



Jejmo bolje.
Živimo bolje.

Oval EasyQuick

Navodila za uporabo

Premium sistem za kuhanje.

Pazljivo preberite ta navodila za uporabo, preden začnete uporabljati oval EasyQuick. Navodila shranite, da jih boste lahko pogledali še večkrat.

Pomen simbolov



Pomembna varnostna navodila.

Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči telesne poškodbe ali materialno škodo.



Dragocene informacije za uporabnike.



Slabe razmere za delovanje ali napačna uporaba.



Namigi za zaščito okolja, ekologijo in ekonomičnost.



Dobre razmere za delovanje in pravilna uporaba.

19

Povezava med besedilom in številko slike. Številčenje slik se v vsakem poglavju začne z 1.



Koraki v delovanju so označeni s puščico.

Kako poenostavimo izbor receptov:



Bogastvo vitaminov



Nizka vsebnost maščob



Nizkokaloričnost



Bogato z vlakninami



Nizek holesterol

Ime in zaščita znamke: Oval EasyQuick®

Vsebina

1. Pravilen način uporabe, skladen s predpisi	4	7. Splošna navodila za uporabo	16
1.1 Primerna posoda in dodatki	4	7.1 Razstavljanje pokrovke oval EasyQuick	16
1.2 Primerna kuhališča in njihove mere	4	7.2 Čiščenje in shranjevanje pokrovke oval EasyQuick	16
1.3 Pomembna navodila za varno uporabo	5	7.3 Sestavljanje in prileganje pokrovke oval EasyQuick	17
1.4 Vzdrževanje in nega	7	7.4 Preverjanje parnega ventila	17
1.5 Odlaganje med odpadke	7		
2. Oval EasyQuick	8	8. Kaj storiti, če ...	17
2.1 Sestavni deli ovala EasyQuick	8	9. AMC-storitve za stranke	18
2.2 Delovanje in uporaba	9	9.1 Nadomestni deli	18
Parni ventil	9		
Pečenje	10	10. Recepti pri uporabi ovala EasyQuick	19
Kuhanje v sopari	10		
3. Samonadzorno kuhanje v sopari z ovalnim vložkom	11		
4. Pečenje	12		
5. Pečenje in samonadzorno kuhanje v sopari	13		
6. Ročno upravljano kuhanje v sopari z ovalnim vložkom in brez njega	15		

1. Pravilen način uporabe, skladen s predpisi

Oval EasyQuick je namenjen kuhanju hrane v sopari in pečenju v ovalnih posodah premera 38 cm. Uporablja se lahko izključno za ta namen. Nepravilna raba pokrovke lahko povzroči telesne poškodbe ali materialno škodo. Prosimo, upoštevajte navodila v tem priročniku, še posebno informacije v tem poglavju.

1.1 Primerna posoda in dodatki

Oval EasyQuick lahko uporabljate s/z:

- loncem AMC Oval Griddle 38 cm, 4,5 l
- loncem AMC Oval Griddle 38 cm, 3,5 l
- vložkom AMC Oval insert 38 cm
- Visiothermom E (model, ki ima okno za pečenje in za kuhanje v sopari)
- Audiothermom (model s sivim ohišjem in črnimi gumbi)
- Audiothermom Plus
- Navigenium

Prosimo, upoštevajte navodila v receptih.

Izdelka ne uporabljajte z:

- lonci in ponvami drugih izdelovalcev.

1.2 Primerna kuhališča in njihove mere

Oval EasyQuick je posebej primeren za samonadzorno kuhanje v sopari z Navigenium in Audiothermom. Na ta način preprosto dosežete nadzor nad optimalno temperaturo.

Poleg tega lahko lonce, pokrite z ovalom EasyQuick, uporabljate na vseh tipih kuhališč:

- Če je mogoče, izberite ovalno kuhališče.
- Če ovalnega kuhališča nimate, izberite tistega, ki ga bo dno posode čim bolj pokrilo. Lahko uporabite tudi dve kuhališči, ki sta drugo zraven drugega.
- Indukcijska kuhališča so primerna, če je na dnu posode, ki jo uporabljate, odtisnjen znak za indukcijo.
- Na indukcijskem kuhališču nikoli ne uporabljajte funkcije za pospešeno dvigovanje temperature.

- Na plinskih kuhalnih ploščah uporabite ovalno kuhališče, veliko kuhališče ali dve mali kuhališči, ki sta drugo zraven drugega. Ovalni lonec položite tako, da boste z dnom prekrili kar največ površine kuhališča.
- Kuhališče, še posebno plameni plinskega kuhališča, nikoli ne smejo segati mimo dna posode.
- Preberite tudi navodila za uporabo: Kako deluje, Naša kuharska knjiga, Korak za korakom AMC ali Metode kuhanja AMC.

1.3 Pomembna navodila za varno uporabo



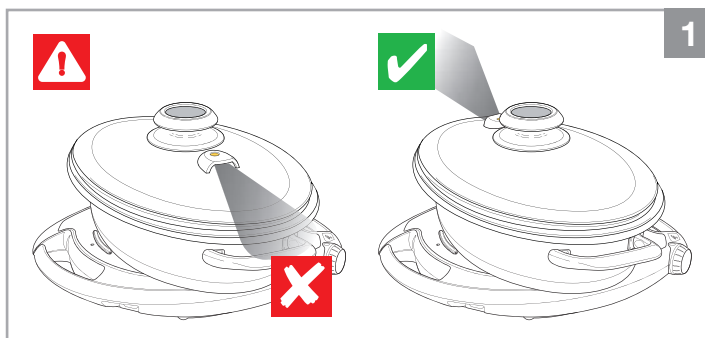
Izognite se škodi in napačni uporabi

- Tesnilni obroč na pokrovki je treba pravilno vstaviti v obod pokrovke, izlivalni rob pa ga mora popolnoma podpirati. Gl. tudi poglavje 7.3, Sestavljanje in prileganje pokrovke oval EasyQuick.
- Parni ventil in tesnilni obroč naj bosta vedno očiščena in v dobrem stanju. Umazan ali zamašen ventil, nepravilno vstavljen tesnilni obroč ali nepravilno postavljen oval EasyQuick lahko povzročijo pridvigovanje pokrovke med kuhanjem, pri čemer bo ob robovih uhajala para. Sledite navodilom v poglavju 1.4, Vzdrževanje in nega.
- Kadar pri kuhanju v sopari uporabljate vložek, v posodo vedno dodajte pribl. 200 ml vode ali kake druge tekočine (glede na recept), tako da se bo uparjevala. Če je sopare premalo, se bo posoda poškodovala. Prepričajte se, da raven vode/tekočine ne bo višja od perforiranega dna vložka. Če je treba, med kuhanjem vodo dodajajte, če na primer kuhate dlje časa.
- Za popoln proces kuhanja posode nikoli ne napolnite več kot do dveh tretjin celotne prostornine oziroma do polovice, če kuhate hrano, ki med kuhanjem nabrekne.
- Posode ne nagibajte in ne prevračajte, saj bi lahko pokrovka oval EasyQuick pri tem odpadla, ali pa bi delci hrane zamašili parni ventil in proces kuhanja ne bi več potekal pravilno.
- Pokrovke oval EasyQuick nikoli ne uporabljajte v navadni ali v mikrovalovni pečici, ker lahko poškodujete njene plastične in silikonske dele.
- Oval EasyQuick ni primeren za globoko praženje.



Izognite se tveganju ...

- Jedi lahko z ovalom EasyQuick pripravljate brez dvigovanja pritiska pri visokih temperaturah. **Nepravilna raba ovala EasyQuick lahko povzroči poškodbe, opekline in opekline zaradi brizganja vroče tekočine.**
- Ne dotikajte se vročih predelov na ventilu za vročo soparo, ki so iz nerjavnega jekla.
- Kadar je oval EasyQuick vroč, se dotikajte le ročajev in Visiotherma E. Po potrebi nosite izolirane kuhinjske rokavice.
- Ker bo iz parnega ventila uhajala vroča para, poskrbite, da bo ventil obrnjen stran od vašega telesa. **1**
- Ko oval EasyQuick odstranjujete s posode, ročaj vedno trdno držite v eni roki, sicer se posoda lahko nagne in vroča hrana razlije.



Nadzor

- Med kuhanjem morate oval EasyQuick nadzirati. Če Audiotherm (gl. ustrezna navodila za uporabo) uporabljate samo za slišno nadziranje procesa kuhanja, morate biti dovolj blizu, da boste signale slišali.
- Nenadzirano, nekontrolirano kuhanje lahko povzroči pregrevanje. Posode se lahko pokvarijo, ali pa je poškodovana ali uničena pokrovka oval EasyQuick. Mogoč bi bil tudi požar.
- Za otroke uporaba ovala EasyQuick ni primerna.
- Otroke, ki so v bližini pokrovke oval EasyQuick, je treba nadzorovati. Zaradi brizganja vročih tekočin je tveganje za opekline in poškodbe veliko.
- Ovala EasyQuick ne morejo samostojno varno uporabljati ljudje s telesno, senzorično ali mentalno oviranostjo, ki so neizkušeni in nepoučeni, zato mora odgovorna oseba zaradi varnosti uporabo nadzorovati in uporabnike poučiti.

1.4 Vzdrževanje in nega

Oval EasyQuick morate vzdrževati in negovati, da boste zagotovili njegovo pravilno delovanje in varnost.

- Oval EasyQuick očistite po vsaki uporabi.
- Odvijte in očistite parni ventil po vsaki peti uporabi.
- Prepričajte se, ali sta parni ventil in tesnilni obroč v pravilnem stanju za uporabo, preden ju ponovno uporabite.
- Tesnilni obroč in parni ventil je treba nadomestiti, če sta poškodovana, presušena, skrčena ali napokana.

Sledite navodilom v poglavju 7, Splošna navodila za uporabo.

Ovala EasyQuick nikakor ne spreminjajte. Ne razstavlajte ga pogosteje, kot je potrebno za vzdrževanje in nego. Funkcionalnost in varnost pokrovke je lahko ogrožena zaradi nepravilne uporabe ali uporabe sile.

Preverjanje parnega ventila

Pred vsako uporabo se prepričajte, da parni ventil ni zamašen ali blokiran. Na ohišje ventila morate ročno zategniti pokrivno kapico, notranji indikator pa se mora z lahkoto premikati gor in dol.

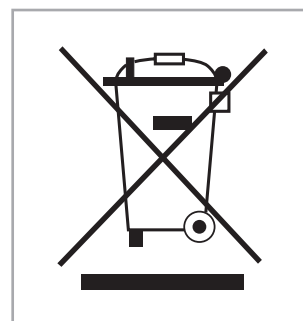
Kaj storiti, če pokrovka ne deluje?

V primeru poškodbe ali napačnega delovanja ovala EasyQuick ne smete več uporabljati. Zamenljive dele, kot so tesnilni obroč, parni ventil in Visiotherm E, dobite pri AMC kot nadomestne dele, ki jih lahko zamenjate sami. Uporabljajte izključno originalne nadomestne dele.

1.5 Odlaganje med odpadke



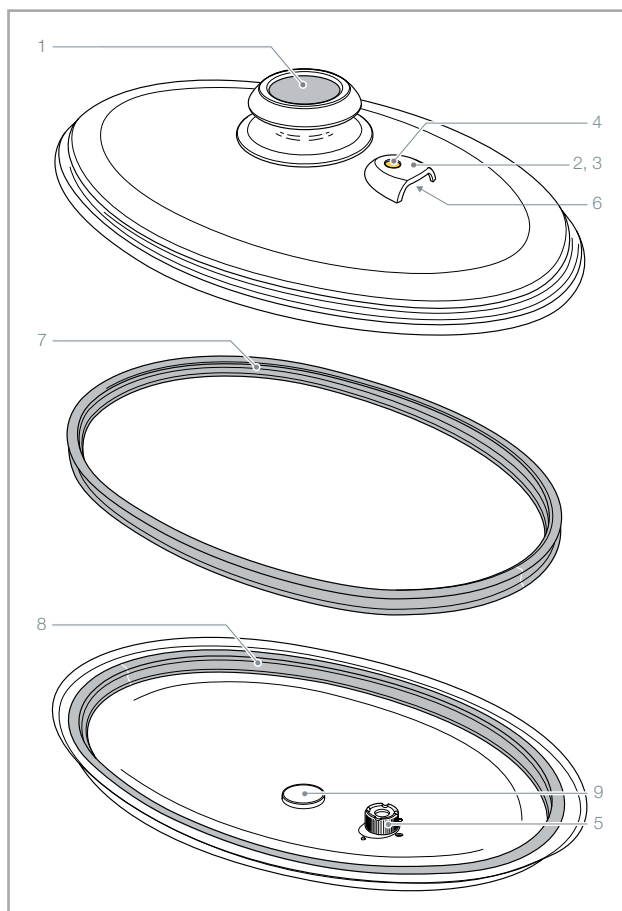
Oval EasyQuick ne spada med gospodinjske odpadke; vse materiale, iz katerih je narejen, je mogoče reciklirati. Pokrovko pa lahko zavržete na način, prijazen do okolja in po veljavnih lokalnih predpisih.



2. Oval EasyQuick

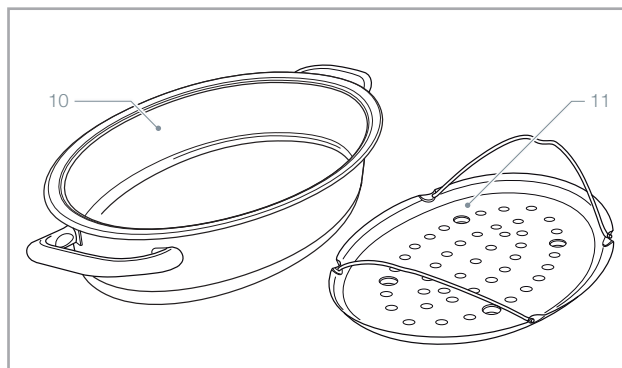
2.1 Sestavni deli ovala EasyQuick

- 1 Visiotherm E
- 2 Parni ventil, ki se sestoji iz:
 - 3 ohišja ventila
 - 4 indikatorja
- 5 pokrivne kapice
- 6 izvodila za soparo
- 7 tesnilni obroč, 38 cm, z oznakami za vstavljanje, samostojen
- 8 tesnilni obroč, 38 cm, vstavljen v pokrovko
- 9 temperaturni senzor Sensotherm



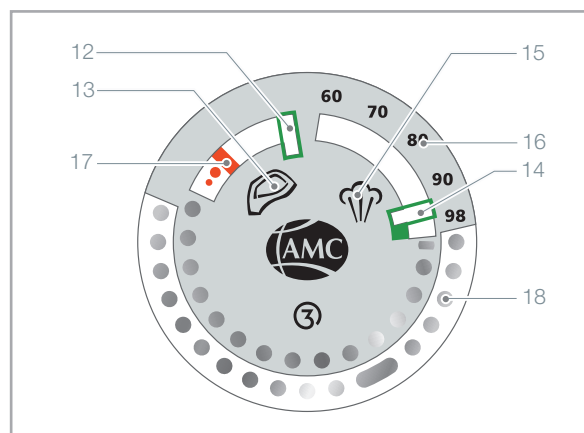
V komplet niso vključeni
**posode in dodatki, ki jih uporabljamo
z ovalom EasyQuick:**

- 10 Lonc AMC Oval Griddle, 38 cm
- 11 vložek AMC Oval insert, 38 cm



Visiotherm E

- 12 Okno za pečenje
- 13 Simbol za pečenje
- 14 Okno za kuhanje v sopari
- 15 Simbol za kuhanje v sopari
- 16 Temperaturna skala za kuhanje v sopari
- 17 Rdeči indikator
- 18 Merilne točke za Audiotherm



2.2 Delovanje in uporaba

Oval EasyQuick je funkcionalni čudež, njegova uporaba pa je različna.

- Lahko ga uporabljate s posodami podolžnega premera 38 cm.
- Lahko ga uporabljate za kuhanje v sopari in pečenje.
- Deluje brez nadpritiska.
- Vitamin, hranila in minerali v hrani se ohranjajo.
- Prihrani vam veliko časa.
- V kombinaciji z Navigenium omogoča nadzirano kuhanje v sopari in pečenje.



Pri nekaterih receptih se bo na obodu ovala EasyQuick nabral kondenz in kapljal v posodo. Rezultati kuhanja zaradi tega ne bodo slabši.



Na primerni posodi se oval EasyQuick trdno usede in zatesni posodo. Med segrevanjem bodo dodane tekočine in vlaga v hrani izhlapevale in oddajale nekaj pare. Zaradi tega se hrana pri visoki temperaturi kuha hitreje, nežneje in na energijsko varčen način. Poleg tega lahko oval EasyQuick odstranite s posode kadarkoli med kuhanjem, ker se v posodi ne ustvarja nadpritisk.

Parni ventil

Parni ventil je pomemben, ker omogoča, da zrak in para uhajata iz posode na nadzorovan način. Več pare ko uhaja, bolj se ventil razpira. Uhajanje pare in premiki notranjega indikatorja v ventilu povzročajo slišni šum.

Parni ventil deluje tudi kot varnostni ventil, da se v posodi ne ustvari nadpritisk. Če je ventil npr. zamašen ali ne deluje pravilno, se pokrovka privzdigne že pri zelo nizkem in povsem neškodljivem pritisku v posodi.



Para, ki uhaja, je vroča.

Pečenje

Za npr. meso, ribe in čebulo.

Kuhanje v sopari

Primerno za krompir in zelenjavo pri srednjem in dolgem času kuhanja, za ribe, nadevano zelenjavo ali zelenjavne rulade, močnike, enolončnice, za velike kose mesa in začinjene priloge. Posebej je primerno za cele ribe in zelenjavo v dolgih kosih, na primer šparglje, pa tudi za špagete v večji količini.

- Ohranja vitamine, minerale in mikroelemente.
- Prihrani ogromno časa.
- Nobenega nadp pritiska.
- Oval EasyQuick lahko vzamete s posode kadarkoli med kuhanjem.

Za hrano, ki se kuha izključno v vodni sopari, uporabite ovalni vložek, ki hrani prepreči vsak stik z vodo in zagotavlja, da ne pride do prežganja, ali še pomembneje, do izluženja. Vsa pomembna hranila, kot so vitamini, se tako večinoma ohranijo.



Za optimalno delovanje pokrovke oval EasyQuick priporočamo, da jo uporabljate skupaj z:

- Audiothermom AMC ali Audiothermom Plus AMC,
- Navigenium AMC.


Tako bo proces kuhanja samonadzoren glede časa in tudi temperature.

Preberite navodila za uporabo za te elemente.

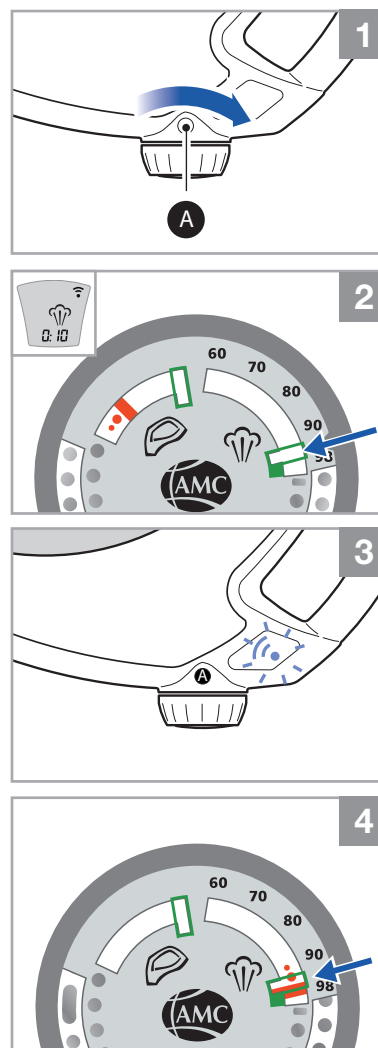
Če kuhanje v sopari poteka na standardnem kuhališču, bo treba nastavitve kuhališča večkrat spreminjati tako, da temperatura ostane v sklopu optimalnega razpona. Da zagotovite časovno varčno in optimalno kuhanje, je potreben nadzor, čeprav Audiotherm nadzira temperaturo in oddaja zvočni alarm.

3. Samonadzorno kuhanje v sopari z ovalnim vložkom



- Pripravite hrano.
- Izberite primerno posodo in vlijte vanjo 200 ml vode ali druge primerne tekočine, nato pa v posodo vložite ovalni vložek, naložen s pripravljeno hrano. Prepričajte se, da raven vode ne dosega perforiranega dna vložka.
- Namestite tesnilni obroč v oval EasyQuick in posodo pokrijte.
- Posodo položite na Navigenia in nastavite na A. **1**
Vklopite Audiotherm z desnim ali levim gumbom in vnesite želeni čas kuhanja, npr. 10 minut, z desnim gumbom.
- Audiotherm pritrdite na Visiotherm E in ga obračajte, dokler se ne pojavita simbola za soparo in radio. **2**
Navigenio ima zdaj radijsko povezavo in modro utripa. Za tem vse poteka avtomatično. Navigenio in Audiotherm povsem avtomatsko nadzorujeta segrevanje in zmanjševanje temperature ter nadzirata čas kuhanja. **3**
Ves čas kuhanja se ohranja idealna temperatura. **4**
- Če želite pozneje med kuhanjem dodati še katero sestavino, odstranite z Visiotherma E in dvignite oval EasyQuick. Dodajte sestavino, posodo spet pokrijte z ovalom EasyQuick. Pritrdite Audiotherm na Visiotherm E in obračajte, dokler se ne pojavita simbola za soparo in radio.

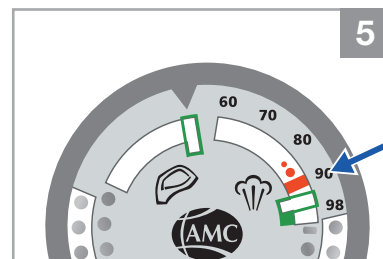
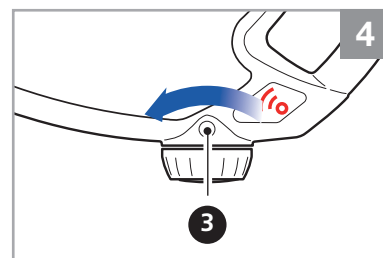
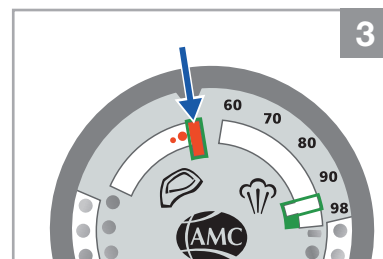
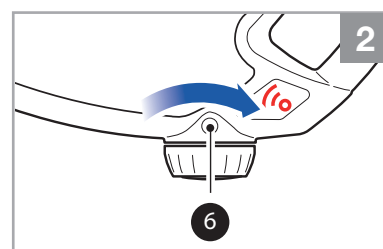
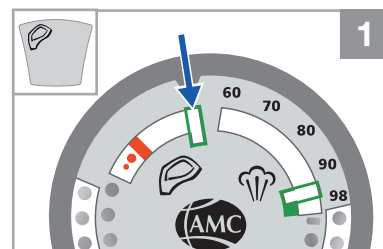
Po preteku časa kuhanja enkratni pisk  pomeni, da je hrana pripravljena. Če je ne morete takoj vzeti iz posode, ni problema: v posodi se bo eno uro ohranjala temperatura 60 °C.

- Na koncu izključite Navigenio.




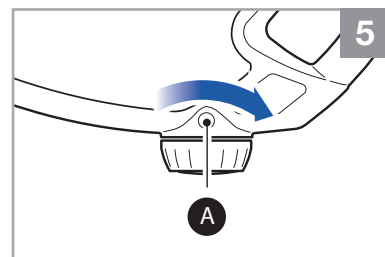
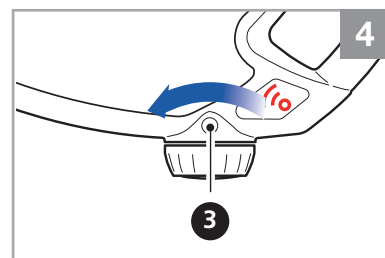
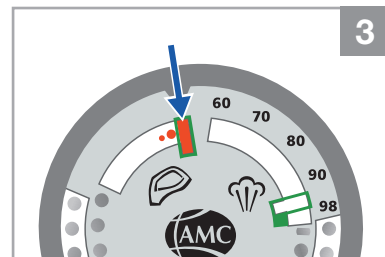
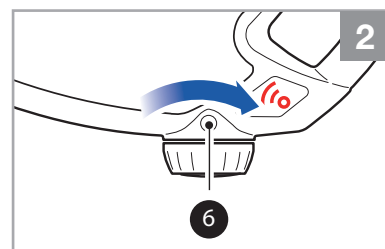
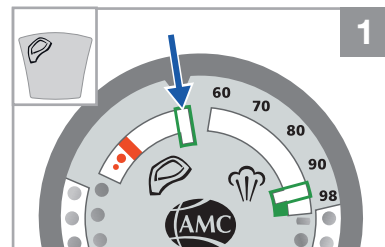
4. Pečenje

- Pripravite hrano in jo s papirnati brisačami osušite.
- Izberite primerno posodo in vstavite tesnilni obroč v oval EasyQuick.
- Posodo pokrijte s pokrovko oval EasyQuick in jo prazno in suho postavite na Navigenio.
- Vklopite Audiotherm z desnim ali levim gumbom. Pritrdite ga in obračajte, dokler se ne pojavi simbol za pečenje. **1**
- Navigenio nastavite na 6 in začnite pogrevanje. **2**
Rdeči indikator se bo začel pomikati in bo v nekaj minutah dosegel okno za pečenje. **3** Slišali boste dvojni pisk. 
- Signal izključite z desnim ali levim gumbom.
- Odstranite Audiotherm in oval EasyQuick ter vstavite hrano v posodo. Nastavitev na Navigeniu znižajte (stopnja 3). **4**
- Posodo ponovno pokrijte z ovalom EasyQuick, ponovno pritrdite Audiotherm in ga obračajte, dokler se ne pojavi simbol za pečenje.
Ko rdeči indikator doseže točko 90 °C za obračanje hrane, **5** se bo oglasil dvojni pisk. 
- Signal ugasnete z levim ali desnim gumbom. Odstranite Audiotherm in oval EasyQuick.
- Hrano v posodi obrnite, pokrijte z ovalom EasyQuick in popolnoma izključite Navigenio.
- Pustite hrano v posodi še nekaj minut, odvisno od debeline kosov hrane.



5. Pečenje in samonadzorno kuhanje v sopari

- Pripravite hrano in jo osušite s papirnatimi brisačami.
 - Izberite primeren lonec in v oval EasyQuick vstavite tesnilni obroč.
 - Namestite oval EasyQuick na lonec ter prazno in suho posodo položite na Navigenio.
 - Vključite Audiotherm z levim ali desnim gumbom. Pritrdite ga in ga obračajte, dokler ne zagledate simbola za pečenje. **1**
 - Navigenio nastavite na stopnjo 6 in začnite segrevanje. **2**
Rdeči indikator se bo začel pomikati in bo v nekaj minutah dosegel okno za pečenje. **3** Slišali boste dvojni pisk. 
 - Signal ugasnete z desnim ali levim gumbom.
 - Odstranite Audiotherm in oval EasyQuick ter zložite hrano v posodo.
 - Na Navigeniu znižajte stopnjo na 3, nato opecite in obračajte hrano, kot zahteva recept. **4**
 - Dodajte preostale sestavine in pribl. 200 ml vode ali druge tekočine, premešajte in pokrijte z ovalom EasyQuick.
 - Ponastavite Navigenio na A, vključite Audiotherm z desnim ali levim gumbom in vnesite želeni čas kuhanja, npr. 10 minut, z desnim gumbom. **5**
- Nadaljevanje na str. 14!




→ Audiotherm pritrdite na Visiotherm E in obračajte, dokler ne zagledate simbola za soparo in radio. **6**

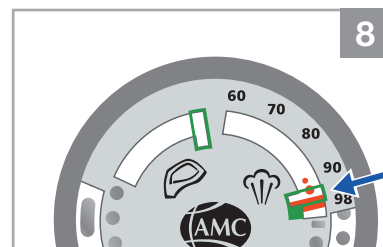
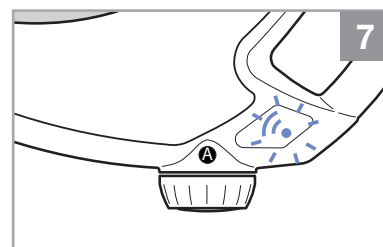
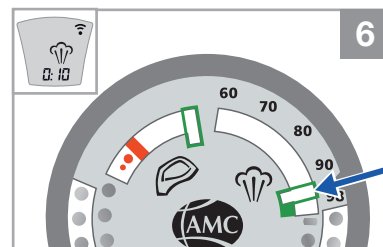
Navigenio ima zdaj radijski stik in modro utripa. Po tem vse poteka avtomatično. Navigenio in Audiotherm povsem avtomatsko upravljata segrevanje in zmanjševanje temperature ter nadzirata čas kuhanja. **7**

Idealna temperatura se vzdržuje več čas kuhanja. **8**

→ Če želite pozneje med kuhanjem dodati novo sestavino, odstranite Audiotherm z Visiotherma E in dvignite oval EasyQuick. Dodajte sestavino, ponovno pokrijte in pritrdite Audiotherm na Visiotherm E ter obračajte, dokler se ne pojavi simbol za kuhanje v sopari.

Ko poteče čas kuhanja, se oglasi enojni pisk,  ki pomeni, da je hrana gotova. Če je ne morete nemudoma vzeti iz posode, ni problem: v posodi se bo eno uro vzdrževala temperatura 60 °C.


→ Na koncu popolnoma izključite Navigenio.



Za navodila o ročnem upravljanju procesa kuhanja gl. poglavje 6.

6. Ročno upravljano kuhanje v sopari z ovalnim vložkom in brez njega


- Pripravite hrano.
- V posodo vlijte pribl. 200 ml vode ali druge tekočine in vstavite ovalni vložek, na katerega ste zložili pripravljeno hrano (prepričajte se, da raven tekočine v posodi ne dosega perforiranega dna vložka), ali pa dajte hrano v posodo skupaj s tekočino brez vložka glede na recept.
- V oval EasyQuick vstavite tesnilni obroč in posodo pokrijte.
- Posodo položite na kuhališče. Vključite Audiotherm z desnim ali levim gumbom in vnesite čas kuhanja, npr. 10 minut, z desnim gumbom.
- Audiotherm pritrdite na Visiotherm E in obračajte, dokler se ne pojavi simbol za kuhanje v sopari. **1**
- Prižgite kuhališče na najvišjo temperaturo in ogrejte posodo.

Rdeči indikator se začne pomikati proti oknu za kuhanje v sopari. **2** Ko je okno doseženo, se bo oglasil dvojni pisk. 

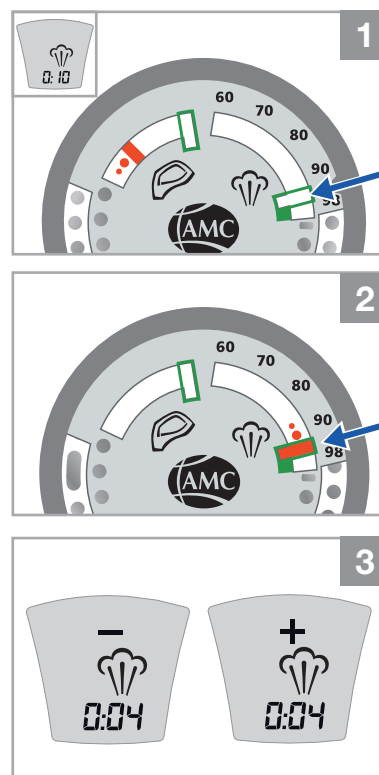
- Izključite zvočni signal z desnim ali levim gumbom in ponastavite kuhališče na nižjo temperaturo.
- Opazujte Audiotherm in po potrebi prilagodite nastavitve temperature na kuhališču: **3**

Če je temperatura previsoka, se bo pojavil znak „-“. Kuhališče nastavite na nižjo temperaturo ali popolnoma izključite.

Če je temperatura prenizka, se pojavi znak „+“. Zvišajte temperaturo kuhališča.

Po preteku nastavljenega časa kuhanja se bo oglasil enojni pisk. 

- Zvočni signal izključite z desnim ali levim gumbom.
- Hrano postrezite ali pa podaljšajte čas kuhanja, če je treba.
- Na koncu povsem izključite kuhališče.



7. Splošna navodila za uporabo

Oval EasyQuick vzdržujte in negujte:

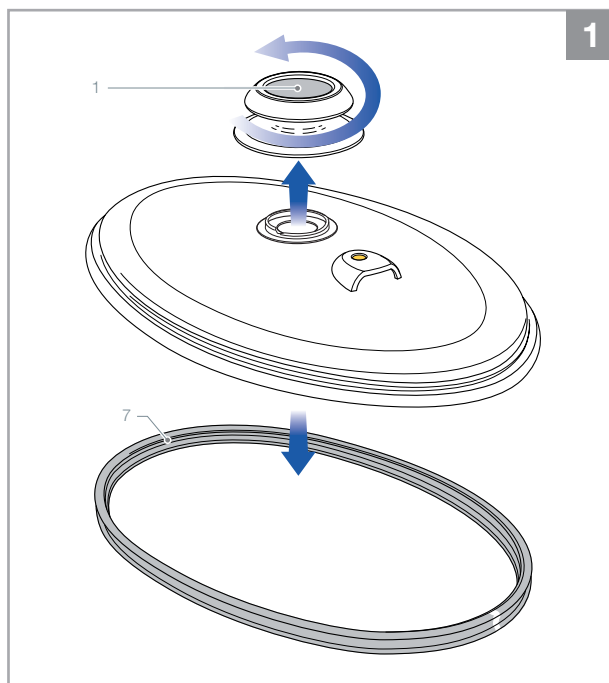
- Očistite jo po vsaki uporabi.
- Pred vsako uporabo preverite delovanje parnega ventila.
- Če je tesnilni obroč poškodovan, krhek, skrčen ali napokan, ga zamenjajte.

7.1 Razstavljanje ovala EasyQuick



Preden oval EasyQuick razstavite, se mora povsem ohladiti.

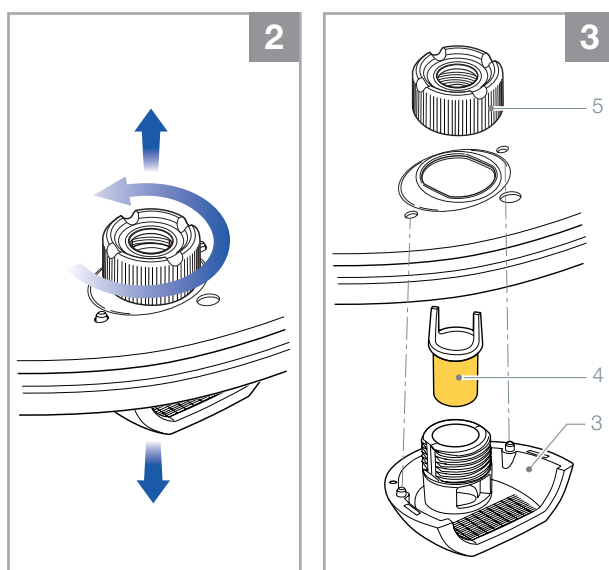
- Odstranite tesnilni obroč (7).
- Odvijte Visiotherm E (1).
- Od znotraj pazljivo odvijte pokrovno kapico parnega ventila (5).
Odstranite ohišje ventila (3) in odstranite indikator (4).



7.2 Čiščenje in shranjevanje ovala EasyQuick

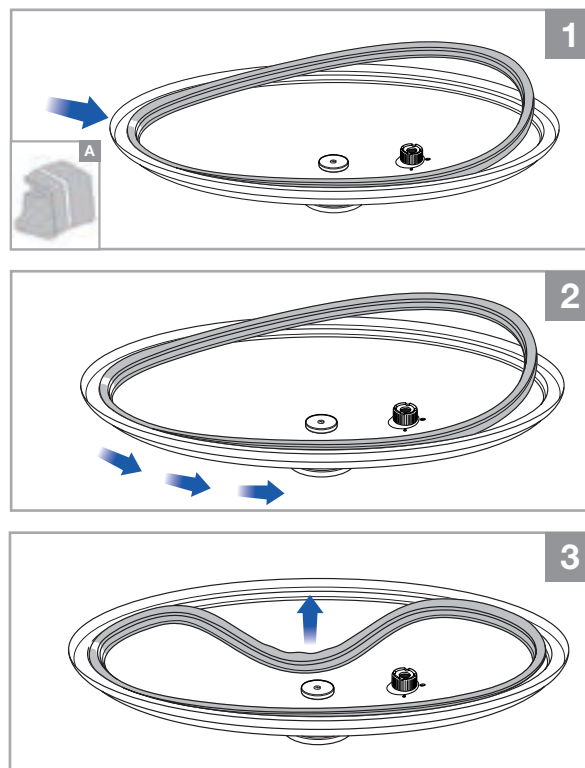
Za čiščenje so primerna čistilna sredstva AMC ali nevtralen detergent za pomivanje posode.

- Oval EasyQuick operite v pomivalnem stroju ali ročno z neabrazivno gobico ali krpo. Splaknite z vročo vodo.
- Temeljito posušite.
- Če je ventil zelo umazan ali lepljiv, ga razstavite in očistite posebej.



7.3 Sestavljanje in prileganje ovala EasyQuick

- Pri sestavljanju naredite preizkus (gl. poglavji 1.4 in 7.4). To je pomembno za zagotavljanje pravilnega in varnega delovanja.
- Privijte Visiotherm E.
- Položite ohišje ventila in ga podprite na zunanji strani pokrovke. Vstavite indikator v ohišje. Pokrovno kapico pritrdite dobro na notranji strani pokrovke.
- Vstavite tesnilni obroč v oval EasyQuick (gl. detajl **A**), kot kaže belo znamenje **1**. Tesnilni obroč namestite s pritiskom okrog oboda. **2** In se prepričajte, da je pravilno sedel v rob pokrovke **3**. Oval EasyQuick položite na posodo in s pritiskom na Visiotherm E preverite, ali se natančno prilega: rumeni indikator na ventilu bo za trenutek poskočil.



7.4 Preverite ventil za paro

- Prepričajte se:
 - da ste parni ventil pravilno sestavili in da je pokrivna kapica varno privita,
 - da ste v ohišje ventila vstavili indikator in da se zlahka premika,
 - da ste izvodilo ventila obrnili proti robu pokrovke.

8. Kaj storiti, če ...

... se med kuhanjem oval EasyQuick na eni strani pridvigne in sopara uhaja izpod roba posode.
V posodi je nastal nadpritisk.

- Preverite, ali je parni ventil čist in se zlahka premika.
- Preverite, ali ste pravilno vstavili tesnilni obroč.

... med kuhanjem koščki hrane ujamajo skozi izvodilo parnega ventila.

V posodi je nastal nadpritisk.

- Preverite količino hrane v posodi. Hrane ne sme biti več kot do dve tretjini prostornine, če pa kuhate hrano, ki med kuhanjem nabrekne, posode ne smete napolniti več kot do polovice prostornine.
- Nato temeljito očistite parni ventil.

.... se Audiotherm ne inicializira.

Okno indikatorja na Audiothermu in/ali Visiothermu E je lahko umazano ali zaroseno, ali pa uporabljate neprimeren Audiotherm.

- Očistite okno indikatorja na Audiothermu in/ali Visiothermu E.
- Preverite, ali uporabljate pravi Audiotherm (s sivim ohišjem in črnimi gumbi) oz. Audiotherm Plus.

... se radijska zveza med Audiothermom and Navigenim ne vzpostavi.

Naredite takole:

- Kontrolni gumb na Navigeniu nastavite na A.
- Vključite Audiotherm in ga pritrdite na Visiotherm.
- Za inicializacijo Audiotherm obračajte, dokler se ne pojavi ustrezen simbol.

... če se med samonadzornim kuhanjem prekine brezžična povezava ali se osvetli simbol za inicializiranje.

Navigenio bo rdeče utripal, na Audiothermu pa simbol za radio ni več viden.

- Kontrolni gumb na Navigeniu nastavite na 0 in nato nazaj na A.
- Za reinicializacijo Audiotherm obračajte, dokler se ne pojavi ustrezen simbol.

... med se ročnim kuhanjem osvetli simbol za inicializiranje.

Audiotherm se odzove z enovitim, dolgim piskom.

- Za reinicializacijo Audiotherm obračajte, dokler se ne pojavi ustrezen simbol.

9. AMC-storitve za stranke in nadomestni deli

AMC-jev servis in storitveni center za stranke si nenehno prizadevata, da bi ugodili željam in potrebam strank. Če imate dodatna vprašanja ali predloge, nam pišite ali nas pokličite. Z veseljem vam bomo pomagali. Naši kontakti so na zadnji platnici teh navodil.

9.1 Nadomestni deli

- Tesnilni obroč, 38 cm
- Komplet parnega ventila ovala EasyQuick
- Visiotherm E



Recepti pri uporabi ovala EasyQuick





Šparglji po milansko



Za štiri osebe

1,2 kg zelenih špargljev

2 žlički masla

4 jajca

80 g nastrganega parmezana

sol in poper

Čas kuhanja: pribl. 10 minut +
pribl. 4 minute za praženje

Čas za pripravo: pribl. 10 minut
Pribl. 250 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 3,5 l ali 4,5 l

Vložek Oval

Oval EasyQuick

Veliki oPan

Navigenio

Audiotherm

1. Spodnjo tretjino špargljevih stebel olupite in položite na vložek Oval. V lonec Oval 38 cm vlijte 200 ml vode, vložite vložek s šparglji in pokrijte z ovalom EasyQuick.
2. Lonec položite na Navigenio in ga nastavite na pozicijo A, vklopite Audiotherm, vnesite pribl. 10 minut časa za kuhanje, odvisno od debeline špargljevih stebel, pritrдите ga na Visiotherm in obračajte, dokler se ne pokaže simbol za kuhanje v sopari.
3. Po preteku časa za kuhanje dajte lonec s šparglji na stran. Na Navigenia položite veliki oPan in ga segrejte na stopnji 6, dokler ne dosežete idealne temperature za praženje. Nastavite na stopnjo 3 in dodajte maslo ter ga enakomerno razporedite.
4. V oPan strite jajca; ko so skoraj pripravljena, jih posujte z malo parmezana.
5. Šparglje razporedite na krožnike in nanje položite po eno ocvrto jajce z rumenjacom navzgor. Začinite s soljo in poprom po okusu, dodajte preostali parmezan in postrezite takoj, ko na vsako porcijo polijete še nekaj olja iz oPana.

Zakrknjena jajca



Za 4 osebe

4 jajca

Čas kuhanja: pribl. 6 minut

Čas za pripravo: pribl. 1 minuta

Pribl. 82 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Lonec 20 cm, 3,0 l

Vložek Softiera, 20 cm

EasyQuick s tesnilnim obročem 20 cm

4 silikonski modelčki za mafine

Navigenio

Audiotherm

1. Jajca pazljivo strite in vsakega položite v svoj modelček za mafine.
2. V lonec vlijte 150 ml vode in nato vanj položite modelčke, zložene v vložek Softiera.
3. Pritrdite EasyQuick s tesnilnim obročem 20 cm. Navigenio nastavite na A, vklopite Audiotherm in ga nastavite na pribl. 6 minut časa kuhanja. Pritrdite Visiotherm in obračajte, dokler ne vidite simbola za kuhanje v sopari.
4. Ko se izteče čas kuhanja, vzemite vložek Softiera iz lonca in pustite, da se jajca v modelčkih nekoliko ohladijo. Nato jih pazljivo vzemite iz modelčkov in postrezite skupaj s šparglji.

Namigi:

- Jajca boste lažje vzeli iz modelčkov, če jih boste pred kuhanjem naoljili s kapljico olja.
- Za trdo kuhana jajca nastavite čas kuhanja 8 minut.

Šparglji z barvito seseklano prilogo



Za 4 osebe

1,2 kg belih ali zelenih špargljev

1 pest svežega drobnjaka

1 pest svežega peteršilja

½ pesti redkvic

2 trdo kuhani jajci

3 žlice arašidovega ali oljčnega olja

2 rezini toasta

sol in poper

50 g drobno nastrganega sira

(npr. parmezana ali zbrinca)

Čas kuhanja: pribl. 10 minut

Čas za pripravo: pribl. 10 minut

Pribl. 215 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 3,5 l ali 4,5 l

Vložek Oval

Oval EasyQuick

Navigenio

Audiotherm

1. Bele šparglje v celoti olupite, zelene pa na spodnji tretjini stebel. Položite jih v vložek Oval. V Oval 38 cm vlijte 200 ml vode, namestite vložek s šparglji v lonec in pokrijte z ovalom EasyQuick.
2. Posodo položite na Navigenio, nastavljenega na A, vklopite Audiotherm in vnesite pribl. 10 minut časa kuhanja, odvisno od debeline in vrste špargljevih stebel. Pritrdite ga na Visiotherm in obračajte, dokler se ne pojavi simbol za kuhanje v sopari.
3. Drobnjak narežite na tanke obročke, posmukajte liste peteršilja s stebel in vse skupaj drobno sesekljajte. Očistite in na drobne kocke narežite redkvice, olupite in prav tako drobno nakockajte trdo kuhana jajca. Vse skupaj premešajte in dodajte olje.
4. Rezine toasta narežite na kocke in jih skupaj z zelenjavno-jajčno prilogo potresite na šparglje. Posolite in popoprajte, potresite z nastrganim sirom in nemudoma postrezite.



Zelenjavni krožnik



Za 6 oseb

500 g cvetače

300 g stročjega fižola

2 srednje veliki čebuli koromača

50 g masla

3 žlice krušnih drobtin

3 žlice mletih mandeljnov

sol

½ pesti svežega peteršilja

Čas kuhanja: pribl. 15 minut

Čas za pripravo: pribl. 10 minut

Pribl. 170 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 4,5 l

Vložek Oval

Oval EasyQuick

Posoda 16 cm, 1,3 l

Navigenio

Audiotherm

1. Zelenjavo očistite in cvetačo razdrobite na velike krlje. Narežite stročji fižol na kose, velike za grižljaj, in koromačeve čebule razslojite. Vse to položite v vložek Oval. V Oval 38 cm vlijte pribl. 200 ml vode, vanj vložite vložek in pokrijte z ovalom EasyQuick.
2. Položite na Navigenio in ga nastavite na A, vklopite Audiotherm in vnesite pribl. 15 minut časa za kuhanje. Pritrdite ga na Visiotherm in obračajte, dokler se ne pojavi simbol za kuhanje v sopari.
3. Posodo odstranite z Navigenia. Maslo položite v malo posodo, postavite jo na Navigenio in nastavite na 4. Ko se maslo začne peniti, dodajte krušne drobtine in mandeljne. Med mešanjem vse zlatorumeno zapecite in nekoliko posolite.
4. Posmukajte peteršiljeve liste s stebel in jih drobno sesekljajte. Preden postrežete, nasujte krušno zabelo z mandeljni po zelenjavi in potresite s peteršiljem.



Nadevani paradižniki



Za 6 oseb

1 čebula
12 paradižnikov
150 g zelenjave (npr. bučka ali paprika)
100 g feta sira
1 pest zelenega peteršilja
100 g kuskusa (čas kuhanja največ 4 minute)
50 g rozin
2 žlički AMC Rustica
sol

Čas kuhanja: pribl. 4 minute

Čas za pripravo: pribl. 20 minut

Pribl. 175 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 3,5 l ali 4,5 l

Vložek Oval

Oval EasyQuick

Navigenio

Audiotherm

1. Čebulo olupite in jo drobno sesekljajte v rezalniku Quick Cut.
2. Paradižnikom izrežite nastavke stebel. Odrežite vrhove v obliki pokrovčka in izdolbite sredico. Pokrovčke in sredice drobno sesekljajte v rezalniku Quick Cut.
3. Zelenjavo očistite in narežite na drobne kocke. Feta sir narežite na drobne kocke, posmukajte liste peteršilja in jih drobno sesekljajte. Vse to zmešajte s kuskusom in rozinami in dodajte AMC Rustico in sol. Paradižnike nadevajte z mešanico.
4. V posodo Oval 38 cm vlijte pribl. 200 ml vode ter vstavite vložek Oval, na katerega ste položili nadevane paradižnike.
5. Pokrijte z ovalom EasyQuick, položite na Navigenio in ga nastavite na A, vklopite Audiotherm in vnesite pribl. 4 minute časa za kuhanje, pritrdite ga na Visiotherm in obračajte, dokler ne zagledate simbola za kuhanje v sopari.

Namig:

Preostanek sredic paradižnikov lahko porabite za paradižnikovo omako.



Postrv na modro



Za 3 osebe

1 čebula
2 korenčka
150 g pora
2 nageljnovi žbici
2 lovorjeva lista
3 sveže postrvi (po 300 g)
200 ml suhega belega vina
100 ml belega vinskega kisa
50 g masla
½ pest zelenega peteršilja
1 pest drobnjaka
grobo mleta morska sol

Čas kuhanja: pribl. 10 minut

Čas za pripravo: pribl. 15 minut
Pribl. 325 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 3,5 l ali 4,5 l
Posoda 16 cm, 1,3 l
Vložek Oval
Oval EasyQuick
Navigenio
Audiotherm

1. Olupite čebulo, ostrgajte korenje in oboje na drobno sesekljajte. Por očistite in narežite na obročke. Lovorjeve liste prebodite z nageljnovimi žbicami.
2. Oplaknite notranjost rib z mrzlo vodo in jih osušite s papirnato brisačo, pri tem pa pazite, da se čim manj dotikate sluzaste zunanje strani rib, da se ne poškoduje. Zložite jih na vložek Oval.
3. Zelenjavo dajte v Oval 38 cm in ga postavite na Navigenio. Pokrijte z ovalom EasyQuick in nastavite na 6. Vklonite Audiotherm, pritrдите ga na Visiotherm in obračajte, dokler se ne pokaže simbol za pečenje.
4. Takoj ko zaslišite pisk iz Audiotherma, ki sporoča, da je dosežena temperatura za pečenje, nastavite na 2 in zelenjavo med stalnim mešanjem na hitro popecite.
5. Poškropite z vinom in dodajte lovorjeve liste z žbicami. Vstavite vstavek z ribami in polijte kis po ribah. Pokrijte z ovalom EasyQuick in nastavite na A. Vnesite pribl. 10 minut časa za kuhanje v Audiotherm v območju kuhanja v sopari.
6. Med tem dajte v malo posodo maslo, postavite jo na kuhališče na srednjo temperaturo in svetlorjavo popražite. Posodo občasno dvignite s kuhališča in s krožnim gibom premešajte vsebino.
7. Osmukajte peteršiljeve liste in jih drobno sesekljajte; sesekljajte tudi drobnjak. Ribbo postrezite z majhno skledico, napolnjeno z morskou soljo, porjavelim maslom in svežimi začimbami.

Namig:

Riba bo slastna tudi, če jo namesto s porjavelim maslom poškropite z oljčnim oljem.



Sufleji iz lososa in krompirja



Za 6 oseb

2 bučki
500 g lososovega fileja brez kože
150 g grškega jogurta
2 jajčna rumenjaka
300 g kuhanega krompirja (drobno zmečkanega)
1 žlička soli
limonski poper
olje za namaščevanje

Čas kuhanja: pribl. 15 minut +
pribl. 15 minut za cvrtje

Čas za pripravo: pribl. 20 minut
Pribl. 305 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Arondo Grill 28 cm
Oval Griddle 38 cm, 4,5 l
Vložek Oval
Oval EasyQuick
Navigenio
Audiotherm

1. Bučke očistite in jih podolžno narežite na zelo tanke rezine. Arondo Grill položite na Navigenio in nastavite na 6. Vključite Audiotherm in ga pritrdite na Visiotherm ter obračajte, dokler ne zagledate simbola za pečenje.
2. Takoj ko Audiotherm zapiska, ker je dosežena temperatura za pečenje, predenite na 3 in v posodo Arondo razporedite rezine bučk. Pecite, dokler z uporabo Audiotherma ni doseženih 90 °C, za tem bučke preobrnite. Popečene bučke dajte na stran.
3. File lososa narežite na majhne kocke in jih zmešajte z zmečkanim krompirjem ter dodajte jogurt in rumenjake. Dobro začinite s soljo in limonskim poprom.
4. Naoljite šest ognjevzdržnih ramekinov (s po pribl. 150 ml olja vsakega) in jih obložite z rezinami bučk tako, da se prilegajo posodi in hkrati tudi toliko visijo čez rob, da boste lahko nadev potem z njimi pokrili.
5. V ramekine naložite zmes krompirja in lososa in pokrijte z bučkami, ki visijo čez rob. V Oval 38 cm vlijte pribl. 200 ml vode in vanj vložite vložek Oval, na katerega ste postavili ramekine. Pokrijte z ovalom EasyQuick.
6. Postavite na Navigenio in nastavite na A. Vnesite pribl. 15 minute časa za kuhanje v Audiotherm in kuhajte v območju kuhanja s soparo.
7. Po preteku časa kuhanja odstranite oval EasyQuick, sufleje prevrnite iz ramekinov na krožnike in nemudoma postrezite.

Namig:

Po možnosti servirajte s svežo zeleno solato.



Špageti



Za 6 oseb

1 l zelenjavne jušne osnove
500 g špagetov

Čas kuhanja: pribl. 9 minut

Čas za pripravo: pribl. 1 minuto
Pribl. 315 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 4,5 l
Oval EasyQuick
Navigenio
Audiotherm

1. Jušno osnovo vlijte v posodo Oval 38 cm in vanjo razporedite špagete. Posodo postavite na Navigenia, pokrijte z ovalom EasyQuick in Navigenia nastavite na A. V Avdiotherm vnesite pribl. 9 minut časa kuhanja, pritrdite ga na Visiotherm in obračajte, dokler se ne pojavi simbol za kuhanje v sopari.
2. Po preteku časa kuhanja odstranite oval EasyQuick, vsebino temeljito premešajte in postrezite s svojo najljubšo omako.

Namig:

Čas kuhanja je odvisen od vrste špagetov.

Bolonjska omaka



Za 6 oseb

1 majhna čebula
1 majhen korenček
1 majhno steblo zelene
250 g surove klobase
350 g mletega mesa
400 g paradižnikove mezge v konzervi
2 lovorjeva lista
sol
Pepper Trio AMC
parmezan

Čas kuhanja: pribl. 20 minut

Čas za pripravo: pribl. 15 minut

Pribl. 280 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Posoda 20 cm, 3,0 l
EasyQuick s tesnilnim obročem 20 cm
Navigenio
Audiotherm
Rezalnik Quick Cut

1. Očistite zelenjavo, jo drobno sesekljajte v rezalniku QuickCut in položite v posodo. Klobaso razdelite na majhne koščke.
2. Posodo položite na Navigenio in nastavite na 6. Vključite Audiotherm in ga pritrdite na Visiotherm ter obračajte, dokler se ne pokaže simbol za pečenje.
3. Ko Audiotherm zapiska v znak, da je dosežena temperatura za pečenje, hitro premešajte in posolite zelenjavo, dodajte klobaso in mleto meso in vse med nenehnim mešanjem rjavo zapecite.
4. Dodajte paradižnik in lovorjeve liste ter temeljito premešajte. Pokrijte z ovalom EasyQuick s tesnilnim obročem 20 cm. Navigenio nastavite na A, vključite Audiotherm in vnesite pribl. 20 minut časa za kuhanje, pritrdite ga na Visiotherm in obračajte, dokler ne zagledate simbola za kuhanje v sopari.
5. Po pretečenem času kuhanja odstranite oval EasyQuick, omako začinite po okusu in postrezite s parmezanom, če želite.

Peteršiljev pesto



Sestavine za dva kozarca

(po pribl. 200 ml)

60 g svežih peteršiljevih listov
1 strok česna
50 g orehovitih jedrc
150 ml ekstra deviškega oljčnega olja
25 g nastrganega parmezana
sol

Čas za pripravo: pribl. 20 minut

Pribl. 950 kalorij na kozarec

1. Peteršilj operite, osušite s papirnato brisačo in posmukajte liste s stebel.
2. Česnov strok olupite in ga skupaj z orehi in peteršiljevimi listi položite v majhno, visoko skledico.
3. Vse drobno sesekljajte z ročnim mešalnikom, zraven pa po malem dodajajte oljčno olje, dokler ne nastane gladka zmes.
4. Primešajte parmezan in solite.
5. Pesto nadevajte v temeljito očiščene kozarce in po želji okrasite.



Špageti po amatriško



Za 6 oseb

1 čebula
1 strok česna
1 rdeč čili
150 g slanine (najbolje pancete)
800 g paradižnikove mezge v konzervi
800 ml zelenjavne jušne osnove
500 g špagetov
1 pest svežega peteršilja
sol
Pepper Trio
parmezan po okusu

Čas kuhanja: pribl. 13 minut

Čas za pripravo: pribl. 15 minut
Pribl. 525 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 3,5 l ali 4,5 l
Oval EasyQuick
Navigenio
Audiotherm
rezalnik Quick Cut

1. Olupite česen in čebulo, očistite čili in vse drobno sesekljajte v rezalniku Quick Cut. Slanino narežite na ozke trakove.
2. Položite Oval 38 cm na Navigenio, pokrijte z ovalom EasyQuick in nastavite na 6. Vklonite Audiotherm, pritrdite ga na Visiotherm in obračajte, dokler ne vidite simbola za pečenje.
3. Takoj ko Audiotherm zapiska v znak, da je dosežena temperatura za pečenje, nastavite na 3 in popecite slanino. Dodajte čebulno zmes ter posolite in popoprajte.
4. Dodajte paradižnik in juho ter temeljito premešajte. Špagete raztresite v posodo in ponovno pokrijte z ovalom EasyQuick.
5. Navigenio nastavite na A. Vnesite pribl. 13 minut časa za kuhanje v Audiotherm in kuhajte v območju kuhanja v sopari.
6. Po preteku kupalnega časa odstranite oval EasyQuick in vsebino posode temeljito premešajte. Posmukajte liste s peteršilja, jih drobno sesekljajte in vmešajte. Začinite po okusu in nemudoma servirajte, s parmezanom po želji.

Namig:

Čas kuhanja je lahko različen glede na vrsto špagetov.



Zvitki puranjih prsi



Za 6 oseb

2 stebli zelene
 2 korenčka
 1 čebula
 1 strok česna
 1,2 kg puranjih prsi (razrezanih tako, da je meso mogoče nadevati kot zvitke)
 sol in poper
 125 g kuhane šunke (v tankih rezinah)
 200 g gorgonzole z maskarponejem
 3 vejic žajblja
 200 ml suhega belega vina

Čas kuhanja: pribl. 75 minut

Čas za pripravo: pribl. 30 minut
 Pribl. 400 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 3,5 l ali 4,5 l
 Oval EasyQuick
 Navigenio
 Audiotherm

1. Operite zeleno, ostrgajte korenček in olupite česen in čebulo ter vse drobno sesekljajte.
2. Kose puranjih prsi položite na delovno površino in jih začinite s soljo in poprom. Na vrh položite rezine šunke in premažite z gorgonzolo z maskarponejem. Osmukajte peteršiljeve liste in jih razporedite po sirovem premazu.
3. Kose mesa zvijte v trde zvitke in jih prevezite s kuhinjsko vrvico.
4. Položite Oval 38 cm na Navigenio, pokrijte z ovalom EasyQuick in nastavite na 6. Vključite Audiotherm, ga pritrdite na Visiotherm in obračajte, dokler se ne pokaže simbol za pečenje.
5. Takoj ko Audiotherm zapiska v znak, da je dosežena temperatura za pečenje, nastavite na 3 in mesne zvitke temeljito popecite na vseh straneh. Nato jih vzemite iz posode in jih solite ter popoprajte.
6. V posodi nato temeljito popecite še zelenjavo, čebulo in česen in zalijte z vinom. Zvitke mesa položite nazaj v posodo in pokrijte z ovalom EasyQuick.
7. Navigenio nastavite na A. Vnesite pribl. 75 minut časa za kuhanje v Audiotherm in kuhajte v območju kuhanja v sopari.
8. Ko čas kuhanja preteče, odstranite EasyQuick in pečenje ohranjajte toplo. Zelenjavno omako pretlačite, lahko tudi skozi cedilo, če želite, in dodobra začinite po okusu. Odstranite vrvico z zvitkov, meso narežite in postrezite skupaj z omako.



Nadevani svinjski parkelj z lečo



Za 6 oseb

1 svinjski parkelj (okrog 1,3 kg)
1 čebula
2 stroka česna
2 korenčka
2 stebli zelene
2 paradižnika
300 g leče
5 lovorjevih listov
600 ml vode
sol in poper
oljčno olje
balzamični kis

Čas kuhanja: pribl. 90 minut

Čas za pripravo: pribl. 15 minut
Pribl. 535 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 4,5 l
Vložek Oval
Oval EasyQuick
Navigenio
Audiotherm

1. V Oval 38 cm vlijte približno 200 ml vode. Vstavite vložek Oval s svinjskim parkljem in pokrijte z ovalom EasyQuick.
2. Posodo položite na Navigenio, nastavljenega na A, vklopite Audiotherm in vnesite pribl. 60 minut časa za kuhanje. Pritrdite ga na Visiotherm in obračajte, dokler se ne pokaže simbol za kuhanje v sopari.
3. Medtem olupite česen in čebulo in ostrgajte korenje, operite zeleno in vse zrežite na majhne kocke. Očistite paradižnike in jih prav tako narežite na kocke.
4. Ko preteče čas za kuhanje, odstranite vložek s parkljem iz posode. V posodo dajte vso narezano zelenjavo, lečo, lovorjeve liste in vodo. Zmešajte in položite v posodo še parkelj. Pokrijte z ovalom EasyQuick in nastavite Navigenio na A. Vnesite pribl. 30 minut časa kuhanja v Audiotherm in kuhajte v območju kuhanja v sopari.
5. Ko čas kuhanja poteče, odstranite oval EasyQuick, lečo začinite z začimbami, oljčnim oljem in balzamičnim kisom, parkelj narežite na kolute in postrezite skupaj z lečo.

Namig:

Nadevani svinjski parkelj je italijanska specialiteta, ki se postreže predvsem na novoletni večer. Nadevani parkelj lahko kupite v dobrih mesnicah.



Skutni sufle s pomarančami



Za 6 oseb

400 g polnomastne skute
150 g jogurta
30 g pšeničnih otrobov
50 g sladkorja
2 žlički nastrgane limonine lupine
2 jajci
maslo za namastitev
sladkor za potresanje
2 pomaranči

Čas kuhanja: pribl. 20 minut

Čas za pripravo: pribl. 15 minut

Pribl. 280 kalorij na porcijo

Izdelki AMC

Oval Griddle 38 cm, 4,5 l

Vložek Oval

Oval EasyQuick

Navigenio

Audiotherm

1. Zmešajte skuto, jogurt, otrobe, sladkor, nastrgano limonino lupinico in jajca.
2. Z maslom namastite šest ognjevzdržnih ramekinov (s prostornino 150 ml) z maslom in posipajte z malo sladkorja. Ramekine nadevajte s skutno mešanico.
3. Obrežite pomaranči skupaj z belim delom lupine in ju z ostrim nožem razrežite na krhle. Razporedite jih na skutno mešanico.
4. V Oval 38 cm vlijte 200 ml vode in vstavite vložek Oval, na katerega ste zložili ramekine, ter namestite oval EasyQuick.
5. Posodo položite na Navigenio, nastavljenega na A. Vklonite Audiotherm in vnesite pribl. 20 minut časa kuhanja. Pritrdite ga na Visiotherm in obračajte, dokler se ne pokaže simbol za kuhanje v sopari.
6. Po preteku časa kuhanja odstranite oval EasyQuick. Sufleje prevrnite na krožnike in takoj postrezite.

Namig:

Poleti je sufle zelo dober tudi s svežimi jagodami. Na primer, za na vrh skutne kreme lahko uporabite pribl. 150 g svežih borovnic.

AMC Slovenija
Alfa Metalcraft d.o.o.
Dunajska cesta 185
1000 Ljubljana
Slovenija
T: +386 1 519 03 34

si@amc.info
www.amc.info



AMC Slovenija

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



10045142000100770311219

