



Mănâncă mai bine.
Trăiește mai bine.



AMC Navigenio



Gătiți și coaceți
automat, foarte ușor!

Sistemul de
gătit Premium

www.amc.info

AMC Cookware (Romania)

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

AMC Deutschland

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
55408 Bingen
Deutschland
T: +49 6721 - 180 01

de@amc.info
www.amc.info



AMC Deutschland

AMC Schweiz

Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz

AMC Österreich

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 222
1020 Wien/Österreich
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info
www.amc.info



AMC Österreich

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

kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info



AMC Rezept Community

Stimată clientă AMC,

Descoperiți lumea diversă a rețetelor Navigenio și transformați multi-talentatul dispozitiv de la AMC într-un partener indispensabil în bucătărie

- ✓ Navigenio – totul este complet automatizat: Este pilotul automat din bucătăria dumneavoastră - controlează fierberea, prăjirea și prepararea rapidă a meselor complet automat, cu ajutorul conexiunii la distanță cu Audiotherm. Totul este pregătit la țanc și orice fel vă reușește fără probleme. Reușita este garantată!
- ✓ Navigenio – totul este complet mobil: În bucătărie, în living sau pe balcon, aveți nevoie numai de o priză!
- ✓ Navigenio – cel mai mic cuptor din lume: Obțineți într-o clipă o crustă delicioasă pe felurile gratinate, o pizza crocantă sau o prăjitură. Totul este gustos și economisiți atât timp, cât și energie!

Nu doar prepararea automată, ci totul vă reușește mai ușor dacă folosiți Audiotherm. Nu trebuie să mai urmăriți când se atinge momentul potrivit pentru reducerea consumului. Audiotherm vă anunță de fiecare dată când trebuie să faceți ceva.

Poftă bună!

Vă dorim să gătiți cu entuziasm și să vă bucurați de AMC

Fierbere și prăjire automate

Pentru fierberea automată, totul merge de la sine: Umpleți oala, o așezați pe Navigenio, selectați „A” pentru modul automat, setați timpul de preparare în Audiotherm și așteptați până când vă anunță că este gata.

Poftă bună!



Selecția de rețete este:



Bogată
în vitamine



Conținut redus
de grăsimi



Săracă
în calorii



Bogată în fibre



Conținut redus
de colesterol

Salată de conopidă

Pentru 4 persoane

750 g conopidă	3 linguri de ulei de măsline
2 roșii	sare, piper
3 cepe verzi	zahăr
1 cățel de usturoi	250 g roșii cocktail
1 legătură de arpagic	100 g rucola
3 linguri de oțet din vin alb	



 cca. 30 minute (fără timpul de așteptare)



- Curățați conopida, separați-o în buchețele și așezați-o într-o oală de 2,3 l și 20 cm diametru. Setați Navigenio în modul Automat, apăsând pe „A”. Setati 15 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul pentru legume.
- Scoateți cotorul roșiilor și tăiați-le bucățele. Curățați ceapa verde și cățelul de usturoi și tăiați-le mărunt. Tăiați arpagicul în inele subțiri.
- Adăugați oțel și ulei, apoi condimentați cu sare, piper și zahăr. Tăiați în jumătăți sau în sferturi roșiile cocktail.
- După perioada de preparare, lăsați conopida să se răcească. Introduceți în vinegretă, împreună cu roșiile, și amestecați.


Lăsați salata să se odihnească. Curățați rucola, rupeți-o în bucăți mai mici și adăugați în salată cu puțin timp înainte de servire.

Timp de preparare: cca. 15 minute
cca. 150 kcal/persoană

Sfat: Serviți salata ca fel de mâncare ușor pentru 2 persoane. Pentru diversitate, înlocuiți conopida cu salată romană sau cu gullii.



Rulouri de praz cu șuncă și sos de brânză

 cca. 40 minute



Pentru 4 persoane

4 tulpini de praz

20 g unt

20 g făină

350 ml lapte

100 g brânză topită cu verdeață

sare, piper

supă de legume instant

după gust, vin alb sec

4 felii (a câte cca. 50 g)

de șuncă fiartă

- Curățați prazul, tăiați-l în bucăți de circa 20 cm și așezați-l într-o oală de 3,5 l și 24 cm diametru. Setați Navigenio în modul automat „A”. Setați 15 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul pentru legume.
- Topiți untul într-o crăticioară. Imediat ce începe să clocotească, amestecați și încorporați făina. Adăugați treptat laptele.
- Lăsați sosul să fiarbă cca. 3 minute, amestecând continuu. Topiți brânza topită în sos, cu sare, piper, supă de legume și, după gust, cu vin alb.
- Lăsați prazul să se scurgă după preparare și adăugați-l în sos. Distribuți prazul peste feliile de șuncă, rulați, așezați-le în oala de 3,5 l și 24 cm diametru și stropiți cu sos de brânză.
- Așezați oala pe o suprafață ignifugă, așezați deasupra Navigenio și gratinați prazul, la o treaptă ridicată, cca. 10 minute, până devine auriu.

Timp de preparare: cca. 15 minute + 10 minute gratinare
cca. 305 kcal/persoană

Gulaș de cartofi



 cca. 35 minute



Pentru 2 persoane

700 g cartofi noi, copti

1 ceapă

2 linguri ulei de măsline

1 lingură boia dulce

chimion măcinat

sare

125 ml supă de legume

1 ardei roșu

1 ardei galben

2 crenguță de măghiran

2 lingurițe de coajă de lămâie bio rasă

- Spălați bine cartofii nedecojiți, periați-i și, în funcție de dimensiuni, tăiați-i în jumătăți sau în sferturi. Curățați și tăiați mărunt ceapa. Amestecați-le cu uleiul de măsline.
- Așezați Eurasia 24 cm pe Navigenio și setați modul automat „A”. Porniți Audiotherm și rotiți până când apare simbolul pentru prăjire.
- După ce sistemul automat semnalează că s-a atins pragul de fierbere, mutați pe treapta 2. Prăjiți amestecul de cartofi, întorcându-l continuu pe toate părțile, cca. 5 minute.
- Asezonați cu boia, chimion și sare și adăugați supa de legume. Setați Navigenio din nou în modul automat „A”. Setați 15 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul pentru legume.
- Curățați ardeii și tăiați-i mărunt. Rupeți frunzele de măghiran și tăiați-le mărunt. Adăugați bucățelele de ardei, coaja de lămâie și măghiranul la cartofi.
- Setați 10 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul pentru legume.
- Asezonați gulașul de cartofi picant, după fierbere.

Timp de preparare: cca. 25 minute
cca. 350 kcal/persoană

Gulaș Szegediner

Pentru 6 persoane

500 g ceapă	sare, piper
2 căței de usturoi	500 g varză acră
200 g cartofi făinoși	200 ml supă de carne densă
1 kg gulaș de porc	1 linguriță chimion măcinat
1 lingură boia roșie, iute	2 linguri pastă de tomate
1 lingură boia dulce	

 cca. 75 minute



- Curățați și tăiați ceapa și usturoiul. Curățați cartofii și dați-i prin răzătoarea fină. Așezați Eurasia 28 cm pe Navigenio și setați modul automat „A”. Porniți Audiotherm și rotiți până când apare simbolul pentru prăjire.
- După ce sistemul automat semnalează că s-a atins pragul de fierbere, mutați pe treapta 3. Frigeți gulașul în porții. La ultima porție, adăugați și prăjiți laolaltă ceapa și usturoiul.
- Adăugați boia, asezonați cu sare și piper. Adăugați restul ingredientelor și cartofii răzuiți și amestecați temeinic.
- Setați Navigenio din nou în modul automat „A”. Setați 60 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul pentru legume. Asezonați gulașul picant, după fierbere.

Timp de preparare: cca. 60 minute
cca. 335 kcal/persoană

Creveți prăjiți



 cca. 20 minute



Pentru 4 persoane

1 ardei iute roșu
1 cățel de usturoi
1 bucată mică de ghimbir
2 păstăi de vanilie
3 linguri ulei de măsline
400 g creveți roșii, decojiți
2 cl sherry sec
30 g unt rece
sare, piper

- Scoateți cotorul ardeilor chili, curățați usturoiul și tăiați totul mărunt. Curățați ghimbirul și dați-l prin răzătoare. Dați prin răzătoare păstăile de vanilie și amestecați totul cu ulei de măsline.
- Dacă este necesar, îndepărtați pielița închisă la culoare de pe creveți. Amestecați creveții cu uleiul condimentat.
- Așezați Arondo Griddle 28 cm pe Navigenio și setați modul automat „A”. Porniți Audiotherm și rotiți până când apare simbolul pentru prăjire.
- După ce sistemul automat semnalează că s-a atins pragul de prăjire, prăjiți creveții pe toate părțile, până când capătă o culoare roșiatică. Scoateți creveții, setați treapta 4 și adăugați amestecul cu sherry. Amestecați cu unt rece și asezonați cu sare și piper.
- Înmuiați scurt creveții în sos și serviți imediat.

Timp de preparare: cca. 4 minute
cca. 215 kcal/persoană

Fileu de somon cu fenicul și portocale



 cca. 25 minute



Pentru 4 persoane

750 g fenicul

1 ceapă

4 bucăți (a câte 150 g) fileu de somon

2 portocale

sare, piper

2 linguri lichior de anason

20 g unt

piper roșu

- Curățați feniculul, păstrați partea verde și tăiați legumele în fâșii. Introduceți feniculul încă umed într-o tigaie de 28 cm diametru.
- Curățați ceapa, tăiați-o în jumătate, apoi în rondele și distribuiți-o deasupra feniculului. Așezați deasupra bucățile de somon. Puneți capacul și setați în modul automat „A”. Setați 15 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul pentru legume.
- Între timp, tăiați portocalele, după ce ați curățat coaja și pielea albă. Desprindeți fileurile de portocală de pielea intermediară, cu ajutorul unui cuțit ascuțit, și colectați sucul obținut.
- După ce este gata, scoateți peștele și păstrați-l la cald. Tăiați partea verde a feniculului, apoi amestecați-l cu legumele, împreună cu lichiorul, untul, fileurile și sucul de portocale. Condimentați după gust.

Timp de preparare: cca. 15 minute
cca. 425 kcal/persoană




Preparare rapidă automată cu Secuquick softline

La fel ca în cazul preparării automate, Navigenio vă simplifică munca atunci când doriți să gătiți rapid, cu Secuquick softline. Felurile de mâncare cu preparare elaborată, cum ar fi pastele sau rizoto, devin deosebit de simplu și de rapid de pregătit. Legumele congelate se dezgheață și se gătesc în doar câteva minute, cu ajutorul programului de preparare rapidă automat.

Mâncărurile cu durată lungă de preparare, de exemplu gulașul sau ciorba de fasole, se pregătesc în mai puțin de 50% din timpul obișnuit de preparare, cu ajutorul programului turbo.



Ciorbă de fasole sârbească

 cca. 40 minute
(fără timpul de așteptare)



Pentru 6 persoane

375 g fasole albă, uscată
250 g ceapă
2 căței de usturoi
2 morcovi
1 tulpină de praz
4 tulpini de țelină
300 g bucăți de slănină afumată
1,5 l supă de carne
1 frunză de dafin
50 g pastă de tomate
100 ml vin roșu sec
pastă de ardei iute (ajvar)
1 lingură boia dulce
sare, piper
piper roșu

- Lăsați peste noapte fasolea la înmuiat în apă rece.
- Curățați și tăiați mărunț ceapa, morcovii și usturoiul.
- Curățați prazul și țelina, înjumătățiți prazul pe lung și tăiați-le pe ambele în felii subțiri.
- Așezați o orală de 6,5 l și 24 cm diametru pe Navigenio și setați modul automat „A”. Porniți Audiotherm și rotiți până când apare simbolul pentru prăjire.
- După ce sistemul automat semnalează că s-a atins pragul de fierbere, mutați pe treapta 3 și prăjiți bucățile de slănină pe rând. Adăugați pe rând ceapa, usturoiul și bucățile de legume, lăsându-le să se prăjească.
- Adăugați fasolea scursă, umpleți cu supă de carne și adăugați frunza de dafin. Amplasați și blocați Secuquick softline 24 cm.
- Setați Navigenio din nou în modul automat „A”. Setați 20 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul turbo.
- După preparare, scoateți de sub presiune Secuquick și îndepărtați frunza de dafin, apoi amestecați pasta de tomate și vinul roșu în ciorba de fasole.
- Lăsați să mai dea un clocot și asezonați picant, cu pastă de ardei și condimente.

Timp de preparare: cca. 20 minute
cca. 425 kcal/persoană



Preparare rapidă automată cu Secuquick softline

Curry de miel

 cca. 40 de minute



Pentru 4 persoane

2 cepe
2 căței de usturoi
2 ardei iuți roșii
800 g gulaș de miel
2 lingurițe garam masala
sare, piper
200 ml supă de carne
250 g spanac congelat
100 g iaurt
2 lingurițe amidon alimentar
50 g stafide suc de lămâie
50 g arahide

- Curățați ceapa și usturoiul, scoateți cotorul ardeiului și tăiați totul mărunt. Așezați o oală de 5,0 l și 24 cm diametru pe Navigenio și setați modul automat
- apăsând pe „A”. Porniți Audiotherm și rotiți până când apare simbolul pentru prăjire.
- După ce sistemul automat semnalează că s-a atins pragul de prăjire, mutați pe treapta 3 și prăjiți carnea de miel pe rând.
- La ultima porție, adăugați și prăjiți laolaltă ceapa și usturoiul. Adăugați garam masala, sare și piper. Adăugați apoi jumătate din bucățile de ardei, stropiți cu supă și distribuiți deasupra cârnii spanacul congelat.
- Amplasați și blocați Secuquick softline 24 cm. Setați Navigenio din nou în modul automat „A”. Setați 25 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul turbo.
- După preparare, scoateți de sub presiune Secuquick și îndepărtați-l. Amestecați iaurtul cu amidonul alimentar, adăugați în oală și lăsați să mai dea o dată în clocot.
- Adăugați stafidele și asezonați cu restul de bucăți de ardei, sarea, piperul și sucul de lămâie. Tăiați arahidele și presărați-le peste curry, înainte de a-l servi.

Timp de preparare: cca. 20 minute - cca. 435 kcal/bucată

Sfat pentru cumpărături: Garam masala este un amestec de condimente care face parte din gastronomia indiană. Conține, de ex., cardamom, scorțișoară, chimion, cuișoare și piper negru. Dacă nu găsiți amestecul deja pregătit, puteți folosi un vârf de cuțit de cuișoare măcinate, precum și câte o jumătate de linguriță din fiecare condiment.



Cartofi gratinați

 approx. 25 minutes



Pentru 4 persoane

1 kg cartofi copti
1 cățel de usturoi
200 ml smântână
100 ml supă de legume densă
piper
nușoară
boia dulce
50 g brânză rasă

- PCurățați cartofii și tăiați-i în felii subțiri. Curățați și tăiați mărunț usturoiul. Amestecați smântâna, supa de legume și usturoiul într-o oală de 3,5 l și 24 cm diametru. Condimentați cu piper, nușoară și boia.
- Adăugați cartofii și nu mai amestecați. Amplasați și blocați Secuquick softline 24 cm. Setati Navigenio în modul automat „A”.
- Setati 5 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul soft.
- După preparare, scoateți de sub presiune Secuquick și îndepărtați-l.
- Presărați brânză deasupra cartofilor și așezați oala pe o suprafață ignifugă. Așezați deasupra Navigenio, la o treaptă superioară, și gratinați circa 10 minute, până devin aurii.

Timp de preparare: cca. 5 minute + 10 minute gratinare
cca. 335 kcal/persoană

Sfat practic: Cartofii gratinați vor fi picanți dacă înlocuiți un sfert din cantitate cu inele de praz. Pentru că mâncarea va căpăta astfel mai mult volum, ar trebui să o pregătiți într-o oală de 5,0 l și 24 cm **diametru**.

Rizoto cu rozmarin

Pentru 4 persoane

1 ceapă	2 crenguțe de rozmarin
1 cățel de usturoi	100 ml smântână
250 g orez pentru rizoto	50 g parmezan ras
500 ml supă de legume	sare, piper
100 ml vin alb sec	

 cca. 20 minute



- Curățați și tăiați mărunț ceapa și usturoiul. Amestecați cu orezul pentru rizoto, supa și vinul alb, într-o oală de 3,0 l și 20 cm diametru.
- Amplasați și blocați Secuquick softline 20 cm. Setati Navigenio în modul automat „A”. Setati 7 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul soft.
- Rupeți frunzele de rozmarin și tăiați-le mărunț. După preparare, scoateți de sub presiune Secuquick și îndepărtați-l. Amestecați smântâna, rozmarinul și parmezanul și asezonați cu sare și piper.

Timp de preparare: cca. 7 minute
cca. 395 kcal/persoană

Sfat: Această rețetă poate fi folosită ca rețetă de bază pentru rizoto preparat cu Secuquick softline și Navigenio. Pentru un rizoto cremos, este necesar ca lichidul să fie de cca. 2,5 ori mai mult decât orezul. Asezonați rizoto, în loc de rozmarin, cu șofran, sau adăugați o mână de ciuperci porcini, uscate și tăiate mărunț. După gust, puteți adăuga în rizoto și în jur de 150 g legume congelate.





Paste



 approx. 25 minutes



Pentru 4 persoane

450 ml supă de legume
250 g paste spiralate (fusilli)
200 g șuncă fiartă
100 ml smântână
sare, piper
50 g brânză rasă
boia

- Amestecați supa de legume și pastele într-o oală de 3,0 l și 20 cm diametru. Amplasați și blocați Secuquick softline 20 cm. Setați Navigenio în modul automat „A”. Setati 5 minute de preparare la Audiotherm, apoi rotiți până când apare simbolul soft.
- Mărunțiți șunca, iar după preparare, scoateți de sub presiune Secuquick și îndepărtați-l. Adăugați smântâna și șunca și condimentați.
- Presărați deasupra brânza, adăugați un praf de boia și așezați oala pe o suprafață ignifugă. Așezați deasupra Navigenio, la o treaptă superioară, și gratinați circa 8 minute, până devin aurii.

Timp de preparare: cca. 5 minute + 8 minute gratinare
cca. 500 kcal/persoană

Sfat: Această rețetă poate fi folosită ca rețetă de bază pentru feluri cu paste preparate cu Secuquick softline și Navigenio. Folosiți doar o cantitate dublă de lichid față de paste. Perioada de preparare va fi în jur de jumătate din timpul specificat pe ambalaj.

Pentru o variantă a rețetei, adăugați legume congelate (de ex. 200 g mazăre sau spanac). Legumele pot fi amestecate direct în formă congelată cu celelalte ingrediente. Pentru a fi mai ușor, în loc de smântână puteți folosi o conservă (400 g) de roșii mărunțite. Sau amestecați cu pastele, în loc de șuncă, cca. 400 g de fileu de somon proaspăt, bucăți, înainte de a gratina.

Prăjire și preparare la grătar

Cu ajutorul Griddle sau al unei tigăi, Navigenio se transformă în grătarul perfect pentru terasa sau balconul dumneavoastră. Grătarul va fi, astfel, nu doar cu mult mai sănătos, ci fripturile, cârnăciorii, peștele sau legumele pe grill vor fi mult mai repede gata de servire, dumneavoastră și vecinii veți fi scutiți de fumul persistent și totul va avea gust mai bun!


Sfat: Prepararea este deosebit de simplă și sigură cu Audiotherm.

Cevapcici

Pentru 4 persoane

- 1 ceapă mare
- 2 căței de usturoi
- 3 fire de pătrunjel
- 4 fire de mentă creață
- 500 g carne tocată de vită
- 1 ou
- 1 lingură miere
- 2 linguri ulei de măsline
- 1 lingură muștar iute
- 1 lingură pastă de tomate
- sare, piper
- boia roșie iute



 cca. 30 minute




- Curățați și tăiați foarte mărunț ceapa și cățeii de usturoi. Rupeți frunzele de pătrunjel și de mentă și tocați-le fin. Frământați totul împreună cu carnea tocată, oul, făina, uleiul de măsline, muștarul și pasta de tomate și asezonați.
- Formați rulouri de cca. 8 cm lungime și cca. 2 cm grosime. Încălziți Arondo Griddle de 28 cm pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire.
- Prăjiți pe toate părțile rulourile de carne tocată, la treapta 3. Scoateți capacul și închideți Navigenio. Mai lăsați cevapcici încă 3 minute în interior.

Timp de preparare: cca. 8 minute
cca. 345 kcal/persoană



Cârnați la grătar

 cca. 10 minute



For 4 pieces

4 scalded grill sausages

- Încălziți o oală de 3,5 l și 24 cm diametru pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire. Crestați cârnăciorii pe o parte.
- Așezați cârnăciorii cu partea crestată în sus, așezați oala în capacul întors și așezați Navigenio deasupra.
- Prăjiți cârnăciorii cca. 4 minute, la treapta înaltă. Închideți Navigenio și lăsați cârnăciorii să se odihnească încă 1-2 minute, în funcție de grosime.

Timp de prăjire: cca. 4 minute

Sfat: În funcție de grosime, cârnăciorii cruzi au nevoie de un timp de prăjire de cca. 7 minute.



Pulpe de pui prăjite

 cca. 35 minute



Pentru 4 persoane

- 1 linguriță de cimbru uscat
- 2 linguri ulei
- 2 lingură miere lichidă sau sirop de arțar
- 1 lingură boia dulce
- 1 linguriță boia de ardei iute
- sare, piper
- 4 pulpe de pui



- Amestecați cimbrul cu uleiul, mierea sau siropul de arțar, boiaua, sarea și piperul. Încălziți o oală de 3,5 l și 24 cm diametru pe Navigenio, la treapta 6, până la fierbere.
- Așezați pulpele de pui cu partea cu piele în sus și dați-le cu un strat de baie. Puneți capacul și prăjiți până când punctul de întoarcere la 90°C a fost atins.
- Luați capacul, așezați oala în capacul întors și așezați deasupra Navigenio, la treapta joasă.
- Prăjiți pulpele cca. 30 de minute, până când devin aurii. Între timp, stropiți cu sosul care se formează.

Timp de preparare: cca. 30 minute
cca. 415 kcal/persoană

Friptură cu ceapă

Pentru 4 persoane

250 g ceapă
 100 ml supă de carne
 2 linguri muștar iute
 2 linguri dulceață de caise
 4 bucăți de spată (a cca. 150 g)
 sare, piper



 cca. 25 minute



- Curățați ceapa și tăiați-o în inele subțiri. Amestecați supa, muștarul și dulceața de caise.
- Încălziți Arondo Griddle de 28 cm pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire. Prăjiți fripturile la treapta 3, pe ambele părți, câte 3 minute, scoateți-le și înfășurați-le în folie de aluminiu.
- Așezați ceapa în Arondo și prăjiți, amestecând continuu, cca. 5 minute, până devine aurie. Adăugați sosul de muștar, amestecați bine și condimentați.
- Închideți Navigenio, dacă este cazul asezonați fripturile și adăugați sosul de ceapă. Puneți capacul și, în funcție de gradul de prăjire dorit, lăsați fripturile cca. 10 minute.

Timp de preparare: cca. 16 minute
 cca. 225 kcal/persoană



Legume marinate



 cca. 20 minute



Pentru 4 persoane


1 vânăță
1 dovlecel
1 ardei roșu
1 ardei galben
2 căței de usturoi
3 crenguțe de rozmarin
3 crenguțe de cimbru
8 linguri de ulei de măsline
sare, piper

- Curățați vânăta și dovlecelul și tăiați-le în felii de cca. 1 cm grosime. Curățați ardeii și tăiați-i în bucăți potrivite. Curățați și tăiați mărunț usturoiul.
- Rupeți frunzele de verdeață, mărunțiți-le și amestecați-le cu ulei de măsline și cu usturoi, într-un castron. Adăugați-le peste legume și asezonați cu piper.
- Încălziți Arondo Griddle de 28 cm pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire. Prăjiți feliile de legume, pe rând, la treapta 3, scoateți-le, sărați-le ușor și serviți-le călduțe.

Timp de preparare: cca. 10 minute
cca. 240 kcal/persoană



Fileu de porc umplut

 cca. 40 minute



Pentru 4 persoane

1 portocală bio
 1 fileu de porc (cca. 600 g)
 1 albuș de ou
 1 lingură de pesmet
 1 linguriță de cardamom
 sare, piper
 10 felii de slănină
 100 ml supă de carne
 100 ml smântână
 rântaș după gust
 2 lingură de marsala sau sherry mediu

- Spălați portocala cu apă caldă, radeți coaja și stoarceți sucul. Tăiați capetele fileului (cca. 120 g), mărunțiți-le și treceți-le prin mașina de tocat. Adăugați albușul de ou și frământați-le într-o umplutură.
- Amestecați cu pesmetul, cardamomul și coaja de portocală și asezonați cu sare și piper.
- Tăiați fileul de porc pe lungime, întindeți-l și bateți-l ușor. Așezați feliile de slănină, ușor suprapuse, pe blatul de lucru, puneți fileul deasupra, distribuiți umplutura pe fileu și împăturiți-l.
- Înfășurați fileul umplut în slănină și fixați capetele cu scobitori. Încălziți Hot Pan de 28 cm pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire.
- Prăjiți pe toate părțile fileul, la treapta 3. Asezonați cu sare și piper și stropiți cu supă și suc de portocale. Puneți capacul și fierbeți cca. 15 minute.
- Scoateți fileul și țineți-l la cald. Bateți smântâna în sos, lăsați să fiarbă câteva minute și legați-o după gust. Asezonați cu marsala sau sherry, cu sare și piper, și tăiați carnea felii.


Timp de preparare: cca. 15 minute
 cca 340 kcal per person

Sfat: Cardamomul este foarte răspândit în gastronomia asiatică și arabă. În bucătăriile europene, se folosește cu precădere în copturile de Crăciun, dar și în prepararea cârnaților și lichiorurilor.

Piept de pui marinat

Pentru 4 persoane

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 portocală bio | 1 lingură de boabe de piper verde |
| 1 cățel de usturoi | 4 piepturi de pui |
| 3 linguri ulei de floarea soarelui | sare, piper |
| 2 linguri sos de soia | |

 cca. 30 minute
(fără timpul de marinare)




- Spălați portocala cu apă caldă, radeți coaja și stoarceți sucul. Curățați și tăiați mărunt usturoiul. Amestecați coaja și sucul de portocală cu usturoiul, uleiul, sosul de soia și boabele de piper.
- Așezați piepturile de pui în baieț, într-un recipient adecvat pentru frigider, închideți-l și lăsați-le să se marineze, la frigider, circa 12 ore.
- Încălziți Arondo Griddle de 28 cm pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire. Ștergeți ușor baiețul și prăjiți carnea, la treapta 2, pe ambele părți.
- Asezonați cu sare și piper și adăugați restul de baieț, puneți capacul și mai lăsați să fiarbă circa 10 minute pe Navigenio oprit.

Timp de preparare: cca. 15 minute
cca. 255 kcal/persoană

Clătite dulci

Pentru 2 persoane

- | | |
|------------------------------------|--|
| 3 ouă | 1 shot de apă minerală |
| 1 praf de sare | 1 linguriță de unt pentru prăjit sau margarină |
| 1 pahar de smântână groasă (200 g) | 1 mână de stafide, după gust |
| 1 pachețel zahăr vanilat | 2 lingurițe de zahăr |
| 1 pahar de făină | zahăr pudră pentru presărat |

 cca. 10 minute



- Amestecați scurt ouăle, sarea, smântâna, zahărul vanilat și făina. Măsurați făina în paharul de smântână golit, spălat și uscat.
- Încălziți Arondo Griddle de 28 cm pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire. Încorporați apa minerală în aluat. Puneți untul pentru prăjit sau margarina în Arondo Griddle. Reduceți Navigenio la treapta 4, adăugați aluatul și rotiți ușor Arondo.
- Răspândiți stafidele după gust și puneți capacul. Când afișajul roșu al Visiotherm arată că s-a atins punctul de prăjire, închideți Navigenio, tăiați clătitele în patru și întoarceți-le (dacă aluatul este încă prea puțin prăjit, în acest punct, mai așteptați un moment, cu capacul pus).
- Puneți iar capacul și prăjiți pe cealaltă parte, până la punctul de prăjire. Pudrați clătitele cu zahăr, rupeți în bucăți mici și caramelizați-le, rotindu-le pe toate părțile.
- Înainte de servire, presărați-le cu zahăr pudră.

TimP de preparare: cca. 5 minute
cca. 505 kcal/persoană

Sfat: Dacă separați ouăle și adăugați albușurile ușor bătute, la final, în aluat, clătitele vor fi mai pufoase.



Preparare


Cu Navigenio, puteți găti sau păstra mâncarea caldă în grădină, pe balcon sau pe masa din living. Navigenio mobil vă însoțește peste tot - nu aveți nevoie decât de o conexiune la rețeaua electrică.

Sfat: Prepararea este deosebit de simplă și sigură cu Audiotherm.



Chili con carne



 cca. 60 minute



Pentru 12 persoane

300 g ceapă

3 căței de usturoi

3 morcovi

3 tulpini de țelină

3 ardei iuți roșii

1 conservă (cca. 800 g) fasole

800 g carne tocată amestec

3 linguri boia

1 l supă de carne concentrată

1 conservă (cca. 800 g) roșii tăiate

1 linguriță chimion măcinat

sare, piper

1 conservă (cca. 150 g) porumb

75 g pastă de tomate

150 g smântână proaspătă

- Curățați ceapa, usturoiul și morcovii, apoi curățați țelina și tăiați totul mărunt. Scoateți cotorul ardeilor și tăiați-i foarte mărunt. Lăsați boabele de fasole să se scurgă într-o sită și clătiți scurt cu apă caldă.
- Încălziți o oală de 6,5 l și 24 cm diametru pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire. Prăjiți carnea tocată pe rând, la treapta 3. Adăugați pe rând ceapa, usturoiul și bucățile de legume, lăsându-le să se prăjească.
- Apoi, adăugați o jumătate din bucățile de ardei și restul ingredientelor, iar la final roșiile tăiate. Condimentați cu chimion, sare și piper.
- Încălziți la treapta 6, până la punctul pentru legume. Reduceți la treapta 2 și fierbeți cca. 40 minute. Amestecați porumbul, pasta de tomate și smântâna. Asezonați cu restul de cubulețe de chili, sare și piper.

Timp de preparare: cca. 40 minute

cca. 260 kcal/persoană

Sfat: Chimionul și chimenul provin din aceeași familie, însă sunt foarte diferite la gust. Chimionul este nelipsit din gastronomia asiatică și sud-americană. Pentru chili con carne există și amestecuri de condimente gata preparate, în comerț.



Fâșii de piept de rață în sos de portocale picant



 cca. 30 minute



Pentru 4 persoane


100 g praz
 3 morcovi
 2 cm ghimbir
 1 ardei iute roșu
 600 g piept de rață fără piele
 1 pahar (350 g) muguri de fasole Mungo
 100 g miez de caju
 sare, piper
 300 ml suc de portocale
 3 linguri sos de soia
 3 linguri sos de stridii
 150 g buchețele de broccoli albite

- Curățați prazul și tăiați-l în rondele. Curățați morcovii și tăiați-i foarte fin. Curățați ghimbirul și radeți-l fin, scoateți cotorul ardeiului și tăiați-l mărunț.
- Tăiați în fâșii pieptul de rață și lăsați mugurii de fasole Mungo să se scurgă. Încălziți oala pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire. Adăugați miezurile de caju în wok, reduceți la treapta 3, prăjiți amestecând continuu, până când devin maronii deschis și scoateți din wok.
- Frigeți pieptul de rață în porții. Scoateți carnea, asezonați cu sarea și piperul și țineți-l caldă. Prăjiți feliile de morcov și stropiți cu suc de portocale, adăugați apoi sosul de soia și de stridii, chili și ghimbirul. Lăsați totul să fiarbă în jur de 5 minute.
- Încălziți prazul, mugurii de fasole Mungo, buchețelele de broccoli și pieptul de rață, la treapta 6, până la punctul pentru legume. Închideți Navigenio și mai lăsați să fiarbă încă în jur de 2 minute.
- Asezonați și serviți imediat, presărat cu miez de caju.

Timp de preparare: cca. 7 minute
 cca. 450 kcal/persoană

Paella



 cca. 50 minute



Pentru 4 persoane

2 cepe
1 cățel de usturoi
1 ardei galben
4 roșii
2 pulpe de pui
sare, piper
boia dulce
8 creveți cruzi, în coajă
200 g orez pentru paella sau rizoto
600 ml supă de pasăre
1 pliculeț de șofran
150 g mazăre congelată
1 linguriță ulei de măsline
1 lingură suc de lămâie

- Curățați și tăiați mărunt ceapa și usturoiul. Curățați ardeii și tăiați-i mărunt.
- Opăriți roșiile cu apă fierbinte, decojiți-le, scoateți-le cotorul și tăiați-le în opt. Separați pulpele de pui de la încheietură, în pulpe inferioare și superioare.
- Încălziți tigaia de 28 cm diametru pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de prăjire. Prăjiți apoi bucățile de pui, la treapta 2, pe toate părțile, scoateți-le iar și condimentați-le cu sare, piper și boia. Prăjiți creveții și scoateți-i iar.
- După aceea, adăugați ceapa, usturoiul și orezul și umpleți tigaia cu supă de pui. Amestecați cu șofran și cu mazăre, apoi cu cubulețele de ardei. Distribuți bucățile de pui în paella.
- Încălziți la treapta 6, până la punctul pentru legume. Reduceți la treapta 2 și fierbeți cca. 20 minute. Asezonați paella cu sare, piper, ulei de măsline și suc de lămâie. Adăugați creveții și roșiile în paella și lăsați să fiarbă, cu capacul pus, pe Navigenio închis, încă în jur de 5 minute.

Timp de preparare: cca. 25 minute
cca. 455 kcal/persoană

Creveți în sos de cocos picant

Pentru 4 persoane

400 g creveți cruzi, decojiți
400 g amestec de legume
(de ex. 1 morcov, 2 tulpini
de țelină, 1 dovlecel mic)
1 tulpină mică de praz

200 ml lapte de cocos Sambal oelek
sos de soia
3 tulpinițe de coriandru sau pătrunjel

 cca. 30 minute



- Dacă este necesar, crestați creveții pe spate și îndepărtați pielița neagră. Curățați legumele și prazul, tăiați mărunt, resp. în rondele fine.
- Încălziți Eurasia 28 cm pe Navigenio, la treapta 6, până la fierbere. Prăjiți cubulețele de legume și inelele de praz, la treapta 2, amestecând continuu.
- Adăugați pe rând creveții și fierbeți scurt împreună. Stropiți cu lapte de cocos, puneți capacul și fierbeți cca. 8 minute.
- Asezonați cu sambal oelek și sos de soia. Rupeți frunze de coriandru, mărunțiți-le și răspândiți-le deasupra.

Timp de preparare: cca. 8 minute
cca. 135 kcal/persoană

Porc dulce-acrișor

Pentru 4 persoane

1 conservă (cca. 200 g) de ananas	150 g ciuperci champignon
600 g șnițel de porc	2 lingurițe amidon alimentar
1 tulpină mică de praz	2 linguri oțet de fructe
2 morcovi	4 linguri sos de soia
1 bucată mică de ghimbir	2 linguri ketchup
1 ardei roșu	2 linguri dulceață de caise
1 ardei galben	Sambal oelek

 cca. 45 minute



- Lăsați ananasul să se scurgă, colectați sucul și tăiați ananasul în bucățele. Tăiați șnițelul în fâșii subțiri. Curățați prazul și morcovii, tăiați-le apoi în fâșii subțiri.
- Curățați ghimbirul și radeți-l fin. Curățați ardeiul și tăiați-l în fâșii. Curățați ciupercile cu ajutorul unei pensule sau unei lavete și tăiați-le în fâșii subțiri.
- Așezați wok-ul pe Navigenio și setați modul automat „A”. Porniți Audiotherm și rotiți până când apare simbolul pentru prăjire. După ce sistemul automat semnalează că s-a atins pragul de fierbere, mutați pe treapta 2. Prăjiți carnea pe porțiuni și scoateți-o din wok.
- Adăugați pe rând morcovii, boiaua, prazul și ciupercile, lăsându-le să se prăjească. Adăugați ghimbirul și lăsați-l să fiarbă, amestecând la fiecare 5 minute.
- Adăugați carnea și bucățile de ananas. Amestecați amidonul alimentar cu 50 ml suc de ananas. Adăugați oțetul, sosul de soia, ketchupul și dulceața de caise.
- Comutați din nou în modul automat „A” și setați timpul de preparare la 10 minute pe Audiotherm. Porniți și rotiți până când apare simbolul pentru legume.
- Asezonați picant după fierbere.

Timp de preparare: cca. 15 minute - cca. 255 kcal/persoană

Sfat pentru cumpărături: Sambal Oelek este o pastă foarte iute, din chili, oțet și sare. Este disponibilă în supermarketurile cu produse variate, în zona asiatică.





Gratinare și coacere

Cu Navigenio, coacerea și gratinarea sunt deosebit de simple, iar dumneavoastră economisiți timp și energie.

Regula de bază este:


- ✓ folosiți o treaptă joasă pentru tot ce trebuie încă fiert, pentru evita prăjirea prea rapidă: de ex. prăjituri, pâine, bucăți de carne de pui. În plus, o treaptă joasă este suficientă, de cele mai multe ori, când Navigenio este deja cald: de ex. croștini cu roșii sau ciuperci umplute.
- ✓ folosiți o treaptă ridicată pentru tot ce trebuie să se prăjească repede și să devină crocant, de ex. tăiței și cartofi gratinați sau pizza. Folosind treapta înaltă, după ce au fost deja preparate la treapta joasă, pielea bucăților de pui capătă o crustă.

Sfat: Gratinarea și coacerea devin foarte simple și sunt gata la minut, cu Audiotherm:

- Așezați Navigenio deasupra oalei.
- Porniți la treapta ridicată sau joasă.
- Cât timp clipește alternativ roșu și albastru, introduceți timpul de gratinare sau de coacere în Audiotherm - Navigenio se închide automat, imediat ce s-a scurs timpul.

Ciuperci umplute



 cca. 45 minute



Pentru 12 bucăți

12 ciuperci mari
 150 g chorizo (salam picant spaniol)
 40 g măslină neagră, fără sâmbure
 1 ceapă mică
 1 cățel de usturoi
 50 g brânză rasă (de ex. manchego)
 2 linguri de ulei de măsline
 sare, piper

- Curățați ciupercile cu o pensulă sau cu o lavetă. Scoateți codițele și tăiați-le în felii subțiri. Scoateți pielea de pe chorizo și tăiați-l mărunt.
- Tăiați și măslinile mărunt. Curățați ceapa și usturoiul și tăiați-le mărunt. Amestecați totul cu brânză și cu ulei de măsline, apoi condimentați cu sare și piper. Umpleți ciupercile cu acest amestec.
- Cu ajutorul unui capac de 24 cm, tăiați un cerc de hârtie de copt. Încălziți o oală de 3,5 l și 24 cm diametru pe Navigenio, la treapta 6, până la fierbere.
- Tapetați-o cu hârtie de copt, așezați jumătate din ciupercile umplute în oală, așezați-o pe o suprafață ignifugă și așezați Navigenio pe ea. Gratinați cca. 8 minute, la o treaptă joasă.
- Așezați din nou oala pe Navigenio, la treapta 6, și scoateți ciupercile deja gătite. Așezați restul de ciuperci în oală, după cca. 1 minut puneți din nou Navigenio deasupra, la treapta joasă, și lăsați ciupercile să se gratineze în jur de 8 minute.

Timp de coacere: cca. 16 minute
 cca. 170 kcal/bucată



Crostini cu roșii

 cca. 30 minute



Pentru 12 bucăți

4 roșii
1 ceapă mică
1 cățel de usturoi
2 rămurică de busuioc
2 linguri pastă de tomate
30 g parmezan ras
sare, piper
12 felii mici de pâine albă
2 linguri ulei de măsline

- Opăriți roșiile cu apă fierbinte, decojiți-le, scoateți-le cotorul și tăiați-le mărunt. Curățați și tăiați mărunt ceapa și usturoiul. Rupeți frunzele de busuioc și tăiați-le mărunt.
- Amestecați totul cu pasta de tomate și cu parmezanul, și condimentați. Ungeți feliile de pâine cu ulei de măsline.
- Cu ajutorul unui capac de 24 cm, tăiați un cerc de hârtie de copt. Încălziți o oală de 3,5 l și 24 cm diametru pe Navigenio, la treapta 6, până la fierbere. Tapetați cu hârtie de copt și așezați pe ea 6 felii de pâine.
- Reduceți la treapta 3 și prăjiți pâinea până devine aurie. Întoarceți-le și distribuiți deasupra o jumătate din amestecul de roșii. Așezați oala pe o suprafață ignifugă, așezați deasupra Navigenio și coaceți cca. 5 minute, la treapta joasă.
- Scoateți primele crostini. Așezați din nou oala pe Navigenio, la treapta 3, și preparați restul de felii de pâine conform descrierii, garnisiți-le și, cu ajutorul Navigenio pus deasupra, la treapta joasă, coaceți-le.


Timp de coacere: cca. 10 minute
cca. 110 kcal/bucată

Pizza

Pentru 4 bucăți

1 ceapă	2 linguri de ulei de măsline
1 cățel de usturoi	150 g ciuperci champignon
1 conservă (400 g) de roșii tăiate	150 g șuncă fiartă
2 linguri pastă de tomate	500 g aluat de pizza (congelat)
2 ceapă oregano sare, piper	150 g brânză rasă



 cca. 45 minute



- Curățați ceapa și usturoiul, tăiați-le mărunt și așezați-le într-o crăticioară. Puneți capacul și încălziți la treapta cea mai ridicată, până la fierbere. Scoateți iar capacul și adăugați roșiile și pasta de tomate.
- Lăsați să fiarbă încet, la o treaptă mai joasă. Rupeți frunze de oregano, tăiați-le mărunt și adăugați-le. Condimentați sosul cu sare, piper și ulei de măsline, apoi lăsați să se răcească.
- Curățați ciupercile cu ajutorul unei pensule sau unei lavete și tăiați-le în fâșii subțiri. Tăiați mărunt șunca. Împărțiți aluatul de pizza în patru porții și formați-l în cercuri de cca. 22 cm fiecare.
- Încălziți o oală de 2,5 l și 24 cm diametru, la treapta 6, până la fierbere. Așezați primul blat de pizza și stropiți cu 1/4 sos. Distribuți deasupra 1/4 șuncă, ciuperci și brânză. Așezați capacul pe o suprafață ignifugă și puneți Navigenio deasupra.
- Mutați pe treapta înaltă și mai coaceți pizza încă cca. 2 minute. Scoateți pizza cu ajutorul unei palete.
- Așezați din nou oala pe Navigenio, la treapta 6, puneți al doilea blat și garnisiți-l. Coaceți pizza circa 3 minute.
- Procedați la fel cu celelalte blaturi de pizza și ingrediente.

Timp de coacere pentru 1 pizza: 2-3 minute
cca. 557 kcal/bucată

Sfat: Cu ajutorul rețetei super-rapide de pizza în 3 minute, oricine își poate pregăti pizza preferată direct pe masă. Funcționează și mai repede cu sos de tomate pregătit. Atenție, sosul trebuie să fie deja omogen. Dacă sosul este prea subțire, mai fierbeți-l o dată și legați-l amestecând puțin amidon alimentar.



Legume gratinate

 cca. 25 minute



Pentru 4 persoane

1 morcov
1 dovlecel mic
1 gulie mică
1 ardei roșu
2 tulpini de țelină
1 ceapă eșalotă
6 fire de pătrunjel
50 g măsline verzi, fără sâmburi
3 linguri ulei de măsline
sare, piper
100 g brânză rasă

- Curățați și tăiați morcovii, dovleceii și gulia. Curățați ardeii țelina și tăiați-le în fâșii. Introduceți legumele încă umede în Eurasia de 24 cm diametru. Curățați ceapa eșalotă, tăiați-o mărunț și presărați-o deasupra.
- Încălziți pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul pentru legume. Reduceți la treapta 2 și fierbeți cca. 15 minute. Rupeți frunzele de pătrunjel, tăiați-le mărunț; la fel și măslinile.
- Amestecați-le cu legumele, asezonați cu sare și piper și presărați cu brânză.
- Așezați deasupra Navigenio, la o treaptă superioară, și gratinați legumele circa 8 minute, până devin aurii.

Timp de preparare: cca. 15 minute + cca. 8 minute gratinare
cca. 230 kcal/persoană

Sfat:

- Pentru gratinat, folosiți brânză cu minim 45% grăsime. Dacă preferați parmezanul, adăugați și niște fulgi de unt sau câteva picături de ulei de măslină, pentru o textură cremoasă.
- Puteți diversifica legumele după plac - atenție doar la timpul inegal de fierbere.

Cartofi copti



 cca. 25 minute



Pentru 4 persoane

750 g cartofi copti
1 cățel de usturoi
2 crenguțe de rozmarin
2 linguri ulei de măsline
1/2 boia dulce sare, piper

- Spălați temeinic cartofii nedecojiți și tăiați-i în felii. Curățați și tăiați mărunț usturoiul. Rupeți frunzele de rozmarin și tăiați-le mărunț.
- Amestecați cartofii cu rozmarinul, uleiul de măsline, usturoiul și boiaua. Condimentați cu sare și piper.
- Așezați cartofii într-o oală de 3,5 l cu diametrul de 24 cm. Setati locul de preparare la cea mai înaltă treaptă și încălziți până în punctul de prăjire. Întoarceți cartofii și setati locul de preparare la treapta joasă.
- Așezați Navigenio deasupra, la o treaptă joasă, și coaceți cartofii cca. 10 minute, întorcându-i o dată. La final, mutați pe treapta înaltă și mai coaceți cartofii încă cca. 5 minute, până devin aurii.

Timp de coacere: cca. 15 minute
cca. 160 kcal/persoană



Prăjituri cu vin roșu

 cca. 70 minute



Pentru 12 bucăți

150 g unt moale

150 g zahăr

1 pachetel zahăr vanilat

3 ouă

300 g făină

3 lingurițe praf de copt

1/2 linguriță scorțișoară 2 linguri cacao

50 g ciocolată rasă

75 ml vin roșu

unt pentru uns

alune măcinate pentru presărat

- Bateți untul spumă cu zahărul și zahărul vanilat. Încorporați ouăle, amestecând permanent.
- Amestecați făina, praful de copt, scorțișoara, cacao și fulgii de ciocolată. Amestecați alternativ cu vin roșu.
- Umpleți cu aluat o formă de chec (cca. 20 cm Ø) unsă cu unt și presărată cu alune. Așezați forma într-o oală de 8,0 l cu diametrul de 24 cm.
- Setați locul de preparare la treapta joasă, așezați deasupra Navigenio, la treapta joasă, și coaceți prăjiturile cca. 40 de minute. Opriti Navigenio și locul de preparare și, folosind căldura latentă, coaceți încă cca. 10 minute.

Timp de coacere: cca. 50 minute
cca. 285 kcal/bucată

Prăjitură trandafir

Pentru 12 bucăți

Aluat cu drojdie: 350 g făină

20 g drojdie proaspătă

60 g zahăr

125 ml lapte

1 praf de sare

50 g unt moale

1 ou

Umplutură:

25 g unt moale


25 g nucă de cocos rasă

50 g migdale bucăți

25 g fistic bucăți

25 g zahăr

făină pentru amestec unt pentru uns

 cca. 60 minute
(fără timpul de odihnă)



- Puneți făina într-un castron și faceți o scobitură în mijloc. Presărați firimituri de drojdie, adăugați lapte și o linguriță de zahăr în interior.
- Dizolvați drojdia, amestecând, și apoi adăugați niște făină. Lăsați acoperit, într-un loc calduros, până când volumul crește semnificativ.
- Adăugați restul de zahăr, untul, ouăle și sarea. Frământați totul într-un aluat neted și omogen. Mai lăsați încă cca. 30 minute, acoperit, într-un loc calduros.
- Amestecați ingredientele pentru umplutură. Neteziți aluatul în formă de dreptunghi, distribuiți umplutura deasupra și rulați dinspre latura lungă.
- Tăiați în 12 melcișori. Cu ajutorul unui capac de 24 cm tăiați un cerc din hârtie de copt și așezați-l într-o oală de 5,0 l și 24 cm diametru. Ungeți marginea inferioară a oalei cu unt.
- Așezați melcișorii în oală. Setați locul de preparare la o treaptă joasă și așezați deasupra Navigenio, tot la treaptă joasă. Coaceți 25 de minute, apoi opriți Navigenio și locul de preparare și, folosind căldura latentă, coaceți cca. 5 minute.
- Răsturnați prăjitura pe o tavă și serviți caldută.

Timp de coacere: cca. 35 minute
cca. 240 kcal/bucată



Tartă Tatin

Pentru 8 bucăți

Aluat fraged: 170 g făină

1/2 linguriță praf de copt

80 g zahăr

1 gălbenuș de ou

100 g unt piper roșu

Topping:

3 mere acrișoare

2 linguri suc de lămâie

20 g unt moale

50 g sos caramel



 cca. 40 minute (fără timpul de răcire)




- Frământați ingredientele pentru aluat într-un aluat omogen. Rulați de jur împrejur între folii pentru păstrarea prospețimii, cu un diametru de cca. 22 cm. Lăsați la rece cca. 30 minute.
- Curățați merele, scoateți-le cotorul, tăiați-le în felii subțiri și amestecați-le cu sucul de lămâie.
- Cu ajutorul unui capac, tăiați un cerc din hârtie de copt pentru fundul unei oale de 3,5 l și 24 cm diametru. Așezați hârtia în oală și ungeți-o cu un strat gros de unt moale.
- Distribuți deasupra sosul caramel și apoi feliile de măr, în mod egal. Așezați aluatul fraged deasupra merelor.
- Încălziți oala pe Navigenio, la treapta 6, până la fierbere.
- Așezați oala în capacul întors, așezați deasupra Navigenio, la treapta joasă, și coaceți tarta cca. 5 minute.
- Lăsați tarta să se răcească timp de câteva minute și apoi răsturnați-o pe un platou pentru prăjituri.

Timp de coacere: cca. 5 minute
cca. 285 kcal/bucată



Pâine cu semințe de floarea soarelui

 cca. 45 minute
(fără timpul de odihnă)



Pentru o pâine

500 g făină integrală de grâu
250 g făină
1 bucată de drojdie proaspătă
1/2 linguriță zahăr
400 ml apă caldă
100 g semințe de floarea soarelui
2 lingurițe sare
făină pentru amestec
apă pentru stropit

- Puneți ambele tipuri de făină într-un castron și faceți o scobitură în mijloc. Presărați drojdia în firimituri deasupra, apoi adăugați zahărul și apa.
- Dizolvați drojdia, amestecând, și apoi adăugați niște făină. Lăsați acoperit, într-un loc călduros, până când volumul crește semnificativ.
- Adăugați sarea și semințele de floarea soarelui, și frământați totul într-un aluat omogen. Mai lăsați încă cca. 30 minute, acoperit, într-un loc călduros.
- Formați o franzelă din aluat și crestați-o ușor. Cu ajutorul unui capac, tăiați un cerc din hârtie de copt, pentru o oală de 6,5 l și 24 cm diametru. Așezați-o în oală, puneți franzela deasupra și stropiți cu apă rece.
- Încălziți pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de coacere, apoi așezați oala pe capacul întors, așezați deasupra Navigenio, la treapta joasă, și coaceți 25 de minute. Opriți Navigenio și, folosind căldura latentă, coaceți încă cca. 10 minute.
- Scoateți pâinea și lăsați-o să se răcească complet, pe un grătar.

Timp de coacere: cca. 35 minute
cca. 2990 kcal/pâine

Sfat: După gust, puteți pregăti pâinea și cu semințe de dovleac sau diverse tipuri de fructe uscate (de ex. nuci).

Pâine albă

Pentru o pâine

500 g făină

20 g drojdie proaspătă

1/2 linguriță zahăr

150 ml apă caldă

125 ml lapte cald

1 linguriță sare

1 linguri ulei de măsline

făină pentru amestec

apă pentru stropit



cca. 35 minute
(fără timpul de odihnă)



- Puneți făina într-un castron și faceți o scobitură în mijloc. Presărați drojdia în firimituri deasupra, apoi adăugați zahărul, laptele și apa. Dizolvați drojdia, amestecând, și apoi adăugați niște făină.
- Lăsați acoperit, într-un loc călduros, până când volumul crește semnificativ.
- Adăugați sarea și uleiul de măsline, și frământați totul, cu restul de făină, într-un aluat omogen. Mai lăsați încă cca. 30 minute, acoperit, într-un loc călduros.
- Formați o franzelă rotundă din aluat și crestați-o ușor. Cu ajutorul unui capac, tăiați un cerc din hârtie de copt, pentru o oală de 4,0 l și 20 cm diametru.
- Încălziți oala pe Navigenio, la treapta 6, până la punctul de coacere. Așezați hârtia de copt în oală, puneți franzela deasupra și stropiți cu apă rece.
- Așezați oala în capacul întors, așezați deasupra Navigenio, la treapta joasă, și coaceți cca. 15 minute. Opriți Navigenio și, folosind căldura latentă, coaceți încă cca. 10 minute.
- Scoateți pâinea și lăsați-o să se răcească complet, pe un grătar.

Timp de coacere: cca. 25 minute
cca. 1780 kcal/pâine

Sfat: Puteți asezona, după gust, cu ceapă prăjită, ace de rozmarin tăiate sau cu roșii uscate, tăiate mărunt.

Fondue

Fondue, fie chinoise, bourguignonne sau pe bază de brânză, se prepară foarte ușor, sigur și îndemânos cu Navigenio. Fără arzător și fără flacără deschisă, puteți regla temperatura cu ajutorul Navigenio și vă puteți bucura de masă împreună cu familia și prietenii.

Fondue Chinoise

Pentru 6 persoane

600 g carne macră amestec
(de ex. fileu de vită, fileu de porc
și piept de pui)

300 g creveți fără coajă

300 g legume (de ex. ciuperci
champignon mici, dovlecei, ardei
și ceapă verde)

cca. 2,0 l supă de legume caldă

sos de soia

sherry sec

 cca. 30 minute



- Tăiați carnea în fâșii subțiri și, după plac, formați rulouri mici. Dacă este necesar, curățați creveții de aște, curățați apoi legumele și tăiați-le în bucățele.
- Așezați totul pe un platou de servit. Puneți supa de legume într-o oală de 3,0 l și 20 cm diametru, așezați-o pe Navigenio și încălziți la treapta 6, până la fierbere. Reduceți la treapta 3, luați capacul și asezonați supa cu sos de soia și sherry.
- Așezați gulerul pentru fondue și fierbeți frigăruile de carne, creveți sau legume în supa caldă. Dacă este necesar, în timp ce mâncați puteți stropi cu supă caldă.

cca. 190 kcal/persoană


Sfat: Folosiți ca garnitură diferite sosuri, salată și pâine sau orez (vezi Fondue bourguignonne). Dacă preferați fondue cu pește (foarte potrivite sunt fileurile de pește precum somonul sau peștele-pescar), în loc de furculițe pentru fondue veți folosi coșulețe pentru fondue.

Fondue bourguignonne

Pentru 4 persoane

1 kg carne macră amestec (de ex. fileu de vită sau vrăbioară, fileu de porc sau de miel, piept de pui)

1,5 l ulei pentru friteuză

 cca. 20 minute



- Tăiați carnea în bucăți de 2-3 cm și presărați-o pe un platou de servit. Puneți uleiul pentru friteuză într-o oală de 3,0 l și 20 cm diametru, așezați-o pe Navigenio și încălziți la treapta 6, până la fierbere.
- Reduceți la treapta 3, luați capacul și puneți gulerul pentru fondue. Înfigeți în furculița pentru fondue cubulețele de carne și prăjiți în ulei fierbinte.

cca. 770 kcal/persoană

Sfat: La fondue bourguignonne, la fel ca la fondue chinoise, se potrivesc diverse sosuri, de ex. chili sau curry, maioneză cu usturoi sau sos de iaurt cu verdeață. Ca garnitură, puteți folosi salată proaspătă, legume asortate și pâine albă sau orez.





Brânză fondue elvețiană

 cca. 20 minute



Pentru 4 persoane

800 g brânză dură elvețiană maturată (cca. 400 g Greyerzer, cca. 200 g Freiburger Vacherin și cca. 200 g Appenzeller)

1 cățel de usturoi

400 ml vin alb sec

4 linguri amidon de porumb

cca. 800 g pâine albă

piper

nucșoară

lichior de cireșe

- Dați brânza prin răzătoarea mare. Curățați și tăiați mărunț usturoiul. Amestecați brânza și usturoiul, împreună cu vinul alb și amidonul de porumb, într-o oală de 3,0 l și 20 cm diametru, continuu și lent, pe Navigenio, la treapta 3, până la topire.
- Tăiați pâinea în bucăți mari. Asezonați fondue cu piper, nucșoară și lichior de cireșe.
- Reduceți Navigenio la treapta 1. Când doriți să mâncați, înfigeți bucățile de pâine în furculițele pentru fondue și înmuiați-le din belșug în fondue de brânză. Fondue trebuie să continue să fiarbă ușor, în tot acest timp.

TimP de coacere: cca. 35 min

cca. 1360 kcal/persoană

Sfat: Este foarte important ca brânza să fie cu adevărat maturată. Numai atunci fondue va fi cremoasă și nu va lăsa ațe. Dacă nu puteți cumpăra Vacherin, folosiți în locul acesteia brânză pentru racletă.



Mănâncă mai bine.
Trăiește mai bine.



AMC Navigenio

Instrucțiuni de utilizare



10043676

Sistemul de
gătit Premium

www.amc.info

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi Navigenio. Păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le da mai departe următorului utilizator.

Semnificația simbolurilor



Indicații importante pentru siguranță. Nerespectarea instrucțiunilor poate cauza răni sau deteriorări.



Indicații utile pentru utilizatori.



Stare proastă de funcționare sau utilizare necorespunzătoare.



Indicații privind protecția mediului, ecologia și economia.



Stare bună de funcționare sau utilizare corespunzătoare.

Pașii de lucru sunt reprezentați printr-o săgeată.

Validitate

Aceste instrucțiuni de utilizare sunt aplicabile pentru modelul Navigenio, tipul C8100. Plăcuța tehnică este aplicată sub unul dintre mânere.

1. Utilizare corespunzătoare și siguranță	4	3. Operare	10
Oale adecvate	4	3.1 Folosire ca loc de preparare mobil	10
Evitarea deteriorărilor și a utilizării necorespunzătoare	4	3.2 Folosire ca mini-cuptor (funcție de acoperire) pentru gratinare și coacere	10
Pericole posibile cauzate de electricitate	5	Folosire pentru gratinare	10
Pericole posibile cauzate de căldură, pericol de incendiu	6	Folosire pentru coacere	11
Supraveghere	6	4. Montarea suportului magnetic	12
Îngrijire și mentenanță	7	5. Îngrijire și mentenanță	13
Eliminare	7	6. Date tehnice	13
2. Propriul Navigenio	8	7. Cum procedați dacă...	14
2.1 Structură	8	8. Serviciu clienți AMC	14
2.2 Funcționare și utilizare	9		
Folosire ca loc de preparare mobil	9		
Folosire ca mini-cuptor (funcție de acoperire) pentru gratinare și coacere	9		

1. Utilizare corespunzătoare și siguranță

Navigenio este folosit ca loc de preparare a mâncărurilor mobil și ca mini-cuptor. Se va folosi doar în acest scop. Navigenio se folosește exclusiv acasă și nu este adecvat pentru utilizarea în domeniul comercial.

Utilizarea necorespunzătoare prezintă riscuri. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de utilizare - cu precădere indicațiile cuprinse în acest capitol.

Oale adecvate

La utilizarea ca **loc de preparare mobil**:

- Oale AMC de 16, 20 și 24 cm diametru, până la max. 6,5 l, și tigăi de 28 cm diametru
- Wok de 36 cm diametru, Griddle oval și grătar oval de 38 cm
- Arondo de 28 cm diametru, Eurasia de 24 și 28 cm diametru

La utilizarea ca **mini-cuptor (funcție de acoperire)**:

- Oale AMC de 20 și 24 cm diametru

Evitarea deteriorărilor și a utilizării necorespunzătoare



Pentru a evita supraîncălzirea...

- la utilizarea Navigenio cu funcție de plită, nu se va încălzi o oală goală mai mult de 10 minute.
- nu se va utiliza Navigenio ca mini-cuptor (funcție de acoperire) peste o oală goală.
- la utilizarea ca mini-cuptor (funcție de acoperire), cu o oală pe un loc de preparare tip plită electrică, se pornește doar la treapta inferioară.

Pentru a evita deteriorările...

- nu se va utiliza Navigenio ca mini-cuptor (funcție de acoperire) peste un loc de preparare mâncăruri cu gaz.
- nu se va utiliza zona de pregătire din sticlă ceramică drept suprafață pentru tăiere. Nu utilizați obiecte ascuțite pe zona de pregătire din sticlă ceramică și evitați sarcinile concentrate într-un singur punct

Pentru a evita utilizarea necorespunzătoare...

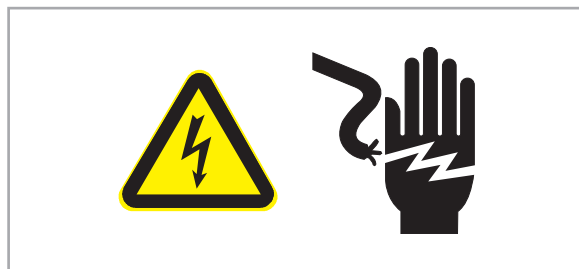
- Folosiți Navigenio cu un coaster. Este foarte important ca acesta să nu fie niciodată folosit pe suprafețe sensibile la căldură (de ex. plastic, mese vechi).
- nu se va folosi niciodată un suport instabil.
- nu se vor transporta oale pe Navigenio.
- nu se vor pregăti niciodată alimente direct sau ambalate (recipiente din plastic sau folie de aluminiu) pe zona de pregătire din sticlă ceramică.
- nu folosiți bolurile combinate și bolurile pentru servit pentru gratinarea cu Navigenio.
- la utilizarea ca acoperire, lăsați suficientă distanță între Navigenio și mâncare. De regulă, cantitatea totală nu trebuie să depășească 2/3 din oală.
- înainte de a începe gătitul, atenție ca fundul oalei și zona de pregătire din sticlă ceramică să fie curate și uscate.
- curățați corect Navigenio. Nu faceți modificări la Navigenio.
- nu folosiți Navigenio pentru încălzirea unui spațiu, pentru că durata de viață a corpului de încălzit se poate reduce semnificativ din acest motiv.

- nu este cazul să folosiți Navigenio cu un cronometru extern sau cu un sistem la distanță, de ex. cu o priză wireless.
- respectați indicațiile din Capitolul 4 „Îngrijire și mentenanță”.



Pericole posibile cauzate de electricitate

Dispozitivul este alimentat electric. Evitați pericolul de scurt-circuit:



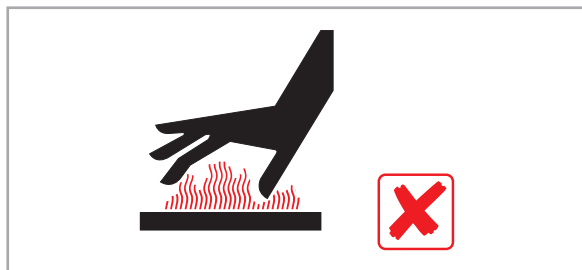
- Conectați doar la o rețea cu o tensiune conformă plăcuței tehnice.
- Utilizați doar cablul de alimentare original. Cablurile prelungitoare trebuie să fie de același tip.
- Cablul de rețea nu trebuie să intre niciodată în contact cu locul de preparare tip plită sau cu accesoriile pentru gătit fierbinți.
- Dacă zona de preparare din sticlă ceramică este deteriorată sau se sparge, scoateți imediat dispozitivul din priză.

- Un dispozitiv deteriorat nu se va mai utiliza. Contactați un punct de service AMC.
- Înlocuiți imediat un cablu de rețea defect.
- Reparațiile vor fi efectuate exclusiv de personal specializat al unui punct de service AMC.



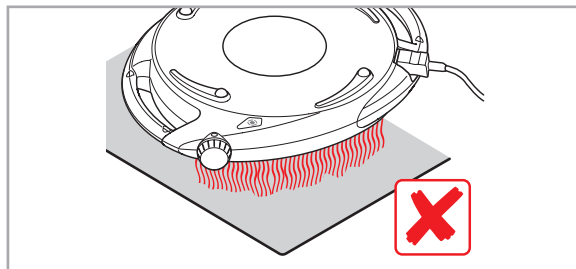
Pericole posibile cauzate de căldură, pericol de incendiu

Navigenio și oalele folosite se încălzesc în timpul pregătirii mâncării. Pericol de ardere, pericol de incendiu.



- Apucați Navigenio numai de mână.
- Eventual, folosiți mănuși.
- Resturile alimentare aprinse și în flăcări (de ex. grăsimea) se vor acoperi numai cu un capac sau cu o cârpă - niciodată nu se vor stinge cu apă.

- După ce ați utilizat navigenio ca mini-cuptor (funcția cu caapcul inversat), nu îl puneți cu fața fierbinte în jos.



- La utilizarea ca mini-cuptor (funcție de acoperire), așezați oala întotdeauna pe o suprafață rezistentă la căldură, de ex. pe aragaz.
- Nu așezați niciodată Navigenio pe un loc de preparare încins. Dispozitivul se va distruge.



Supraveghere

- Procesul de preparare trebuie supravegheat. Dacă se utilizează Audiotherm pentru monitorizarea acustică a procesului de preparare, trebuie să vă aflați în apropiere, pentru a-l auzi.
- Prepararea mâncării nesupravegheată și necontrolată poate cauza supraîncălzirea. Mâncărurile se pot strica, iar oala se poate deteriora sau distruge. Pericol de accident și de incendiu.

- Navigenio poate fi utilizat de copii de la vârsta de 8 ani sau de persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă, sau cu deficiențe de înțelegere sau de cunoaștere, cu condiția supravegherii, sau a instruirii prealabile cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și a înțelegerii prealabile a riscurilor utilizării.



- Acest dispozitiv nu este o jucărie. Dispozitivul și cablul de alimentare nu vor fi lăsate la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Îngrijire și mentenanță

Îngrijiți și întrețineți Navigenio în mod regulat, pentru a asigura funcționarea corectă și sigură.

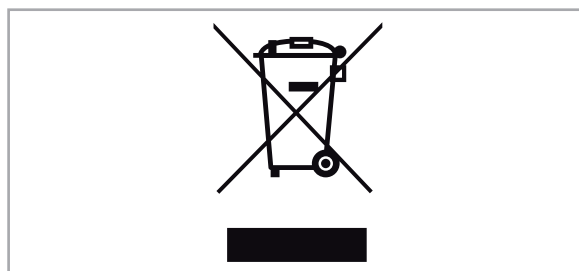
- Înainte de prima utilizare, curățați Navigenio cu o lavetă curată, umezită, și un agent de clătire cu acțiune blândă. Apoi, uscați-l cu o lavetă moale, curată și uscată. Îndepărtați folia adezivă de pe emblema AMC și butonul rotativ.
- Curățați după fiecare folosire.

- Înainte de fiecare curățare, scoateți cablul de rețea din priză.
- Înainte de curățare și depozitare, lăsați Navigenio să se răcească.
- Nu scufundați niciodată Navigenio în apă și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.



Eliminare

Navigenio nu se elimină ca deșeu menajer. Materialele sunt reciclabile. Dacă este necesar, eliminați corespunzător normelor de protecție a mediului înconjurător și prevederilor locale (predați-l într-un punct de colectare pentru reciclarea dispozitivelor electrice).

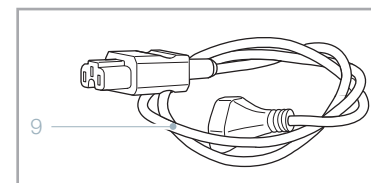
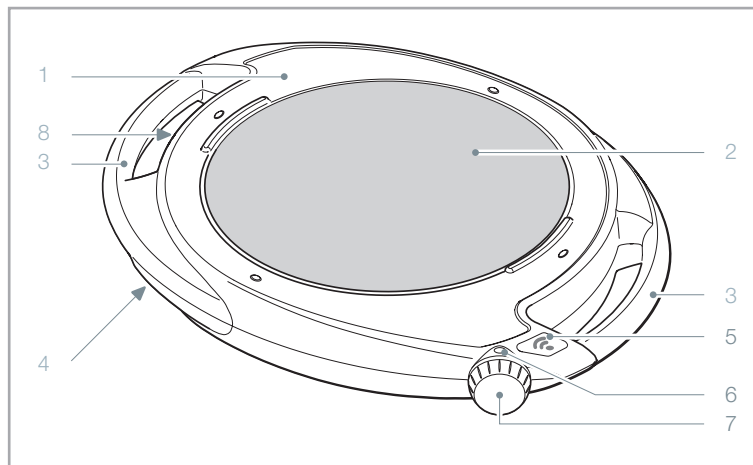


2. Propriul Navigenio

2.1 Structură

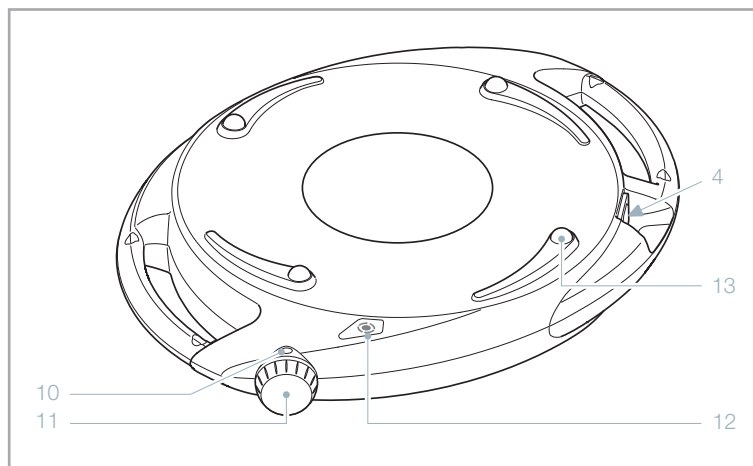
Loc de preparare (vedere de sus)

- 1 Navigenio
- 2 Zonă de preparare din sticlă ceramică
- 3 Mâner
- 4 Ștecăr pentru cablul de rețea
- 5 Afișaj operare/Afișaj wireless
- 6 Afișaj trepte
- 7 Buton rotativ (6 trepte, A)
- 8 Plăcuță tehnică (aplicată)
- 9 Cablu de rețea






Funcția de acoperire (vedere de jos)





- 10 Afișajul treptelor
- 11 Buton rotativ (treptele joasă și înaltă pentru funcția de acoperire)
- 12 Afișaj operare/wireless
- 13 Piciorușe de cauciuc



Afișaj operare/wireless (5)

	roșu aprins	Navigenio este pornit
	albastru intermitent	Navigenio are o conexiune wireless cu Audiotherm* și este controlat de acesta
	roșu intermitent	Afișajul pentru căldură latentă, cât timp Navigenio este cald

Afișajul de operare/wireless la funcția de acoperire (12)

	albastru/roșu intermitent alternativ	Navigenio a fost pornit și se poate crea o conexiune wireless cu Audiotherm*
	roșu aprins	Navigenio este pornit în modul de funcționare
	albastru	Navigenio este pornit în modul de funcționare automat și conectat la Audiotherm*
	roșu intermitent	Afișajul pentru căldură latentă, cât timp Navigenio este cald

* Pentru funcționarea cu Audiotherm, vezi instrucțiunile de utilizare „AMC Audiotherm”.

Afișaj căldură latentă

Afișajul este stins: Zona de preparare din sticlă ceramică s-a răcit suficient și nu mai prezintă niciun pericol de ardere. Din motive de siguranță, această funcție este astfel concepută pentru ca afișajul să continue să clipească, chiar dacă zona de preparare din sticlă ceramică pare deja rece (în condiții de răcire favorabile).



Afișajul pentru căldură latentă este activ doar cât timp Navigenio este conectat la rețeaua de alimentare. Dacă cablul de rețea este scos din priză imediat după închidere, se produce riscul de ardere.

2.2 Funcționare și utilizare

Folosire ca loc de preparare mobil

Loc de preparare mobil pentru bucătărie și timp liber, acolo unde există o conexiune la rețeaua electrică.

Folosire ca mini-cuptor pentru gratinare și coacere



Pentru gratinare, Navigenio poate fi așezat deasupra

(cu zona de preparare din sticlă ceramică în jos) unei oale AMC. Este rapid, deloc complicat și economisește energie.

Pentru coacere, Navigenio poate fi așezat, ca sursă de căldură suplimentară, deasupra unei oale care se află pe un loc de preparare tip plită electrică.

Împreună cu Audiotherm, se creează alte posibilități de utilizare pentru prepararea și coacerea automate:

- Utilizare ca loc de preparare automatizat cu Audiotherm
- Folosire ca mini-cuptor (funcție de acoperire) cu Audiotherm (sistem automat de cronometrare pentru gratinare și coacere)

Vezi instrucțiunile de utilizare „AMC Audiotherm”.

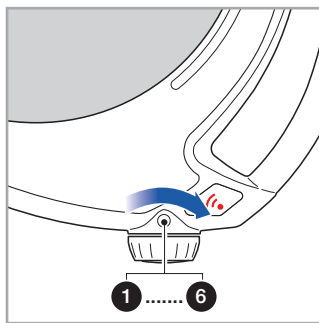
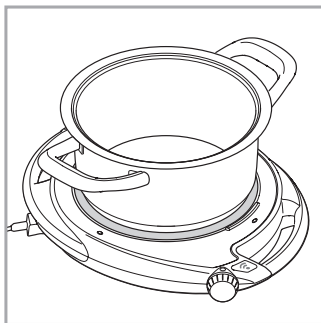
3. Operare

3.1 Folosire ca loc de preparare mobil



Utilizați numai oale AMC adecvate (vezi „Oale adecvate”, pagina 4).

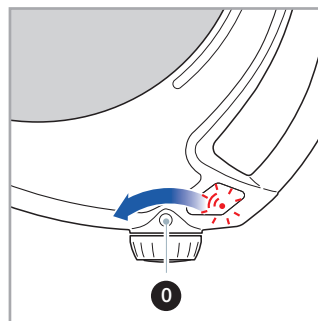
- Conectați cablul de rețea la Navigenio și la rețeaua de alimentare.
- Așezați oala în centrul zonei de pregătire din sticlă ceramică.
- Pornire: Setați butonul rotativ la treapta dorită.
 - Treapta 1 (cea mai redusă capacitate) până la 6 (cea mai ridicată capacitate).
 - Afișajul de operare este roșu aprins.
 - Navigenio începe imediat să se încălzească.



- Treptele adecvate conform metodei de preparare AMC:
 - Treapta 6 pentru încălzire, la fierbere sau prăjire.
 - Treapta 2 pentru prăjire, fierbere până la clocot sau prăjire completă, în funcție de dimensiunile oalei și cantitatea de mâncare.
 - Vezi și informațiile din cartea de bucate AMC sau din partea dedicată rețetelor.
- Cu butonul rotativ în poziția „A”, puteți (în conexiune cu un Audiotherm) găti automat, vezi instrucțiunile de utilizare „AMC Audiotherm”.

→ Oprire: Setați butonul rotativ pe „0”.

- Afișajul de căldură latentă este roșu intermitent.



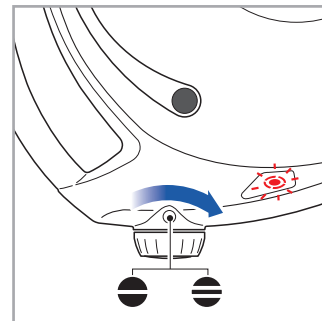
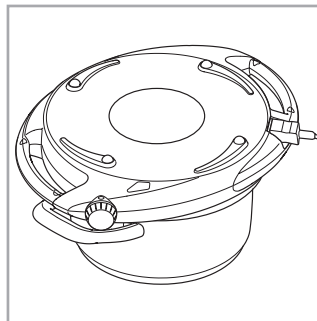
3.2 Folosire ca mini-cuptor (funcție de acoperire) pentru gratinare și coacere

Folosire pentru gratinare



- Folosiți doar oale de 20 și de 24 cm.
- Așezați întotdeauna oala pe o suprafață rezistentă la căldură, de ex. pe aragaz.

- Conectați cablul de rețea la Navigenio și la rețeaua de alimentare.
- Așezați oala pe o suprafață rezistentă la căldură.
- Așezați Navigenio deasupra oalei.
- Pornire: Setați butonul rotativ la treapta dorită.
Treapta ● (joasă) sau ● (ridicăta).



- Afișajul de operare clipește timp de un minut, alternativ, albastru și roșu, iar apoi luminează roșu.
- Navigenio începe imediat să se încălzească.

Informațiile privind treptele adecvate pentru folosirea ca mini-cuptor se găsesc în partea dedicată rețetelor.

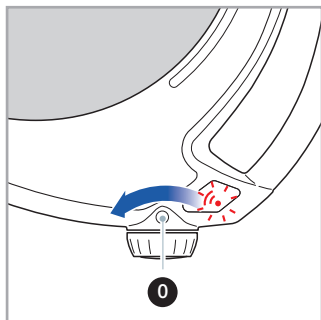
- Cât timp afișajul de operare clipește alternativ albastru și roșu, poate fi setat Audiotherm pentru controlul automat al Navigenio (vezi instrucțiunile de utilizare „AMC Audiotherm”).
- Gratinarea sau coacerea generează aburi.
- Dacă, în timpul operării ca acoperire, Navigenio este luat și răsucit, se aude un semnal acustic repetat, iar dispozitivul nu mai încălzește. Pentru repornirea în operarea ca acoperire, rotiți butonul rotativ (cu cel puțin o poziție) și readuceți la treapta dorită.

→ Oprire: Setați butonul rotativ pe „0”.

→ Luați Navigenio, răsuciți și dezactivați.

- Afișajul de căldură latentă este roșu intermitent.

Dacă Navigenio nu este ridicat după gratinare sau coacere, crusta se poate umezi și deveni maronie.

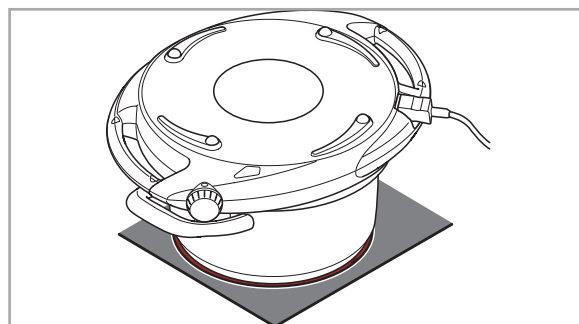


Folosire pentru coacere

Navigenio se așază deasupra unei oale aflate pe un loc de preparare tip plită.



- Cablul de rețea nu trebuie să intre niciodată în contact cu locul de preparare tip plită sau cu accesoriile pentru gătit fierbinți.
- Pentru a evita deteriorările, Navigenio nu poate fi utilizat pe un loc pentru preparare cu gaz.
- Pentru a evita supraîncălzirea, nu folosiți Navigenio deasupra unei oale goale.
- Pentru a evita supraîncălzirea, porniți locul pentru preparare tip plită numai în treapta cea mai joasă.



Operarea se va desfășura conform instrucțiunilor anterioare.

4. Montarea suportului magnetic (accesoriu opțional)



Suportul magnetic conține 4 magneti puternici. Aceștia pot deteriora, printre altele, televizoarele, laptopurile, computerele, hard disk-urile, cardurile, suporturile de date, ceasurile mecanice, dispozitivele tip speaker și boxele. Este necesară o atenție deosebită la utilizatorii cu pacemaker cardiace și implanturi defibrilatoare. Se va utiliza de la o distanță de min. 20 cm.

- 1 Șurub
- 2 Diblu
- 3 Disc suport
- 4 Suport magnetic
- 5 Placă de acoperire

Montare prin lipire

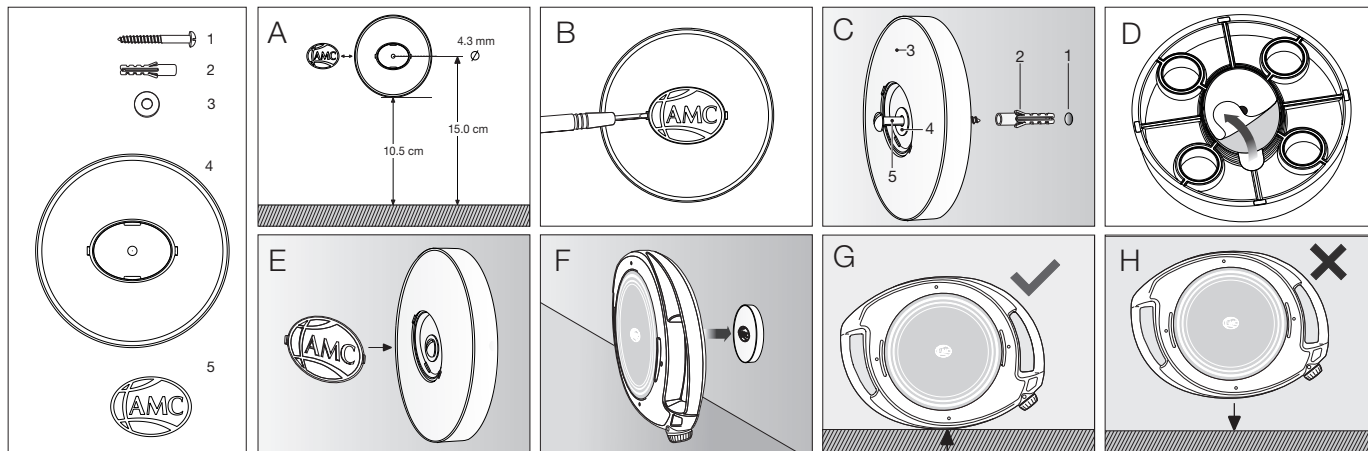
Locul de fixare (perete) trebuie să fie curat, degresat și uscat. În cazul suprafețelor netede, se recomandă montarea cu ajutorul benzilor adezive. Utilizați în acest scop benzile adezive de pe partea din spate a suportului de perete.

- A** Măsurați înălțimea (de la marginea inferioară a suportului de perete la placa pentru masă 10,5 cm, gaură de la blatul mesei înălțime 15 cm).
- D** Desprindeți benzile adezive de pe spate și apăsați-le puternic pe perete.
- F,G,H** Așezați Navigenio cu suprafața de inox de pe spate lipită de suportul magnetic, pentru ca Navigenio să se sprijine de suprafață și să nu penduleze! (G,H)

Montare prin înșurubare

Locul de fixare (perete) trebuie să fie curat, degresat și uscat. În cazul suprafețelor dure sau aspre (lemn, pereți din rigips) se recomandă montarea prin înșurubare.

- A** Măsurați înălțimea (de la marginea inferioară a suportului de perete la placa pentru masă 10,5 cm, gaură de la blatul mesei înălțime 15 cm).



- B** Îndepărtați placa de acoperire
- C** Faceți o gaură cu bormașina în perete (diametru 5 mm), introduceți diblul (2), desprindeți benzile adezive de pe partea din spate (D), înșurubați pe perete suportul magnetic cu discul de susținere (3) și șurub (4), astfel încât Navigenio să se afle deasupra suprafeței de gătit și să nu penduleze! (G,H)
- E** Puneți înapoi placa de acoperire

5. Îngrijire și mentenanță



- Înainte de fiecare curățare, scoateți cablul de rețea din priză.
- Înainte de curățare și depozitare, lăsați dispozitivul să se răcească.
- Nu scufundați niciodată dispozitivul în apă și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați niciodată solvenți organici sau benzină.
- Pentru curățare nu sunt adecvați/ adecvate nici:
 - agenții de curățare agresivi și agenții abrazivi, sub formă de praf sau lichid
 - bureții de oțel cu săpun
 - părțile abrazive ale bureților
 - pastele de curățat vase

Îngrijiți și întrețineți Navigenio după cum urmează:

- Curățați-l după fiecare folosire.
- Zahărul, alimentele cu conținut de zahăr sau acide, precum și aluminiul pot deteriora suprafața de sticlă ceramică, așa că trebuie îndepărtate imediat.
- Îndepărtați cu ajutorul unei raclete pentru sticlă ceramică resturile de alimente arse de pe zona de pregătire din sticlă ceramică.
- Curățați mânerul și piesele din plastic cu o lavetă umedă și un agent de curățare cu acțiune blândă. Recomandăm Magic Foam.
- Îndepărtați urmele de murdărire persistente cu Magic Stone.
- Zona de pregătire din sticlă ceramică poate fi curățată cu Magic Stone.
- Nisipul și alte urme similare pot zgâria suprafața de sticlă ceramică și fundul oalelor, așa că trebuie îndepărtate imediat.
- Îndepărtați imediat mâncarea supra-gătită.

6. Date tehnice

Tip C8100

Tensiune 220-240 V

Frecvență 50/60 Hz

Putere 1800 W

Diametru cerc de încălzire 18 cm

Marcaj



7. Cum procedați dacă...

... Navigenio se închide singur?



- Din motive de siguranță, dispozitivul este dotat cu un întrerupător de protecție la temperaturi ridicate, care închide dispozitivul în caz de supraîncălzire.

Așteptați până când Navigenio repornește singur. Poate dura până la 30 de minute.

... Navigenio se închide ca urmare a întreruperii conexiunii la distanță cu Audiotherm* (afișajul de operare se întunecă)



- Poziționați butonul rotativ pe „0”, apoi din nou pe „A”.
- Reinițializați Audiotherm*.

* Pentru funcționarea cu Audiotherm, vezi instrucțiunile de utilizare „AMC Audiotherm”.

... Navigenio este îndepărtat și răsucit în timpul utilizării ca acoperire și se aude un semnal acustic?



- Navigenio s-a închis, pentru ca dispozitivul să nu continue să se încălzească, dacă a fost îndepărtat.
- Când s-a încheiat operarea ca acoperire: închideți Navigenio.
- Dacă operarea ca acoperire trebuie să continue: așezați din nou Navigenio deasupra oalei, rotiți butonul rotativ (cel puțin cu o poziție) și setați din nou treapta dorită.

... siguranța se arde constant?



- Verificați dacă priza aleasă este suficient asigurată (minim 10 Amperi).
- Închideți alte dispozitive electrice din același circuit.

8. Serviciul clienți AMC

Serviciul clienți AMC depune eforturi constante pentru a îndeplini dorințele și a satisface necesitățile clienților noștri! Dacă aveți întrebări sau solicitări suplimentare, vă rugăm să ne contactați! Vă ajutăm cu drag!