Mănâncă mai bine.
Trăiește mai bine.

Audiotherm Plus

Instrucțiuni de utilizare

Sistemul de gătit Premium.

Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza Audiotherm. Păstrați instrucțiunile de utilizare, transmiteți-le următorilor proprietari.

Semnificațiasimbolurilor

Instrucțiuni importante pentru siguranță. Nerespectarea lor poate duce la vătămări sau daune.

Indicații utile de folosire.

Stare proastă de operare sau utilizare ncorectă.

Note privind protecția mediului, ecologie și economie.

Stare bună de funcționare sau utilizare adecvată.

19 Indică numerele imaginilor din text. Numerotarea imaginilor începe în fiecare capitol la 1.

→ **Pașii de lucru sunt evidențiați cu o săgeată.**

Audiotherm plus se numește în acest manual pe scurt Audiotherm.

Valabilitate

- Aceste instrucțiuni de utilizare sunt valabile pentru modelul AMC Audiotherm plus (inclusiv suport Audiotherm), tip 10040143A8400, baterie tip CR2032
- Audiotherm plus trebuie să fie echipat cu o versiune software 500 sau mai mare (vezi pagina 31 "Ce trebuie să faci dacă ...").

Toate datele afișate în ilustrațiile afișajului sunt exemple, cum ar fi Timp de gătit 20 de minute.

Cuprins

1. Utilizare adecvată și siguranță 4
Oale și accesorii potrivite 4
Evitați deteriorarea, evitați utilizarea necorespunzătoare 4
Supravegherea 4
Îngrijire și întreținere 4
Îndepărtarea 5

2. Aparatul dumneavoastră Audiotherm 5
2.1 Structura 5
2.2 Funcțiile 7
Monitorizarea acustică a temperaturii 7
Monitorizarea acustică a timpului de gătit 7
Controlul întregului proces de gătit cu Navigenio în funcția de plită de gătit 7
Funcție temporizantă cu Navigenio în funcția de gătit la abur 7
Tonuri de semnal ale Audiotherm 7

3. Punerea în funcțiune a Audiotherm 8

4. Audiotherm pentru nevăzători 8

5. Instrucțiuni generale de exploatare 9
Pornire fără monitorizarea timpului de gătit 9
Pornirea și setarea timpului de gătit pentru monitorizarea timpului de gătit 10
Setarea Audiotherm pe Visiotherm, Visiotherm S sau Visiotherm E 10
Inițializarea Audiotherm 11
Dezactivarea tonului de semnal 11
Îndepărtarea și oprirea Audiotherm 11

6. Audiotherm cu Visiotherm manual 12
6.1 Monitorizarea temperaturii pentru friptura fără adaos de grăsime 12
6.2 Monitorizarea temperaturii și timpului de gătit pentru gătit fără apă adăugată 13
6.3 Încălzirea la 60 °C 15

7. Audiotherm cu Visiotherm S (Secuquick softline) manual 17

8. Audiotherm cu Visiotherm E (EasyQuick) abur manual 20

9. Audiotherm cu Navigenio pe treapta "A" 22
9.1 Navigenio în funcția de plită 22
9.2 Navigenio în funcția de mini-cuptor (funcție de temporizare pentru gratinare și coacere) 25
9.3 Încălzirea la 60 °C 26
9.4 Pornire întârziată 28

10 Îngrijire și întreținere 30

11 Suportul de perete 31

12 Date tehnice 31

13 Ce să faci, atunci când … 31

14 AMC- Service pentru clienți 32

15 Rețete 33

16 Sfaturi și secrete 41

1. Utilizare adecvată și siguranță

Audiothermul este utilizat pentru a monitoriza sau controla procesul de gătire. Audiotherm poate fi utilizat numai în acest scop. Utilizarea incorectă poate duce la apariția unor pericole. Vă rugăm să respectați și să urmați instrucțiunile de utilizare - în special informațiile din acest capitol. În plus - în funcție de setare - trebuie respectate instrucțiunile de utilizare „Visiotherm", „softline Secuquick", „EasyQuick" sau „Navigenio".

Oalele și accesoriile potrivite

- Capacul AMC cu Visiotherm corespunzător
- Secuquick softline mit Visiotherm S
- EasyQuick cu Vistiotherm E
- Navigenio

Evitați deteriorarea, evitați utilizarea necorespunzătoare

- Nu folosiți Audiotherm în cuptor și nu-l expuneți la temperaturi peste 70 °C.
- Nu puneți în mașina de spălat vase.

Monitorizarea

- Procesul de gătit trebuie supravegheat. Dacă Audiotherm este utilizat pentru a monitoriza acustic procesul de gătire, trebuie să fiți în raza auditivă.
- Gătitul nesupravegheat și necontrolat poate provoca supraîncălzire.
  Mâncărurile se pot strica, vasul poate fi deteriorat sau distrus. Pericol de accident și incendiu.
- Dispozitivul poate fi folosit de copii de 8 ani și mai mari sau de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență sau de cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite referitor la utilizarea în siguranță a dispozitivului și au înțeles pericolele rezultate. Acest lucru se aplică și în cazul monitorizării acustice de către persoanele cu deficienei de vedere (vezi pagina 8).

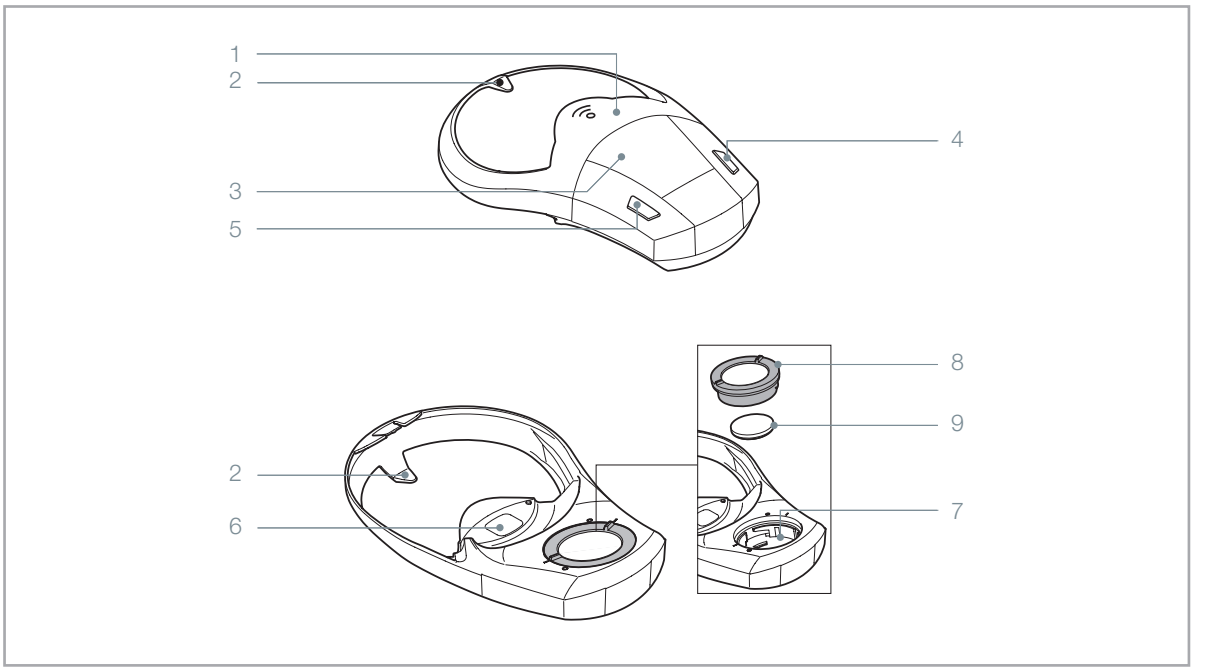
Îngrijire și întreținere

- Păstrați și întrețineți regulat Audiotherm pentru a asigura funcționalitatea și siguranța.
- Îndepărtați reziduurile bateriilor care se scurg în compartimentul bateriei (purtați mănuși de protecție).

Îndepărtarea

Audiotherm nu este un deșeu menajer, materialele sunt reciclabile. Dacă este necesar, aruncați-l într-un mod ecologic și în conformitate cu reglementările locale (la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice).

2. Aparatul dumneavoastră Audiotherm

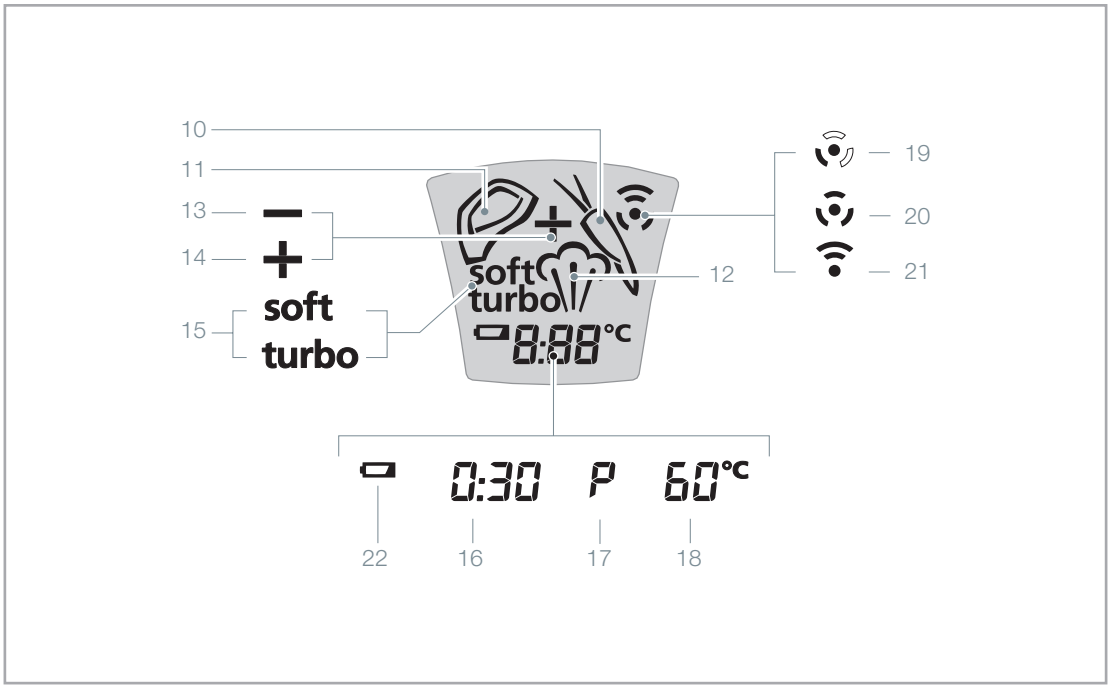


2.1 Structura

1 Audiotherm
2 Indicator
3 Display
4 Butonul din dreapta (pornește Audiotherm resp. crește valorile de setare)
5 Butonul din stânga (pornește Audiotherm, resp. reduce valorile de setare)
6 Fereastra optică
7 Compartimentul bateriei
8 Capacul compartimentului bateriei
9 Bateria

Suport Audiotherm (fără poză)

Capacul gri al compartimentului bateriei (8) arată că aveți un Audiotherm plus în fața dumneavoastră.



Afișaje pe display

10	Simbol "Morcov"
11	Simbol "Cotlet"
12	Simbol "Abur"
13	Simbol "– Reducere"
14	Simbol "+Creștere"resp. "Pornire întârziată"
15	Indicator pentru gătirea rapidăturbo, resp. ușoară
16	Indicator de timp, „Timp de gătire” sau „Timp de întârziere la pornire”, de ex. 30 de minute
17	Reglare"P"
18	60 °C funcția de menținere a căldurii sau încălzire la 60 °C
19	Simbol "Inițializare" (încercuit)
20	Simbol "Inițializare"în stabilirea stării (se oprește scurt la inițializare)
21	Simbol "Conexiune radio activă" (în combinație cu Navigenio)
22	Simbol "Schimbare baterii" (când apare, înlocuiți bateria)

Toate elementele de afișaj importante pentru aplicație sunt prezentate.

2.2 Funcțiile

Audiotherm servește - împreună cu un Visiotherm al unui capac AMC, un Secuquick softline cu Visiotherm S sau un EasyQuick cu Visiotherm E - ca ajutor pentru monitorizarea procesului de gătit.

Monitorizarea acustică a temperaturii
Audiotherm anunță cu un ton de semnal
- când s-a atins temperatura de încălzire
- sau dacă în timpul gătitului temperatura crește prea mult sau scade prea mult și setarea nivelului trebuie modificată în consecință.

Monitorizarea acustică a timpului de gătit
Cu un semnal sonor, Audiotherm anunță sfârșitul timpului de gătit continuu.

Controlul întregului proces de gătit cu Navigenio în funcția de plită de gătit
Audiotherm reglează independent puterea Navigenio în conformitate cu specificațiile Visiotherm, Visiotherm S (Secuquick softline), resp. Visiotherm E (EasyQuick). În acest scop, Navigenio stabilește o legătură radio cu Audiotherm. Dacă este introdus un timp de gătire continuă, după terminarea acestuia Navigenio trece automat pe funcția de încălzire. Procesul de gătit este același ca cel descris în instrucțiunile de utilizare "Visiotherm", "Secuquick softline" și "EasyQuick", precum și în cartea de bucate AMC sau în secțiunea rețete.

Funcție temporizantă cu Navigenio în funcția de curent de abur
Audiotherm oprește automat Navigenio atunci când timpul de gătire setat a expirat. Necesită Audiotherm A8200, A8300 sau A8400 și Navigenio C8100.

Semnale sonore ale Audiotherm
Cu semnale sonore, Audiotherm vă avertizează atunci când, în funcție de utilizare, sunt atinse anumite valori de temperatură care necesită acțiune din partea utilizatorului.

3. Punerea în funcțiune a Audiotherm

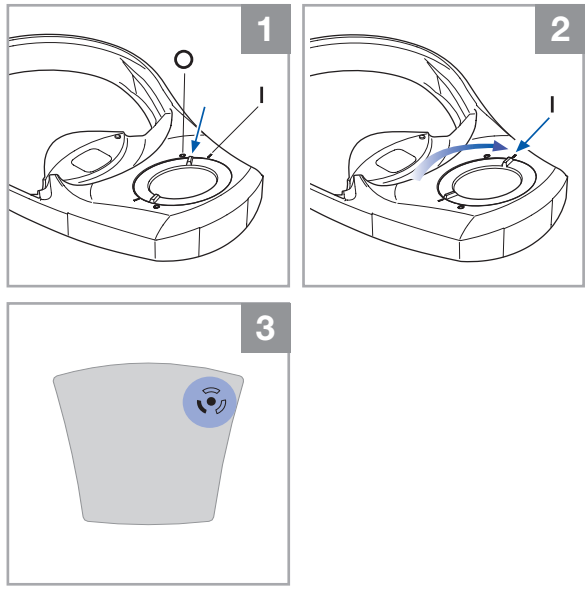
La livrare bacteria este deja inclusă. 1

➔ Activarea: Rotiți capacul compartimentului bateriei în poziția "I". 2

➔ Afișajul arată scurt un număr (versiunea software), apoi toate afișajele timp de 3 secunde, după care se stinge.

▪ Pictograma „Inițializează” se învârte, aparatul Audiotherm este pornit și gata de utilizare. 3

➔ Oprit: Apăsați ambele



4. Audiotherm pentru persoane cu deficiențe de vedere

În modul pentru persoane cu deficiențe de vedere, utilizarea Audiotherm este facilitată de semnale sonore suplimentare. Aplicația și operarea rămân la fel ca în modul „normal”.

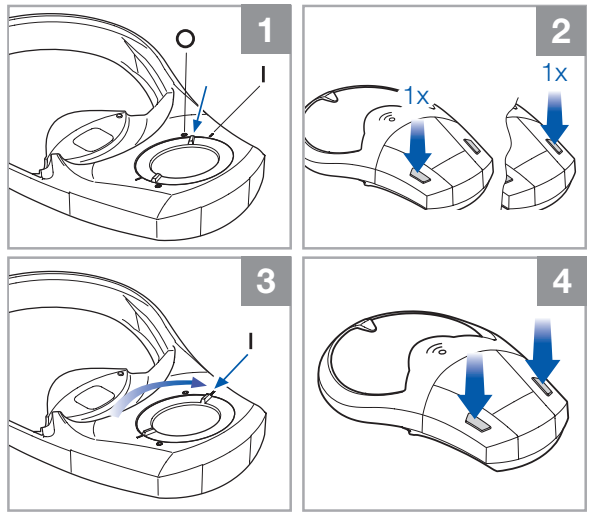
Setareapemodulpentrupersoane cu deficiențe de vedere

➔ Rotiți capacul compartimentului bateriei din poziția "I" la "0". 1

➔ Imediat după aceea, apăsați butonul stânga sau dreapta o dată. 2

➔ Rotiți capacul compartimentului bateriei înapoi în poziția "I". 3

➔ După ce apare pe display mesajul afișat, apăsați imediat butonul din dreapta și stânga în acelaș itimp,până se aude un semnal sonor lung și două scurte . 4



Modul pentru persoane cu deficiențe de vedere poate fi dezactivat repetând pașii descriși anterior.

Semnale sonore la pornirea și oprirea Audiotherm

- Pornire: Semnal sonor simplu
- Oprire: Semnal sonor de 2 ori mai rapid

Sunete care vă ajută să alegeți fereastra potrivită

- Locația pe fereastra de prăjire/ Fereastra de gătire lentă și punctul de cotitură: Semnal sonor simplu, pregnant
- Locația pe fereastra de legume/ fereastra -Turbo: Două semnale sonore pregnante
- Locația pe fereastra de gătire la abur/60 °C: Două semnale sonore scurte pregnante
- Mutați resp. părăsiți o fereastră în timp ce configurați Audiotherm (activ doar în timpul atingerii): Semnal sonor simplu, lung (cca. 1 sec.)

Semnale sonore care vă avertizează că trebuie să reduceți sau să creșteți aportul de energie

- Reducerea energiei: 2 semnale sonore rapide, repetate
- Creștera energiei: 2 semnale sonore încete, repetate
- Sfârșitul timpului de gătire: Cinci semnale sonore simple

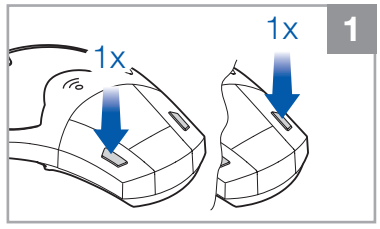
5. Instrucțiuni generale de exploatare

Aceste note se aplică tuturor tipurilor de utilizări.

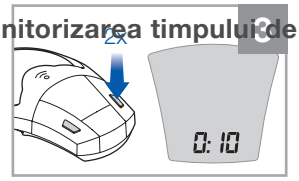
Pornire fără monitorizarea timpului de gătit

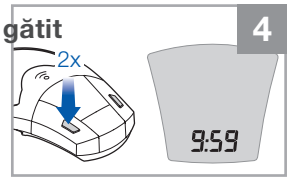
→ Apăsați 1 dată butonul din dreapta sau din stânga. 1

- Simbolul"Inițializare"se învârte. 2



Pornirea și setarea timpului de gătit pentru monitorizarea timpului de gătit

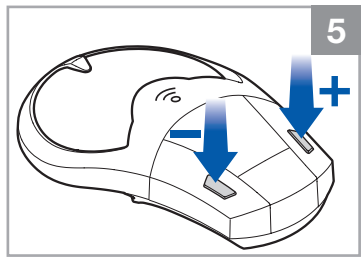


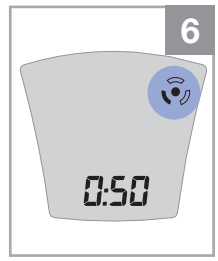


→ Apăsați de 2 ori butonul din dreapta și din stânga.

- Se afișează un timp de gătire scurt (10 Min.) 3 sau lung (9ore 59 min.) 4.

→ Acceptați timpul de gătire implicit sau apăsați tasta din dreapta sau stânga pentru a crește sau a reduce timpul de gătire. 5

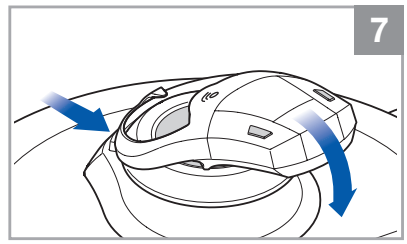




- În continuare, afișajul arată „0:00” cu simbolul „+”. Acum ar putea fi setat un timp de întârziere a pornirii pentru operarea controlată cu Navigenio, pentru mai multe detalii consultați capitolul 9.4 la pagina 28. Pentru toate celelalte tipuri de utilizare, acest lucru nu are niciun sens, afișajul dispare după câteva secunde din nou.The set cooking time is shown in the display,
- Ecranul arată timpul de gătire setat, de ex. 50 de minute. Simbolul „Inițializare” se rotește. 6

- Timpul de gătire continuă este timpul de gătire după încălzire.
- O apăsare constantă a unei taste în timpul reglării modifică rapid timpul.
- Monitorizarea timpului de gătire poate fi activată ulterior în timpul încălzirii. Pentru a face acest lucru, apăsați butonul din dreapta sau stânga.
- Între timpurile „9:59” și „0:01” se află setarea „P”. Pentru utilizare a se vedea capitolul 7.
- Dacă Audiotherm nu este inițializat după pornire, acesta se oprește după 2 minute.

Setarea Audiotherm pe Visiotherm, Visiotherm S sau Visiotherm E



→ Atârnați suportul într-un unghi înclinat în față și coborâți-l în spate până când Audiotherm se fixează. 7

Mențineți discul indicator al Visiotherm, Visiotherm S sau Visiotherm E curat și uscat. Murdăria sau un film de apă pot duce la erori de măsurare și deci la o defecțiune a Audiotherm.

Inițializarea Audiotherm

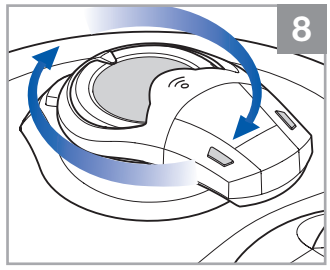
După setarea și plasarea pe Visiotherm, Visiotherm S sau Visiotherm E:

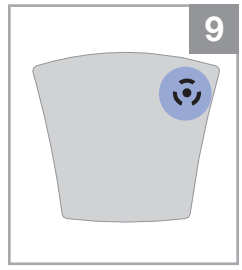
→ Rotiți Audiotherm... 8

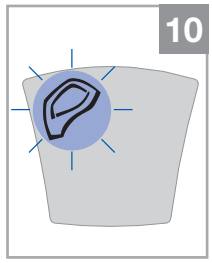
- Pictograma „Inițializează” se schimbă scurt în starea „fix” și apoi se stinge. 9

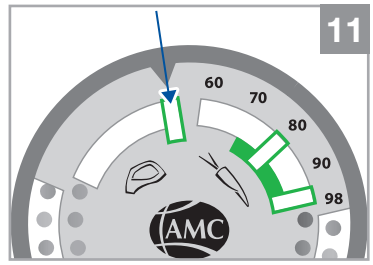
→ ...până când simbolul dorit clipește pe afișaj (de ex. Cotlet"). 10

- Indicatorul este apoi direcționat către fereastra aferentă. 11







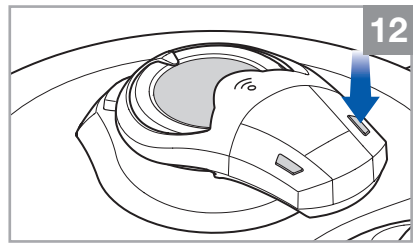


- Poate fi necesar ca Audiotherm să fie rotit de mai multe ori până când este inițializat. Nu ezitați, ci rotiți-l cu o viteză constantă. Audiothermul poate fi, de asemenea, rotit în direcția opusă, dacă ați trecut de poziția dorită.
- La 15 secunde de la inițializare, Audiothermul nu mai trebuie mișcat. Mișcările pot întrerupe funcția setată. Dacă este necesar, reporniți sau re-inițializați Audiotherm-ul.

Dezactivarea semnalelor sonore

→ Apăsați butonul din dreapta sau din stânga. 12

- Țineți bine și sprijiniți Audiothermul în față, astfel încât să nu se deplaseze, întrerupând funcția setată.

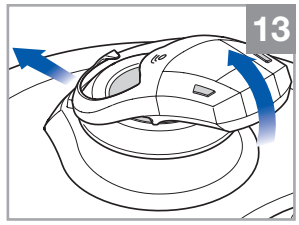


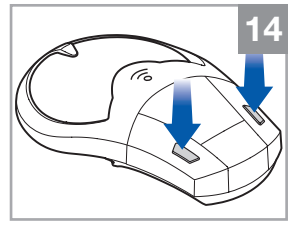
Altfel, semnalul sonor se va opri singur după 1 minut.

Îndpărtarea și oprirea Audiotherm

→ Ridicați Audiotherm din spate și scoateți-l. 13

→ Oprirea: Apăsați ambele butoane în același itimp pentru 1 secundă. 14





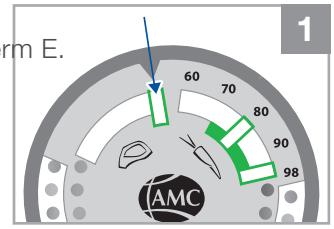
În caz contrar, Audiotherm se oprește singur la 2 minute după ce a fost scos.

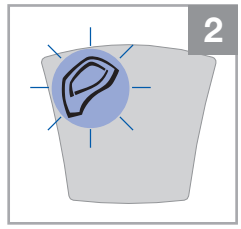
6. Audiotherm cu Visiotherm manual

- Vă rugăm să acordați atenție și instrucțiunilor de utilizare a vasului folosit și a Visiotherm.
- Numai dacă Audiotherm funcționează împreună cu Navigenio la treapta "A" (conform capitolului 9), funcțiile de comutare necesare sunt efectuate independent.

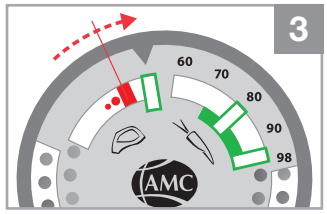
6.1 Monitorizarea temperaturii pentru prăjire fără adaos de grăsime

→ Puneți vasul gol pe plită.
→ Atașați un capac cu Visiotherm sau Visiotherm E.
→ Porniți Audiotherm.
→ Setați și inițializați Audiotherm: rotiți până când apare simbolul „cotlet”, cu indicatorul îndreptat către fereastra Prăjire 1





→ Simbolul ”Cotlet” pâlpâie. 2



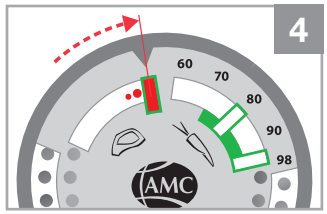
→ Porniți plita la cel mai înalt nivel.
→ Încălzirea începe, indicatorul roșu se deplasează spre fereastra de prăjire 3

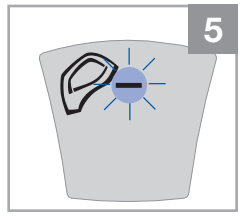
→ Continuați să monitorizați Audiotherm și urmăriți semnalele sonore duble, repetate.

Când temperatura de prăjire este atinsă (indicatorul roșu în fereastra de prăjire): 4

- Se audesemnalulsonor , simbolul"– Reducere"pâlpâie 4
- Simbolul"Cotlet"stă fix. 5

→ Setați un nivel scăzut la plită, opriți semnalul sonor.

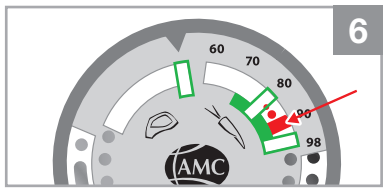




Prăjire fără capac:
→ Scoateți capacul și prăjiți carnea în oala deschisă pe ambele părți.

Prăjire cu capac:
→ Scoateți capacul, puneți carnea în cratiță, puneți capacul la loc.
→ Reinițializați Audiotherm: Indicatorul orientat spre fereastra de prăjire.

Când temperatura de întoarcere („punct de cotitură”) este atinsă (indicatorul roșu la 90 ° C): 6



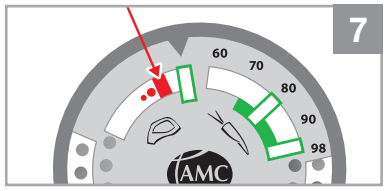
- Se aude semnalul sonor.

→ Întoarceți carnea și setați nivelul corespunzător.

- Setați treapta cea mai joasă pentru bucăți mari sau pentru multe bucăți.
- Opriți în cazu lîn care sun tpuține bucăți de carne (de ex. 1 sau 2 bucăți).

→ Puneți capacul la loc și terminați de prăjit.

- În cazul unor bucăți mai mari de carne sau mâncăruri care urmează să fie gătite după prăjire, Audiotherm poate fi utilizat pentru a monitoriza temperatura de gătit și durata gătitului, vezi capitolul următor.
- Deoarece Visiotherm este foarte receptiv, indicatorul de temperatură poate cădea din nou sub fereastra de prăjire. 7
  În faza de prăjire se aude încă o dată un singur semnal sonor atunci când a ajuns la fereastra de prăjire .
  Opriți-l apăsând un buton, setarea treptei nu trebuie să fie din nou redusă.



6.2 Monitorizarea temperaturii și a timpului de gătit pentru gătirea fără adaos de apă

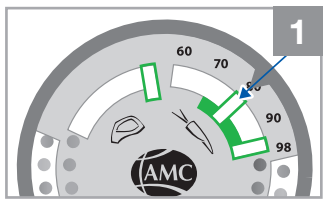
Doar dacă Audiotherm funcționează împreună cu Navigenio la treapta "A" (conform capitolului 9), funcțiile de comutare necesare sunt efectuate independent.

→ Adăugați legumele umede în vas și puneți-l pe acesta pe suprafața de gătit.

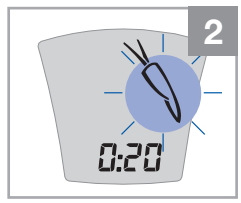
→ Punețiuncapac cuVisiotherm.

→ Porniți Audiotherm, dacă este necesar, setați timpul de gătire.

→ Configurați și inițializați Audiotherm: rotiți până când apare simbolul „morcov”, cu indicatorul orientat spre fereastra de legume. 1

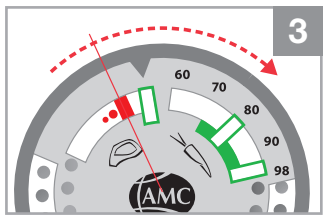


- Simbolul"Morcov"pâlpâie. 2



→ Porniți plita la treapta cea mai mare.

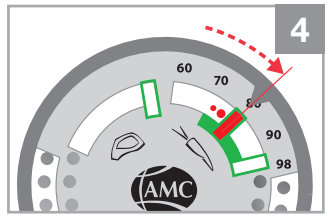
- Încălzirea începe, indicatorul roșu se deplasează spre fereastra de legume. 3

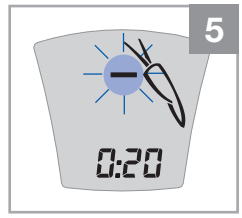


→ Continuați monitorizarea Audiotherm și urmăriți semnale sonore duble, repetate.

Când temperatura de încălzire este atinsă (indicatorul roșu în fereastra de legume): 4

- Se aude semnalul sonor , simbolul"– Reducere"pâlpâie. 5
- Simbolul"Morcov"stă fix.
- Timpul de gătire - dacă este setat - începe să curgă.

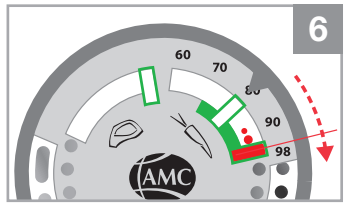


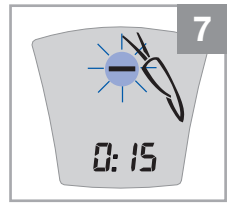


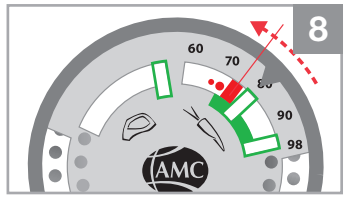
→ Setați un nivel scăzut la plită, opriți semnalul sonor.

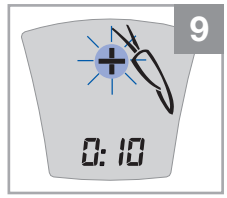
Monitorizați temperatura și, dacă este necesar, reglați sursa de alimentare la plită:

- Dacă se aude semnalul sonor și simbolul"–Reducere" pâlpâie, temperature este pre aridicată (indicatoru lroșu în fereastra de oprire). 6 7
- Reduceți nivelul la plită (sau opriți-o complet), opriți semnalul sonor.
- Dacă se aude semnalul sonor și simbolul"+Creștere"clipește, temperatura este prea joasă (indicatorul roșu sub fereastra de legume). 8 9







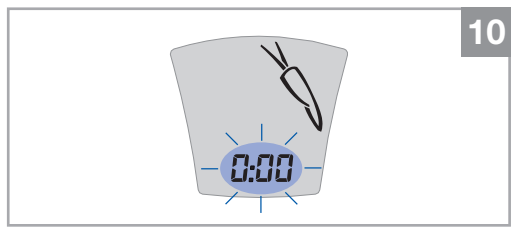


→ Setați un nivel mai ridicat la plită, opriți semnalul sonor.

- Semnalul de reducere se poate auzi pe plite de mare putere (de exemplu, plite cu gaz sau cu inducție) chiar înainte de a ajunge la fereastra de oprire pentru a avea suficient timp pentru a ajunge la sobă.
- Încazulplitelor cu gaz sau inducție este posibil ca, după reducerea energiei, indicatorul de temperature să cadă pentru scurt timp sub 80 °C ș iapoi să crească din nou. În acest caznu se va auzi un semnal sonor și nu trebuie să setați o treaptă superioară a plitei.

Când timpul de gătire a expirat (dacă a fost setat un timp de gătit):

- Se aude un semnal sonor simplu, repetat .
- Indicatorul"0:00"clipește. 10



→ Opriți plita.
→ Dezactivați semnalul sonor, scoateți Audiotherm și opriți-l.

6.3 Încălzirea la 60 °C

Funcția de încălzire de 60 ° C este deosebit de blândă și ușoară cu Navigenio la treapta "A" (acest lucru este valabil mai ales pentru gătirea "Sous vide "), vezi capitolul 9.3 la pagina 26. Funcția poate fi folosită în continuareși în modul manual pe toate tipurile de plite, dar porniți întotdeauna plita la un nivel scăzut.

- Funcția „Încălzire la 60 °C” este disponibilă doar pentru Visiotherm, nu și pentru Visiotherm E și Visiotherm S.
- Timpul necesar de gătit pentru încălzirea uniformă a alimentelor depinde tipul și cantitatea de alimente care trebuie încălzite. Recomandări în acest sens pot fi găsite în secțiunea cu rețete din această broșură.

- Asigurați-vă că există suficient lichid în vas sau apare în timpul încălzirii. Mâncarea prea uscată nu este potrivită pentru funcția de încălzire.
- Pentru felurile de mâncare cu cartofi, paste sau orez, trebuie să existe suficient lichid pe fundul vasului.

→ Pregătiți mâncarea pentru a fi încălzită în vas și așezați-o pe suprafața de gătit.

→ Punețiuncapac cuVisiotherm.

→ Porniți Audiotherm, setați timpul de gătire dorit.

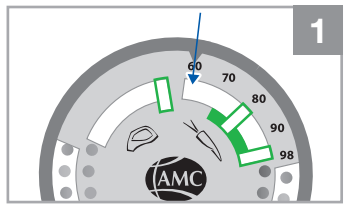
→ Configurați și inițializați Audiotherm: rotiți până când apare „60 °C”, indicatorul îndreptat către scala 60. 1

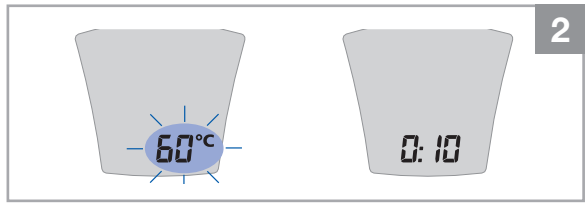
→ Pe display clipește „60 ° C”, alternativ este afișat timpul de gătire. 2

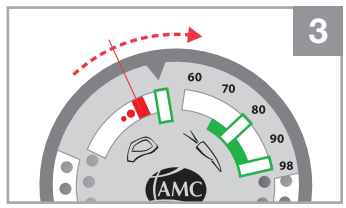
→ Porniți plita la un nivel scăzut.

▪ Încălzirea începe, indicatorul roșu se deplasează spre scala „60”. 3

→ Continuați monitorizarea Audiotherm și urmăriți semnale sonore duble, repetate.



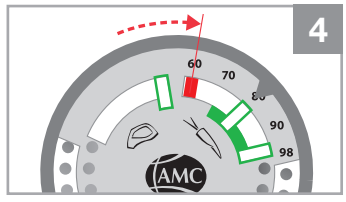


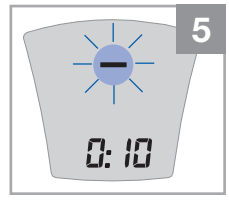


Când temperatura de încălzire este atinsă (indicatorul roșu la 60 °C): 4

- Se audesemnalulsonor , simbolul. "– Reducere" clipește. 5
- Simbolul"60 °C"stă fix.
- Timpul de gătire - dacă este setat - începe să curgă.

→ Oprițiplita, opriținsemnalulsonor.

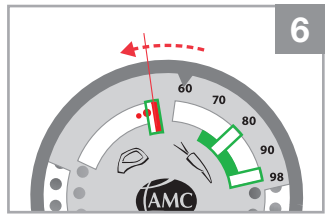


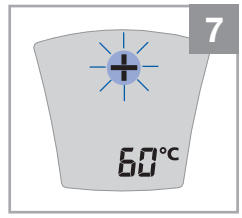


Monitorizați temperatura și, dacă este necesar, reglați sursa de alimentare la plită:

- Când se aude semnalul sonor și simbolul "+Creștere" clipește, temperature este prea joasă (indicatorulroșu sub"60"). 6 7

→ Setați un nivel mai ridicat la plită, opriți semnalul sonor.



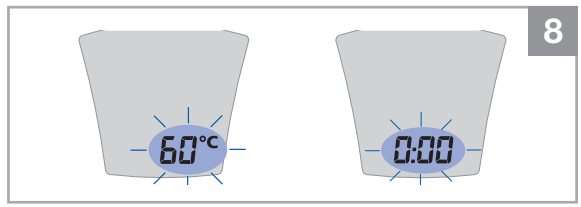


Când s-a terminat timpul de gătit:

- Se aude un semnal sonor simplu, repetat .
- Indicatorul „0:00” clipește, alternativ cu „60 °C” 8
- Mâncarea este gata de servit.

→ Opriți plita.

→ Dezactivați tonul semnalului, scoateți Audiotherm și opriți-l.



7. Audiotherm cu Visiotherm S (Secuquick softline) manual

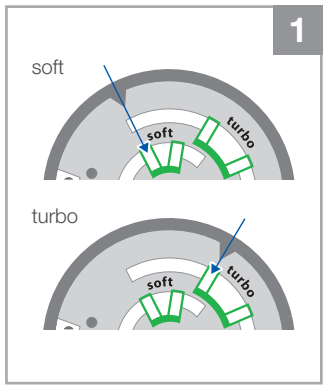
- Vă rugăm să respectați și instrucțiunile de utilizare "AMC Secuquick softline".
- Numai dacă Audiotherm funcționează împreună cu Navigenio la treapta "A" (conform capitolului 9), funcțiile de comutare necesare vor fi efectuate independent.

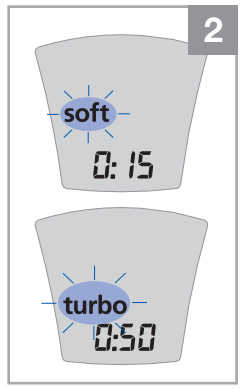
→ Pregătiți vasul, închideți-l cu Secuquick softline și așezați-l pe plită.

Monitorizarea temperaturii și a timpului de gătit

→ Porniți Audiotherm, dacă este necesar, setați timpul de gătire.

→ Configurarea și inițializarea Audiotherm: rotiți până când apare simbolul „moale” sau „turbo”, cu indicatorul orientat către prima fereastră moale sau turbo, în funcție de metoda de gătit dorită „gătire rapidă moale” sau „gătire rapidă turbo”". 1





- Simbolul "moale" resp. "turbo" clipește. 2

→ Porniți plita la cel mai înalt nivel.

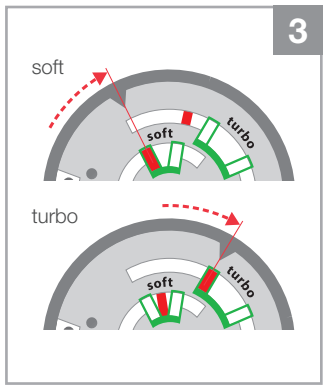
- Încălzirea începe, indicatorul roșu se deplasează spre fereastra moale sau turbo.

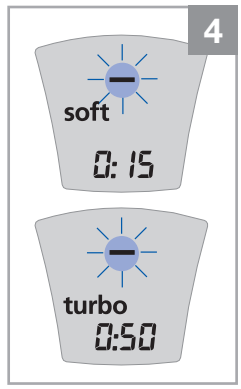
→ Continuați monitorizarea Audiotherm și urmăriți semnalele sonore duble, repetate.

Când temperatura de încălzire a fost atinsă (indicatorul roșu în prima fereastră moale sau turbo): 3

- Se aude semnalul sonor , simbolul "– Reducere" clipește. 4
- Simbolul "moale" resp. "turbo" stă fix.
- Timpul de gătire – dacă este setat – începe să curgă.

→ Setați un nivel scăzut la plită, opriți semnalul sonor.





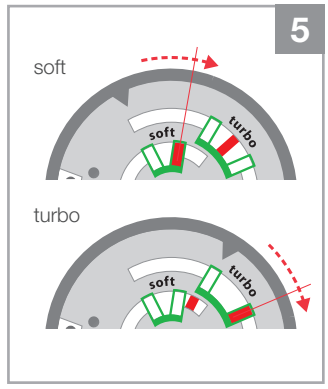
Monitorizați temperatura și, dacă este necesar, reglați sursa de alimentare a stației de gătit:

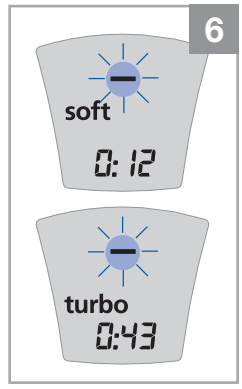
- Când se aude semnalul sonor și simbolul "–Reducere" clipește, temperatura este prea mare (indicatorul roșu în a doua fereastră Moale, resp. Turbo). 5 6

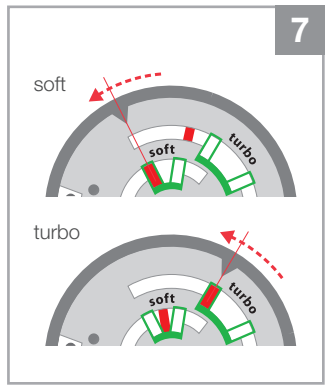
→ Reduceți nivelul plitei (sau opriți-o complet sau luați oala puțin de pe plită), opriți semnalul sonor.

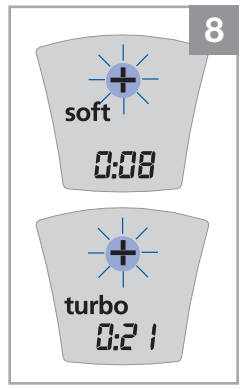
- Când se aude semnalul sonor și simbolul. "+Creștere" clipește temperatura este prea joasă (indicatorul roșu în prima fereastră Moale resp. Turbo). 7 8

→ Setați nivelul cel mai înalt / superior la plită, opriți semnalul sonor.

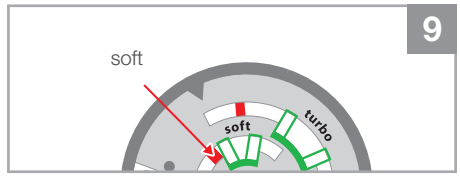


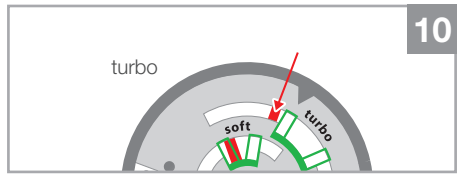






Dacă în cazul temperaturii prea scăzute indicatorul roșu a părăsit deja la stânga prima fereastră Moale 9 resp. Turbo 10, în funcție de tipul de gătire, setați cea mai înaltă treaptă (o treaptă superioară), până când ajunge din nou la prima fereastră.



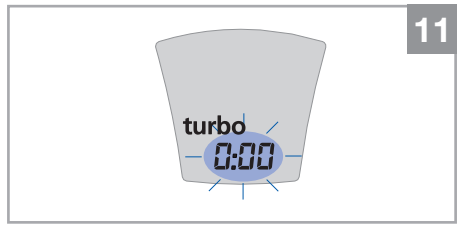


Când timpul de gătire a expirat (dacă a fost setat un timp de gătit):

- Se aude un semnal sonor simplu, repeta
- Indicatorul "0:00" clipește. 11

→ Opriți plita.

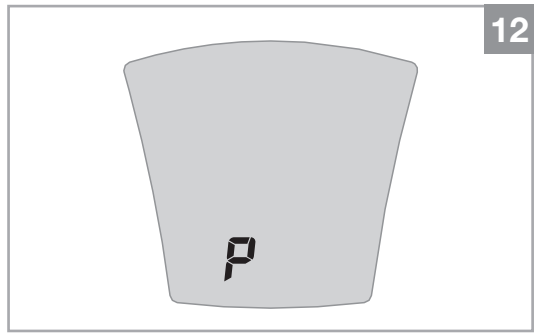
→ Dezactivați semnalul sonor, scoateți Audiotherm și opriți-l.



Din când în când verificați dacă Audiothermul este încă reglat corect sau dacă a fost inițializat pentru tipul dorit de gătire, gătire rapidă moale sau turbo. În caz de îndoială, opriți, reglați din nou și inițializați Audiotherm.

Setarea "P"

- Potrivit pentru un prepararea alimentelor cu o economie deosebită de energie, cu timp scurt de gătit rapid și depresurizare prin răcire lentă, cum ar fi risotto, orez, feluri de mâncare cu paste și multe legume congelate (a se vedea instrucțiunile de utilizare "Secuquick softline").
- Pe Audiotherm, setarea „P” se află între orele „9:59” și „0:01". 12



12

Setarea "P" corespunde unui timp de gătire de 20 de secunde.

8. Audiotherm cu Visiotherm E (EasyQuick) gătire la abur manuală

- Vă rugăm să respectați neapărat și instrucțiunile de utilizare "AMC EasyQuick".
- Numai dacă Audiotherm funcționează împreună cu Navigenio la treapta "A" (conform capitolului 9), funcțiile de comutare necesare sunt efectuate independent.

→ Pregătiți alimentele.

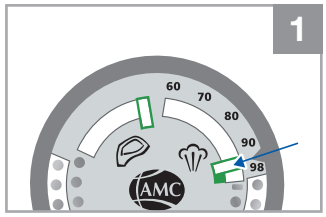
→ Alegeți un vas potrivit și introduceți inserția Softiera. Pune o cană cu apă (aproximativ 120-150 ml) în oală. Asigurați-vă că nivelul apei nu este mai mare decât suprafața inferioară perforată. Adăugați alimentele pregătite.

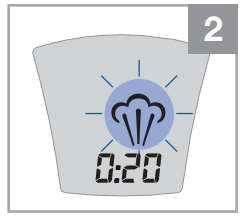
→ Introduceți inelul de etanșare potrivit pentru diametrul vasului în EasyQuick și așezați-l pe vas.

→ Puneți oala pe plită.

→ Porniți Audiotherm, dacă este necesar, setați timpul de gătire.

→ Configurați și inițializați Audiotherm: rotiți până când apare simbolul „abur”, cu indicatorul orientat spre fereastra pentru Abur. 1

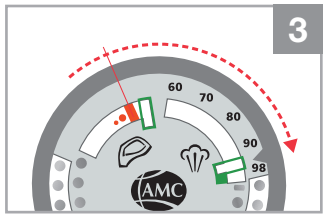




- Simbolul "Abur" clipește. 2

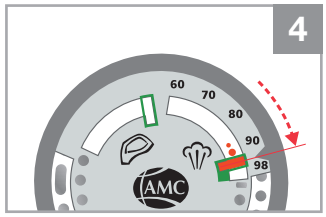
→ Porniți plita la cel mai înalt nivel.

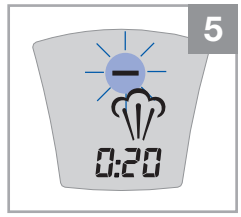
- Încălzirea începe, indicatorul roșu se deplasează spre fereastra pentru abur. 3



→ Continuați monitorizarea Audiotherm și urmăriți semnalele sonore duble, repetate.

Când temperatura de încălzire este atinsă (indicatorul roșu în fereastra pentru abur): 4





- Se aude semnalul sonor , simbolul "– Reducere" clipește. 5
- Simbolul "Abur" stă fix.
- Timpul de gătit începe să curgă.

→ Setați un nivel scăzut la plită, opriți semnalul sonor.

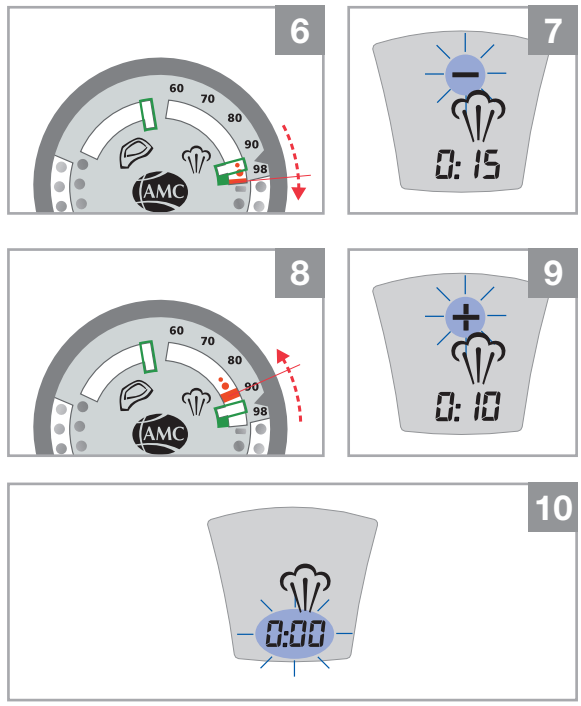
Monitorizați temperatura și, dacă este necesar, reglați sursa de alimentare a stației de gătit:

- Când se aude semnalul sonor și simbolul "– Reducere" clipește temperatura este prea înaltă (indicatorul roșu peste fereastra pentru abur). 6 7

→ Reduceți nivelul plitei (sau opriți-o complet), opriți semnalul sonor.

- Când se aude semnalul sonor și simbolul "+ Creștere" clipește, temperatura este prea joasă (indicatorul roșu sub fereastra pentru abur). 8 9

→ Setați un nivel mai ridicat la plită, opriți semnalul sonor.



Când timpul de gătire s-a terminat:

- Se aude un semnal sonor simplu, repetat .
- Indicatorul "0:00" clipește. 11

→ Opriți plita.

→ Dezactivați semnalul sonor, scoateți Audiotherm și opriți-l.

9. Audiotherm cu Navigenio pe treapta "A"

Audiothermul poate controla Navigenio independent, în conformitate cu specificațiile Visiotherm (capac normal AMC) sau Visiotherm S (Secuquick softline) sau Visiotherm E (EasyQuick). În acest scop, Navigenio creează o legătură radio cu Audiothermul schimbul de date.
Operarea Audiotherm și a derulării procesului de gătit sunt aceleași ca cele descrise în capitolele 5, 6, 7 și 8 sau în instrucțiunile de utilizare „AMC Secuquick softline” și „AMC EasyQuick”.
Cu toate acestea, nu mai trebuie să reglați manual nivelul de putere, Audiotherm reglează alimentarea cu energie a Navigenio în mod independent.

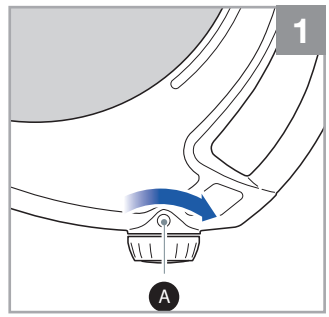
Vă rugăm să rețineți, de asemenea, instrucțiunile de utilizare "AMC Navigenio".

- Audiothermul verifică constant temperatura Visiotherm. Indicatorul de alimentare albastru intermitent indică faptul că datele sunt trimise și primite.
- Dacă legătura radio dintre Navigenio și Audiotherm este întreruptă în timpul gătitului controlat:
  - Audiotherm bipăie.
  - Navigenio se oprește imediat, afișajul de funcționare se stinge și clipește roșu în funcție de temperatură (indicator de căldură reziduală). După 1 minut, Navigenio bipăie.
  - Resetați Navigenio: setați „0” și apoi „A” și reinițializați dispozitivul Audiotherm.

9.1 Navigenio în funcția de plită

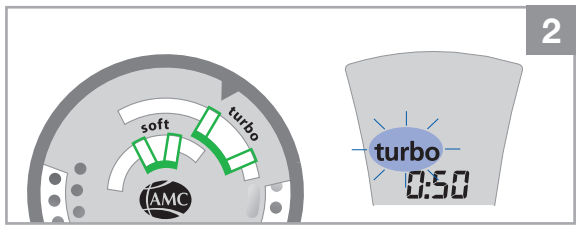
Gătit controlat fără adaos de apă, gătit cu lichid adăugat, gătire rapidă cu Secuquick softline și gătire la abur cu EasyQuick

→ Faceți Navigenio operațional (conectați cablurile).
→ Pregătiți vasul (Secuquick softline închisă) și puneți-l pe Navigenio.
→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio în poziția "A". 1
→ Porniți Audiotherm, dacă este necesar, setați timpul de gătire.



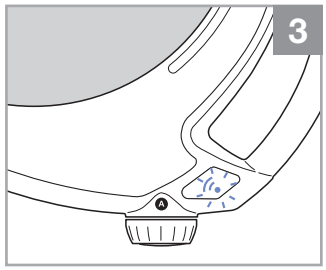
- Ulterior, afișajul arată „0:00” cu simbolul „+”. Dacă doriți, puteți seta acum o întârziere de pornire, consultați capitolul 9.4 la pagina 28 pentru mai multe detalii. Dacă procesul de gătire va fi început imediat, acest afișaj nu are niciun sens și dispare după câteva secunde.

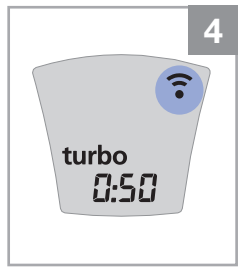
→ Configurați și inițializați Audiotherm: rotiți până când apare de ex. simbolul „turbo” pentru „Gătit turbo-rapid”. 2



Odată ce conexiunea radio este stabilită:

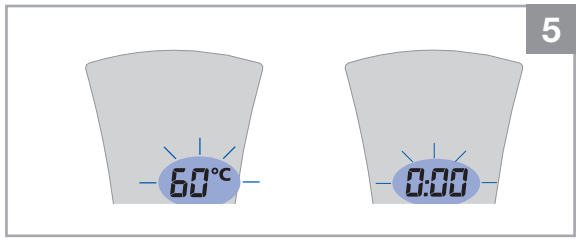
- Indicatorul de funcționare clipește albastru. 3
- Simbolul „Conectare radio activă” apare pe afișajul Audiothermului. 4
- Navigenio trece la treapta cea mai înaltă.
- Audiotherm reglează acum independent puterea Navigenio și - dacă a fost setat un timp de gătire - comută Navigenio la sfârșitul timpului de gătit în funcția de încălzire.





Când timpul de gătire a expirat (dacă a fost setat un timp de gătit):

- Se aude un semnal sonor simplu, repetat .
- Navigenio trece la funcția de încălzire 60 °C.
- Audiotherma clipește alternativ între 60 ° C și 0:00.5 5

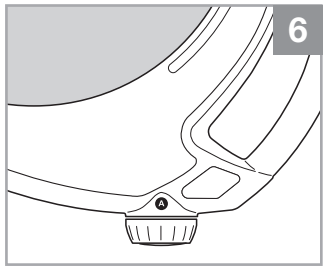


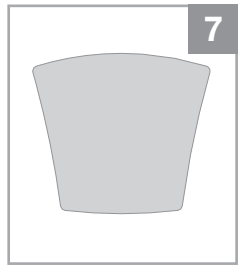
→ Opriți semnalul sonor.

→ Utilizați funcția de menținere la cald dacă este necesar (activă 1 oră).

După terminarea funcției de încălzire:

- Navigenio se oprește.
- Ecranul de operare albastru și ecranul Audiotherm se sting. 6 7



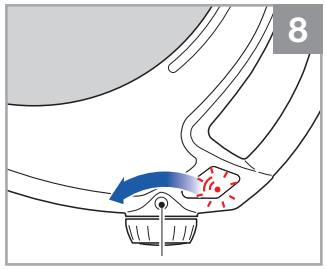


La sfârșit (sau imediat după terminarea gătitului, dacă funcția de menținere la cald nu trebuie utilizată):

→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio la „0”. 8

- Indicatorul de căldură reziduală clipește roșu. 8

→ Scoateți Audiotherm și opriți-l.



Prăjirea controlată fără adaos de grăsime cu capac și Visiotherm sau EasyQuick și Visiotherm E

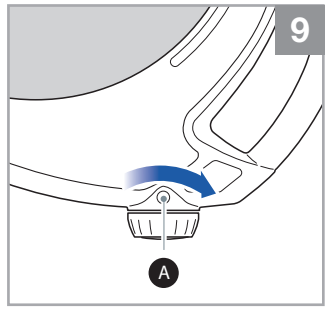
→ Faceți Navigenio operațional (conectați cablurile).

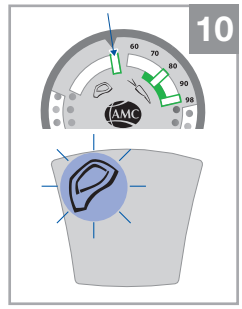
→ Puneți vasul gol (închis cu capac sau EasyQuick) pe Navigenio.

→ Setați controlul rotativ pe Navigenio în poziția "A" și porniți Audiotherm. 9

→ Așezați și inițializați Audiotherm: rotiți până când apare simbolul „cotlet”, cu indicatorul îndreptat către fereastra Prăjire. 10

▪ Simbolul "Cotlet" clipește.



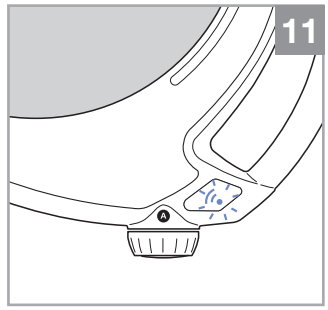


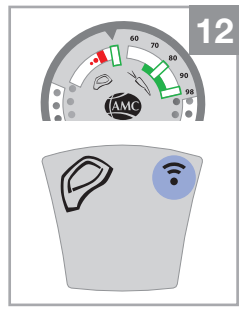
Odată ce funcția radio este stabilită:

▪ Indicatorul de funcționare clipește albastru. 11

▪ Simbolul „Conectare radio activă” apare pe afișajul Audiotherm 12

→ Navigenio trece la treapta cea mai înaltă.





Dacă s-a atins temperatura de prăjire:

▪ Se aude un semnal sonor dublu, repetat .

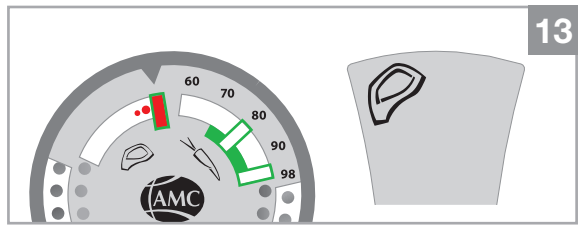
▪ Simbolul "Cotlet" stă fix. 13

→ Scoateți capacul.

→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio de ex. la treapta 2.

▪ Indicatorul de funcționare se aprinde roșu.

→ Prăjiți carnea pe ambele părți în oala deschisa.

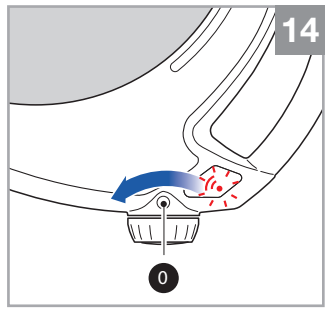


La final:

→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio la „0”. 14

▪ Indicatorul de căldură reziduală clipește roșu. 14

→ Scoateți Audiotherm și opriți-l.



Vă rugăm să rețineți și capitolul 6.1 de la paginile 12 și 13.

9.2 Navigenio în funcția de mini-cuptor (funcție de temporizare pentru gratinare și coacere)

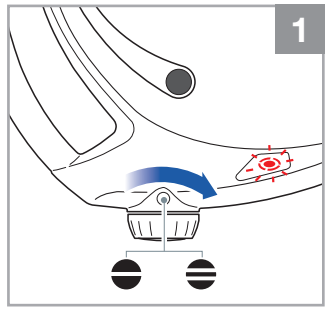
→ Faceți Navigenio operațional (conectați cablurile).

→ Așezați Navigenio deasupra vasului.

→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio la treapta dorită.

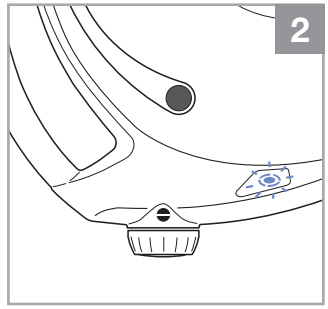
- Indicatorul de funcționare clipește alternativ albastru și roșu timp de 1 minut. 1
- Navigenio începe imediat să încălzească.

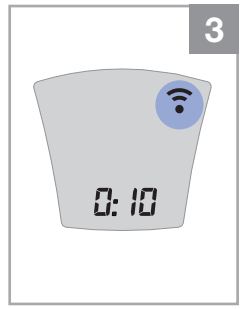
→ Porniți Audiotherm și setați timpul pentru gratinare sau coacere (cum ar fi „Timpul de gătire”).



Odată ce funcția radio este stabilită:

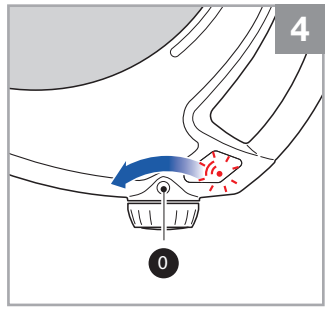
- Indicatorul de funcționare clipește albastru. 2
- Simbolul „Conectare radio activă” apare pe afișajul Audiotherm. 3





Când s-a terminat timpul de gratinare sau coacere:

- Audiotherm oprește singur Navigenio.
- Se aude un semnal sonor simplu, repetat .
- Indicatorul de căldură reziduală clipește roșu. 4



La final:

→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio la „0”. 4

→ Scoateți Navigenio, întoarceți-l și opriți-l.

→ Opriți Audiotherm.

- Dacă în decurs de un minut de la pornirea Navigenio, Audiothermul nu este setat și nu este stabilită nicio conexiune radio
  - Navigenio se încălzește în modul normal.
  - Indicatorul de funcționare se aprinde roșu.
  - Opriți Navigenio și repetați procedura.
- Dacă Navigenio este scos și oprit în timpul procesului de gătit (de exemplu, pentru a verifica alimentele):
  - Se aude un semnal sonor .
  - Dacă Navigenio este pus înapoi pe cealaltă parte într-un minut, procesul de gratinare sau coacere continuă.
  - Dacă Navigenio rămâne oprit mai mult de un minut, acesta se va opri automat. Dacă butonul este apoi setat pe „0”, indicatorul de căldură rezidual clipește roșu dacă Navigenio este încă fierbinte.
- Pentru a seta un timp nou, opriți Navigenio și Audiotherm și începeți procedura descrisă de la capăt.
- Chiar dacă Navigenio este deja oprit, schimbă culoarea mâncării prin căldura rezidual. Pentru multe rețete, această căldură rezidual este folosită pentru a economisi energie.

9.3 Încălzirea la 60 °C

În funcționarea controlată cu Navigenio la nivelul "A", alimentele pot fi încălzite simplu și ușor până la temperatura ideală de consum de 60 °C.

- Funcția „Încălzire la 60 ° C” este disponibilă numai pentru Visiotherm, nu și pentru Visiotherm E și Visiotherm S.
- Funcția de încălzire la „60 ° C” la nivelul „A” este deosebit de blândă și ușoară, acest lucru fiind valabil mai ales pentru gătitul Sous Vide. Funcția poate fi folosită și în tipul de funcționare manuală pe toate tipurile de sobe, dar porniți totuși întotdeauna plita la o treaptă inferioară, consultați pentru aceasta capitolul 6.3 la pagina 15.
- Timpul necesar pentru încălzirea uniformă a alimentelor depinde de tipul și cantitatea de alimente care trebuie încălzite. Pentru recomandări, consultați capitolul „Sfaturi și trucuri ".
- „Funcția de încălzire la 60 ° C” vă permite, de asemenea să gătiți „sous vide”. Lăsați-vă inspirat și de „Sfaturi și trucuri”.

- Asigurați-vă că există suficient lichid în vas sau apare în timpul încălzirii. Mâncarea prea uscată nu este potrivită pentru funcția de încălzire.
- Pentru felurile de mânzare cu cartofi paste sau orez, trebuie să existe suficient lichid pe fundul vasului.

→ Faceți Navigenio operațional (conectați cablurile).

→ Pregătiți mâncarea care trebuie încălzită în oală și așezați-o pe Navigenio.

→ Puneți un capac cu Visiotherm.

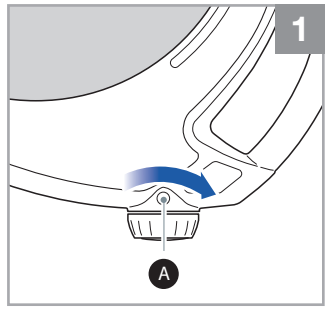
→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio în poziția "A". 1

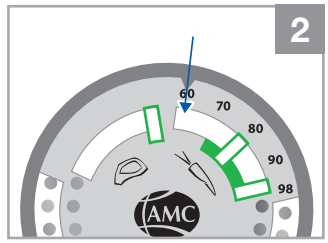
→ Porniți Audiotherm, setați timpul de gătire dorit.

- Ulterior, afișajul arată „0:00” cu simbolul „+”. Dacă doriți, puteți seta acum o întârziere de pornire, consultați capitolul 9.4 la pagina 32 pentru mai multe detalii. Dacă încălzirea trebuie să înceapă imediat, acest afișaj nu are niciun sens și dispare după câteva secunde.

→ Așexați și inițializați Audiotherm: rotiți până când apare „60 ° C”, cu indicatorul îndreptat către scala 60. 2

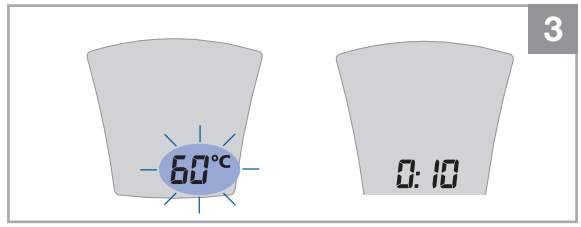
- „60 ° C” clipește pe afișaj, alternativ este afișat timpul de gătire. 3

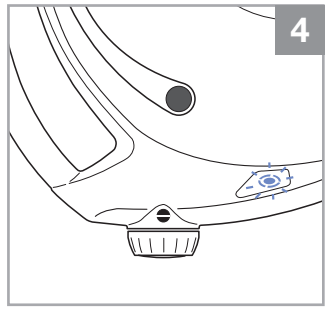


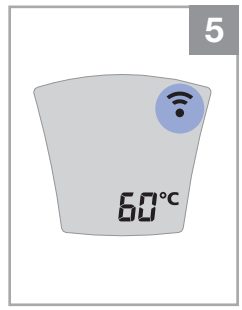


Odată ce legătura radio este stabilită:

- Indicatorul de funcționare clipește albastru. 4
- Pe afișajul Audiotherm apare simbolul „Conexiune radio activă ". 5
- Navigenio trece la o treaptă potrivită pentru încălzire.
- Audiotherm reglează în mod independent puterea Navigenio și - dacă a fost setat un timp de gătire- comută Navigenio la sfârșitul timpului de gătit în funcția de încălzire.
- Pe afișajul Audiotherm apare alternativ timpul de gătire rămas și „60 ° C”. Timpul de gătire poate fi schimbat în orice moment.







Dacă timpul de gătire s-a terminat:

- Se aude un semnal sonor simplu, repetat .
- Navigenio trece la funcția de încălzire la 60 °C.
- Audiotherm clipește alternativ "60 ° C" și "0:00". 6

→ Opriți semnalul sonor.
→ Utilizați funcția de menținere la cald dacă este necesar activă 1 oră).

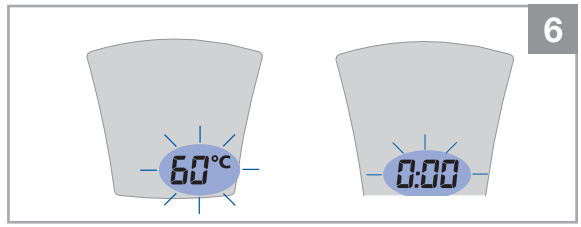
După terminarea funcției de încălzire:

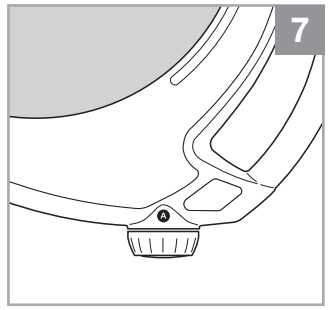
- Navigenio se oprește. 7
- ndictorul de operare albastru și ecranul Audiotherm se sting. 8

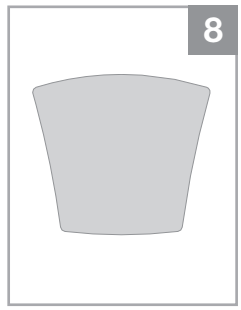
La final (sau imediat după sfârșitul timpului de gătire, dacă funcția de menținere la cald nu este utilizată:

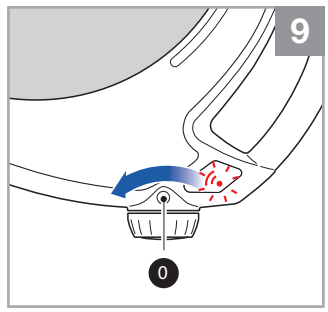
→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio la „0”. 9
- Indicatorul de căldură reziduală clipește roșu. 9

→ Scoateți Audiotherm și opriți-l.









9.4 Pornire cu întârziere

În funcționare controlată cu Navigenio la treapta "A", Audiotherm poate fi reglat astfel încât încălzirea Navigenio să pornească mai târziu (pornirea cu întârziere).
Pornirea cu întârziere este posibilă pentru gătirea controlată fără adaos de apă, pentru gătirea cu adaos de lichid, încălzirea până la 60 ° C, gătirea rapidă cu Secuquick softline sau gătirea la abur cu EasyQuick, adică cu Visiotherm, Visiotherm E și Visiotherm S.

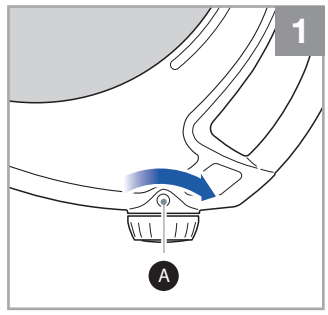
- Nu folosiți alimente perisabile care trebuie refrigerate (carne crudă, pește crud și produse lactate) pentru funcția „pornire întârziată”).
- Asigurați-vă că există întotdeauna o oală sau o tigaie pe Navigenio.
- Asigurați-vă că nu există alte obiecte (cum ar fi prosoape sau hârtie) sau obiecte vii pe Navigenio.
- Asigurați-vă că capacele selectate sunt întotdeauna așezate sau închise corect.

→ Faceți Navigenio operațional (conectați cablurile).

→ Pregătiți mâncarea în oală, așezați, resp. închideți capacul dorit.

→ Puneți oala pe Navigenio.

→ Setați indicatorul rotativ pe Navigenio în poziția "A". 1

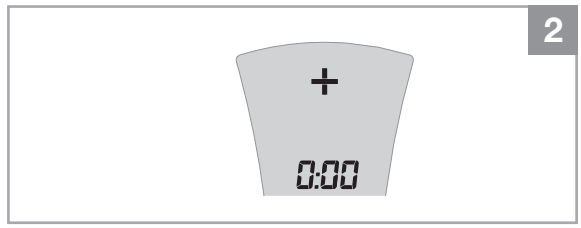


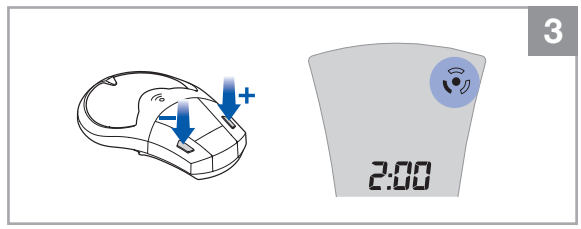
→ Porniți Audiotherm, setați timpul de gătire dorit ca de obicei.

→ Ulterior, afișajul arată „0:00” cu simbolul „+”. 2

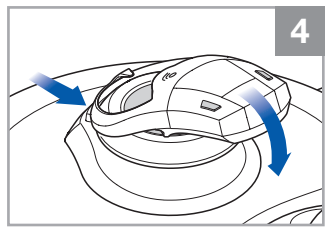
→ Introduceți timpul dorit de întârziere a pornirii (de exemplu, 2 ore) apăsând butonul din dreapta sau stânga (de la 1 minut la maxim 9 ore 59 minute). 3

▪ După finalizarea setărilor, simbolul „Inițializare” se rotește, afișând alternativ timpul de gătire și timpul de întârziere a pornirii.





→ Plasați Audiotherm pe Visiotherm și inițializați: rotiți până când apare simbolul dorit ("morcov", moale, turbo, "abur" sau "60 ° C"). 4



Pentru prăjire, pornirea cu întârziere nu poate fi aplicată, un timp de întârziere a pornirii setat pe Audiotherm va fi ignorat și va dispărea pe afișaj.

Odată stabilită conexiunea radio:

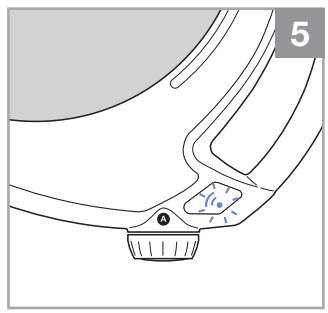
▪ Indicatorul de funcționare clipește albastru. 5

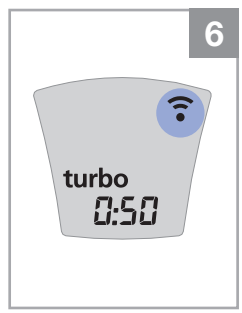
▪ Pe afișajul Audiotherm apare simbolul „Conexiune radio activă ". 6

▪ Pe ecranul Audiotherm se afișează alternativ timpul de gătire și timpul de întârziere a pornirii cu simbolul "+". Ambele ore pot fi schimbate în orice moment.

▪ După terminarea timpului de întârziere a pornirii Navigenio trece încălzirea la o treaptă adecvată. Se aude un semnal sonor .

▪ Procesul de gătire se continuă după cum este descris în capitolul 9.1.

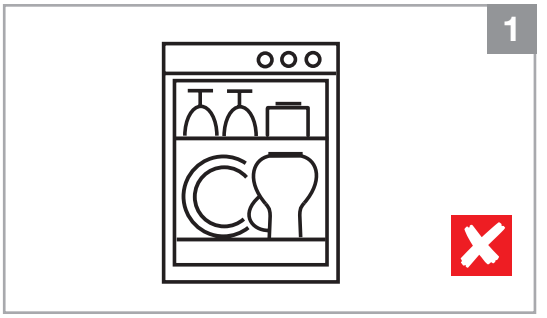




10. Îngrijire și întreținere

Nu scufundați niciodată aparatul în apă și nu îl puneți niciodată în mașina de spălat vase.

Curățarea
Ștergeți Audiotherm doar cu o cârpă înmuiată în apă.



Schimbarea bateriilor
Tip baterii: Tip pastilă cu litiu ø 20 mm 3 V (CR2032).

→ Rotiți capacul compartimentului bateriei din poziția "I" la "0". 2

→ Scoateți capacul compartimentului bateriei. 3

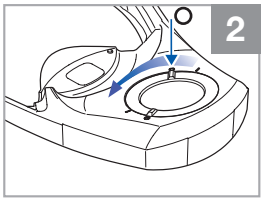
→ Scoateți bateria. 3

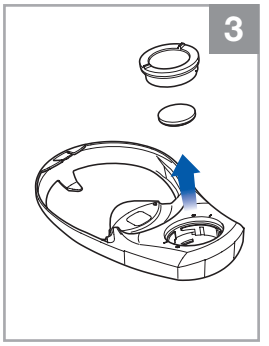
→ Introduceți bateria nouă cu polul + orientat în jos. 4

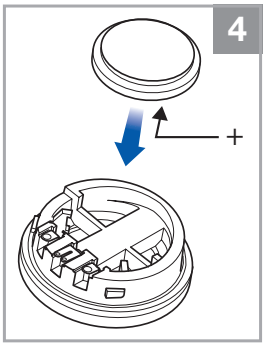
→ Introduceți capacul compartimentului bateriei: ambele marcaje în poziția "0".

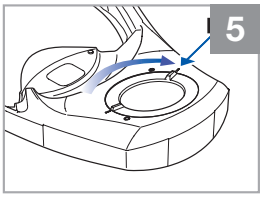
→ Rotiți capacul compartimentului bateriei din poziția "0" în "I". 5

- Ecranul arată scurt un număr (numărul versiunii software), apoi toate se afișează timp de 3 secunde, după care se sting.









Aruncați bateriile folosite conform reglementărilor locale!

11. Suportul de perete

Amplasarea pe perete

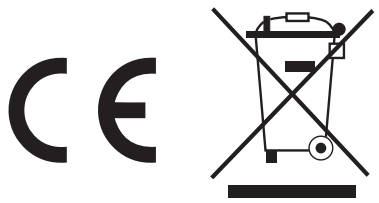
Asigurați-vă că zona în care doriți să atașați suportul este netedă, curată, fără grăsimi și uscată.

→ Îndepărtați folia adezivă de pe spatele suportului.

→ Apăsați ferm suportul în poziția dorită.

12. Date tehnice

Marcaje



13. Ce să faci, atunci când…

… Audiotherm nu poate fi inițializat?

Este posibil ca fereastra optică a Audiotherm și/sau a Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E să fie murdară sau să aibă un film de apă pe ea.

→ Curățați fereastra optică a Audiotherm și Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E.

… nu se poate stabili o conexiune radio între Audiotherm și Navigenio?

→ Verificați dacă ați procedat corect:

→ Setați indicatorul rotativ de pe Navigenio în poziția "A".

→ Porniți și așezați Audiotherm.

→ Pentru inițializare, rotiți Audiotherm până când apare simbolul dorit.

… conexiunea radio este întreruptă în timpul gătitului controlat?

→ Rotiți butonul Navigenio la „0” și apoi înapoi la „A”.

→ Porniți și așezați Audiotherm.

→ Pentru a reinițializa, rotiți Audiotherm până când apare simbolul dorit.

... în timpul gătitului controlat se aprinde simbolul „Inițializare”?

➔ Rotiți butonul Navigenio la „0” și apoi înapoi la „A”.

➔ Pentru a reinițializa, rotiți Audiotherma până când apare simbolul dorit.

... nu se aud semnale sonore ale dispozitivului Audiotherm?

- Rotiți capacul compartimentului bateriei în poziția "0" și scoateți-l. Verificați dacă cele trei arcuri de alamă (= contacte) nu sunt culcate, ci stau ușor în sus. Puneți la loc capacul compartimentului bateriei (vedeți descrierea de la p. 8).

... Audiotherm nu recunoaște "60 °C"?

- Verificați dacă este utilizat un Audiotherm cu capac gri al compartimentului pentru baterii (consultați desenul la pagina 5).
- În plus, verificați dacă Audiotherm-ul utilizat conține software-ul corect: Rotiți capacul compartimentului bateriei în poziția "0", apăsați butonul din dreapta sau stânga și puneți capacul compartimentului bateriei înapoi la "I". Ecranul trebuie să afișeze pe scurt numărul 500 sau mai mare pentru versiunea software înainte de afișarea tuturor simbolurilor.

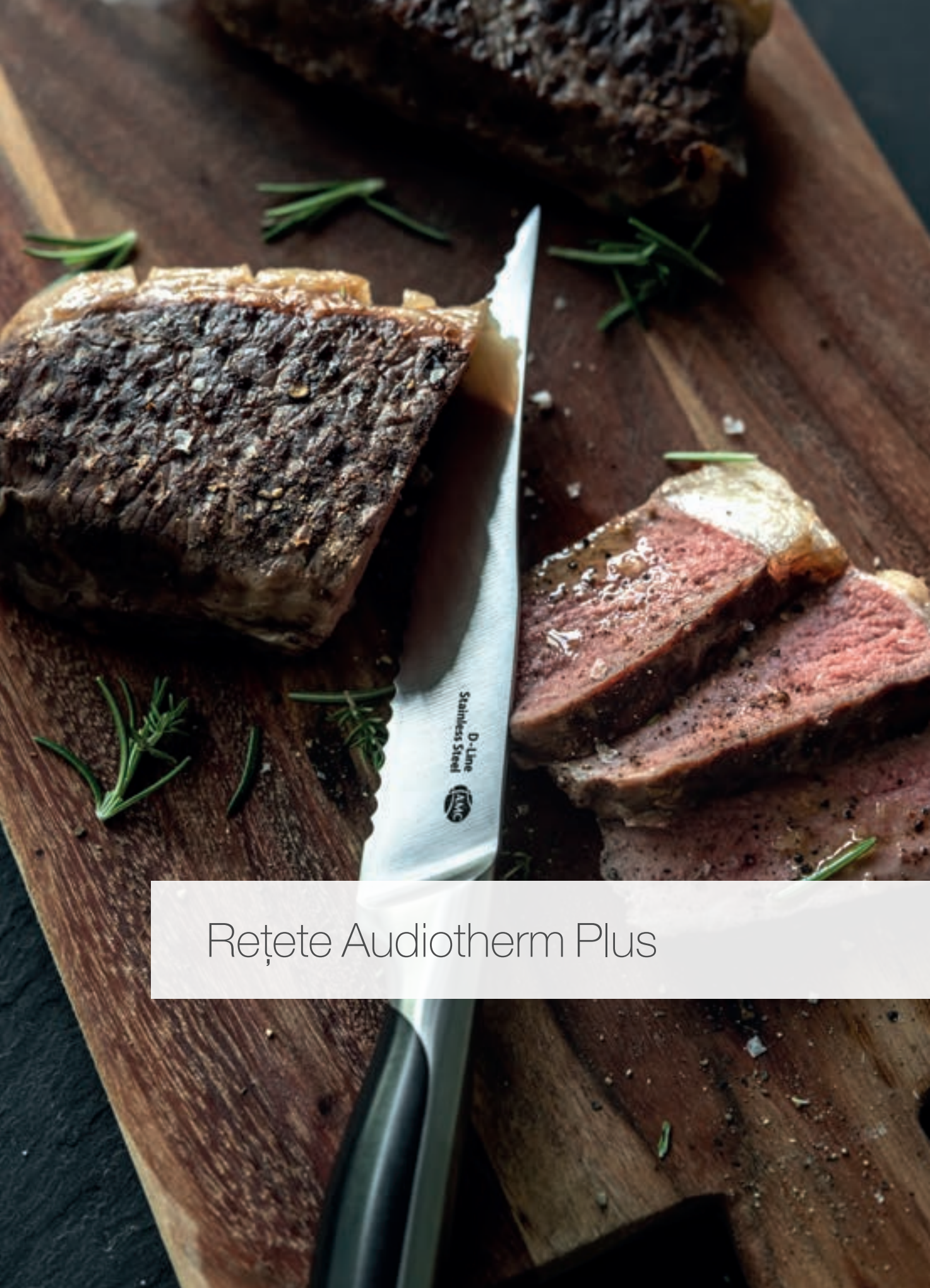
... Audiotherm emite semnale sonore neobișnuite?

Audiotherm poate fi activat în modul pentru persoane cu deficiențe de vedere, dar acest lucru nu va afecta caracteristicile Audiotherm.

- Capitolul 4 găsiți modul de dezactivare a acestui mod.

14. AMC- Service pentru clienți

Service-ul pentru clienți reprezintă un efort constant la AMC de a satisface nevoile și dorințele clienților noștri! Deci, dacă aveți întrebări sau sugestii suplimentare, vă rugăm să ne contactați! Vă vom ajuta cu plăcere!



Rețete Audiotherm Plus

Spată de vițel „Sous vide“

Pentru 4 persoane
750 g spată de vițel dezosată
4 crenguțe tarhon
Sare, piper
Ulei de măsline

Timp de pregătire: cca. 10 minute
(fără timpul de marinat)
Timp de gătire: cca. 1.30 ore
ca. 310 kcal de persoană

Produse AMC:
Oală 24 cm 5,0 l
Oală 24 cm 3,5 l
Navigenio
AudiothermPlus

1. Aspirați spata de vițel cu tarhonul într-o pungă rezistentă termic. Cel mai bine este să marinați la frigider peste noapte.

2. Puneți cca. 3 litri de apă în vasul înalt, adăugați carnea aspirată și plasați capacul deasupra.

3. Setați Navigenio și treceți la „A”, porniți AudiothermPlus, introduceți aproximativ 1,30 ore timp de gătit pe Audiotherm, setați pe Visiotherm și rotiți până când apare simbolul 60 °C.

4. Luați vasul din Navigenio după terminarea timpului de gătire. Îndepărtați carnea din sacul de vid și tamponați cu grijă cu prosoape de hârtie.

5. Puneți un vas plat pe Navigenio și treceți la treapta 6. Folosiți termometrul audio pentru a se încălzi până la fereastra de prăjire.

6. De îndată ce Audiotherm bipăie când atinge fereastra de prăjire, treceți la treapta 2 și prăjiți bine carnea pe ambele părți.

7. Feliați carnea pentru servire și condimentați-o cu puțină sare, piper și ulei de măsline.

Chili cu carne

Ingrediente pentru 4 persoane
2 cepe
2 căței de usturoi
1 morcov
2 tulpini de țelină
2 ardei chili roșii
500 g carne tocată de vită
1 EL AMC Intenso (sau boia iute)
400 g roșii tocate (conservă)
1 EL pastă de tomate
1 l supă
250 g fasole uscată Kidney
sare, piper

Timp de gătire: cca. 10 minute (+ timp suplimentar)*
Timp de pregătire: cca. 20 minute
cca. 445 kcal de persoană

Produse AMC:
Oală 24 cm 5, 0 l
Secuquick softline 24 cm
Navigenio
AudiothermPlus
Quick Cut

1. Decojiți ceapa, usturoiul, morcovul, curățați țelina și ardeiul iute și tăiați totul fin la Quick Cut.
2. Puneți vasul pe Navigenio și treceți-l la treapta 6. Porniți AudiothermPlus, puneți-l pe Visiotherm și răsuciți până apare simbolul de prăjire.
3. De îndată ce Audiotherm bipăie la atingerea ferestrei de prăjire, prăjiți carnea tocată, asigurându-vă că aceasta este bine prăjită.
4. Adăugați amestecul de legume cu AMC Intenso, roșiile tăiate și pasta de tomate. Turnați supa, adăugați și fasolea.
5. Configurați și închideți Secuquick softline. Setați Navigenio la "A", porniți Audiotherm, introduceți aproximativ 10 minute timp de gătire (plus timp suplimentar)* pe Audiotherm. Imediat ce apare "+", introduceți ora dorită pentru pornirea întârziată, puneți-o pe Visiotherm și răsuciți până apare simbolul turbo.
6. Puneți Secuquick-ul în capacul răsturnat și lăsați-l să se depresurizeze. Condimentați puternic chili-ul.

Sfat:

- Prin pornirea întârziată, lipsa timpului de înmuiere poate fi compensată cu ușurință. Pentru majoritatea leguminoaselor, se recomandă un timp de înmuiere de aproximativ 12 ore. Dacă de ex. este selectată o pornire întârziată de 1 oră, acest timp este considerat timp de înmuiere. Pentru cele 11 ore care lipsesc, măriți timpul de gătire cu câte aproximativ 2 minute = plus 22 de minute
  În total, pentru acest exemplu, un timp de gătit de aproximativ 32 de minute.
- Dacă gătiți cu funcția de pornire întârziată, asigurați-vă că carnea tocată este deja gătită în timpul coacerii, din motive de igienă alimentară.

*** Vezi tabelul de la pagina 43**

Găluște cu compot de fructe

Pentru 6 bucăți:
Găluște:
250 g făină
1 priză de sare
15 g drojdie
120 ml lapte călduț
40 g zahăr
40 g unt
1 ou
1 gălbenuș
Unt pentru uns
6 bucăți ciocolată sau nuga

Compot de fructe:
500 g prune sau caise
100 ml suc de mere sau portocale
1 băț de scorțișoară
Zahăr după gust

Timp de pregătire: cac. 15 minute
Timp de gătire: cca. 10 minute
cca. 325kcal pe bucată

Produse AMC:
Eurasia 24 cm
Inserția de sită combi
Navigenio
AudiothermPlus

1. Pentru aluatul cu drojdie, amestecați făina și sarea, faceți o adâncitură și puneți drojdia în ea. Se amestecă cu laptele, puțină făină și o linguriță de zahăr. Acoperiti si lăsați să crească timp de aproximativ 20 de minute.

2. Frământați ingredientele rămase până la gălbenușul de ou inclusiv. Acoperiți și lăsați să crească într-un loc cald până când volumul s-a mărit semnificativ.

3. Între timp, curățați fructele și tăiați-le în bucăți mici, în funcție de dimensiune. Se amestecă în oală cu sucul, scorțișoara și zahărul (în funcție de dulceața fructului).

4. Ungeți inserția de sită combinată cu unt. Tăiați aluatul cu drojdie în șase bucăți și umpleți -o pefiecare cu o bucată de ciocolată. Închideți aluatul peste umplutură, dați-i forma de gălușcă și plasați-o în inserția sitei combinate.

5. Așezați o sită combinată pe vas și introduceți EasyQuick cu inelul de etanșare de 24 cm. Plasați vasul pe Navigenio, treceți la "A", porniți AudiothermPlus, introduceți timpul de gătire de aproximativ 12 minute la Audiotherm. Imediat ce apare "+", introduceți ora dorită pentru pornirea întârziată (aproximativ 30 de minute), plasați-o pe Visiotherm și răsuciți până apare simbolul pentru aburi.

6. După expirarea timpului de gătit, îndepărtați inserția de sită combinată. Serviți găluștele cu compot cald.

Sfat:
Pentru această rețetă, timpul pentru pornirea întârziată este folosit pentru ca găluștele să crească din nou. Pentru ca găluștele să fie bine aerate, acest timp nu trebuie să depășească 1 oră.

Antricot „Sous vide“

Pentru 3 persoane
3 antricoate (à 300 g)
3 crenguțe de rozmarin
3 crenguțe de cimbru
Sare, piper
Ulei de măsline

Timp de pregătire: cca. 10 minute (fără timpul de marinare)
Timpul de gătire: cca. 45 minute
cca. 335kcal de persoană

Produse AMC:
Oală 24 cm 5,0 l
Arondo 28 cm
Navigenio
AudiothermPlus

1. Aspirați antricoatele unul câte unul cu o ramură de ierburi într-o pungă stabilă la căldură. Cel mai bine este să marinați la frigider peste noapte.

2. Puneți cca. 3 litri de apă în vasul înalt, adăugați carnea aspirată și plasați capacul deasupra.

3. Treceți pe Navigenio și comutați pe "A", porniți Audiotherm Plus, introduceți timp de gătire la Audiotherm de aproximativ 45 de minute, plasați pe Visiotherm și răsuciți până când apare simbolul de 60 °C.

4. Luați vasul din Navigenio după terminarea timpului de gătire. Îndepărtați carnea din sacul de vid și tamponați cu grijă cu prosoape de bucătărie.

5. Setați Arondo pe Navigenio și treceți la treapta 6. Folosiți termometrul audio pentru a se încălzi până la fereastra de prăjire.

6. De îndată ce Audiotherm bipăie când atinge fereastra de prăjire, treceți la treapta 4 și prăjiți carnea bine.

7. La servire carnea se condimentează cu puțină sare, piper și ulei de măsline.

Salată de linte

Pentru 4 persoane:
1 ceapă
2 căței de usturoi
2 morcovi
1 tulpini de țelină
250 g linte
750 ml supă de legume
2 roșii
1 ceapă verde
1/2 legătură pătrunjel neted
5 lingură oțet balsamic alb
5 lingură ulei de măsline
1 lingură miere
1 lingură muștar
Sare, piper

Timp de gătire: cca. 5 minute (minus timpul suplimentar)*
Timp de pregătire: cca. 10 minute
cca. 420 kcal de persoană

Produse AMC:
Oală 20 cm 3,0l
Secuquick softline 20 cm
AudiothermPlus
Quick Cut

1. Decojiți ceapa, usturoiul și morcovii, curățați țelina, tăiați totul în bucăți mari și tocați-le fin în Quick Cut.

2. Amestecați lintea și supa de legume în oală, puneți-o pe Secuquick softline și închideți.

3. Așezați oala pe Navigenio, treceți pe „A", porniți AudiothermPlus, introduceți aproximativ 5 minute de timp de gătit (minus „timp suplimentar", vezi Sfatul)* pe Audiotherm. De îndată ce apare „+", introduceți timpul dorit pentru pornirea întârziată, puneți pe Visiotherm și rotiți până apare simbolul soft.

4. Între timp, curățați roșiile și ceapa verde și tăiați-le în cuburi mici sau în inele. Rupeți frunzele de pătrunjel și tocați-le fin.

5. După ce a trecut timpul de gătit așezați Secuquick-ul într-un capac inversat și lăsați-l să se depresurizeze singur.

6. Amestecați ingredientele rămase într-un dressing. Scoateți Secuquick, lăsați să se răcească ușor și, dacă este necesar, scurgeți puțin lichid.

7. Adăugați lintea cu roșiile tăiate cubulețe în dressing și amestecați totul. Lasă să se întrepătrundă și serviți călduță presărată cu ceapă verde și pătrunjel.

Sfat timp suplimentar:
În mod normal lintea nu trebuie lăsată la înmuiat. Dacă selectați o pornire întârziată pentru această rețetă, timpul de gătire poate fi scurtat cu aproximativ 1 minut pe oră.
*** Vezi tabelul de la pagina 43**

Somon afumat acasă

Pentru 4 persoane
1 portocală netratată
5 lingură zahăr brun
2 lingură sare de mare grunjoasă
1 linguriță AMC Pepper Trio (sau piper)
1 linguriță coriandru măcinat
500 g file de somon foarte proaspăt cu piele
100 g așchii de lemn pentru afumat

Timp de pregătire: cca. 10 minute
Timp de gătire: cca. 10 minute
cca. 225 kcal de persoană

Produse AMC:
Oală 24 cm 2,5 l
Inserție de sită combi
Navigenio
AudiothermPlus

1. Spălați portocala cu apă fierbinte și răzuiți coaja fin. Se amestecă cu zahăr, cu Trio Piper AMC și cu coriandru și se freacă cu somonul cu ele. Acoperiți și marinați în frigider timp de aproximativ 2 ore.

2. Folosind capacul de 24 cm, tăiați un cerc de hârtie de copt și așezați-l în inserția de sită combi. Clătiți fileul de somon cu apă rece, uscați-l prin tamponare și puneți-l în inserția de sită combi.

3. Acoperiți oala bine cu folie de aluminiu, adăugați așchiile de lemn și acoperiți. Setați pe Navigenio și treceți la treapta 6. Porniți AudiothermPlus, setați Visiotherm și rotiți până apare simbolul Prăjire.

4. De îndată ce Audiotherm bipăie când ajunge la fereastra de Prăjire, așezați insertia de sită combi cu somonul pe oală și puneți capacul la loc.

5. Treceți Navigenio pe „A”, porniți Audiotherm, introduceți timpul de gătit la Audiotherm de aproximativ 10 minute, setați pe Visiotherm și rotiți până apare simbolul 60 ° C.

6. Serviți somonul afumat cald sau rece după bunul plac.

Sfat:
Trec câteva minute până când se atinge temperatura ideală de 60 °C. Acest timp este necesar deoarece Navigenio se încălzește foarte ușor pentru a nu lăsa temperatura să se ridice prea mult.
Variantă:
În același mod, puteți afuma doi păstrăvi. Condimentați păstrăvii gata de gătit cu sare și piper și puneți înăuntru felii de lămâie netratată și crengute de mărar. Continuați așa cum este descris de la punctul 3 înainte. Timpul de afumat rămâne același.

Conopidă și fasole

Pentru 4 persoane
1 conopidă întreagă (cca. 700 g)
300 g fasole verde
½ mănunchi de pătrunjel neted
Sare, piper
Ulei de măsline
30 g fulgi de migdale prăjiți

Timp de pregătire: cca. 10 minute
Timp de gătire: cca. 20 minute
cca. 145kcal de persoană

Produse AMC:
GourmetLine 24 cm
Softiera-Einsatz 24 cm
EasyQuick cu inel de etanșare 24 cm
Navigenio
AudiothermPlus

1. Curățați conopida și așezați-o întreagă în insertia Softiera. Curățați fasolea, tăiați-o în bucăți cât o înghițitură și distribuiți-le în jurul conopidei.

2. Adăugați apă (aproximativ 150 ml) la GourmetLine și introduceți inserția Softiera și puneți EasyQuick cu inelul de etanșare de 24 cm. Setați pe Navigenio, treceți la "A", porniți AudiothermPlus, introduceți aproximativ 20 de minute de gătire la Audiotherm. Imediat ce apare "+", introduceți ora dorită pentru pornirea întârziată, plasați-o pe Visiotherm și răsuciți până apare simbolul de aburi.

3. Alegeți frunzele de pătrunjel și tăiați-le în bucăți mici.

4. La sfârșitul timpului de gătit, îndepărtați inserția Softiera. Aranjați conopida și fasolea și asezonați cu sare, piper și ulei de măsline. Serviti presărate cu pătrunjel si migdale.

Sfat:
Dacă alegeți o pornire întârziată la gătirea legumelor, utilizați întotdeauna o inserție Softiera sau sită combi. Acest lucru garantează că legumele nu intră în contact cu apa, chiar dacă acestea sunt întârziate pentru o perioadă lungă de timp.

Sfaturi și secrete Audiotherm Plus

1. Pornire programată a gătitului

Prin intermediul gătirii programate este posibil, pe lângă timpul efectiv de gătit, să se introducă o dată în AudiothermPlus, după care încălzirea Navigenio se pornește automat. Gătitul programat este posibil doar pe Navigenio cu setarea „A”.

- Prepararea programată este perfectă pentru feluri de mâncare care pot fi pregătite complet într-o oală, de ex.:

  - ✓ Tocane de legume
  - ✓ Mâncăruri tradiționale, de ex. cu carne afumată și sărată (adică se poate păstra fără refrigerare)
  - ✓ Legume congelate
  - ✓ Legume, în special cele cu un nivel scăzut de preparare (de exemplu, conopidă întreagă și fasole verde)
  - ✓ Cartofi în coajă
  - ✓ Găluște care trebuie să mai crească înainte de a fi puse la abur (Găluște la abur)

- După ce timpul de gătire a expirat, Navigenio trece ca de obicei la modul de încălzire la 60 ° C.
- În special atunci când gătiți cu Secuquick Softline, ar trebui să vă întoarceți în bucătărie atunci când timpul de gătit a expirat. Dacă Secuquick se oprește pe Navigenio după trecerea timpului de gătit, presiunea scade foarte încet, astfel încât este posibil ca mâncarea să poată fi gătită prea mult.

➔ Pentru a vă asigura că mâncarea este gata la momentul potrivit, rețineți că timpul de gătire efectiv conform rețetei începe abia de la momentul în care se ajunge la zona de gătit dorită (zona de legume, moale, turbo sau abur). Timpul necesar pentru a ajunge la zona de gătit poate varia în funcție de mărimea recipientului, de rețetă și de nivelul de umplere.

- până la zona de legume cca. 5 minute
- până la zona de abur (cu introducerea sitei) cca. 5 minute
- până la zona moale cca. 12-15 minute
- până la zona Turbo cca. 15-18 minute

Vă rugăm să rețineți:

✘ Toate preparatele cu ingrediente perisabile (carne crudă, pește crud, lapte proaspăt și ouă crude) nu sunt potrivite pentru gătitul programat, deoarece acestea trebuie să fie păstrate la frigider.

✘ Felurile de mâncare cu tăieței nu sunt potrivite pentru gătitul programat, deoarece tăiețeii se înmoaie foarte puternic și neuniform și, prin urmare, trebuie să fie gătiți imediat.

Bine de știut

Leguminoasele

- Atunci când pregătiți leguminoase pentru care este recomandată înmuierea, gătitul programat cu pornirea întârziată poate fi utilizat ca timp de înmuiere. Dacă pornirea întârziată nu înlocuiește timpul de înmuiere, timpul de gătire va fi prelungit corespunzător.
- Lintea nu trebuie pusă la înmuiat în mod normal, astfel că prin gătirea programată timpul de gătire se reduce.
- Pentru rețetele pentru care se recomandă pre-înmuiere, adăugați aproximativ 200-300 ml de lichid suplimentar.
- Dacă lichidul de gătit conține sare sau roșii, timpul de gătire poate varia și poate fi mai lung în comparație cu apa.
- Timpii de preparare pot varia, de asemenea, în funcție de rețeta utilizată, de exemplu atunci când se folosesc leguminoase pentru o salată, acestea ar trebui să fie "al dente".

Secuquick softline

Timp planificat de gătit	Fasole uscată (turbo)	Năut uscat (turbo)	Mazăre uscată (turbo)	Linte uscată (cu excepția lintei roșii) (soft)
	Timpul de gătire			
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.	nu este recomandat
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.	

Capac normal

Timp planificat de gătit	Fasole uscată	Năut uscat	Mazăre uscată	Linte uscată (cu excepția lintei roșii) (soft)
	Timpul de gătire			
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.	nu este recomandat
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.	

Toate referințele se bazează pe 250 g leguminoase și experiență medie de gătit.

Important:

Fasolea Lima sau pestriță nu pot fi folosite pentru gătitul programat deoarece acestea conțin cianură de hidrogen. Prin urmare, atât apa de înmuiere, cât și apa de gătit trebuie să fie vărsate. Ambele nu sunt potrivite pentru consum.

Pentru alte leguminoase, apa de înmuiere poate fi folosită, numai persoanele care au o digestie foarte sensibilă, ar trebui să se abțină de la ea.

- Pentru felurile de mâncare cu orez și multe alte cereale (cum ar fi bulgur și quinoa), vă recomandăm o întârziere a pornirii de maximum o oră. Timpul de gătit menționat pe ambalaj poate fi apoi redus cu aproximativ 50%. Datorită timpului scurt de gătire, recomandăm utilizarea capacului normal.

Gătirea legumelor proaspete sau congelate și a cartofilor cu coajă cu capac normal, EasyQuick sau Secuquick Softline

- Dacă utilizați gătitul programat pentru a găti legume proaspete sau congelate, precum și cartofi în coajă, vă recomandăm să utilizați întotdeauna o inserție de sită (pentru capacul normal și EasyQuick Softiera - sau inserați sita combi, pentru Secuquick Softline utilizați Softiera). În acest fel se garantează că legumele nu mai au contact cu apa.

Încălzire până la 60°C

Gătitul programat este perfect pentru a încălzi o mulțime de alimente, în special perfect pentru cele congelate. (a se vedea și punctul 2)

Exemplu:

Este ora 8:00 și doriți să serviți supa din ziua precedentă la ora 12:30. Mâncarea durează aproximativ 10 minute pentru a atinge temperatura perfectă de 60 ° Cà adică Navigenio trebuie să înceapă să încălzească la ora 12:20 à imediat ce apare mesajul "+" în Audiotherm introduceți o întârziere de pornire de 4:20.

2. Funcția 60 °C

2.1 Încălzirea

Cu AudiothermPlus alimentele pot fi încălzite ușor și simplu. Funcția de 60 ° C este disponibilă numai pentru capacul normal.

Pentru rezultate bune, rețineți următoarele:

- Funcția de încălzire este deosebit de ușoară și simplă cu Navigenio pe setarea "A" - independent, fără amestecare constantă și economie de energie cu capacul închis.
- Funcția de încălzire poate fi folosită și în modul manual și pe toate tipurile de aragaze. Apoi selectați întotdeauna un nivel scăzut (maxim 1/3).
- Alimentele care trebuie încălzite nu trebuie să fie prea uscate. Pe fundul vasului trebuie să existe suficient lichid pentru a nu-l arde. Vă rugăm să adăugați întotdeauna suficient lichid în oală astfel încât fundul să fie bine acoperit înainte de a adăuga mâncarea:
    - Oală 16 cm: cca. 50 ml
    - Oală 20 cm: cca. 80 ml
    - Oală 24 cm: cca. 100 ml

- Timpul de încălzire variază în funcție de cantitatea, consistența și temperatura de pornire a produsului alimentar, precum și de tipul și dimensiunea vasului utilizat.

- Lichidele și supele fără umplutură (paste, cartofi sau legume) nu au nevoie de un timp suplimentar de gătire (timp de încălzire) după ce mâncarea a ajuns la 60 ° C, deoarece este deja încălzită uniform.

  Valori orientative pentru încălzirea lichidelor până la 60 ° C:
  - 1 litru: cca. 10 - 15 minute
  - 3 litri: cca. 25 - 30 minute

  Exemplu: supe clare, supe vegetale pasate, lapte, sosuri fara amidon

- Atunci când gătiți cu bucăți de carne și legume sau cartofi (cum ar fi tocană și gulaș), tăieței, etc., este necesar să adăugați un timp suplimentar de gătire de 2-5 minute la AudiothermPlus pentru a menține totul la același nivel de încălzire- în special pentru alimentele congelate.

- Pentru alimente congelate, gătitul programat este ideal, de exemplu:
  Alegeți o pornire întârziată de aproximativ 2 ore pentru o masă de 2 persoane.
  Mâncarea se poate dezgheța ușor în acest timp și apoi se aduce la temperatura adecvată consumului. Vă rugăm să vă asigurați că și în cazul alimentelor congelate există suficient lichid pe fundul vasului.

→ Timpurile enumerate sunt doar valori aproximative, întrucât depind de mărimea bucăților sau de tipul de aliment.

→ Vă rugăm să amestecați bine înainte de a servi sau mânca.

2.2 „Sous-Vide“

Funcția de 60 ° C permite, de asemenea, gătitul cu tehnica sous-vide pentru rețetele selectate. În acest caz se aduc la temperatura perfectă într-o baie de apă bucăți delicioase de carne sau pește, care au fost aspirate într-o folie rezistentă la căldură după ce s-au adăugat diverse substanțe aromatice (cum ar fi ierburi, usturoi și uleiuri fine). După aceea, vor fi gătite încet conform metodei AMC fără adaos de grăsime.

Aparatele sous-vide disponibile în comerț funcționează cu temperaturi diferite între 50 și 100 ° C. AudiothermPlus vă oferă o formă simplă la 60 ° C, astfel încât utilizarea să fie limitată.
Prin urmare, utilizați rețetele noastre speciale AMC.

Temperaturi Sous vide de 60 °C

- **Vițel**
  - Bucăți delicate, cum ar fi friptura, filetul și spata dezosată la max. 750 g
  - Mediu / roz
- **Vită**
  - Bucăți delicate, precum friptura, filetul, antricotul și friptura de vită până la max. 750 g
  - Mediu -bine făcut / roz delicat
- **Porc**
  - File
  - Mediu / roz
- **Miel**
  - Bucăți delicate cum ar fi spatele de miel fără oase
  - Mediu-bine făcut / roz delicat
- **Pește**
  - File de pește proaspăt fără piele, creveți și scoici
  - Felurile de mânzare cu pește nu se prăjesc după gătit

2.3 Afumatul

Funcția de 60 ° C permite, de asemenea, afumarea pentru rețete selectate (cum ar fi pește)
Pentru a produce fum, se încălzesc în oală chipsurile speciale afumate până la fereastra de prăjire. Apoi, alimentele pregătite sunt afumate la 60 ° C în sita combinată pusă deasupra și obțineți un gust delicios de fum. **Vă rugăm să rețineți rețetele speciale AMC.**

AMC Cookware (Romania)
Strada Izvorului, Nr. 2, Bl. N14C1, Ap. 3
RO-Stefanestii de jos, Ilfov (Bucarest)
Romania

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

10045128000101331300919