. 12 – 15 минут |
| ▪ окна «turbo»                    | прибл. 15 – 18 минут |

### Обратите внимание

- ❌ Все скоропортящиеся ингредиенты (к примеру, сырое мясо, сырая рыба, свежие молочные продукты, сырые яйца) обычно не подходят для плановой готовки: эти продукты питания должны храниться в холодильнике до начала готовки.
- ❌ Макаaronные изделия также не пригодны для плановой готовки. Они слишком активно и неравномерно впитывают воду и должны готовиться сразу.

### Что следует знать

#### Бобовые

- При готовке блюд из бобовых, для которых рекомендуется вымачивание, в качестве времени задержки готовки можно использовать время вымачивания. Если это значение не превышает необходимое время вымачивания, увеличьте время готовки соответствующим образом.
- Чечевица обычно не требует вымачивания. При использовании плановой готовки для блюд из чечевицы можно сократить время готовки.
- Для рецептов с рекомендованным предварительным вымачиванием добавьте прибл. 200 - 300 мл жидкости.
- Время готовки может быть более продолжительным, чем при использовании воды, если жидкость содержит соль или томаты.
- Время готовки также зависит от используемого рецепта; если бобовые используются в салате, к примеру, они должны быть «аль денте».

## Секуквик софтлайн

Плановое время	Сушеные бобы (турбо)	Сушеный сисер (турбо)	Сушеный горох (турбо)	Чечевица (кроме красной чечевицы) (софт)
	Время готовки			
1 ч	32 мин	30 мин	32 мин	4 мин
2 ч	30 мин	28 мин	30 мин	3 мин
3 ч	28 мин	26 мин	28 мин	2 мин
4 ч	26 мин	24 мин	26 мин	1 мин
5 ч	24 мин	22 мин	24 мин	не рекомендуется
6 ч	22 мин	20 мин	22 мин	
7 ч	20 мин	18 мин	20 мин	
8 ч	18 мин	16 мин	18 мин	
9 ч	16 мин	14 мин	16 мин	
9:59 ч	14 мин	12 мин	14 мин	

## Обычная крышка

Плановое время	Сушеные бобы	Сушеный сисер	Сушеный горох	Чечевица (кроме красной чечевицы)
	Время готовки			
1 ч	1 h 59 мин	1 h 44 мин	1 h 59 мин	20 мин
2 ч	1 h 55 мин	1 h 40 мин	1 h 55 мин	15 мин
3 ч	1 h 51 мин	1 h 36 мин	1 h 51 мин	10 мин
4 ч	1 h 47 мин	1 h 32 мин	1 h 47 мин	5 мин
5 ч	1 h 43 мин	1 h 28 мин	1 h 43 мин	не рекомендуется
6 ч	1 h 39 мин	1 h 24 мин	1 h 39 мин	
7 ч	1 h 35 мин	1 h 20 мин	1 h 35 мин	
8 ч	1 h 31 мин	1 h 16 мин	1 h 31 мин	
9 ч	1 h 27 мин	1 h 12 мин	1 h 27 мин	
9:59 ч	1 h 23 мин	1 h 8 мин	1 h 23 мин	

Все ссылки из расчета 250 г бобовых и среднего опыта готовки.



Важно:

Лимская фасоль и фасоль мунго не подходят для плановой готовки. Эти виды содержат синильную кислоту, а значит, требуют слива отмочной и варочной воды. То и другое не пригодно для приема в пищу.

С другими бобовыми употребление отмочной воды допускается. Только лицам с высокой чувствительностью пищеварительной системы это противопоказано.

- Для блюд из риса и многих других злаков рекомендуется время задержки не более 1 часа. Обычное рекомендуемое время готовки, согласно указанию на упаковке, может быть сокращено на 50%. С учетом малого времени готовки рекомендуется использовать обычную крышку АМС.

#### **Готовка свежих или замороженных овощей и картофеля в мундире с обычной крышкой, Изиквик или Секуквик Софтлайн**

- При использовании плановой готовки свежих или замороженных овощей и картофеля в мундире рекомендуется всегда использовать дуршлаг Софтиера или Комби для Изиквик или обычной крышки АМС, соответственно, и дуршлаг Софтиера для Секуквик Софтлайн. Это гарантирует отсутствие контакта с водой в течение более продолжительного времени.

## Разогрев

### Плановая готовка идеально подходит для разогрева (см. также пункт 2)

К примеру:

8:00 утра, и вы хотите использовать на обед в 12:30 вчерашний суп. Блюдо требует примерно 10 минут для достижения идеальной температуры 60 °C →, что означает: начало нагрева Навигенио должно быть запланировано на 12:20 →, если «+» появляется на дисплее АудиотермПлюс, добавьте время задержки «4:20»

## 2. 60 °C – функция

### 2.1. Разогрев

АудиотермПлюс позволяет деликатно разогревать блюда. Функция 60 °C доступна только для использования с обычной крышкой.

Для успешной готовки отметьте нижеследующее.

- Функция разогрева отличается особой деликатностью и удобством при использовании Навигенио в режиме «А» - **автоматический, без постоянного помешивания, с энергосбережением при закрытой крышке**
- Данная функция также может использоваться при работе вручную со всеми плитами. В данном случае разогрев всегда должен осуществляться на малой мощности (макс. 1/3)
- Подлежащее разогреву блюдо не должно быть слишком сухим. На дне емкости должно быть достаточно жидкости, чтобы блюдо не пригорало. Всегда добавляйте немного жидкости перед помещением в емкость продуктов питания:
  - емкость диаметром 16 см:   прибл. 50 мл
  - емкость диам. 20 см:       прибл. 80 мл
  - емкость диам. 24 см:       прибл. 100 мл



- Время разогрева зависит от количества, состояния и исходной температуры продуктов, а также в значительной степени от типа и размера используемой емкости.
- Жидкие блюда и супы без лапши/картофеля/овощей и т. п. не требуют дополнительного времени готовки (в данном случае, времени разогрева) после достижения 60 °С, поскольку разогреваются равномерно.

Справочные значения времени разогрева до 60 °С для жидкостей

- 1 л: прикл. 10 – 15 минут
- 3 л: прикл. 25 – 30 минут

к примеру, жидкие супы, овощные супы-пюре, молочные супы, соусы без крахмала

- Если блюда содержат кусочки мяса или овощей/картофеля (к примеру, гуляш или тушеное блюдо), лапшу и т. п., необходимо дополнительное время готовки (в данном случае, время разогрева) примерно 2-5 минут в АудиотермПлюс для равномерного разогрева блюда – особенно, если оно было заморожено.
- Для замороженных продуктов питания идеально подходит плановая готовка. Выберите время задержки прикл. 2 часа (блюдо на две персоны). В течение этого времени блюдо слегка разморозится. Добавьте достаточное количество жидкости на дно емкости.

- Необходимое время готовки/разогрева приводится только для справки, так как фактическое значение зависит от размеров нарезки и типа разогреваемых продуктов.
- Всегда перемешивайте продукты перед подачей/употреблением.

## 2.2. «Су вид»

Функция разогрева до 60 °С также позволяет готовить по технологии «су вид». При готовке «су вид» мелкие кусочки мяса или рыбы в условиях вакуума в жаростойкой фольге с ароматическими ингредиентами (травы, чеснок, масла) доводятся до идеальной внутренней температуры в водяной бане. После этого мясо будет жариться без добавления жира.



Представленные на рынке устройства для готовки «су вид» работают с различными температурами, обычно от 50 до 100 °С. С помощью АудиотермПлюс готовка «су вид» осуществляется в упрощенной форме при 60 °С, поэтому ее использование носит ограниченный характер. В этой связи используйте специальные рецепты АМС.

ТРежим 60 °С может использоваться для готовки «су вид»:

- **телятины**
  - мягкие части, к примеру, стейк, филе и корейка, без костей
  - макс. до 750 г
  - Medium / розового цвета
  
- **говядина**
  - мягкие части, к примеру, стейк, филе, антрекот и ростбиф
  - макс. до 750 г
  - Medium well / светло-розового цвета
  
- **свинина**
  - филе
  - макс. до 300 г
  - Medium / розового цвета
  
- **ягнятина**
  - мягкие части, к примеру, филе ягненка, без костей
  - Medium well / светло-розового цвета
  
- **Рыба**
  - свежее филе без кожи, креветки и морские гребешки
  - рыбные блюда не подлежат жарке после готовки «су вид»

## 2.3. Копчение

Функция 60 °С также позволяет осуществлять копчение по выбранным рецептам (в особенности рыбы). Для генерирования дыма специальные древесные опилки нагреваются в емкости до достижения окна жарки. После помещения приготовленных продуктов питания в дуршлаг, расположенный сверху, продукты копятся с использованием функции 60 °С, для приобретения приятного придымленного вкуса. **Используйте специальные рецепты АМС.**



**АМС Интернешнл**  
Альфа Металкрафт Корпорейшн АГ  
Буоназерштрассе 30  
6343 Рилш  
Швейцария  
Тел.: +41 41 - 799 52 22

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



AMC International



AMC International



amc\_international



10043766000101331311219

