



Spis bedre.
Lev bedre.



AMC Navigenio



Den lette vej til automatisk
madlavning og bagning

The Premium
Cooking System

www.amc.info

AMC Cookware (Danmark)

T: +45 7060 5280

info@amc-cookware.dk

www.amc.info



AMC Cookware (Danmark)

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](https://www.instagram.com/amc_international)

kochen@amc.info

www.kochenmitamc.info



AMC Rezept Community

Kære AMC Kunde,

Dyk ned i en farverig verden af opskrifter rundt om Navigenio og gør AMCs multitalent til en uundværlig partner i dit køkken

- ✓ Navigenio – alt er automatisk: Navigenio er din autopilot i køkkenet – via radioforbindelse styrer den sammen med Audiotherm en fuldautomatisk tilberedelse, stegning og hurtigkogning. Alt bliver præcist tilberedt og lykkes uden problemer. En sikker vej til vellykket madlavning!
- ✓ Navigenio – alt er mobilt: Den kan bruges i køkkenet, i stuen og på altanen – alt du skal bruge er et strømstik!
- ✓ Navigenio er verdens mindste bageovn: den kan lynhurtigt fremtrylle en lækker gratinering, en knasende sprød pizza eller en lille kage – det er rigtig lækkert og sparer en masse tid og energi!

Navigenio bruges ikke kun ved automatisk madtilberedelse – alt lykkes nemmere hvis du bruger en Audiotherm.

Du behøver ikke længere holde øje med hvornår det er tid til at skrue ned for varmen. Audiotherm kalder på dig med et bip, hver gang der er noget at lave.

Velbekomme!

Vi ønsker dig god fornøjelse med madlavningen og håber, du vil nyde din mad!

De bedste hilsener, DIT AMC team

Automatisk stegning og tilberedelse

Ved automatisk tilberedelse går det alt sammen af sig selv: du fylder gryden, stiller den på Navigenio, vælger „A“ for automatisk, sætter Audiotherm på med den indstillede tilberedelsestid, og så venter du på at Audiotherm kalder på dig.

Velbekomme!



Sådan bliver
valget af
opskrift nemt:



Rig på
vitaminer



Fedtfattig



Kalorielet



Rig på kostfibre



Lav på
kolesterol

Blomkålsalat

Til 4 personer

750 g blomkål	3 spsk. olivenolie
2 tomater	Salt, peber
3 forårsløg	Sukker
1 fed hvidløg	250 g cherrytomater
1 bundt purløg	100 g rucola
3 spsk. hvidvinseddike	



 ca. 30 minutter (uden ventetid)



- Rens blomkål og del i små buketter, kom det drypvådt i en 20 cm gryde på 2,3 l. Indstil Navigenio til „A“. Angiv 15 minutters tilberedelsestid på Audiotherm, sæt den på og drej indtil du ser grøntsags-symbolet.
- Fjern indmaden fra tomaterne og skær dem i tern. Rens forårsløg, skræl hvidløg og hak begge dele fint. Skær purløg i ringe.
- Bland eddike og olie, tilsæt salt, peber og sukker. Halvér cherry tomaterne eller skær dem i kvarte.
- Lad blomkålen køle lidt af når kogetiden er gået. Kom den så sammen med tomaterne i vinaigretten og bland.

Lad salaten trække nogle minutter. Vask rucola, pluk den i mindre stykker og vend det i salaten lige inden servering.

Tilberedelsestid: ca. 15 minutter

Næringsindhold: ca. 150 kcal per person

Tip: Server denne salat som et let mellemmåltid til 2 personer. Som afveksling til blomkål kan du erstatte blomkål med romanesco eller glaskål.



Skinke-porre-ruller med ostesauce

 ca. 40 minutter



Til 4 personer

4 porrer
20 g smør
20 g mel
350 ml mælk
100 g krydder-smelteost
Salt, peber
Instant-grøntsagsbouillon
evt. hvidvin
4 skiver kogt skinke (à ca. 50 g)

- Rens porren og skær i stykker på ca. 20 cm, kom den drypvåd i en 24 cm gryde på 3,5 l. Indstil Navigenio til „A“. Angiv 15 tilberedelsestid på Audiotherm, sæt den på og drej indtil du ser grøntsags-symbolet.
- Smelt smørret i en lille gryde. Når den begynder at boble røres melet i. Tilsæt mælken lidt ad gangen under konstant omrøring.
- Lad saucen småkoge i ca. 3 minutter, rør indimellem. Smelt smelteosten i saucen, smag til med salt, peber, grøntsagsbouillon og evt. en sjat hvidvin.
- Lad porren dryppe af når den er kogt færdig, tilsæt kogevandet til saucen. Fordel porrer på skinkeskiverne, rul dem sammen og kom dem i gryden igen. Hæld ostesaucen over.
- Stil gryden på et varmebestandigt underlag, læg Navigenio på gryden og gratiner porren ved høj varme i ca. 10 minutter til den er gyldenbrun.

Tilberedelsestid: ca. 15 minutter + 10 minutter til gratinering

Næringsindhold: ca. 305 kcal per person

Kartoffelgullash



 ca. 35 minutter



Til 2 personer

700 g nye, fastkogende kartofler

1 løg

2 spsk. olivenolie

1 spsk. sødt paprikapulver

stødt kommen

Salt

125 ml grøntsagsbouillon

1 rote peberfrugt

1 gul peberfrugt

2 kviste majoran

3 spsk. revet citronskal (økologisk)

- Skrub kartoflerne grundig og skær dem i halve eller kvarte, afhængig af størrelsen. Skræl løget og hak det fint. Bland begge dele med olivenolie.
- Sæt en 24 cm Eurasia på Navigenio og sæt den på indstilling „A“. Sæt Audiotherm på og drej indtil du ser stege-symbolet.
- Når automatikken fortæller dig at stege-vinduet er nået, skruer du ned på indstilling 2. Brun kartoffelblandingen under lejlighedsvis omrøring i ca. 5 minutter.
- Krydr med paprika, kommen og salt og tilsæt grøntsagsbouillon. Sæt Navigenio på „A“ igen. Angiv 15 minutters tilberedelsestid på Audiotherm, sæt den på og drej indtil du ser grøntsags-symbolet.
- Rens peberfrugten og skær i små tern. Pluk majoran blade og hak dem fint. Kom peberfrugttern, citronskal og majoran til kartoflerne.
- Angiv 10 minutters tilberedelsestid på Audiotherm, sæt den atter på og drej indtil du ser grøntsags-symbolet.
- Smag kartoffelgullash retten til når tilberedelsestiden er gået.

Tilberedelsestid: ca. 25 minutter

Næringsindhold: ca. 350 kcal per person

Ungarsk gullasch fra Szegedin

Ingredienser til 6 personer

500 g løg	Salt, peber
2 fed hvidløg	500 g rå sauerkraut (evt. fra dåse)
200 g melede kartofler	200 ml kraftig kødbouillon
1 kg svinekødsgullash	1 tsk. stødt kommen
1 spsk. rosenskarpe paprikapulver	2 spsk. tomatpure
1 spsk. sødt paprikapulver	

 Ca. 75 minutter



- Pil løg og hvidløg og hak det. Skræl kartoflerne og riv dem fint. Stil en Eurasia 28 cm på Navigenio og tænd den på indstilling "A". Tænd nu din Audiotherm, sæt den på Visiotherm og drej indtil du ser stege-symbolet.
- Så snart Audiotherm bipper når den når til stege vinduet, skru ned på indstilling 3. Brun kødet portionsvist. Tilsæt løg og hvidløg til sidste portion kød.
- Tilsæt paprikapulver og krydr med salt og peber. Tilsæt de øvrige ingredienser samt de revne kartofler, og rør godt rundt.
- Sæt nu Navigenio på "A", tænd for Audiotherm og angiv 60 minutters tilberedelsestid. Sæt den på Visiotherm og drej til du ser grøntsags-symbolet. Smag din gullasch til når tiden er gået.

Tilberedelsestid: ca. 60 minutter

Næringsindhold: ca. 335 kcal per person

Stegte kæmperejer



 ca. 20 minutter



Til 4 personer

1 rød chili
1 fed hvidløg
1 lille stykke ingefær
1 vanilje stang
2 spsk. olivenolie
400 g rå, skrællede kæmperejer
2 cl tør sherry
30 g koldt smør
Salt, peber

- SFjern kernerne fra chilen, skræl hvidløg og hak begge dele fint. Skæl ingefæren og riv på et rivejern. Skrab vaniljekornene ud, og bland det hele med olivenolie.
- Fjern den mørke tarmstreng fra rejerne hvis nødvendigt. Bland rejerne med krydderolien.
- Stil en 28 cm Arondo Griddle på Navigenio og sæt den på „A“. Sæt Audiotherm på og drej indtil du ser stege-symbolet.
- Så snart automatikken siger til, at stege-vinduet er opnået, brunes rejerne hele vejen rundt til de tager en rød farve. Tag rejerne op, sæt Navigenio på 4 og tilsæt sherry. Rør det kolde smør i og smag til med salt og peber.
- Vend rejerne kort i saucen og server med det samme.

Tilberedelsestid: ca. 4 minutter

Næringsindhold: ca. 215 kcal per person



Laksefilet med appelsin og fennikel

 ca. 25 minutter



Til 4 personer

750 g fennikel

1 løg

4 stykker laksefilet (à 150 g)

2 appelsiner

Salt, peber

2 spsk. anislikør

20 g smør

Cayennepeber

- Rens fennikel, gem lidt af den grønne top og skær i skiver. Kom den drypvåde fennikel i en 28 cm pande.
- Skræl løg, halver og skær i skiver. Fordel over fenniklen. Læg låget på, og sæt Navigenio på indstilling „A“. Angiv 15 minutters tilberedelsestid på Audiotherm, sæt den på og drej indtil du ser grøntsags-symbolet.
- I mellemtiden fileteres appelsinerne. Hertil fjerner du skræl samt de hvide hinder af appelsinen og løsner appelsinfileterne fra mellemhuden med en skarp kniv. Sørg for at gemme saften der måtte dryppe ned.
- Når tilberedelsestiden er gået, tager du fiske op og holder den varm. Hak det grønne fra fennikeltoppen og vend det i grøntsagerne sammen med likør, smør appelsinfileter og -saft, når tiden er gået. Smag til med krydderierne.

Tilberedelsestid: ca. 15 minutter

Næringsindhold: ca. 425 kcal per person



Automatisk hurtigkogning med Secuquick Softline

Ligesom ved automatisk tilberedning, så gør Navigenio praktisk talt hele arbejdet for dig sammen med Secuquick Softline. Det bedste ved det er at omstændelige retter som pastagratin eller risotto er særlig nemme og hurtige. Dybfrosne grøntsager bliver hurtigt og nænsomt tøet op og tilberedt på få minutter med Soft-hurtigkogningsprogram.

Madvarer med lang tilberedelsestid, som f.eks. gullasch eller bøttesuppe bliver med automatisk Turbo-hurtigkogning tilberedt på mindre end 50 % af den sædvanlige tilberedelsestid, og det bliver dejlig mørt.



Serbisk bønnesuppe



 ca. 40 minutter (uden ventetid)



Ingredienser til 6 personer

375 g tørrede hvide bønner
250 g løg
2 fed hvidløg
2 gulerødder
1 porre
4 stilke selleri
300 g røget bacon
1,5 l kødbouillon
1 laurbærblad
50 g tomatpure
100 ml tør rødvin
Ajvar (stærk paprikapaste)
1 spsk. sødt paprikapulver
Salt, peber
Cayennepeber

- Læg bønnerne i blød natten over.
- Skræl løg, hvidløg og gulerødder og snit det i fine tern. Rens porre og selleri, halvér porren på langs og skær begge dele i tynde skiver.
- Stil en 24 cm gryde på 6,5l på Navigenio og tænd den på indstilling "A". Sæt Audiothermpå og drej indtil du ser stege-symbolet.
- Så snart Audiotherm bipper når den når til stege vinduet, skru ned på indstilling 3. Brun bacon portionsvist og tilsæt efterhånden løg, hvidløg og grøntsager og svits det med.
- Tilsæt de drænede bønner og hæld kødbouillon og laurbærblad ved. Luk gryden med Secuquick softline 24 cm.
- Sæt Navigenio på "A" og angiv 20 minutters tilberedelsestid på Audiotherm. Sæt den på Visiotherm og drej til du ser turbo-symbolet.
- Når tiden er gået, tag trykket af Secuquick låget, tag det af og tag laurbærbladet op. Vend tomatpure og rødvin i bønnesuppen.
- Kog det op endnu en gang og smag til med ajvar og krydderier.

Tilberedelsestid: ca. 20 minutter

Næringsindhold: ca. 425 kcal per person



Lammecurry

 ca. 40 minutter



Ingredienser til 4 personer

2 løg
2 fed hvidløg
2 røde chilier
800 g lammegullasch
2 tsk. garam masala
Salt, peber
200 ml kødbouillon
250 g spinat (dybfrost)
100 g yoghurt
2 tsk. Maizena
50 g rosiner
Citronsaft
50 g jordnødder

- Pil løg og hvidløg, fjern kernerne fra chilierne og snit det i fine tern. Stil en 24 cm gryde på 5,0l på Navigenio og tænd den på indstilling "A". Sæt Audiothermpå og drej indtil du ser stege-symbolet.
- Så snart Audiotherm bipper når den når til stege vinduet, skru ned på indstilling 3. Brun lammekødet portionsvist.
- Ved sidste portion kød tilsættes løg og hvidløg og svitses med. Tilsæt halvdelen af chilien, hæld bouillon ved og fordel den frosne spinat henover kødet.
- Luk gryden med Secuquick softline 24 cm. Sæt Navigenio på "A" igen. Angiv 25 minutters tilberedelsestid på Audiotherm. Sæt den på Visiotherm og drej til du ser turbo-symbolet.
- Når tiden er gået, tag trykket af Secuquick låget og tag det af. Rør yoghurt sammen med Maizena, vend det i retten og kog det op endnu en gang.
- Tilsæt rosiner og smag til med resten af chilien, salt, peber og citronsaft. Hak jordnødderne og drys dem over din lammecurry inden servering.

Tilberedelsestid: ca. 20 minutter

Næringsindhold: ca. 435 kcal per person

Indkøbstip: Garam masala er en krydderiblanding fra det indiske køkken. Den indeholder f.eks. kardemomme, kanel, spidskommen, nelliker og sort peber. Hvis du ikke kan få fat i en færdig blanding, kan du blande en knivspids stødt nelliker, samt en halv teske af hver af de øvrige krydderier.



Flødekartofler

 ca. 25 minutter



Ingredienser til 4 personer

1 kg fastkogende kartofler
1 fed hvidløg
200 ml fløde
100 ml kraftig grøntsagsbouillon
Peber
Muskat
Sødt paprikapulver
50 g revet ost

- Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Pil hvidløg og snit det i fine tern. Rør fløde, grøntsagsbouillon og hvidløg sammen i en 24 cm gryde på 3,5l. Krydr med peber, muskat og paprika.
- Tilsæt kartoffelskiverne, undlad at røre mere. Sæt Secuquick 24 cm på og luk. Tænd Navigenio på indstilling "A". Angiv 5 minutters tilberedelsestid på Audiotherm, sæt den på og drej indtil du ser soft-symbolet.
- Når tiden er gået, tag trykket af Secuquick låget og tag det af. Fordel osten over kartoflerne og stil gryden på et varmebestandigt underlag. Læg Navigenio ovenpå gryden og gratiner ved høj varme (II) til retten er gyldenbrun

Tilberedelsestid: ca. 5 minutter + 10 minutter til gratinering

Næringsindhold: ca. 335 kcal per person

Tip: Hvis du erstatter ¼ af kartoflerne med porre bliver retten mere krydret. Da det vil give mere volumen bør du tilberede den i en 24 cm gryde på 5,0l.

Rosmarinrisotto

Til 4 personer

1 løg	2 kviste rosmarin
1 Fed hvidløg	100 ml fløde
250 g risottoris	50 g revet parmesan
500 ml grøntsagsbouillon	Salt, peber
100 ml tør hvidvin	

 ca. 20 minutter



- Skræl løg og hvidløg og hak det fint. Kom det i en 20 cm gryde på 3,0 l. Sammen med risottoris, bouillon og hvidvin og bland det hele godt.
- Sæt Secuquick softline 20 cm på og luk det. Indstil Navigenio til „A“. Angiv 7 tilberedelsestid på Audiotherm, sæt den på og drej indtil du ser soft-symbolet.
- Pluk rosmarinblade og hak dem fint. Når tilberedelsestiden er gået, tag trykket af Secuquick og tag den af. Vend fløde, rosmarin og parmesan i og smag til med salt og peber.

Tilberedelsestid: ca. 7 minutter

Næringsindhold: ca. 395 kcal per person

Tip: Denne opskrift kan du nemt bruge som basis opskrift på risotto med Secuquick softline og Navigenio. Til en cremet risotto har man brug for ca. 2,5 gange så meget væske som ris. Krydr risottoen med safran i stedet for med rosmarin eller tilsæt en håndfuld tørrede og hakkede karl-johan svampe. Du kan også vælge at tilsætte ca. 150 g dybfrosne grøntsager hvis du har lyst.





Pastagratin



 ca. 25 minutter



Til 4 personer

450 ml grøntsagsbouillon

250 g skruepasta (Fusilli)

200 g kogt skinke

100 ml fløde

Salt, peber

50 g revet ost

sødt paprikapulver

- Kom grøntsagsbouillon og pasta i en 20 cm gryde på 3,0 l, bland det og sæt Secuquick softline 20 cm på og luk. Indstil Navigenio på „A“. Angiv 5 minutters tilberedelsestid på Audiotherm, sæt den på og drej indtil du ser soft-symbolet.
- Snit skinken i tern. Når tilberedelsestiden er gået, tag trykket af Secuquick og tag den af. Vend fløde og skinke i og smag til.
- Fordel ost henover, drys lidt paprikapulver over og stil gryden på et varmebestandigt underlag. Læg Navigenio ovenpå gryden og gratiner ved høj varme i ca. 8 minutter til retten er gyldenbrun.

Tilberedelsestid: ca. 5 minutter + 8 minutter gratinering

Næringsindhold: ca. 500 kcal per person

Tip: Denne opskrift kan du bruge som basisopskrift til pastaretter med Secuquick softline og Navigenio. Tag ganske enkelt dobbelt så meget væske som pasta. Tilberedelsestiden er ca. det halve af hvad der står på pakken. Til en variation af opskriften kan du tilføje dybfrosne grøntsager (f.eks. 200 g ærter eller spinat). Grøntsagerne kan blandes i frossent, sammen med de øvrige ingredienser. Hvis det skal være lidt lettere, så tag en dåse tomater (på ca. 400 g) i stedet for fløden. Eller skift skinken ud med ca. 400 g laksefilet i små tern, som du vender i pastaen inden gratinering.

Stegning og grill

Med en Griddle eller pande fungerer Navigenio som en perfekt grill til terrassen eller altanen. Fornøjelsen ved at grille er ikke bare sund – men steaks, pølser, fisk eller grillede grøntsager bliver også meget hurtigere klar til servering, og du sparer dig selv og dine naboer for generende lugt, og alt smager lækkert!

Tip: Særlig let og sikkert lykkes det med en Audiotherm.

Cevapcici

Til 4 personer

- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- 4 silke bredbladet persille
- 2 stilke mynte
- 500 g hakket oksekød
- 1 æg
- 1 spsk. mel
- 2 spsk. olivenolie
- 1 spsk. stærk sennep
- 1 spsk. tomatpure
- Salt, peber, stærkt paprikapulver



 ca. 30 minutter



- Skræl løg og hvidløg og hak det meget fint. Pluk persille og myteblade og hak dem fint. Bland det hele med hakket kød, æg, mel, olivenolie, sennep og tomatpure og krydr det kraftigt.
- Form farsen til ca. 8 cm lange ca. 2 cm tykke ruller. Stil en 28 cm Arondo Griddle på Navigenio på indstilling 6 og varm det op til stege-vinduet.
- Brun kødrullerne fra alle sider på indstilling 3. Læg låg på og sluk for Navigenio. Lad dine cevapcici stege færdig i ca. 3 minutter mere.

Tilberedelsestid: ca. 8 minutter

Næringsindhold: ca. 345 kcal per person



Grillpølser

 ca. 10 minutter



Til 4 stykker

4 kogte grillpølser

- Stil en 24 cm gryde på 3,5l på Navigenio og varm den op til stege-vinduet på indstilling 6. Skær et snit på langs af pølserne.
- Læg pølserne med snittet opad i gryden, stil gryden i det omvendte låg og læg Navigenio ovenpå.
- Steg pølserne ved høj varme (II) i ca. 4 minutter. Sluk for Navigenio og lad pølserne hvile i 1-2 minutter, afhængig af størrelsen.

Stegetid: ca. 4 minutter

Tip: Rå grillpølser skal afhængig af størrelsen have 7 minutters stegetid.



Stegte kyllingelår

 ca. 35 minutter



Til 4 personer

1 tsk. tørret timian
2 spsk. olie
2 spsk. flydende honning eller ahornsirup
1 spsk. sødt paprikapulver
1 tsk. stærkt paprikapulver
Salt, peber
4 kyllingelår



- Bland timian med olie, honning eller ahornsirup, paprikapulver, salt og peber. Stil en 24 cm gryde på 3,5 l på Navigenio og varm den op på indstilling 6 til steg-vinduet.
- Læg kyllingelår med hudsiden opad og grib dem i krydderblandingen. Læg låg på og steg i første omgang til vendepunktet ved 90°C er nået.
- Tag låget af, stil gryden i det omvendte låg og læg Navigenio ovenpå gryden på lav varme.
- Brun kyllingelårene i ca. 30 minutter til de er gyldenbrune. Hæld den opståede stegfond ved med jævne mellemrum.

Tilberedelsestid: ca. 30 minutter

Næringsindhold: ca. 415 kcal per person

Løgsteaks

Til 4 personer

250 g løg
 100 ml oksebouillon
 2 spsk. stærk sennep
 2 spsk. abrikossyltetøj
 4 steaks (à ca. 150 g)
 Salt, peber



 ca. 25 minutter



- Skræl løg og skær dem i tynde ringe. Bland bouillon, sennep og abrikossyltetøj.
- Stil en 28 cm Arondo Griddle på Navigenio og varm den på indstilling 6 indtil stege-vinduet. Brun kødet på indstilling 3, i ca. 3 minutter på hver side. Tag dem op og pak dem i alufolie.
- Kom løg i din Arondo og svits dem gyldne under jævnlig omrøring ca. 5 minutter. Tilsæt sennepssaucen, bland det godt og krydr.
- Sluk for Navigenio, krydr ligeledes steaks og læg dem i løgsaucen. Læg låg på at steg steaks alt efter hvor gennemstegt du ønsker dem, i ca. 10 minutter.

Tilberedelsestid: ca. 16 minutter

Næringsindhold: ca. 225 kcal per person



Marinerede grøntsager



 ca. 20 minutter



Til 4 personer

1 aubergine
1 squash
1 rød peberfrugt
1 gul peberfrugt
2 fed hvidløg
3 kviste rosmarin
3 kviste timian
8 spsk. olivenolie
peber, salt

- Skyl aubergine og squash og skær i ca. 1 cm tykke skiver. Vask og rens ligeledes peberfrugterne og skær i mundrette, flade stykker. Skræl hvidløg og hak det fint.
- Pluk krydderurtebladene, hak dem fint og rør sammen med olivenolie og hvidløg i en skål. Vend grøntsagerne i og krydr med peber.
- Varm en 28 cm Arondo Griddle 28 cm op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Steg grøntsagerne ad flere omgange på indstilling 3, tag dem op, tilsæt lidt salt og server retten lun.

Tilberedelsestid: ca. 10 minutter

Næringsindhold: ca. 240 kcal per person



Fyldt svinemørbrad

 ca. 40 minutter



Til 4 personer

1 økologisk appelsin
1 svinemørbrad (ca. 600 g)
1 æggehvite
1 spsk. rasp
1 ts. kardemomme
Salt, peber
10 skiver bacon
100 ml kødbouillon
100 ml fløde
Evt. saucejævner
2 spsk. Marsala eller Sherry medium

- Vask appelsinen med varmt vand, riv skrællen og pres saften ud. Skær spidsen af mørbraden af (ca. 120 g) og skær i grove tern inden du hakker det fint i en kødhakker eller køkkenmaskine. Tilsæt æggehviten og rør til en fars.
- Bland med rasp, kardemomme og appelsinskal, og krydr med salt og peber.
- Skær mørbraden op på langs, klap den op og bank den let flad. Læg baconskiver ud på dit arbejdsområde, læg svinemørbraden på og fordel fyldet på mørbraden, og klap det sammen.
- Rul den fyldte svinemørbrad ind i baconskiverne og hæft enderne med tandstikker eller kødnåle. Varm en 28 cm Hot Pan 28 cm op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6.
- Brun mørbraden på indstilling 3 fra alle sider. Krydr med salt og peber, og hæld appelsinsaften ved. Læg låg på og lad det simre i ca. 15 minutter.
- Tag mørbraden op og hold den varm. Tilsæt fløde til saucen, lad det koge ind nogle minutter og tilsæt om nødvendig lidt saucejævner. Smag til med Marsala eller Sherry, salt og peber, og skær kødet i skiver.

Tilberedelsestid: ca. 15 minutter

Næringsindhold: ca. 340 kcal per person

Vidste du: Kardemomme er meget brugt i det asiatiske og arabiske køkken. i det europæiske køkken bruges det især til julebagværk, og til fremstilling af pølser og likører.

Marinerede kyllingebrystfileter

Til 4 personer

1 økologisk appelsin	4 kyllingebrystfileter
1 spsk. syltede grønne peberkorn	2 spsk. soyasauce
1 fed hvidløg	Salt, peber
3 spsk. solsikkeolie	



ca. 30 minutter (uden marinerer)



- Vask appelsinen i varmt vand, riv halvdelen af skrællen og pres saften. Skræl hvidløg og hak det fint. Bland appelsinskal og -saft samt hvidløg med olie, soyasauce og peberkorn.
- Kom kyllingebryst i en pose sammen med marinaden, luk posen og lad det marinere i køleskab i ca. 12 timer.
- Varm en 28 cm Arondo Griddle op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Tag forsigtigt marinaden fra og brun kødet på indstilling 2 fra begge sider.
- Krydr med salt og peber og tilsæt resten af marinaden, læg låg på og lad det trække færdigt på den slukkede Navigenio i ca. 10 minutter.

Tilberedelsestid: ca. 15 minutter

Næringsindhold: ca. 255 kcal per person

Kaiserschmarren – Østrigs hofdessert

Til 2 personer

3 æg	1 sjat danskvand
1 knivspids salt	1 tsk. smør eller margarine
1 bæger crème fraîche (200 g)	1 håndfuld rosiner
3 tsk. vaniljesukker	2 spsk. sukker
1 kop mel (samme volumen som crème fraîche)	Flormelis til pynt

 ca. 10 minutter



- Rør hurtigt æg, salt, crème fraîche, vaniljesukker og mel sammen.
- Varm en 28 cm Arondo Griddle pande op til stege-vinduet på Navigenio ved indstilling 6. Rør danskvand i dejen. Kom smør eller margarine i Arondo Griddle panden. Reducér Navigenio til indstilling 4 og kom dejen på panden.
- Fordel rosiner over efter smag og læg låg på. Når den røde viser når til stege-vinduet igen, sluk for Navigenio. Del din Kaiserschmarren i 4 dele og vend (hvis dejen på dette tidspunkt stadig er bagt for lidt, så læg låg på igen og vent et øjeblik).
- Læg låg på igen og bag færdig på den anden side, indtil stege-vinduet er nået igen. Drys med sukker, riv din Kaiserschmarren in mindre stykker og karamellisér ved at vende det lidt rundt på panden.
- Drys med flormelis inden servering.

Tilberedelsestid: ca. 5 minutter

Næringsindhold: ca. 505 kcal per person

Tip: hvis du deler æggene og vender den stiftpiskede hvide i dejen til allersidst, så vil din Kaiserschmarren blive mere luftig.



Tilberedelse

Med Navigenio kan du tilberede mad eller holde den varm i haven, på altanen eller på stuebordet. Den mobile Navigenio ledsager dig alle steder, det eneste du skal bruge er en stikkontakt.

Tip: Særlig nemt og sikkert lykkes maden med Audiotherm.



Chili con carne



 ca. 60 minutter



Til 12 personer

300 g løg
3 fed hvidløg
3 gulerødder
3 stængler selleri
3 røde chili
1 dåse kidneybønner (ca. 800 g)
800 g hakket kalv og flæsk
3 spsk. Sød paprika
1 l kraftig oksebouillon
1 dåse hakkede tomater (ca. 800g)
1 tsk. stødt spidskommen
Salt, peber
1 dåse majs (ca. 150 g)
75 g tomatpure
150 g crème fraîche

- Skræl løg, hvidløg og gulerødder, rens selleri og skær det alt sammen i tern. Fjern kernerne fra chilien og hak den meget fint. Lad bønnerne dryppe af i en si, og skyl dem kort i varmt vand.
- Varm en 24 cm gryde på 6,5 l op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Brun kødet ad flere portioner på indstilling 3. Tilsæt efterhånden løg og hvidløg samt grøntsager og steg det med.
- Tilsæt nu halvdelen af chiliterne og resten af ingredienserne til og med hakkede tomater. Krydre med spidskommen, salt og peber.
- Varm det hele op til grøntsags-vinduet på indstilling 6. Lad det simre på indstilling 2 i ca. 40 minutter. Vend majs, tomatpure og crème fraîche i. Smag til med resten af chiliterne, salt og peber.

Tilberedelsestid: ca. 40 minutter

Næringsindhold: ca. 260 kcal per person

Vidste du: Spidskommen og kommen stammer godt nok fra samme familie, men deres smag er meget forskellig. Spidskommen kan ikke undværes i det asiatiske og sydamerikanske køkken. Især til chili con carne findes der dog også færdige krydderiblandinger i supermarkedet.



Andebryst i pikant appelsinsauce



 ca. 30 minutter



Til 4 personer

100 g porre
3 gulerødder
2 cm ingefær
1 rød chili
600 g andebrystfilet (uden skind)
1 glas/dåse mungbønnespirer (350 g)
100 g cashewnødder
Salt, peber
300 ml appelsinsaft
3 spsk. soyasauce
3 spsk. østers sauce
150 g små blancherede broccolibuketter

- Rens porren og skær i ringe. Skræl gulerødder og skær i meget tynde skivrer. Skræl ingefær og riv. Fjern kernerne fra chilen og snit i fine tern.
- Skær andebryst i skiver og lad mungbønnespirerne dryppe af. Varm din Wok op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Kom cashewnødderne i Wokken, sæt varmen ned på indstilling 3, og rist dem til de er let gyldne. Tag dem op.
- Steg andebryststrimlerne ad flere portioner. Tag kødet op, krydr med salt og peber og hold det varmt. Steg nu ligeledes gulerodsskiverne og kom appelsinsaft ved, så soya- og østerssauce, samt chili og ingefær. Lad det koge in i ca. 5 minutter så saucen tykner.
- Tilsæt porre, mungbønnespirer, broccoli og andebryst, og varm op på indstilling 6 til grøntsagsvinduet. Sluk for Navigenio og lad det trække i yderligere ca. 2 minutter.
- Smag til og server straks, med cashewnødder drysset over retten.

Tilberedelsestid: ca. 7 minutter

Næringsindhold: ca. 450 kcal per person

Paella



 ca. 50 minutter



Til 4 personer

2 løg
1 fed hvidløg
1 gul peberfrugt
4 tomater
2 kyllingelår
Salt, peber
sødt paprikapulver
8 rå kæmperejer med skal
200 g paella- eller risottoris
600 ml hønsebouillon
1 lille brev safran
150 g dybfrosne ærter
1 spsk. olivenolie
1 spsk. citronsaft

- Skræl løg og hvidløg og hak det fint. Rens peberfrugten og skær i tern.
- Hæld kogende vand over tomaterne, fjern skind og indmad og skær i store tern. Dele kyllingelårene i over- og underlår.
- Varm en 28 cm pande op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Brun nu kyllingestykker på indstilling 2 fra alle sider, tag dem op igen og krydr med salt, peber og paprika. Svits ligeledes kæmperejerne og tag dem op igen.
- Svits nu løg, hvidløg og ris, hæld hønsebouillon ved. Rør safran i og tilsæt ærter og paprikatørn. Fordel kyllingestykkerne på paellaen.
- Varm op på indstilling 6 til grøntsagsvinduet. Tilbered på indstilling 2 i ca. 20 minutter. Krydr din paella med salt, peber, olivenolie og citronsaft. Kom kæmperejer og tomater i, læg låg på og lad retten trække i ca. 5 minutter på den slukkede Navigenio.

Tilberedelsestid: ca. 25 minutter

Næringsindhold: ca. 455 kcal per person



Kæmperejer i stærk kokossauce

Til 4 personer

400 g rå kæmperejer uden skal	200 ml kokosmælk
400 g blandede grøntsager f.eks. 1 gulerod, (2 stængler selleri, 1 lille squash)	Sambal oelek
1 lille porre	Soyasauce
	3 kviste koriander eller bredbladet persille

 ca. 30 minutter



- Fjern om nødvendigt den sorte tarmstreng ved at skære rejerne op fra ryggen. Rens grøntsager og porre og skær i tern hhv. fine ringe.
- Varm en 28 cm Eurasia op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Svits grøntsagstern og porre på indstilling 2 under omrøring.
- Tilsæt ligeledes rejerne og steg dem kort med. Hæld kokosmælken ved. Læg låg på og lad det simre i ca. 8 minutter.
- Smag til med Sambal oelek og soyasauce. Pluk korianderblade (eller persille), hak dem fint og drys over retten inden servering.

Tilberedelsestid: ca. 8 minutter

Næringsindhold: ca. 135 kcal per person

Svinekød i sur-sød sauce

Til 4 personer

1 dåse ananas (ca. 200 g)	150 g champignoner
600 g skinkesnitzler	2 tsk. Maizena
1 lille porre	2 tsk. frugteddike
2 gulerødder	4 spsk. soyasauce
1 Lille stykke ingefær	2 spsk. ketchup
1 rød peberfrugt	2 spsk. abrikossyltetøj
1 gul peberfrugt	Sambal oelek

 ca. 45 minutter



- Lad ananas dryppe af, gem saften og skær ananas i små stykker. Skær ligeledes Skinkekødet i strimler. Rens porre og skræl gulerødderne, snit begge dele i meget fine skiver.
- Skræl og riv ingefær. Rens peberfrugterne og skær i strimler. Rens Champignoner med en pensel eller en klud og skær i skiver.
- Stil Wokken på Navigenio og tænd den på indstilling „A“. Sæt Audiotherm på og drej indtil du ser stege-vinduet. Når automatikken fortæller dig at stege-vinduet er nået, skru ned på indstilling 2. Brun kødet ad flere portioner og tag det op af Wokken.
- Tilsæt efterhånden gulerødder, peberfrugter, porre og champignoner og steg det med. Tilsæt ingefær og steg videre under omrøring i ca. 5 minutter.
- Tilsæt kød og ananas stykker. Rør Maizena med 50 ml ananassaft og vend i. Tilsæt eddike, soyasauce, ketchup og abrikossyltetøj. Indstil Navigenio til „A“ igen og angiv 10 minutters tilberedelsestid på Audiotherm. Sæt den på og drej indtil du ser grøntsags-symbolet.
- Når tilberedelsestiden er gået, smag retten til efter behag.

Tilberedel sestdid: ca. 15 minutter - **Næringsindhold:** ca. 255 kcal per person

Indkøbstip: Sambal Oelek er en meget stærk krydderipaste af chili eddike og salt. Det fås i de fleste supermarkeder hvor du finder andre asiatiske specialiteter.





Gratinere og bage

Med Navigenio er bagning og gratinering særdeles let, hurtig og energibesparende.

Som hovedregel gælder:

- ✓ Brug en lavere indstilling til alt, som stadig skal tilberedes og derfor ikke må blive brunt for hurtigt: f.eks. kage, brød og kyllingestykker. Desuden er en lavere indstilling ofte nok, hvis Navigenio i forvejen er varm: f.eks. tomaten-crostini og farserede champignoner.
- ✓ Den høje indstilling bruges til alt, som hurtigt skal gratineres og blive gyldent sprød, som f.eks. pastagratin og flødekartofler eller pizza. Kyllingestykker kan få den høje indstilling, efter at de er blevet færdigtilberedt på den lave indstilling, hvorved de vil få et gyldenbrunt skind.

Tip: Også ved gratinering og bagning går det let og præcis på minuttet med Audiotherm:

- Læg Navigenio oven på gryden.
- Vælg høj eller lav varme indstilling.
- Så længe det skiftevis blinker rødt og blåt, angiver du tiden til gratinering eller bagning på Audiotherm – Navigenio slukker automatisk, når tiden er gået.

Fyldte champignoner



 ca. 45 minutter



Til 12 styk

12 store champignoner
150 g chorizo
(spansk paprikasalami)
40 g sorte oliven uden sten
1 lille løg
1 fed hvidløg
50 g revet ost (f.eks. Manchego)
2 spsk. olivenolie
Salt, peber

- Rengør champignoner med en pensel eller en klud. Tag stilkene af og hak dem fint. Fjern skindet på chorizopølsen og skær i tern.
- Skær oliven i tern, skræl løg og hvidløg og hak det fint. Bland det hele med ost og olivenolie, krydr med salt og peber. Fordel fyldet i champignonerne.
- Klip en cirkel af bagepapir ved hjælp af et 24 cm låg. Varm en 24 cm gryde på 3,5 l op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6.
- Læg bagepapir i, kom halvdelen af de fyldte champignoner i gryden, stil den på et ildfast underlag og læg Navigenio ovenpå gryden. Gratiner ved lav varme i ca. 8 minutter.
- Sæt gryden tilbage på Navigenio på indstilling 6, og tag de bagte champignoner op. Kom resten af champignonerne i gryden, og læg igen efter ca. 1 minut din Navigenio ovenpå gryden ved lav varme og gratiner også de resterende champignoner i ca. 8 minutter.

Bagetid: ca. 16 minutter

Næringsindhold: ca. 170 kcal per styk



Tomat crostini

 ca. 30 minutter



Til 12 styk

4 tomater
1 lille løg
1 fed hvidløg
2 kviste basilikum
2 spsk. tomatpure
30 g revet parmesan
Salt, peber
12 små skiver lyst brød
2 spsk. olivenolie

- Hæld kogende vand over tomaterne, fjern skind og indmad og skær i små tern. Skræl løg og hvidløg og hak også det i små tern. Pluk basilikumbladene og hak dem fint.
- Bland det hele med tomatpure og parmesan og krydr. Dryp olivenolie på brødsiverne.
- Klip en cirkel af bagepapir ved hjælp af et 24 cm låg. Varm en 24 cm gryde på 3,5 l op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Læg bagepapir i og med 6 skiver brød.
- Reducer varmen til indstilling 3 Og rist brødet til det er gyldenbrunt. Vend det og fordel halvdelen af tomatblandingen ovenpå. Stil gryden på et ildfast underlag, læg Navigenio ovenpå gryden og bag ved lav
- Tag de første crostini op. Stil gryden tilbage på Navigenio på indstilling 3 og rist de resterende brødsiver som beskrevet, læg tomatblanding på og bag det færdigt med Navigenio på lav varme. varme i ca. 5 minutter.

Bagetid: ca. 10 minutter

Næringsindhold: ca. 110 kcal per styk

Pizza

Til 4 styk

1 løg	2 spsk. olivenolie
1 fed hvidløg	150 g champignoner
1 dåse hakkede tomater (400g)	150 g kogt skinke
2 spsk. tomatpure	500 g pizzadej (færdig dej fra køl)
2 kviste oregano	150 g revet ost
Salt, peber	



 ca. 45 minutter



- Skræl løg og hvidløg, hak det fint og kom det i en lille gryde. Sæt låg på og varm det op til stege-vinduet. Tag låget af igen og tilsæt tomater og tomatpure.
- Lad det simre ind på lav varme. Pluk oreganoblade og hak dem fint, tilsæt dem til saucen. Smag til med salt, peber og olivenolie, og lad det køle lidt ned.
- Rens champignoner med en pensel eller en klud og skær i tynde skiver. Skær skinken i tern. Del pizzadejen i 4 portioner og rul den ud til cirkler på ca. 22 cm.
- Varm en 24 cm gryde på 2,5 l op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Læg den første pizzabund i og hæld $\frac{1}{4}$ af saucen på. Ligeledes $\frac{1}{4}$ af skinken, champignonerne og osten. Stil gryden på et varmebestandigt underlag og læg Navigenio ovenpå gryden.
- Sæt Navigenio på høj varme og bag pizzaen i 2-3 minutter.

Tag pizzaen op.

- Stil gryden tilbage på Navigenio ved høj varme, læg den næste bund i, kom fyld på og bag i ca. 3 minutter.
- Gentag for resten af dejen.

Bagetid for 1 pizza: 2–3 minutter

Næringsindhold: ca. 557 kcal per styk

Tip: Mit denne opskrift til en super hurtig 3-minutters pizza kan alle tilberede deres yndlingspizza direkte ved bordet. Hvis det skal gå endnu hurtigere, så tag en færdig tomatpure. Sørg for at saucen ikke er for tynd – hvis den er, så kog den op igen med lidt Maizena rørt med vand for at jævne den.



Gratinerede grøntsager

 ca. 25 minutter



Til 4 personer

1 gulerod
1 lille squash
1 lille glaskål
1 rød peberfrugt
2 stilke selleri
1 skalotteløg
6 kviste persille
50 g grønne oliven uden
sten
3 spsk. olivenolie
Salt, peber
100 g revet ost

- Skræl gulerod, squash og glaskål og skær i tern. Rens peberfrugt og selleri og skær i strimler. Kom de drypvåde grøntsager i en 24 cm Eurasia 24 cm. Skræl skalotteløget, hak det fint og fordel henover de øvrige grøntsager.
- Varm det hele op til grøntsags-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Skru ned til indstilling 2 og kog videre i ca. 15 minutter. Pluk persilleblade og hak dem fint, og skær oliven i tern.
- Vend begge dele i grøntsagerne, krydr med salt og peber og fordel osten ovenpå.
- Læg Navigenio ovenpå gryden på høj varme og gratiner grøntsagerne i ca. 8 minutter til de er gyldenbrune.

Tilberedelsestid: ca. 15 minutter + ca. 8 minutter til gratinering

Næringsindhold: ca. 230 kcal per person

Tip:

- Mest velegnet til gratinering er ost med mindst 45 % fedt. Hvis du foretrækker parmesan, så tilsæt yderligere lidt smørflager eller nogle dråber olivenolie, for at det bliver dejlig cremet.
- Du kan variere grøntsagerne efter ønske – bare tilberedelsestiden er nogenlunde den samme.

Bagte kartoffel- både



 ca. 25 minutter



Til 4 personer

750 g fastkogende kartofler

1 fed hvidløg

2 kviste rosmarin

2 spsk. olivenolie

½ tsk. sødt paprikapulver

Salt, peber

- Vask kartoflerne grundigt og skær dem i både. Skræl hvidløg og hak det fint. Pluk rosmarinbladene og hak dem fint.
- Bland kartofler, hvidløg, rosmarin, olivenolie og paprikapulver. Krydr med salt og peber.
- Kom kartoflerne i en 24 cm gryde på 3,5 l. Sæt komfuret på højeste varme og varm det hele op til stege-vinduet.
- Vend kartoflerne og sæt komfuret til lav varme.
- Læg Navigenio ovenpå gryden ved lav varme og bag kartoflerne i ca. 10 minutter backen, vend dem en gang undervejs. Sæt til sidst Navigenio på høj varme for at bage kartoflerne i yderligere ca. 5 minutter til de er gyldne.

Bagetid: ca. 15 minutter

Næringsindhold: ca. 160 kcal per person



Rødvinskage

 ca. 70 minutter



Til 12 stykker

150 g blødt smør

150 g sukker

3 tsk. vaniljesukker

3 æg

300 g mel

3 spsk. bagepulver

½ tsk. kanel

2 spsk. kakao

50 g chokoladerasp

75 ml rødvin

Smør til smøring af formen

Malede hasselnødder til at drysse

- Rør smør og sukker til en luftig masse. Vend æggene i, 1 ad gangen.
- Bland mel, bagepulver, kanel, kakao og chokoladerasp. Rør det i dejen, skiftevis med rødvin.
- Kom dejen i en kageform smurt med smør (ca. 20 cm Ø). Stil formen i en 24 cm gryde på 8,0 l.
- Stil gryden på komfuret, tænd det på lav varme og læg Navigenio ovenpå gryden ved lav varme (i). Bag kagen i ca. 40 minutter. Sluk for Navigenio og komfuret og udnyt restvarmen til at bage kagen færdig i ca. 10 minutter.

Bagetid: ca. 50 minutter

Næringsindhold: ca. 285 kcal per person

Rosenkage

Til 12 stykker

Gærdej:

350 g mel
20 g frisk gær
60 g sukker
125 ml lunken mælk
1 knivspids salt
50 g blødt smør
1 æg

Fyld:

25 g flydende smør
25 g kokosmel
50 g hakkede mandler
25 g hakkede pistacienødder
25 g sukker
Mel
Smør til formen

 ca. 60 minutter (uden hviletid)



- Kom mel i en skål og lav en fordybning i midten. Smuldr gæren i og kom mælk og en tsk. sukker i.
- Opløs gæren under omrøring og bland det med lidt mel. Lad dejen hvile tildækket et lunt sted til volumen er blevet tydeligt større.
- Kom resten af sukkeret, smør, æg og salt i, og ælt det til en smidig gærdej. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i yderligere 30 minutter.
- Bland ingredienserne til fyldet grundigt. Rul gærdejen ud til en firkant, fordel fyldet ovenpå og rul dejen samme fra den lange side.
- Skær rullen ud i 12 snegle. Klip en cirkel af bagepapir ved hjælp af et 24 cm låg og læg det i en 24 cm gryde på 5,0 l. Smør den nederste kant af gryden med smør.
- Sæt sneglene i gryden, tænd komfuret på lav varme og læg Navigenio ovenpå med lav varme. Bag det i første omgang i 25 minutter, sluk så for Navigenio og komfuret og bag færdig under udnyttelse af restvarmen, i ca. 5 minutter.
- Vend kagen ud på en kagerist og server den lun.

Bagetid: ca. 35 minutter

Næringsindhold: ca. 240 kcal per stykke



Tarte Tatin

Til 8 stykker

Mørdej:

170 g mel

½ tsk. bagepulver

80 g sukker

1 æggeblomme

100 g smør

Fyld:

3 syrlige æbler

2 spsk. citronsaft

20 g blødt smør

50 g karamelsauce



 ca. 40 minutter (uden afkøling)



- Bland hurtigt alle ingredienser til dejen til en glat dej. Rul den ud mellem to stykker køkkenfilm til en cirkel på ca. 22 cm. Stil dejen på køl i ca. 30 minutter.
- Skræl æblet, fjern kernehus og skær i tynde både, bland med citronsaft.
- Klip en cirkel af bagepapir ved hjælp af låget til en 24 cm gryde. Læg papiret i gryden og smør tykt med blødt smør.
- Fordel karamelsauce ovenpå og læg æbleskiverne ud som en vifte. Læg mørdejen over æblerne.
- Varm gryden op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6.
- Sæt derefter gryden i det omvendte låg, læg Navigenio ovenpå med lav varme og bag i ca. 5 minutter.
- Lad det køle af nogle minutter og vend så kagen ud på en serverings platte.

Bagetid: ca. 5 minutter

Næringsindhold: ca. 285 kcal per styk



Solsikkebrød



ca. 45 minutter (uden hviletid)



Til 1 brød

500 g hvedefuldkornsmel

250 g mel

1 pakke frisk grær

½ tsk. sukker

400 ml lunkent vand

100 g solsikkekerne

2 tsk. salt

Mel til at arbejde med

Vand til pensling

- Bland begge slags mel i en skål og lav en lille fordybning i midten. Smuldr gæren i og tilsæt sukker og vand.
- Opløs gæren under omrøring og bland med lidt mel. Lad det hvile tildækket et lunt sted, indtil volumen er blevet tydeligt større.
- Tilsæt salt og solsikkekerne og ælt det sammen med resten af melet til en glat dej. Lad det hvile endnu engang et lunt sted i ca. 30 minutter.
- Form dejen til et rundt brød og snit det lidt på kryds og på tværs. Klip en cirkel af bagepapir ved hjælp af et 24 cm grydelåg. Læg bagepapiret i en 24 cm gryde på 6,5 l, læg brødet i og pensl med koldt vand.
- Varm det op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6, og stil så gryden i det omvendte låg, læg Navigenio ovenpå på lav varme og bag i 25 minutter.
- Sluk for Navigenio og bag videre under udnyttelse af restvarmen i 10 minutter.
- Tag brødet op og lad det køle af på en bagerist.

Bagetid: ca. 35 minutter

Næringsindhold: ca. 2990 kcal per brød

Tip: Efter ønske kan du også bage dette brød med græskarkerner eller hakkede nødder (f.eks. valnødder).

Franskbrød

Til 1 brød

500 g mel

20 g frisk gær

½ tsk. sukker

150 ml varmt vand

125 ml varm mælk

1 tsk. salt

1 spsk. olivenolie

Mel til at arbejde med

Vand til pensling



ca. 35 minutter (uden hviletid)



- Kom mel i en skål og lav en lille fordybning i midten. Smuldr gæren i og tilsæt sukker, vand og mælk. Opløs gæren under omrøring og bland med lidt mel.
- Lad det hvile tildækket et lunt sted, indtil volumen er blevet tydeligt større.
- Tilsæt salt og olivenolie og ælt det sammen med melet til en smidig dej. Lad det hvile endnu engang et lunt sted i ca. 30 minutter.
- Form dejen til et rundt brød og snit det lidt på kryds og på tværs. Klip en cirkel af bagepapir ved hjælp af et 20 cm grydelåg.
- Stil en 20 cm gryde på 4,0 l på Navigenio og varm den op til stege-vinduet med Navigenio på indstilling 6. Læg bagepapir i gryden, læg brødet i og pensl med koldt vand.
- Stil gryden i det omvendte låg, læg Navigenio ovenpå på lav varme og bag i 15 minutter.
- Sluk for Navigenio og bag videre under udnyttelse af restvarmen i 10 minutter.
- Tag brødet op og lad det køle af på en bagerist.

Bagetid: ca. 25 minutter

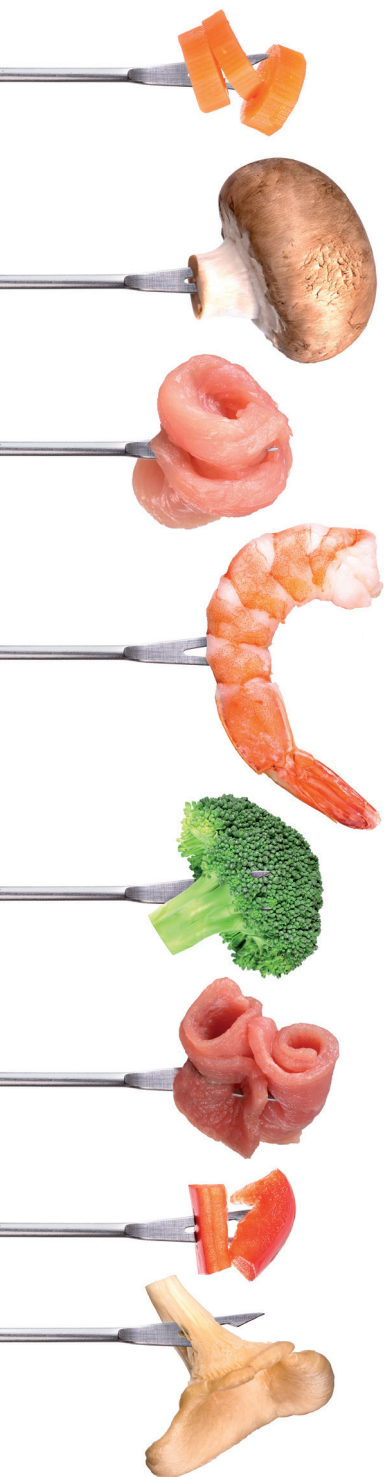
Næringsindhold: ca. 1780 kcal per brød

Tip: Tilsæt efter eget ønske ristede løg, hakkede rosmarin blade eller fint snittede, tørrede tomater.



Fondue

En hyggelig fondue, hvad enten det er Chinoise, Bourguignonne eller ostefondue, bliver nemt, rent og enkelt med en Navigenio. Uden brænder og åben ild kan du regulere temperaturen med Navigenio og nyde det fælles måltid med familie og venner.



Fondue Chinoise

Til 6 personer

600 g blandet, magert kød (f.eks. oksefilet, svinemørbrad og kyllingebryst)

300 g kæmperejer (uden skal)

300 g grøntsager (f.eks. små champignoner, squash, peberfrugt og forårsløg)

ca. 2,0 l varm grøntsagsbouillon

Soyasauce

tør sherry



ca. 30 minutter



- TSkær kødet i tynde strimler. Fjern evt. den mørke tarmtråd fra rejerne, gør grøntsagerne klar og skær dem i mundrette stykker.
- Anret det hele på servingsfade. Kom grøntsagsbouillon i en 20cm gryde på 3,0 l, stil den på Navigenio på indstilling 6 og varm op til grøntsagsvinduet. Skru ned på indstilling 3, tag låget af og smag bouillon til med soyasauce og sherry.
- Sæt fonduekraven på og tilbered kød, rejer eller grøntsagsstykker i den varme fond. Om nødvendigt kan du tilsætte yderligere varm bouillon undervejs.

Næringsindhold: ca. 190 kcal per person

Tip: Server forskellige saucer, salater og brød eller ris til (se også Fondue Bourignonne). Hvis du foretrækker fondue med fisk (faste fileter af laks eller havtaske er meget velegnet), så bør du anvende fonduekurve frem for fonduegafler.

Fondue bourguignonne

Til 4 personer

1 kg blandet, magert kød
(f. eks. oksemørbrad eller tyksteg,
svinemørbrad eller lammeryg,
kyllingebryst)

1,5 l olie til frittering

 ca. 20 minutter



- Skær kødet i tern på ca. 2–3 cm große Würfel og anret det på et serveringsfad.
- Kom olie i en 20 cm gryde på 3,0 l, og varm det op på Navigenio ved indstilling 6 til stegevinduet.
- Skru ned på indstilling 3, tag låget af og sæt fonduekraven på. Sæt kødet på en fonduegaffel og tilbered i den varme olie.

Næringsindhold: ca. 770 kcal per person

Tip: Til fondue Bourguignonne, såvel som til fondue Chinoise passer forskellige saucer som f.eks. chili- eller karrysauce, hvidløgsmayonnaise, eller også en sauce af yoghurt og urter. Til fonduen kan du servere friske salater, syltede grøntsager og brød eller ris.





Schweizer ostefondue

 ca. 20 minutter



Til 4 personer

800 g moden, hård Schweizer ost
(ca. 400 g Greyerzer, ca. 200 g Vacherin,
og ca. 200 g Appenzeller)

1 fed hvidløg

400 ml tør hvidvin

4 tsk. Maizena

ca. 800 g franskbrød

Peber

Muskat

Evt. Kirschwasser

(frugtbrændevin på kirsebær)

- Osten rives groft. Skræl hvidløg og snit det fint. Kom ost og hvidløg i en 20 cm gryde på 3,0 l, bland med hvidvin og Maizena. Varm det op på Navigenio på indstilling 3, rør indimellem, og lad langsomt osten smelte og koge op.
- Skær brødet i grove tern. Smag fonduen til med peber, muskat og evt. Kirschwasser.
- Skru ned på Navigenio til indstilling 1. Kom brød stykkerne på en fonduegaffel og rør kraftigt i ostefonduen med den, også langs bunden af gryden. Fonduen bør småsimre let under hele måltidet.

Næringsindhold: ca. 1360 kcal per person

Tip: For at oste fonduen bliver virkelig god, er det vigtigt at osten er rigtig moden, for kun da bliver fonduen cremet uden at trække tråde. Hvis ikke du kan få fat i Vacherin kan du i stedet bruge raclette-ost.



Spis bedre.
Lev bedre.



AMC Navigenio

Brugsanvisning



10043676

The Premium
Cooking System

www.amc.info

Læs venligst brugsanvisningen nøje inden du tager din Navigenio i brug. Brugsanvisningen bør opbevares, og videregives til næste ejer.

Forklaring af symboler



Vigtigt for sikkerheden. Undlader du at følge anvisningen, kan det medføre personskade eller beskadige apparatet.



Nyttige tips.



Forkert brug af apparatet.



Information om miljø, økologi og bæredygtighed.



Anvendelse i overensstemmelse med formålet.

Arbejdsgange er fremhævet med en pil.

Gyldighed

Denne brugsanvisning gælder for modellen Navigenio, type C8100. Du finder typeskiltet under ét af håndtagene.

1.	Korrekt brug og sikkerhed	4	3.	Betjening	10
	Egnede gryder	4	3.1	Anvendelse som mobil kogeplade	10
	Undgå beskadigelse, undgå uhensigtsmæssig brug	4	3.2	Anvendelse som miniovn (lagt oven på en gryde) til gratinering eller bagning	10
	Mulige farer ved elektricitet	5		Anvendelse til gratinering	10
	Mulige farer ved varme, brandfare	6		Anvendelse til bagning	11
	Opsyn	6			
	Vedligeholdelse	7	4.	Montering af magnetholder	12
	Bortskaffelse	7			
2.	Din Navigenio	8	5.	Pleje og vedligehold	13
2.1	Opbygning	8	6.	Tekniske data	13
2.2	Funktion og brug	9			
	Anvendelse som mobil kogeplade	9	7.	Hvad gør man hvis...	14
	Anvendelse som miniovn til at gratinere eller bage	9	8.	AMC Kundeservice	14

1. Korrekt brug og sikkerhed

Navigenio anvendes som mobil kogeplade og som miniovn. Den må udelukkende anvendes til dette formål. Navigenio er udelukkende beregnet til privat brug og ikke til erhvervsmæssig anvendelse. Ved uhensigtsmæssig brug kan der opstå fare. Brugsanvisningen skal derfor overholdes – især i henhold til dette kapitel.

Egnede gryder

når den bruges som **mobil kogeplade**:

- AMC-gryder 16, 20 og 24 cm op til maks. 6,5 l, desuden pander 28 cm
- Wok 36 cm, oval Griddle og oval grill 38 cm
- Arondo 28 cm, Eurasia 24 og 28 cm

når den bruges som **miniovn (lagt oven på en gryde)**:

- AMC gryder 20 og 24 cm

Undgå beskadigelse, undgå uhensigtsmæssig brug



For at undgå overophedning ...

- bør du ikke varme en tom gryde på Navigenio som kogeplade i mere end 10 minutter.
- bør du ikke anvende Navigenio som miniovn (lagt oven på en gryde) på en tom gryde.
- ved brug som miniovn (lagt oven på en gryde) på el-komfur bør den kun være indstillet på lav varme.

For at undgå beskadigelse ...

- undgå at bruge Navigenio som miniovn (lagt oven på en gryde) over åbent gaskomfur.
- undgå at anvende den glaskeramiske kogeplade som skæreunderlag. Anvend ingen spidse genstande på den glaskeramiske kogeplade og undgå belastning på et enkelt punkt.

For at undgå uhensigtsmæssig brug ...

- Sæt Navigenio på en bordskåner. Dette er især vigtigt på varmfølsomme overflader (f.eks. kunststof, antikke borde).
- Brug aldrig ujævne underlag.
- Undlad at transportere gryder på Navigenio.
- Tilbered aldrig fødevarer direkte eller i emballage (plastbøtter eller foliebakker) på den glaskeramiske kogeplade.
- Kombi-skåle og serveringsskåle må ikke bruges til gratinering med Navigenio.
- Ved gratinering (med Navigenio lagt oven på gryden) skal der altid være tilstrækkelig afstand mellem Navigenio og maden. Som udgangspunkt bør gryden ikke være mere en 2/3 fyldt.
- Inden du starter tilberedelsen, bør du tjekke at grydens bund og den glaskeramiske kogeplade er ren og tør.
- Navigenio skal rengøres korrekt. Manipulation af Navigenio skal undlades.
- Navigenio må ikke anvendes til opvarmning af rum, da varmelegemet levetid herved kan blive betydeligt nedsat.



Mulige farer ved elektricitet

Apparatet virker ved hjælp af elektricitet. Undgå risiko for stød:



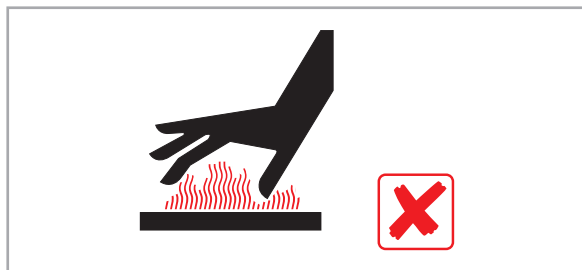
- Sæt det kun til strømnettet med en spænding, der matcher typeskiltet.
- Brug kun original tilslutningskabel. Forlængerledninger skal være af samme slags.
- Netkablet må under ingen omstændigheder komme i berøring med den varme kogeplade eller varmt kogegrej.
- Hvis den glaskeramiske kogeplade bliver beskadiget eller knækker, træk da omgående stikket ud.

- Et beskadiget apparat må ikke længere bruges. Kontakt AMC Service.
- Et defekt kabel skal omgående udskiftes.
- Reparationer må udelukkende udføres af fagpersoner fra en autoriseret AMC service-afdeling.



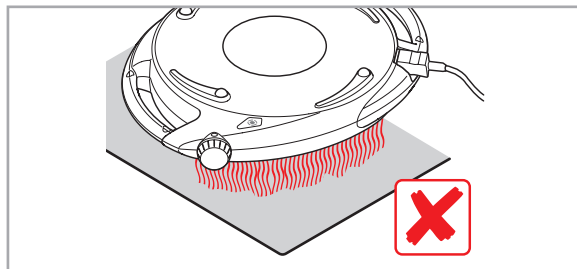
Mulige farer ved varme, brandfare

Navigenio og den anvendte gryde bliver varme under tilberedelse af mad. Risiko for forbrændinger, brandfare.



- Rør kun ved Navigenio-enhedens håndtag.
- Brug evt. egnet beskyttelse til hænderne.
- Brændte og brændende madrester (f. eks. fedt) bør kun slukkes ved hjælp af et tæppe eller et viskestykke – prøv aldrig at slukke flammerne med vand.

- Efter du har brugt Navigenio som miniovn (lagt oven på en gryde), må Navigenio ikke sættes ned med den varme kogezone nedad.



- Ved anvendelse som miniovn (lagt oven på en gryde) skal gryden altid stå på et varmebestandigt underlag som f.eks. komfuret.
- Navigenio må aldrig placeres på en varm kogeplade. Apparatet vil blive ødelagt.



Opsyn

- Al tilberedelse af mad skal ske under opsyn. Anvendes Audiotherm til akustisk overvågning af madtilberedelsen skal du opholde dig et sted hvor du kan høre den.
- Tilberedelse af mad uden opsyn kan føre til overophedning. Retterne kan fordærves, og gryden kan blive beskadiget eller ødelagt, og der kan være risiko for personskade og brand.

- Navigenio kan anvendes af børn over 8 år, af personer med nedsat fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende viden eller erfaring, såfremt de er under opsyn og er blevet undervist i brug af apparatet, samt de risici der er forbundet med det.



- Børn må ikke lege med apparatet. Børn under 8 år skal holdes væk fra apparat og kabel.

Vedligeholdelse

Sørg for at vedligeholde Navigenio regelmæssigt, for at sikre funktion og sikkerhed.

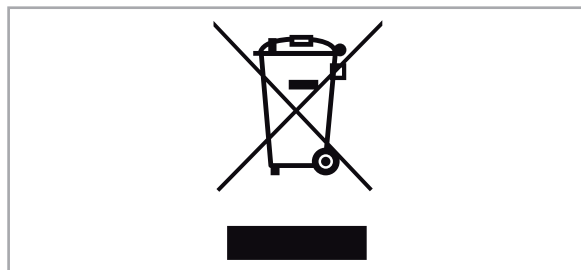
- Inden du anvender Navigenio første gang, tør den med en ren, fugtig klud og mild opvaskesæbe. Tør den efterfølgende med et rent, blødt viskestykke. Fjern klæbefolien fra AMC logoet og drejeknappen.
- Rengør efter hver brug.

- Træk stikkontakten ud inden du rengør Navigenio.
- Lad Navigenio køle ned inden du rengør eller opbevarer den.
- Navigenio må aldrig dyppes i vand eller komme i opvaskemaskinen.



Bortskaffelse

Navigenio Audiotherm må ikke komme ud med alm. affald, da materialerne kan genanvendes. Skal bortskaffes ifølge lokale forskrifter.

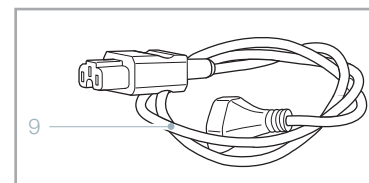
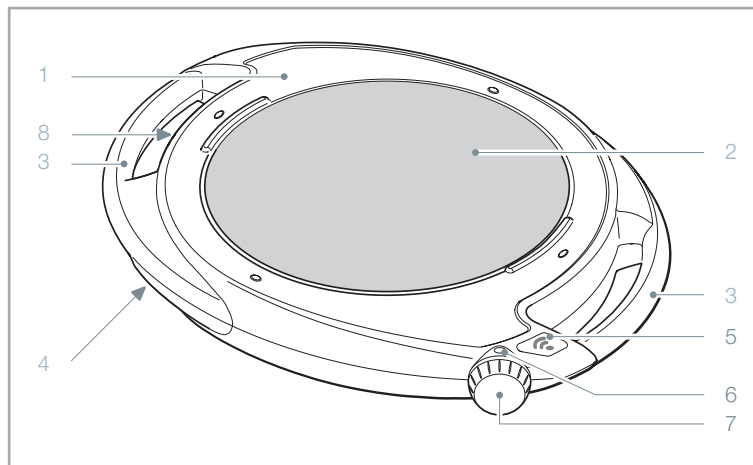


2. Din Navigenio

2.1 Opbygning

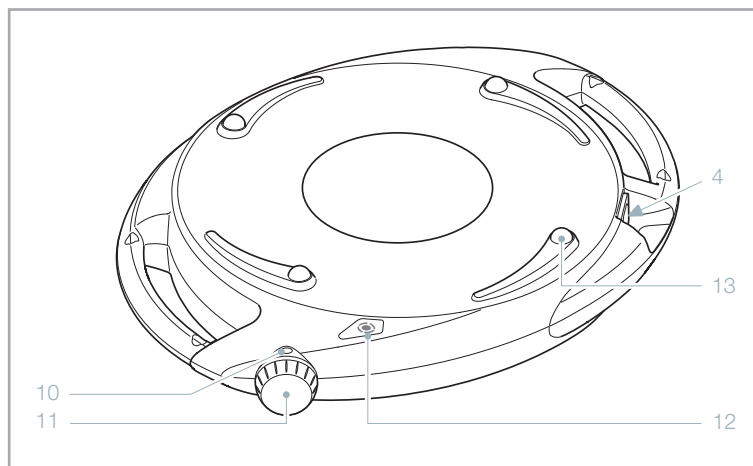
Kogepladen (vist fra oven)

- 1 Navigenio
- 2 Glaskeramisk kogeplade
- 3 Greb/håndtag
- 4 Stik til strømkabel
- 5 Funktions display / radiokontakt indikator
- 6 Reguleringsknap
- 7 Drejeknap (6 niveauer, samt A)
- 8 Typeskilt (præget i apparatet)
- 9 Strømkabel



Gratinerings-Funktion (Vist fra neden)

- 10 Reguleringsknap
- 11 Drejeknap (niveau lille og stor til gratinering)
- 12 Funktions display / radiokontakt indikator
- 13 Gummifødder



Funktions display / radiokontakt indikator (5)

	rødt lys	Navigenio er tændt
	blåt blinkende lys	Navigenio har opbygget radioforbindelse til Audiotherm* og styres af denne
	rødt blinkende lys	Restvarmeindikator, hvis Navigenio-enheden er varm

Funktionsdisplay/radiokontakt indikator ved brug til gratinering (lagt oven på en gryde) (12)

	skiftevis blåt/rødt blinkende lys	Navigenio er tændt, der kan opbygges en radioforbindelse til en Audiotherm*
	rødt lys	Navigenio er tændt i normal driftstilstand
	blåt blinkende lys	Navigenio er tændt i automatisk driftstilstand i forbindelse med en Audiotherm*
	rødt blin- kende lys	Restvarmeindikator, hvis Navigenio stadig er varm

* For funktioner med Audiotherm se brugsanvisning „AMC Audiotherm“.

Restvarmeindikator

Displayet er slukket: Den glaskeramiske kogeplade er kølet så langt med at der ikke længere er risiko for forbrændinger. Af hensyn til sikkerheden er denne funktion lavet således at displayet evt. stadig blinker, selvom den glaskeramiske kogeplade allerede føles næsten kold (ved gunstige nedkølingsforhold).



Visning af restvarme er kun aktiv, hvis Navigenio er tilsluttet strøm. Hvis strømkablet trækkes ud straks, når Navigenio-enheden bliver slukket, er der risiko for forbrændinger.

2.2 Funktion og brug

Anvendelse som mobil kogeplade

Mobil kogeplade til køkken og fritid, alle steder hvor du har adgang til et strømstik.

Anvendelse som miniovn til at gratinere eller bage



Du kan lægge Navigenio oven på en AMC-gryde (dvs. med den glaskeramiske kogeplade nedad) for at gratinere. Hurtigt, ukompliceret og energibesparende.

Til bagning kan Navigenio lægges oven på gryden som ekstra varmekilde, på en gryde der står på et elkomfur.

Sammen med Audiotherm giver det yderligere anvendelsesmuligheder til automatiseret tilberedelse og bagning:

- Anvendelse som automatisk kogeplade med Audiotherm
- Anvendelse som miniovn (lagt oven på en gryde) med Audiotherm (timer funktion til gratinering eller bagning)

Se mere i brugsanvisningen „AMC Audiotherm“.

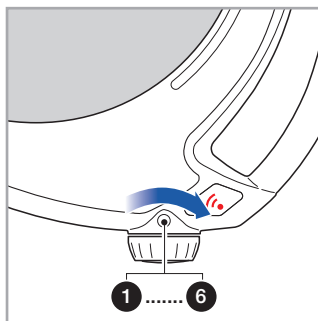
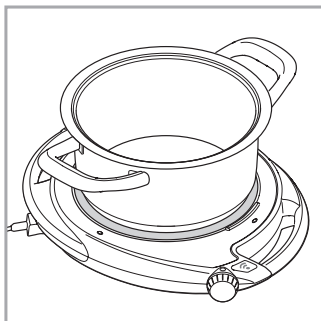
3. Betjening

3.1 Anvendelse som mobil kogeplade



Brug kun egnede AMC-gryder (se afsnittet „Egnede gryder“, side 4).

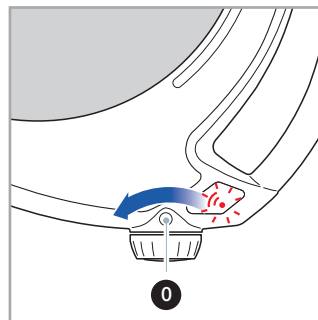
- Sæt kabel til Navigenio og til stikkontakten.
- Stil gryden i midten af den glaskeramiske kogeplade.
- Tænd: Sæt drejeknappen på den ønskede indstilling.
 - Niveau 1 (laveste effekt) til 6 (højeste effekt).
 - Funktions display lyser rødt.
 - Navigenio starter omgående med at varme op.



- Egnede indstillinger alt efter AMC tilberedelses metode:
 - Niveau 6 til at varme op ved tilberedelse eller stegning.
 - Niveau 2 til brunig eller færdig-tilberedelse, alt efter grydens størrelse og mængden af mad der skal tilberedes.
 - Se også angivelse i AMC-kogebogen eller opskriftdelen.
- Når drejeknappen er indstillet til „A“, kan du (sammen med en Audiotherm) tilberede mad automatisk, se brugsanvisning „AMC Audiotherm“

→ For at slukke: Sæt drejeknappen på „0“.

- Restvarmeindikatoren blinker rødt.



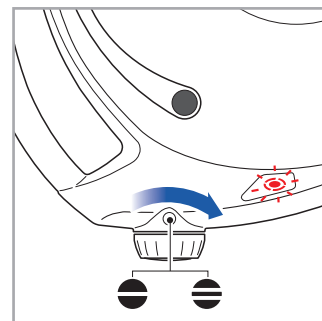
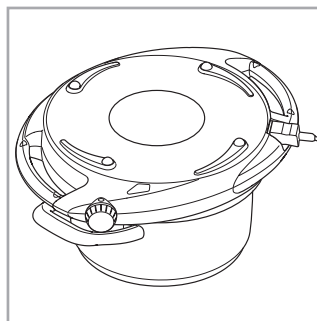
3.2 Anvendelse som miniovn (lagt oven på en gryde) til gratinering eller bagning

Anvendelse til gratinering



- Brug kun gryder på 20 og 24 cm.
- Sæt altid gryden på et varmebestandigt underlag, som f.eks. komfuret.

- Sæt kabel til Navigenio og til stikkontakten.
- Sæt gryden på et varmebestandigt underlag.
- Læg Navigenio oven på gryden.
- For at tænde: Sæt drejeknappen på den ønskede indstilling, ● (lille) eller ● (stor).



- Funktionsdisplayet blinker skiftevis blåt og rødt i ca. ét minut, og lyser derefter rødt.
- Navigenio starter omgående med at varme op.

Angivelser til den egnede indstilling ved anvendelse som miniovn finder du i opskriftdelen.

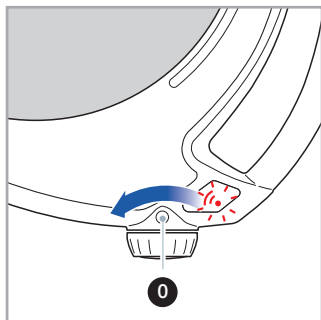
- Så længe funktionsdisplayet skiftevis blinker blåt og rødt kan du indstille en Audiotherm til automatisk styring af Navigenio enheden (se brugsanvisning „AMC Audiotherm“).
- Ved gratinering eller bagning undviger der damp.
- Hvis du under tilberedelsesprocessen tager Navigenio af og vender den om, så hører du en gentagende signal-lyd, og apparatet holder op med at varme. For at tænde den igen i gratinerings-funktion skal du ændre indstillingen på drejeknappen (mindst én position) og så igen sætte den til den ønskede position.

→ For at slukke: Sæt drejeknappen på „0“.

→ Tag Navigenio af, vend den om og stil den ned.

- Restvarmeindikator blinker rødt.

Hvis du ikke tager Navigenio af gyden efter gratinering eller bagning, kan skorpen blive fugtig eller den vil brunes yderligere.

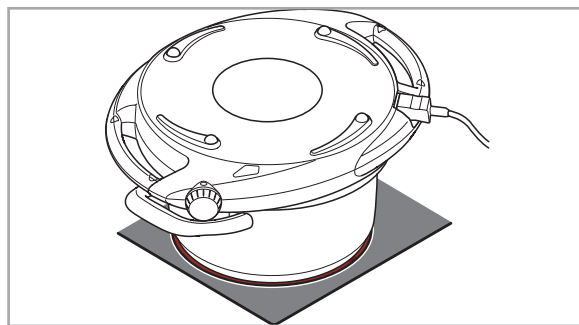


Anvendelse til bagning

Til dette formål lægges Navigenio på en gryde, der står på en kogeplade.



- Kablet må under ingen omstændigheder komme i berøring med varme kogeplader eller varmt kogegej.
- For at undgå skader bør Navigenio ikke anvendes over åbne gasblus.
- For at undgå overophedning må Navigenio ikke lægges på en tom gryde.
- For at undgå overophedning bør du kun sætte komfuret på lav varme.



Betjening som beskrevet herover.

4. Montering af magnetholder (valgfrit ekstra tilbehør)



I magnetholderen er der 4 stærke magneter. Disse kan blandt andet beskadige tv apparater og bærbare computere, harddiske, kreditkort, USB-nøgler og datakort, mekaniske ure, høreapparater og højttalere. Der skal udvises ekstra forsigtighed ved pacemakers og implanterede defibrillatorer. Der bør holdes en afstand på mindst 20 cm.

- 1 Skruer
- 2 Rawplug
- 3 Skive
- 4 Magnetholder
- 5 Dækplade

Montering ved hjælp af lim

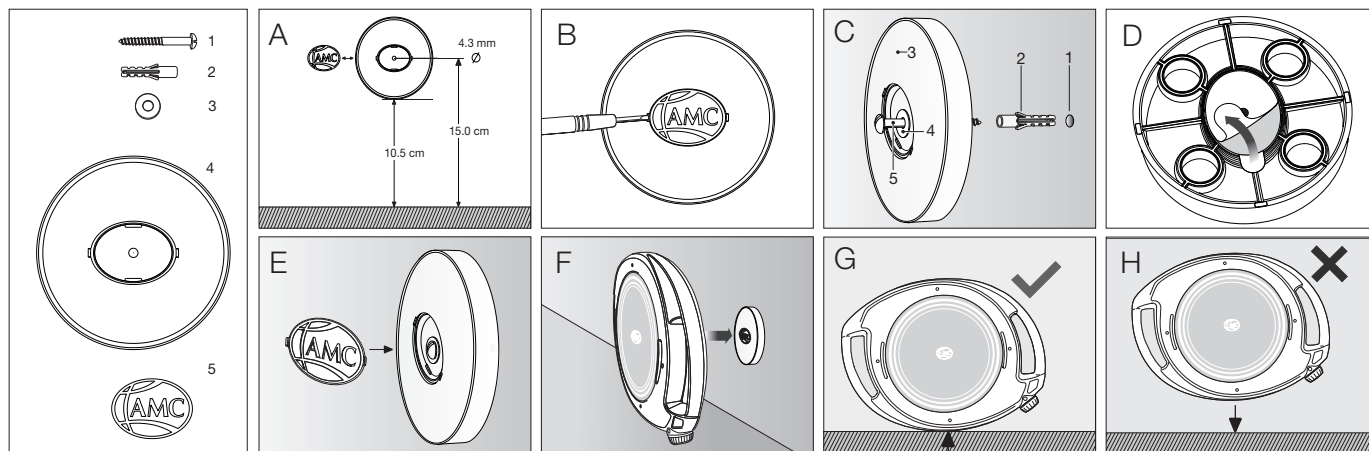
Monteringsstedet (f.eks. væggen) skal være ren, fedtfri og tør. Ved glatte overflader anbefaler vi montering med klæbefolie. Dertil anvendes klæbefolien som sidder på bagsiden af vægholderen.

- A** Afmål højden (underkanten af vægholderen til bordpladen 10,5 cm, bøjehul i 15 cm højde fra bordpladen).
- D** Klæbefolien fra bagsiden tages af og trykkes godt fast på væggen.
- F,G,H** Navigenio stilles med bagsiden af rustfrit stål op ad magnetholderen, således at Navigenio-enheden står på køkkenbordets overflade – ikke frit svævende! (G,H)

Montering ved hjælp af skrue

Monteringsstedet (f.eks. væggen) skal være ren, fedtfri og tør. Ved ru eller grove overflade (træ eller pudsede vægge) anbefaler vi montering ved hjælp af skrue.

- A** Afmål højden (underkanten af vægholderen til bordpladen 10,5 cm, bøjehul i 15 cm højde fra bordpladen).



- B** Tag afdækningspladen ud
- C** Tag en boremaskine og bor et hul i væggen (bor med diameter på 5 mm) (1), sæt rawplug i (2), tag klæbefolien af bagsiden (D), skru magnetholderen sammen med skiven (3) og skruen (4) på væggen, således at Navigenio enheden står på køkkenbordets overflade – ikke frit svævende! (G,H)
- E** Sæt afdækningspladen i igen

5. Pleje og vedligehold



- Træk netstikket ud inden rengøring.
- Lad apparatet køle af inden rengøring og opbevaring.
- Dyp aldrig apparatet i vand eller kom det i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig organiske opløsningsmidler eller benzin.
- Ligeledes uegnet til rengøring er:
 - aggressive rengøringsmidler og skurecreme eller -pulver
 - forsæbet ståluld
 - den ru side af skuresvampe

Rengør og vedligehold Navigenio enheden som følger:

- Rens den efter hver brug.
- Sukker, sukkerholdige eller syrlige madvarer samt aluminium kan beskadige den glaskeramiske overflade, det bør derfor straks fjernes.
- Fastbrændte madrester på den glaskeramiske plade fjernes med en skraber til glaskeramik.
- Greb og plast dele tørres med en fugtig klud med lidt mildt opvaskemiddel.
- Vi anbefaler Magic Foam.
- Kraftigere tilsmudsning fjernes med Magic Stone.
- Den glaskeramiske plade kan rengøres med Magic Stone.
- Sand og lignende kan forårsage ridser på den glaskeramiske overflade og på bunden af gryden, det bør derfor straks blive fjernet.
- Hvis maden er kogt over, skal det også straks fjernes fra pladen.

6. Tekniske Data

Type C8100
 Spænding 220–240 V
 Frekvens 50/60 Hz
 Ydelse 1800 W
 Varmekredsdiameter 18 cm
 Mærkning



7. Hvad gør man hvis...

... Navigenio slukker af sig selv?



- Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med en temperatursikringskontakt, som slukker apparatet ved overophedning.

Vent, til Navigenio tænder igen af sig selv.
Det kan tage op til 30 minutter.

... Navigenio slukker, fordi radioforbindelsen til Audiotherm* blev afbrudt (funktionsdisplay er mørkt/slukket)



- Sæt drejeknappen til „0“ og sæt den så igen på „A“.
- Initialisér Audiotherm* på ny.

* Vedr. Funktioner med Audiotherm, se brugsvejledningen „AMC Audiotherm“.

... Navigenio tages af, mens man gratinerer eller bager, og der høres en signal-lyd?



- Navigenio-enheden er slukket, for at apparatet ikke skal varme videre, når det er taget af.
- Hvis du er færdig med at gratinere/bage: sluk for Navigenio enheden.
- Hvis du vil fortsætte med at gratinere/bage: Læg Navigenio tilbage på gryden, drej på drejeknappen (mindst én position) og sæt den igen på den ønskede indstilling.

... sikringen bliver ved med at springe?



- Kontrollér om den valgte stikkontakt har tilstrækkelig sikring (mindst 10 ampere).
- Sluk for yderligere el apparater på samme strømkreds.

8. AMC kundeservice

Kundeservice er en vigtig og permanent prioritering hos AMC, vi er der altid for at imødekomme vores kunders ønsker og behov! Derfor, hvis du har yderligere spørgsmål eller forslag, så tøv ikke med at tage kontakt! Vi vil meget gerne hjælpe dig!