



Mănâncă mai bine.  
Trăiește mai bine.



## AMC Secuquick softline



Magia gătitului simplu  
și rapid

Sistemul de  
gătit Premium

[www.amc.info](http://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,

## **Lasă-te inspirat de noul tău sistem Secuquick și de ideile noastre de rețete.**

Rețetele sunt nu numai extraordinar de ușor de preparat, rapide și, în același timp, sănătoase, dar aduc cu sine un plus de bună dispoziție, atât în timpul gătitului, cât și în timp ce savurați preparatele pregătite.

Alegeți care dintre rețete se potrivesc cel mai bine gusturilor personale și dorințelor familiei și prietenilor dumneavoastră. Folosiți, de asemenea, rețetele pentru a cunoaște logica de bază a gătitului cu Secuquick și apoi adaptați propriile rețete preferate la acest principiu de bază. Astfel, gătitul devine creativ și cu adevărat distractiv!

Aceasta se datorează principiului elementar al Secuquick, care este atât de simplu:

Mai întâi, decideți dacă doriți să gătiți în modul Soft sau Turbo

Soft pentru orice preparat cu timp de gătire scurt, cum ar fi legumele cu un timp mai lung de gătit,

legume congelate sau orez. Turbo pentru orice, care are o perioadă lungă de gătit, cum ar fi ruladele de vită sau linte.

- Încălziți la turație maximă până la primul afișaj Soft sau Turbo
- Reduceți volumul aragazului la minim, după ce s-a ajuns la afișaj (circa  $\frac{1}{3}$ , respectiv la un aragaz cu 9 nivele la nivelul 3, cu inducție 500W)
- **Depresurizați Secuquick**, în funcție de dorințele dvs., cu grijă specială și economisire de energie, eliberând Secuquick cu capacul întors, sub jet de apă sau prin butonul galben de evacuare a aburului.

Totul devine și mai facil, prin utilizarea opțiunii noastre Audiotherm. Atunci nici nu trebuie să te uiți când este atins timpul pentru reducerea energiei. Deoarece Audiotherm vă anunță întotdeauna când trebuie făcut ceva: Reduceți energia (simbolul "-" vizibil pe afișaj) sau creșteți (simbolul "+" vizibil pe ecran). Sau vă va atenționa că puteți veni să mănânci, după ce timpul de gătit prestabilit a expirat. Bucurați-vă de masa dvs.!

Vă dorim o experiență plăcută în timpul gătitului și în timp ce veți savura preparatele!  
Al dumneavoastră, AMC.

# Tabelul cu timpul de gătire

Alimente		Timp normal (fărăSecuquick)	Secuquick SuperSpar <small>Cu evaporare lentă, cu capacul de servire inversat</small>	Secuquick Spar <small>evaporare rapidă sub jet de apă sau prin butonul galben de evacuare abur</small>
<b>Legume și Cartofi</b>			<b>Soft</b>	<b>Soft</b>
Morcovi	Felii (aprox. 1 cm)	20 Minute	1 Minut	3 Minute
Conopidă	Buchețele mici	20 Minute	P	2 Minute
Broccoli	Buchețele mici	10 Minute	P	2 Minute
Broccoli congelat	Buchețele mici	10 Minute	P	1 Minut
Varză de Bruxelles		30 Minute	3 Minute	9 Minute
Varză de Bruxelles cong.		10 Minute	1 Minute	4 Minute
Fenicul	jumătăți	25 Minute	3 Minute	7 Minute
Fasole verde		30 Minute	1 Minute	4 Minute
Fasole verde congelată		15 Minute	1 Minute	3 Minute
Gulie	felii (aprox. ½ cm)	15 Minute	1 Minute	3 Minute
Varză creță	Fâșii înguste (aprox. 1 cm)	25 Minute	P	5 Minute
Varză roșie și albă	Fâșii înguste (aprox. 1 cm)	30 Minute	P	5 Minute
Cartofi rezistenți la gătit	Tăiat în cuburi aprox.3x3cm	25 Minute	3 Minute	5 Minute
Cartofi în coajă	Necurățați de dimensiuni medii	45 Minute	6 Minute	13 Minute
Varză murată crudă		45 Minute	7 Minute	15 Minute
Spanac congelat	Cuburi	15 Minute	1 Minut	6 Minute
<b>Orez și tăiței</b>				
<small>(cu adăugarea a circa de două ori cantitatea de lichidconforminstrucțiunii de ambalare / rețetei)</small>				
Orez prefiert		20 Minute	P-1Minut	7 Minute
Orez-risotto	20 Minute	P-1Minut	7 Minute	7 minutes
Tăiței		conform ambalajului	1-2 Minute	1/2 timp cf. ambalaj



Alimente	<b>Timpt normal</b> <small>(fărăSecuquick)</small>	<b>Secuquick SuperSpar</b> <small>Cu evaporare lentă, cu capacul de servire inversat</small>	<b>Secuquick Spar</b> <small>evaporare rapidă sub jet de apă sau prin butonul galben de evacuare abur</small>
<b>Leguminoas eși cereale</b> <small>(cu adăugarea de 3 până la 5 ori a cantității de lichidconforminstrucțiunii / rețetei de ambalare)t</small>		<b>Turbo</b>	<b>Turbo</b>
Fasole De ex. Kidney)	55 Minute	5 Minute	20 Minute
mazăre galbenă	75 Minute	8 Minute	25 Minute
Năut	60 Minute	8 Minute	25 Minute
Linte	30 Minute	5 Minute	12 Minute
Arpacaș	30 Minute	5 Minute	15 Minute
Orez brun <small>(circa de două ori cantitatea de lichid)</small>	45 Minute	5 Minute	12 Minute
<b>Supă</b> <small>(circa 1 k g de carne cu 2 l de lichid)</small>		<b>Turbo</b>	<b>Turbo</b>
Supă de pui	60 Minute	10 Minute	20 Minute
Supă de vită	120 Minute	25 Minute	45 Minute
Legume	25 Minute	P	5 Minute
<b>Carne (tocane)</b> <small>(circa 1 kg de carne cu circa 300-500 ml de lichid + legume)</small>			
Friptură de porc, vițel și miel	90 Minuten	30 Minute	45 Minute
Friptură de vită	120 Minute	40 Minute	60 Minute
Gulaș de vită și miel și vânat	90 Minute	10 Minute	25 Minute
Gulaș de porc și de vițel	60 Minute	8 Minute	20 Minute
Roulade de vită (4 bucăți de circa 150 g fiecare)	90 Minute	20 Minute	30 Minute
Pulpe de pui (4 bucăți la circa 150 g)	40 Minute	8 Minute	20 Minute

- Timpul de gătit poate varia în funcție de mărimea și cantitatea bucății. În special, timpul pentru gătitul lent la abur prin lăsarea capacului inversat este valabil pentru bucăți, cantități și adaosuri medii de lichid.
- Fasolea uscată și mazărea se gătesc mai uniform atunci când sunt înmuiate peste noapte cu multă apă rece.

- P înseamnă setarea de timp „P” la Audiotherm. De exemplu, atunci când gătiți orez, da un rezultat perfect "al dente". „P” corespunde unui timp de 20 de secunde.
- Adăugați legumele și cartofii în inserția Softiera pentru gătit rapid și adăugați în prealabil 1-1½ cani de apă - acest lucru garantează un gătit rapid, sănătos, nutritiv, deoarece ealimentele nu intră în contact cu apa.

# Chiar și mai ușor folosind Audiotherm:

- Apăsând butonul pentru dreapta sau stânga Porniți Audiotherm și introduceți timpul de gătit.
- Rotiți-l de două ori până când pe ecran apare simbolul dorit—soft sau turbo. Rotiți-l până la cel mai înalt nivel.
- De îndată ce indicatorul roșu ajunge la primul afișaj soft sau turbo, apare un semnal și "-": reduce la nivel scăzut (circa  $\frac{1}{3}$ ).
- Dacă indicatorul roșu se mută în al doilea afișaj soft sau turbo, va suna un alt sunet și Apare "-": reduceți nivelul mai departe sau opriți complet.
- In case the red indicator moves then to the second soft or turbo window, the signal sounds again and “-” appears: reduce the level further or switch off completely.
- Dacă indicatorul este prea înapoi, apare un "+": Setati un nivel superior.
- De îndată ce timpul de gătit stabilit a expirat, un alt bip anunță că mâncarea dvs. este gata pentru a fi savurată.

Explicații detaliate pot fi găsite în Instrucțiuni de utilizare pentru Audiotherm și Navigenio.



Soft



## Așa se face!

Gătirea rapidă Soft este o variantă deosebit de blândă a gătirii rapide. Temperatura se situează între 103 și 113 °C.

În acest fel, mai multe legume proaspete și congelate și alte feluri de mâncare pot fi preparate foarte repede, păstrând vitaminele. Modul de funcționare a gătirii rapide, este explicat pe larg și în mod inteligent în manualul de utilizare.

**Sfat – practica în bucătărie:**

Rețetele funcționează deosebit de ușor și în siguranță cu Audiotherm.

# Decongelarea și gătirea în modul rapid-soft

Mâncarea congelată poate fi dezghețată și gătită ușor și rapid cu Secuquick softline.

- Legume, tortellini, spaetzle și găluște sunt preparate în suportul pentru servire rapidă.
- Feluri de mâncare cu sosuri cum ar fi carnea, peștele sau mâncărurile gătite cu tăiței sunt preparate în vasul softiera, în modul soft-rapid.

Înainte, în funcție de diametru, adăugați 1-1½ cană de lichid. Multe preparate gătite, cum ar fi mâncăruri cu pește sau paste sunt deosebit de delicioase atunci când sunt gratinate cu Navigenio după gătirea rapidă.

Timpurile de gătit pentru legume congelate pot fi găsite în tabelul cu timpul de gătit de la pagina 4.





## Stoarcere în modul Soft-rapid

entru cantități mai mici de fructe, Secuquick Softline este ideal. Totul funcționează cu vasul și suportul Softiera rapid și fără efort. Indiferent dacă sunt fructe din grădina noastră sau din oferta specială - obțineți suc fin de băut pentru plăcere naturală sau ca bază pentru jeleu de casă. Perfect pentru sucuri este Secuquick 24 cm - oferă mai mult spațiu, astfel încât să poți obține suc din mai multe fructe simultan.

- Utilizați vas de 24 cm, 6,5 sau de 8,0 l
- Adaugați 2 cești de apă în oală

- Mai întâi așezați vasul Softiera, apoi puneți fructele spălate sau posibil zdrobite în tava Softiera
- Pune-l pe Secuquick 24 cm și închide-l, încălzește-l până la primul afișaj soft la cel mai înalt nivel, apoi gătește la viteză mică, conform tabelului.
- Depresurizați Secuquick, îndepărtați inserțiile și prelucrați suc după dorință.

Sortiment de fructe	Cantitate de fructe - randament de suc	TimP de gătit ușor-rapid
fructe de padure diferite	Aprox.1 kg –500–750 ml	Aprox.10 Minute
struguri	Aprox.1 kg –ca.800 ml	Aprox.15 Minute
Cireșe dulci sau acre	Aprox.900 g –500–600 ml	Aprox.12 Minute
rubarbă	Aprox.800 g –ca.600 ml	Aprox.10 Minute

Selecția rețetelor  
devine ușoară



Bogat în  
vitamine



Sărac în grăsimi



Puține calorii



Bogat în fibre



Sărac în colesterol

# Supă de sfeclă roșie cu crostini cu hrean

## Pentru 4 persoane

Supă:

400 g sfeclă roșie  
250 g cartofi făinoși  
1 tulpină de praz  
1 măr  
1 frunză de dafin  
900 ml supă de legume  
2 linguri ulei de măsline  
Sare, piper  
2 linguri oțet balsamic

Crostini cu hrean:

3 tulpini mărar  
2 linguri de hrean ras  
100 g brânză smântână (20%)  
Sare, piper  
4 felii de pâine neagră

 Circa 35 minute



- Decojiți cartofii și sfecla roșie. Curățați prazul și tăiați inele. Decojiți mărul, tăiați-l în sferturi, scoate-ți miezul și tăiați-l mărunt.
- Puneți legumele, usturoiul, mărul, frunza de dafin într-un singur vas. Închideți cu Secuquick. Încălziți până la primul afișaj soft la cel mai înalt nivel. Apoi gătiți la viteză mică circa 8 minute.
- Smulgeți vârfurile de mărar și tocați. Se amestecă mărarul, crema de brânză grasă și hreanul și se condimentează cu sare și piper.
- Depresurizați Secuquick. Îndepărtați frunza de dafin, adăugați ulei de măsline, adăugați supa, condimentați cu sare, piper și oțet balsamic.
- Prăjiți pâinea, tăiați-o în fâșii și întindeți crema de hrean. Serviți Crostini cu supă





# Tocană de fasole cu pere

## Pentru 4 persoane

2 cepe  
200 g cuburi de slănină  
4 (à 150 g) pulpe de pui  
300 ml supă de pui  
5 crenguțe de cimbru  
500 g fasole verde  
2 pere coapte  
Sare, piper



 Aprox. 35 minute



Decojiți și tăiați ceapa. Puneți ceapa într-o cratiță de 24 cm 5,0 l, puneți capacul și încălziți-l la cel mai înalt nivel până la afișajul de prăjire. Îndepărtați capacul și prăjiți până se rumenesc în timp ce amestecați, apoi adăugați întregul cubulețe de slănină.

- Adăugați picioarele de pui și supa. Atașați SecuquickSoftline 24 cm și închideți. Se încălzește până la primul afișaj soft la cel mai înalt nivel, la nivel scăzut gatiti circa 20 de minute.
- Alegeți frunze savuroase de cimbru și tocați. Boabele curate, tăiate în bucăți. Depresurizați și scoateți Secuquick.
- Adăugați fasolea și cimbrul și puneți din nou Secuquick și

închideți la cel mai înalt nivel până la primul afișaj soft, gătind rapid la viteză mică timp de circa 4 minute.

- Decojiți perele, scoateți semințele și tăiați-le în felii fine. Adăugați feliile de pere în tocană și aduceți la fierbere din nou. Condimentează cu sare și piper.

**Timp de gătit:** cca.20 Minute+4 Minute aprox.  
640 kcal de persoană

Soft

# Supă de cartofi cu țelină și ciuperci

## Pentru 4 persoane

400 g țelină  
200 g cartofi fainosi  
150 g ciuperci  
5 tulpini de pătrunjel  
1 fir de rozmarin  
600 ml supă de legume  
1 lingură de unt  
4 linguri smântână  
sare, piper vin alb

 Aprox. 30 minute

- Decojiți țelina și cartofii, tăiați cuburi. Curățați ciupercile porcini cu o perie sau o cârpă și tăiați-le fin. Alegeți frunzele de pătrunjel și tocați.
- Puneți țelina, cartofii, rozmarinul și pasta de roșii într-o cratiță de 20 cm 3,0 l apă. Se potrivește SecuquickSoftline 20 cm și se închide. Se încălzește până la primul afișaj soft la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 8 minute.
- Încălziți o tigaie înaltă de 20 cm până la fereastra de prăjire. Adăugați cuburi de ciuperci și se rumenesc la viteză mică,



- amestecând. Se adaugă untul și pătrunjelul, se acoperă, se fierbe circa 2 minute pe aragaz
- Depresurizați și eliberați Secuquick. Scoateț icrengile de rozmarin și puneți supa. Se amestecă crema și se condimentează cu sare, piper și vin alb. Serviți cu garnitura de ciuperci.

**Timp de gătit:** circa 8 minute Secuquick + circa 2 minute  
circa 160 kcal de persoană





# Ceapă umplută cu legume

 Aprox. 40 minute



## Pentru 4 persoane

6 cepe mari aprox. 150g  
 5 roșii uscate  
 300 g carne tocată amestec  
 3 linguri pesmet  
 1 Ou  
 30 g brânză rasă  
 Sare, piper, piper Cayenne  
 250 ml supă de legume  
 40 g pătrunjel  
 30 ml vin alb sec  
 agent ușor de îngrășare sos  
 30 ml smântână lichidă

- Decojiți ceapa, tăiați-o drept în jos, tăiați un capac în partea de sus și scobiți pentru a umple cu ajutorul unui tăietor cu bilă.
- Se toacă fin jumătate din ceapă și roșiile uscate. Ceapa tocată și roșiile uscate cu carne tocată și pesmetul, se frământă cu oul și brânza și se condimentează. Întindeți carnea tocată în ceapă și puneți-o în inserția Softiera de 24 cm. Puneți supa de legume într-o cratiță 24 cm 5,0 l, introduceți inserția Softiera, atașați Secuquick 24 cm și închideți.
- Se încălzește până la afișajul Soft la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 8 minute
- Rupeți frunzele de pătrunjel și tocați fin. Depresurizați și scoateți Secuquick. Puneți băutura într-o cratiță mică, lăsați Softiera cu ceapă în oală și așezați Navigenio deasupra. Se gratinează circa 10 minute până când se rumenesc.
- Adăugați vin pentru a se fierbe și legați ușor. Asezonați cu smântână, adăugați pătrunjelul și curățați fin sosul. Condimentați și serviți cu ceapă.

**Timp de gătit:** circa 8 minute + circa 10 minute pentru gratinat  
 360 kcal / persoană



# Rulouri de varză Wirsing cu sos de ardei

 Aprox. 35 minute



## Pentru 2 persoane

50 ml smântână  
4 frunze mari de varză sălbatică  
1 ceapă ½  
1 cutie de creson  
200 g carne amestecată  
1 lingură de muștar granular  
2 linguri de cașcaval  
4 lg. Pesmet  
Sare, piper  
2 ardei roșii mici  
1 ceașcă de supă de legumă  
50 ml smântână

- Întindeți frunzele de varză pe un prosop de mâncare și uscați. Tăiați plat.
- Decojiți ceapa, tocați-o mărunț și tăiați fin cresonul. Se amestecă cu carne tocată, muștar, brânză pasteurizată și pesmet. Condimentați cu sare și piper. Întindeți umplutura pe frunze. Se rup în părțile laterale ale frunzelor de varză și se rostogolesc. Puneți varza în inserția Softiera.
- Curățați ardeii, tăiați-i în cuburi, împreună cu legumele. Puneți într-un vas 20 cm 3,0 l și introduceți inserția Softiera. Atașați softline Secuquick 20 cm și închideți.
- Se încălzește până la primul afișaj soft la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 8 minute. Depresurizați și scoateți Secuquick. Scoateți inserția Softiera, adăugați smântâna în sos, piure și condimentați.

**Timp de gătit:** circa 8 Minute  
ca.415 kcal/persoană

**Indicație:** adaosul de brânză pasteurizată slabă face umplutura mult mai aerată și are mai puține calorii decât umplutura cu pâine și ou.

# Mix de legume

## Pentru 2 persoane

500 g legume mixte

(de ex. gulie, fenicul, conopidă congelată)

 Aprox.  
10 Minute



- Decojiți gulia, curățați feniculul și tăiați-le ambele în bucăți de dimensiuni mici. Puneți împreună cu flori de conopidă într-o insertie Softiera. Puneți într-o cratiță 20 cm 3,0 l cu o cană de apă.
- Atașați și închideți Secuquick softline 20 cm. Se încălzește până la primul afișaj soft la cel mai înalt nivel, la nivel scăzut să se gătească circa 2 minute. Depresurizați și scoateți Secuquick.

**Timp de gătit:** circa 2 minute  
circa 60 kcal de persoană



Softiera-Suport

Recipient Softiera

## Cum reușiți?

### Softiera-Suport:

Utilizare Softiera: În ea, legumele, în special legumele congelate, carnea sau peștele își păstrează vitaminele și pot fi preparate rapid în Secuquick. Datorită insertiei, mâncarea nu intră în contact cu apa și, prin urmare, nu este scursă. Având până la trei insertii Softiera, permite astfel gătirea simultană rapidă a diverselor feluri de mâncare.

### Softiera-Recipient:

Învelișul Softiera neperforat poate fi utilizat singur sau împreună cu insertia Softiera din Secuquick. Pentru gătirea legume, carne și pește. Este potrivit în special pentru decongelarea și gătirea meselor congelate cu sos. Când faceți suc cu Secuquick, coaja rămâne jos și captează sucul. Când gătiți, vasul este întotdeauna la ultimul etaj, astfel încât mâncarea să poată fi cuprinsă în mod optim prin abur.

**Notă:** Oferta insertiei Softiera și a carcusei Softiera diferă în funcție de compania AMC.

Soft

# Ardei umpluți

## Pentru 4 persoane

- 1 pâine
- 4 ardei galbeni sau roșii
- 1 ceapă
- 2 căței de usturoi
- 1 bucată de ardei iute
- 400 g de carne tocată de miel
- 150 g de iaurt grecesc
- Sare, piper
- Boia de ardei iute
- 250 ml supă de legume
- 2 lingurițe de amidon de porumb

 Aprox. 35 minute



- Înmuiați pâinea în apă fierbinte. Curățați ardeii, tăiați tulpina. Decojiți ceapa și usturoiul, tăiați mărunt. Rupeți frunzele de mentă și tocați-le. Se amesteca pâinea înmuiată cu carnea tocată, ceapa, usturoiul, 3 linguri de iaurt și jumătate din menta tocată. Condimentați cu sare, piper și ardei iute.
- Puneți umplutura în ardei, supă de legume puneți-o într-o oală de 24 cm 5,0 l și puneți ardeii în inserția Softiera. Atașați softline Secuquick 24 cm și închideți
- Se încălzește până la primul afișaj soft la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 20 de minute. Depresurizați și scoateți Secuquick.
- Se amestecă iaurtul rămas cu făina de porumb și se combină cu supă de legume. Condimentați sosul cu sare și piper și amestecați cu menta rămasă.

**Timp de gătit:** circa 20 minute  
circa 320 kcal de persoană





# Piept de pui umplut cu garnitură de cartofi

 Aprox. 20 Minute



## Pentru 4 persoane

800 gr cartofi rezistenți la fierbere

200 gr roșii pasate

5 crenguțe de busuioc

50 ml smântână

1 linguriță granulat de supă de legume

4 (circa 150 gr) piepți de pui

Sare, piper

4 felii de brânză

4 felii șuncă crudă

- Se decojesc cartofii, se taie în bucăți și se adaugă în suportul pentru gătire la abur. Se adaugă roșiile pasate în recipientul pentru gătire la abur. Se rup frunzele de busuioc și se rup grosier. Se adaugă împreună cu smântâna și granulatul de supă de legume la roșii și se amestecă.
- Se realizează câte un buzunar în pieptul de pui, se condimentează în interior, se umple cu brânză și șuncă. Deschiderea se închide cu scobitori și se așează în sosul de roșii. Se adaugă 250 ml de apă într-o oală cu diametrul de 24 cm și capacitate de 6,5 litri, la început recipientul pentru fierbere la abur, deasupra se așează în oală suportul pentru gătit la abur.
- Se atașează Secuquick softline cu diametru de 24 cm și se închide. Se încălzește la nivel maxim până la primul afișaj soft, la nivel moderat se va găti rapid circa 12 minute.
- Se va elibera presiunea la Secuquick și se va îndepărta. Se vor îndepărta suporturile și se va condimenta picant sosul de roșii.

**Timp de preparare:** circa 12 minute - circa 425 kcal de persoană

**Indicație:** Utilizând suportul de gătit la abur și recipientul de gătit la abur puteți prepara foarte rapid un fel de mâncare complet într-o singură oală.



# Paste cu somon gratinate

## Pentru 4 persoane

2 ardei roșii  
250 g Paste (Fusilli)  
450 ml supă de legume  
300 g file de somon  
100 ml smântână  
Sare, piper  
70 g brânză rasă

 Aprox. 15 minute



- Se spală ardeii roșii și se taie cubulețe. Se amestecă cu pastele și cu supa de legume într-o oală cu diametrul de 20 cm și capacitatea de 3,0 litri.
- Se utilizează Secuquick softline cu diametrul de 20 cm și se închide. Se încălzește până la primul afișaj soft, se gatește rapid la cel mai redu snivel circa 5 minute.
- Se taie în cubulețe mici fileul de somon. Se eliberează presiunea de la Secuquick și se îndepărtează. Se adaugă cubulețele de somon împreună cu smântâna lichidă, se amestecă cu atenție, se condimentează cu sare și piper. Se presară deasupra brânză, se utilizeazăc apacul Navigenio și se gratinează circa 5 minute la cel mai ridicat nivel.

**Timp de preparare:** circa 5 minute + 5 minute gratinatul  
circa 560 kcal de persoană



# Rețetă rapidă de cartofi gratinați

## Pentru 4 persoane

1 kg de cartofi rezistenți la fierbere	100 ml supă de legume concentrată
1 ceapă	Piper
1 cățel de usturoi	Nucșoară
1 legătură de arpagic	75 gr brânză rasă
200 ml smântână lichidă	

 Aprox. 20 minute



- Se decojesc cartofii și se feliază în rondele subțiri. Se decojește ceapa și usturoiul, se feliază în cubulețe mici. Arpagicul se feliază în rondele subțiri. Într-o oală cu diametrul de 24 cm și capacitate de 5,0 litri se amestecă ceapa, usturoiul, arpagicul, smântâna lichidă și supa.
- Se condimentează cu piper și nucșoară, se adaugă cartofii, se ordonează un pic, dar nu se mai amestecă. Se utilizează Secuquicksoftline cu diametrul de 24 cm și se închide. Se încălzește până la primul afișaj soft, se gătește la nivel redus circa 5 minute.
- Se eliberează presiunea la Secuquick și se îndepărtează. Se presareă brânză deasupra, se utilizeazăc apacul Navigenio și se gratinează la cel mai ridicat nivel circa 8 minute.

**Timp de preparare:** circa 5 minute + circa 8 minute gratinatul  
circa 400 kcal de persoană

**Indicație:** Datorită utilizării Secuquick și Navigenio economisiți foarte mult timp și energie față de cuptorul convențional când preparați cartofi gratinați





# Risotto cu șofran și creveți

 ca. 20 Minuten



## Pentru 4 persoane

1 ceapă  
 1 cățel de usturoi  
 200 gr orez pentru risotto  
 150 gr mazăre congelată  
 100 ml vin alb sec  
 400 ml supă de legume  
 1 pliculeț de șofran  
 5 ramuri de pătrunjel cu frunza plată  
 250 gr creveți cruzi curățați  
 100 ml smântână lichidă  
 75 gr parmezan ras  
 Sare, piper

- Se decojesc ceapa și usturoiul, se feliază în cubulețe mici. Se adaugă într-o oală cu diametrul de 20 cm și capacitate de 3,0 litri și se așează capacul. Se încălzește la cel mai ridicat nivel până la afișajul pentru friptură. Se îndepărtează din no ucapacul, se adaugă orezul și se lasă la călit la un nivel mai redus, amestecând continuu.
- Se adaugă mazărea împreună cu vinul. Vinul se amestecă până când se evaporă aproape integral. Se adaugă supa și șofranul, se amestecă. Se utilizează Secuquick softline cu diametrul de 20 cm și se închide. Se încălzește până la primula fișaj soft, se gătește la nivel redus circa 7 minute.
- Frunzele de pătrunjel se îndepărtează de pe crenguță și se toacă grosier. Se amestecă creveții cu smântâna lichidă și cu parmezanul. Se așează capacul și risotto-ul se lasă să se odihnească circa 3 minute, până când creveții s-au colorat. Se condimentează după gust și la servire se adaugă pătrunjel.

**Cooking time:** approx. 7 minutes  
 approx. 450 kcal per person



# Risotto cu roșii și fileu de iepure



 Aprox. 20 min



## Pentru 4 persoane

1 ceapă  
 250 gr orez pentru risotto  
 600 ml supă de legume  
 1 conservă (400 gr) de roșii tăiate  
 2 lingurițe de pastă de tomate  
 1 linguriță de ierburi uscate italiene  
 1 legătură de busuioc  
 4 fileuri de iepure  
 100 ml smântână lichidă  
 75 gr parmezan ras  
 Sare, piper

- Se decojește ceapa și usturoiul, se feliază în cubulețe. Se amestecă orezul, supa, pasta de roșii și ierburile uscate, într-o oală cu diametrul de 20 cm și capacitate de 3,0 litri
- Se utilizează Secuquicksoftline cu diametrul de 20 cm și se închide. Se încălzește la cel mai ridicat nivel, până la primul afișaj soft, se gătește la nivel redus circa 7 minute.
- Frunzele de busuioc se îndepărtează de pe crenguțăși se toacă grosier. Se încălzește la cel mai ridicat nivel, până la afișul pentru coacere, o tigaie cu diametrul de 20 cm. Fileurile de iepure se călesc pe ambele părți la un nivel redus circa 4 minute.
- Se eliberează presiunea la Secuquick și se îndepărtează. Se amestecă busuiocul cu smântâna lichidă și cu parmezanul. Se condimentează cu sare și piper și se servește împreună cu fileul de iepure.

**Timp de preparare:** circa 7 minute Secuquick + circa 4 minute gătit  
 circa 520 kcal de persoană

**Indicație:** Prepararea risotto-ului devine mult mai facilă, utilizându-se cronometrul "P" din rubrica Audiotherm. După expirarea timpului de gătire, Secuquick va fi pus cu capacul invers și se va lăsa să elibereze presiunea de la sine. În acest mod, veți obține un risotto perfect "al dente". Obțineți un risotto mai bine pătruns, prin alegerea timpului de gătire la 1 minut.

# Paste farfalle în sos Carbonara

## Pentru 4 persoane

- 1 ceapă
- 2 căței de usturoi
- 250 gr cuburi de bacon
- 250 gr de paste înformă de fluture (Farfalle)
- 450 ml supă de legume concentrată
- 2 ouă
- 150 ml de smântână lichidă
- Sare, piper
- 100 gr parmezan ras



 Aprox. 30 minute

- Se decojește eceapa și usturoiul, se feliază în cubulețe. Se amestecă toate ingredientele, inclusiv supa de legume, într-o oală cu diametrul de 20 cm și capacitatea de 3,0 litri. Se utilizează Secuquicksoftline cu diametrul de 20 cm și se închide.
- Se încălzește până la primul afișaj soft, se gatește rapid la cel mai redus nivel circa 5 minute. Se eliberează presiunea de la Secuquickși se îndepărtează.
- Se adaugă și se omogenizează ouăle, smântâna lichidă, sarea și piperul. Se va mai încălzi prin amestecare ocazională, până când sosul de ouă și smântână începe să formeze o peliculă pe paste. La servire se va adăuga parmezan

**Timp de preparare:** circa 5 minute - circa 665 kcal de persoană

**Indicație:** Astfel de preparate pe bază de paste sunt perfecte pentru modalitatea de gătit rapidă și facilă oferită de către Secuquicksoftline, aveți nevoie de timp redus și doar o singură oală. they require little time and only a single pot.

# Turbo

## Așa se face !

Gătirea rapidă Turbo este metoda de gătire super rapidă și perfectă pentru mâncare robustă, cu un timp de gătit îndelungat, cum ar fi. bucăți mari de carne și tocanite, leguminoase etc. Temperaturile sunt cuprinse între 108 și 118 ° C.

Când gătiți turbo rapid economisiți mult timp: Până la 80% în comparație cu gătitul tradițional. Salvezi timp, energie și bani. Cum funcționează gătirea rapidă turbo, este explicat în instrucțiunile de utilizare în detaliu și ușor de înțeles.

### **Sfat practică de bucătărie:**

Rețetele sunt deosebit de ușoare și sigure cu Audiotherm.



# Tocană de linte

## Pentru 8 persoane

1 legătură de legume pentru supă	200 gr costițe afumate
400 gr de cartofi rezistenți la fierbere	1 frunză de dafin
1 ceapă	1 legătură de pătrunjel
250 gr linte maronie	Sare, piper
1,25 l supă de legume	Oțet din vin roșu sau oțet balsamic

 Aprox. 25 min



- Se decojesc ceapa și usturoiul, se feliază în cubulețe. Se amestecă toate ingredientele, inclusiv upa de legume, într-o oală cu diametrul de 20 cm și capacitatea de 3,0 litri. Se utilizează Secuquicksoftline cu diametrul de 20 cm și se închide.
- Se încălzește până la primul afișaj soft, se gatește rapid la cel mai redus nivel circa 5 minute. Se eliberează presiunea de la Secuquick și se îndepărtează.
- Se adaugă și se omogenizează ouăle, smântâna lichidă, sarea și piperul. Se va mai încălzi prin amestecare ocazională, până când sosul de ouă și smântâna începe să formeze o peliculă pe paste. La servire se va adăuga parmezan.


**Timp de preparare:** circa 12 minute  
circa 360 kcal de persoană

**Indicație:** Includeți linte cât mai des în meniul dumneavoastră alimentar, aceasta conține minerale și fibre și este un furnizor de proteine valoros.



# Supa de la miezul nopții



 ca. 40 Minute



## Pentru 12 persoane

250 gr fasole uscată Borlotti  
 600 gr carne de vițel slabă  
 600 gr carne de porc slabă  
 800 gr ceapă  
 4 căței de usturoi  
 200 gr cuburi de bacon  
 2 linguri boia de ardei dulce  
 2 EL boia de ardei iute  
 Sare, piper  
 200 ml Sherry sec  
 1,5 l supă de carne concentrată  
 500 gr morcovi  
 250 gr fasole verde  
 1 conservă (ca.300 g) porumb  
 50 gr pastă de roșii  
 100 ml smântână lichidă  
 1 legătură pătrunjel cu frunză plată

- Fasolea boabe se pune la înmuiat peste noapte.
- Se taie în cuburi carnea. Ceapa și usturoiul se curăță și se taie cuburi. Se încălzește o oală cu diametrul de 24 cm și capacitatea de 8,0 l la cel mai ridicat nivel până la afișajul pentru coacere.
- Carnea se va căli în tranșe la nivel redus. La ultima tranșă de carne se adaugă ceapa, usturoiul și cubulețele de bacon, se amestecă împreună cu boiaua de ardei și se condimentează intens cu sare și piper.
- Se stinge cu sherry-ul și supa de carne, se adaugă fasolea Borlotti strecurată. Se utilizează Secuquick softline cu diametrul de 24 cm și se închide. Se încălzește la cel mai ridicat nivel până la afișajul turbo, apoi se gătește rapid la nivel redus timp de circa 15 minute.
- Se curăță morcovii și se taie în bastonașe. Se curăță fasolea verde și se taie în bucăți mici. Se eliberează presiunea din Secuquick și se îndepărtează. Se adaugă legumele în supă, se utilizează din nou Secuquick și se închide.
- Se încălzește la cel mai ridicat nivel, până la afișajul soft, apoi se va găti rapid la nivel redus timp de circa 5 minute. Se eliberează presiunea din Secuquick și se îndepărtează.
- Se adaugă porumbul strecurat, pasta de roșii și smântâna lichidă. Se aduc la fierbere toate ingredientele împreună. Se azonează supa, se îndepărtează frunzele de pătrunjel de pe crenguțe, se toacă fin și se adaugă deasupra la servire.

**Timp de gătire:** ca.15 Minute+5 Minute  
 ca.260 kcal de persoană



### Pentru 8 persoane

- 2 cepe
- 200 g morcovi
- 1 rădăcină de pătrunjel
- 800 gr sfeclă roșie crudă
- 1 kg piept de vițel
- Sare, piper
- 2 l supă de carne
- 2 frunze de dafin
- 300 gr varză albă
- 1 ardei roșu
- 750 gr cartofi făinoși
- 50 gr pastă de roșii
- 4 linguri de oțet din vin roșu
- 1 legătură mărar
- 150 gr smântână maturată



# Borș

 ca. 60 Minute



- Cepele, legumele rădăcină și sfecla roșie se curăță și se taie cubulețe. Se încălzește la cel mai ridicat nivel până la afișajul pentru coacere o oală cu diametrul de 24 cm și capacitatea de 6,5 l. Pieptul de vițel se căleşte pe ambele părți la nivel redus, pe rând se vor adăuga cepele, morcovii și cubulețele din rădăcina de pătrunjel și se vor căli intens.
- Se azonează cu sare și piper, se toarnă supa de carne, se adaugă frunzele de dafin și sfecla roșie. Se utilizează Secuquick softline cu diametrul de 24 cm și se închide. Se încălzește la cel mai ridicat nivel până la afișajul turbo, apoi se gătește rapid la nivel redus timp de circa 40 minute.
- Se curăță varza albă și ardeiul și se toacă fin. Se decojesc cartofii și se dau pe răzătoare. Se eliberează presiunea din Secuquick și se îndepărtează. Se adaugă restul legumelor și cartofii, se utilizează din nou Secuquick și se închide.
- Se încălzește la cel mai ridicat nivel, până la afișajul soft, apoi se va găti rapid la nivel redus timp de circa 5 minute. Se eliberează presiunea din Secuquick și se îndepărtează. Se scoate carnea, se lasă să se răcească un pic, în caz că e necesar se realizează îndepărtarea eventualelor porțiuni cu grăsime și se va tăia carnea în cubulețe.
- Cubulețele de carne și pasta de roșii se adaugă în supă. Se azonează cu sare, piper și intens cu oțet. Se aleg vârfurile din legătura de mărar și se toacă fin, la servire se îmbogățește borșul cu smântână maturată.

**Cooking time:** ca.45 Minute Secuquick - ca.455 kcal de persoană



# Friptură din carne marinată de vită

 ca. 80 Minute  
(fără timpul de marinare)



## Pentru 6 persoane

1 morcov  
1 ceapă  
100 g țelină  
150 g praz  
2 cuișoare  
1 Lorbeerblatt  
6 boabe de piper negru  
6 boabe de ienupăr  
75 ml oțet din vin roșu  
500 ml vin roșu sec  
1,2 kg carne de vițel (din spată)  
200 ml supă de vițel concentrată Praf de legat sosuri de culoare închisă  
100 ml smântână  
100 g stafide  
Sare, piper


- Morcovii, ceapa și țelina se decojesc și se taie în cubulețe. Se curăță prazul și se feliază. Se amestecă celelalte ingrediente cu vinul și apoi se adaugă carnea. Se lasă la marinat 3 zile în frigider și se mai întoarce între timp.
- Se încălzește la cel mai ridicat nivel până la afișajul pentru coacere o oală cu diametrul de 24 cm și capacitatea de 5,0 litri. Se scoate carnea din lichidul în care a stat la marinat și se usucă prin tapotare. Lichidul în care s-a marinat se scurge și se colectează. Se căleşte carnea pe ambele părți la nivel redus, apoi se adaugă legumele și se călesc împreună. Se stinge cu lichidul în care s-a marinat carnea și cu supa de carne.
- Se utilizează Secuquick softline cu diametrul de 24 cm și se închide. Se încălzește la cel mai ridicat nivel până la afișajul turbo, apoi se gătește rapid la nivel redus timp de circa 60 minute.
- Se eliberează presiunea din Secuquick și se îndepărtează. Se scoate carnea, se feliază. Se strecoară sosul printr-o sită, se leagă cu praful de legat sosuri și se face mai fin prin adăugarea smântânei lichide. Se adaugă stafidele în sos, se azonează și la servire se așează carnea în sos pentru câteva minute.

**Timp de gătire:** circa 60 minute  
ca. 480 kcal de persoană

# Friptură de porc în sos de muștar

## Pentru 4 persoane

- |                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| 2 cepe                   | 2 ramuri de tarhon                 |
| 100 g morcovi            | 3 linguri de muștar cu bob grosier |
| 100 g țelină             | 2 linguri de suc de lămâie         |
| 1 kg friptură de porc    |                                    |
| 200 ml de pastă de roșii |                                    |
| 100 ml vin alb uscat     |                                    |
| Sare, piper              |                                    |

 ca. 50 Minute




- Decojiți ceapa și legumele și tocați-le mărunt. Încălziți o oală cu diametrul de 24 cm și capacitatea de 3,5 l la cel mai înalt nivel până la afișajul de prăjire.
- Prăjiți carnea de porc la un nivel scăzut, adăugați ceapă și legume și prăjiți.
- Se adaugă supa de carne și vinul, se condimentează cu sare și piper. Atașați softline Secuquick 24 cm și închideți.
- Se încălzește până la primul afișaj turbo la cel mai înalt nivel, se gătește la viteză mică timp de circa 40 de minute.
- Se rup frunzele de tarhon și se toacă. Depresionați și eliberați Secuquick. Scoateți carnea din oală, blentuiți sosul, amestecați muștarul și tarhonul și condimentați cu sare, piper și suc de lămâie.
- Feliati carnea și serviți cu sos.

**Timp de gătit:** circa 40 minute  
circa 500 kcal de persoană





# Ruladă de vițel

 ca. 40 Minute



## Pentru 4 persoane

2 roșii  
3 ardei  
2 cepe mari  
4 (la 150 g fiecare) rulouri de vită  
2 linguri de muștar  
Sare, piper  
4 felii de slănină afumată  
250 ml supă de vită mai închisă  
după gust  
zeamă  
2 linguri smântână maturată

- Roșiile se așează în apă clocotită, se decojesc, se scoate miezul și se taie cubulețe. Tăiați castravecii în fâșii fine.
- Decojiți ceapa și tăiați-o în fâșii subțiri. Ungeți felii de ruladă cu muștar pe o parte, condimentați cu sare și piper, apoi puneți o felie de slănină deasupra și întindeți fasii de castraveți murați și ceapă deasupra.
- Rotiți rulourile și fixați-le cu scobitori pentru ruladă. Încălziți un vas 24 cm 3,5 l la cel mai înalt nivel până la afișajul de prăjire.
- Prăjiți rotund puternic.
- Adăugați supa și roșiile tăiate cubulețe. Atașați softline Secuquick 24 cm și închideți. Se încălzește până la primul afișaj turbo la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 30 de minute.
- Depresurizați și eliberați Secuquick. Se îngroașă sosul după cum doriți, se amestecă cu smântână și se condimentează cu sare și piper.

**Timp de gătit:** circa 30 minute  
circa 280 kcal de persoană

**Indicație:** în special cu astfel de preparate din carne, timpul necesar economisit este cu până la ⅓.

# Gulaș Szekely



## Pentru 4 persoane

200 g ceapă  
2 căței de usturoi  
600 g gulaș de porc  
500 g de usturoi crud  
200 ml de supă de carne  
1 lingură de chimen

1 lingură de pastă de roșii  
2 linguri de boia de ardei dulce  
Sare, piper

 ca. 30 Minute



- Decojiți și feliați ceapa. Decojiți usturoiul și tăiați-l mărunt. Încălziți o oală de 20 cm cu capacitatea de 4,0 l la cel mai înalt nivel până la afișajul de prăjire.
- Prăjiți carnea feliată la viteză mică. Se prăjește cu ultima porție ceapa și usturoiul. Adăugați usturoiul și ingredientele rămase, inclusiv ardeiul. Amestecă totul împreună, atașează softline Secuquick 20 cm și închide.
- Se încălzește până la primul afișaj turbo la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 20 de minute.
- Depresurizați și deschideți Secuquick. Se asezoniză gulașul cu sare și piper.

**Timp de gătit:** circa 20 minute  
circa 320 kcal de persoană

# Ragout de miel în sos provensal

## Pentru 6 persoane

150 g morcovi	125 ml vin albuscat
2 cepe	3 cepe de primăvară
2 căței de usturoi	300 g mazăreînghetată
1 kg de miel	300 g fasole verde congelată
1 lingură de ierburi uscate Provence	amidon de porumbdupăgust
250 ml sos de miel	2 lingurițeulei de măsline
	Sare, piper

 Aprox. 50 min




- Decojițimorcovișiăiați-l înfeli. Decojițșiăiațițeapașiusturoiul. Încălziți o oală de 24 cm 5,0 l la cel mai înaltnivel până la afișajul de prăjire. Prăjiți carneaportionată la vitezămică
- Adăugațimorcovul, ceapașiusturoiulcubulețeshierburile. Adăugațisupă de mielși vin. AtașațisoftlineSecuquick 24 cm șiinchideți. Încălziți până la primulafișajturbo la cel mai înaltnivel, apoi se gătește la vitezămicăpentrucirca 25 de minute.
- Curățațițeapaverdeșiăiați-o înbucăți. DepresionațișieliberațiSecuquick. Adăugațimazăreacongelată, fasoleașițeapa de primăvarășipunețidinnouSecuquickșiîncălziți până la primulafișaj soft la cel mai înaltnivel, la un nivelscăzutgatiticirca 3 minute.
- DepresionațișieliberațiSecuquick. Se îngroașădupădorință cu amidonul de porumbși se condimentează cu ulei de măsline, sareșipiper.

**Timp de gătit:** circa 25 minute + 3 minute  
circa 540 kcal de persoană





# Chili cu carne

 Aprox. 50 Minute  
(excl. timpul de înmuiere)



## Pentru 12 persoane

500 g boabe de fasole uscată

4 cepe

4 caței de usturoi

400 g morcovi

300 g țelină

4 ardei Kapia

1,3 kg carne de vită

3 linguri boia de ardei dulce

2 cutii (400 g) roșii cuburi

50 g pasta de tomate

1,5 l Supă de vită

200 g smântână

Sare, piper

Piper Cayenne

- Înmuiați boabele de fasole peste noapte în apă rece. Decojiți ceapa și usturoiul, tăiat emărunt. Decojiți imorcovii și țelina, tăiați în cubulețe mici. Curățați ardeii iute și tăiați-i bine.
- Încălziți o oală 24 cm 8,0 l la cel mai înalt nivel până la geamul de prăjire. Prajiți carnea tocată marunt în portii la un nivel scazut. Adăugați ceapa și usturoiul și prăjiți-le.
- Adăugați legumele cu paprika, roșiile tocate, pasta de roșii și prima jumătate de ardei iute. Degresează cu pastă de roșii, scurge fasolea și prăjește eîmpreună
- Atașați softline Secuquick 24 cm și închideți. Se încălzește până la primul afișaj turbo la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 20 de minute.
- Se condimentează puternic cu sare, piper, cubulete de chili rămas și piperul cayenne.

**Timp de preparare:** aprox. 20 Minute  
aprox.445 kcal de persoană

**Sfa:** Dacă uitați să înmuiați fasolea, puteți pregăti felul de mâncare tot așa cum este descris. Extindeți timpul de gătire rapidă cu 5 minute. Dacă le înmuiați, ele devin și mai uniforme.





# Tocană de pui

 Aprox. 60 Minute



## Pentru 4 persoane

1 buchet de legume pt supă  
 1 (circa 1,2 kg) pui  
 1 frunză de dafin  
 750 ml pastă de roșii de pasăre  
 200 g morcovi  
 250 g sparanghel verde sau alb  
 200 g ciuperci  
 60 g unt  
 60 g de făină  
 3 pui de tarhon  
 100 ml vin albuscat  
 1 gălbenuș de ou  
 50 ml de smântână  
 Sare, piper

- Curățați legumele de supă și tăiați-le în cubulețe grosiere.
- Puneți împreună cu puiul, frunza de dafin și pasta de roșii într-o oală 24 cm 5,0 l, puneți Secuquicksoftline 24 cm și închideți.  
Se încălzește până la primul afișaj turbo la cel mai înaltnivel, apoi se gătește la viteza mică pentru circa 25 de minute.
- Decojiți morcovii și sparanghelul. Tăiați morcovii în cuburi mici și sparanghelul în bucăți de 2 cm lungime.
- Curățați ciupercile cu o cârpă sa uperie.Puneți imorcovii și sparanghelul într-o cratiță potrivită, întindeți ciupercile peste.
- Se încălzește până la afișajul de legume la cel mai înalt nivel, se gătește la nivel scăzut timp de circa 10 minute.
- Depresurizați și scoateți Secuquick. Scoateți puiul, îndepărtați pielea și îndepărtați carnea din os. Lăsați totul să se răcească și tăiați mărunț. Strecurați supa, topiti untul în oală, de îndată ce sunt vizibil ebulele, adaugati faina si amestecati treptat în supă.
- Se lasă sosul circa 3 minute. Scoateți frunzele de tarhon și tocați fin. Adăugați vin în sos. Amestecați gălbenușul de ou cu smântâna și amestecați în sosul care nu mai fierbe. Adăugați carnea și legumele, lăsați-l să se încălzească și asezonați cu sare și piper.

**Timp de gătit:** circa 25 minute Secuquick + 10 minute  
 circa 610 kcal de persoană



# Pulpă de iepure în sos de usturoi



## Pentru 4 persoane

1 cățel de usturoi	3 crenguțe de cimbru
1 Morcov	100 ml vin alb sec
1 Ceapă	150 ml supă de pui
100 g țelină	Sare, piper
4 pulpă de iepure	

 Aprox. 40 minute



- Scoateți cățeii de usturoi din tubercul și îndepărtați coaja exterioară. Cojiți morcovul, ceapa și țelina și tăiați mărunt. Încălziți o oală de 24 cm 3,5 l la cel mai înalt nivel până la afișajul de prăjire și prăjiți ibucățile de jur împrejur
- Eliminați pulpele de iepure, căliți și usturoiul, ceapa și legumele. Se adaugă cimbru, vin și pastă de roșii, se condimentează cu sare și piper și se adaugă din nou.
- Atașați softline Secuquick 24 cm și închideți.
- Se încălzește până la primula fișaj turbo la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 20 de minute. Depresurizați Secuquick, îndepărtați și condimentați sosul

**Timp de gătit:** circa 20 minute  
circa 215 kcal de persoană

# Osso buco în stil milanez



 Aprox. 50 Minute



## Pentru 4 persoane

100 g Morcovi  
 2 cepe  
 2 căței de usturoi  
 100 g țelină  
 4 felii (aprox 250 g) coadă de vițel  
 150 ml vin roșu  
 150 ml supă de vită  
 1 frunză de dafin  
 1 fir de cimbru  
 1 fir de oregano  
 Sare, piper  
 500 g tomate

Gremolata:

8 tulpini de pătrunjel  
 1 lamâie  
 1 cățel de usturoi

- Decojiți morcovii, ceapa și usturoiul tăiat cubulețe. Curățați țelina și feliați
- Încălziți o tigaie de 24 cm 3,5 l la cel mai înalt nivel până la afișajul de prăjire. Prăjiți carnea pe ambele părți la foc mic. Se adaugă legumele, ceapa și usturoiul, se prăjesc. Adăugați vin roșu, frunze de dafin, cimbru și oregano. Condimentați cu sare și piper. Atașați softline Secuquick 24 cm și închideți. Se încălzește până la primul afișaj turbo la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 30 de minute
- Fierbeți roșiile cu apă clocotită, decojiți și tăiați cuburi. Decojiți frunzele de pătrunjel și tocați pentru gremolata. Se spală lămâia și se răzuie coaja. Cojim usturoiul și tăiem mărunt. Se amestecă pătrunjelul, coaja de lămâie și usturoiul.
- Depresurizați și scoateți Secuquick. Îndepărtați coada de vițel, îndepărtați ramurile de plante și curățați sosul de legume. Se adaugă roșiile tăiate cubulețe și se aduc din nou la fiert. Se condimentează cu sare și piper, se adaugă coada de vițel și se servește presărată cu gremolata.

**Timp de preparare:** ca.30 Minute

ca.300 kcal de persoană

**Sfat:** bucățile de carne, cum ar fi copanele și friptura de vițel au de vită, se fac în Secuquick excelent, pentru că datorită proporției mari de colagen carnea devine deosebit de fragedă.



# Pulpe de curcan cu sos de măslină

 Aprox. 50 Minute



## Pentru 6 persoane

2 cepe

1 cățel de usturoi

2 morcovi

2 tulpini de telină

1 pulpă de curcan (circa 1,2 kg,  
dezasamblat în lobul superior și inferior)

1 frunză de dafin

1 fir de cimbru

1 fir de rozmarin

1 tulpină de salvie

200 ml pastă de roșii de pasăre

Sare, piper

2 roșii

75 g de măslină verzi

75 g măslină negre

50 ml vin alb sec

piper roșu

- Curățați ceapa, usturoiul și morcovii și tăiați-i mărunț. Curățați țelina și feliați. Încălziți o oală de 24 cm 6,5 l la cel mai înalt nivel până la fereastra de prăjire, prăjiți bucățile de carne la un nivel scăzut, înlăturați-le. De asemenea, prăjiți ceapa, usturoiul și legumele. Adăugați ierburile și pasta de roșii. Condimentați bucățile de curcan și puneți-le înapoi în oală.
- Plasați și închideți Secuquick softline 24 cm. Se încălzește până la primul afișaj turbo la cel mai înalt nivel, apoi se gătește la viteză mică pentru circa 30 de minute.
- Fierbeți roșiile cu apă clocotită, decojiți și tăiați în optimi, tăiați măslinile în inele. Depresurizați și eliberați Secuquick. Scoateți carnea și tăiați-o. Scoateți ramurile de plante, strecurați sosul. Adăugați vin, roșii și măslină, condimentați după gust.

**Timp de gătit:** circa 30 minute  
circa 425 kcal de persoană





# Pulpă de miel în crustă de ierburi și migdale

 Aprox. 90 Minute



## Pentru 6 persoane

5 șalote

1 pulpă de miel dezosată  
(ca. 1,2 kg, legată de măcelar)

Sare, piper

3 fire de rozmarin

3 fire de cimbru

1 frunze de dafin

150 ml supă de legume

100 ml vin sec alb

3 căței de usturoi

1 Feliu de pâine prăjită

1 legătură de pătrunjel

50 g migdale măcinate

50 g parmezan ras

3 linguri de ulei de măsline

- Decojiți șalotele și tăiați-le în felii. Încălziți o oală de 24 cm cu 5,0 l la cel mai înalt nivel până la fereastra de prăjire. Se prăjește pe ambele părți și se condimentează cu sare și piper.
- Adăugați feliile de șalote și prăjiți scurt. Adăugați două crengute de rozmarin, cimbru și frunze de dafin. Adăugați supa de legume și vin alb și puneți SecuquickSoftline 24 cm și închideți.
- Se încălzește până la primul afișaj turbo la cel mai înalt nivel, se gătește la viteză mică pentru circa 60 de minute.
- Curățați usturoiul și tăiați-l fin. Zdrobiți pâinea prăjită, alegeți frunzele de pătrunjel și cimbrul rămas și frunzele de rozmarin și tocați.
- Faceți un piure din migdale, parmezan și ulei de măsline și condimentați cu sare și piper. Puneți amestecul de ierburi în peliculă plată pe mărimea piciorului de miel și păstrați la rece. Depresurizați și scoateți Secuquick. Scoateți pulpa de miel și ierburi, mixați sosul și condimentați după gust.
- Puneți carnea înapoi în sos, puneți masa de plante pe ea. Reduceți treapta de gătit și acoperiți cu Navigenio. Pentru a deveni crocante puneți pentru circa 6 minute.

**Timp de gătit:** circa 60 minute + circa 6 minute pentru gratinare  
circa 650 kcal de persoană



Mănâncă mai bine.  
Trăiește mai bine.



# AMC Secuquick softline



## Instrucțiuni

Sistemul de  
gătit Premium

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

Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza programul Secuquick  
Păstrați instrucțiunile de utilizare, transmiteți-le proprietarilor următori.

# Semnificația simbolurilor



**Instrucțiuni importante de siguranță.** Nerespectarea acestui lucru poate duce la vătămări sau daune.



**Instrucțiuni utile pentru utilizator.**



**Stare de operare slabă** sau utilizare necorespunzătoare.




Note privind **protecția mediului, ecologie și economie.**



**Stare bună de funcționare sau adecvată utilizării.**

## Valabilitate

Acest manual de instrucțiuni se aplică modelelor Secuquick softline Mod. 4200 Ø 20 cm și softline SecuquickMod. 4200 Ø 24 cm. Specificațiile modelului cu specificațiile de presiune sunt ștampilate în centrul capacului inferior: Presiunea de funcționare a gâtului (= PC) 80 kPa (0,8 bar); Presiune maximă (= PS) 300 kPa (3,0 bar).

<b>1. Utilizare și siguranță specifice destinației</b>	4	3.5	Monitorizați temperatura și Reglați setarea nivelului	14
Oale, accesorii și piese de schimb adecvate	4	3.6	Depresurizați	15
Locuri de gătit potrivite, dimensiune aragaz	4		Depresurizați cu butonul de evacuare aer	16
Evitați deteriorarea, evitați utilizarea necorespunzătoare	4	3.7	Depresurizați încet la rece	16
 Posibile pericole la presiune	5		Deschidere și îndepărtarea sistemului de gătit Secuquick softline	16
Posibile pericole la încălzire	5	<b>4. Îngrijire și întreținere</b>		17
Atenționări	6	4.1	Demontarea Secuquick softline	17
Îngrijire și întreținere	7	4.2	Secuquick softline curățare și precauții	18
Îngrijire	7	4.3	Montarea Secuquicksoftline	18
			Supape și garnituri	18
<b>2. Al Dumneavoastră Secuquick softline</b>	8		Verificarea capacului de închidere	20
2.1 Structura	8	4.4	Înlocuirea garniturilor	20
2.2 Funcționare și utilizare	10	<b>5. Ce să faci dacă:</b>		22
Supape de siguranță	10	<b>6. Conformitate și autorizări</b>		23
Soft-gătire rapidă	11	<b>7. AMC Service, piese de schimb</b>		23
Turbo-gătire rapidă	11	7.1	Piese de schimb	23
<b>3. Gătitul cu Secuquick softline</b>	12			
3.1 Umplerea vasului	12			
3.2 Așezarea și închiderea Secuquick softline	13			
3.3 Încălzirea	13			
3.4 Setarea reducerii nivelului	14			

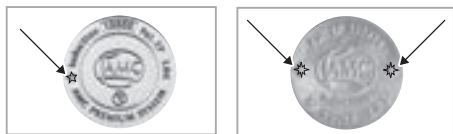
# 1. Utilizare și măsuri de siguranță

Secuquick Softline este utilizat pentru prepararea rapidă a alimentelor. Softline Secuquick poate fi utilizat doar în acest scop. Utilizarea incorectă poate duce la pericole. Vă rugăm să respectați și să urmați instrucțiunile de utilizare - în special informațiile din acest capitol.

## Oale potrivite, accesorii și piese de schimb

### Secuquick Softline poate fi folosit cu:

- Oale AMC cu diametru adecvat, marcată cu una sau două stele pe marca producătorului
- GourmetLine
- Softiera-Suport, Softiera-Recipient
- Audiotherm
- Folosiți numai piese de schimb originale pentru modelul 4200



### Nu este permisă utilizarea:

- Oală diametru 24 cm și capacitate de 2,5 l, tigăi din metal, tigăi cu mânere, tăvi
- Oală fără stele
- Oale și tigăi de la alți producători
- Inel combi, inserția pentru râșnire, radere sau răzuire sau vasul combi introdus în oală
- Piese ale altor modele AMC Secuquick

## Poziții pentru gătire optimă, mărimea optimă a pozițiilor de gătire

### Oalele pot fi folosite pe toate tipurile de plite:

- Plitele cu inducție sunt adecvate atâta timp cât termenul "Inducție" se regăsește inscripționat în marca producătorului
- Diametrul oalei și al aragazului trebuie să se potrivească.
- Pentru GourmetLine, alege următoarea cea mai mare plită de gătit.
- Oala trebuie plasată în mijlocul aragazului.
- Pentru un aragaz cu gaz, selectați arzătorul potrivit pentru diametru. Flacăra de gaz nu trebuie să fie niciodată mai mare decât suprafața de jos a oalei.

## Evitați deteriorarea, utilizarea necorespunzătoare



- Adăugați întotdeauna lichid la mâncare, cu excepția cazului în care conține suficient lichid (consultați Rețete pentru Secuquick Softline). Fără lichid, nu se poate acumula suprapresiune.



- Nu folosiți niciodată Secuquick Softline neînchisă, liberă sau ca un capac standard pentru tigaie.





- Oala să nu fie niciodată umplută mai mult de  $\frac{2}{3}$  sau cu alimente care se umflă, mai mult de  $\frac{1}{2}$  sau  $\frac{1}{3}$  decât volumul nominal (P. 12.)
- Nu mișcați decât cu mare atenție când este sub presiune.
- Nu ridicați oala pe Visiotherm S și nu o transportați. Vasul poate fi deteriorat sau poate cădea.
- Nu înclinați și nu întoarceți oala. Ventilele se murdăresc și se pot înfunda.
- Evitați evaporarea completă a lichidului. Vasul poate fi deteriorat.
- Nu folosiți Secuquick Softline pentru prăjit sau la cuptor sau în cuptorul cu microunde. Dispozitivele de siguranță ale softline-ului Secuquick pot fi deteriorate.
- Sosul de mere și compoturile nu trebuie pregătite cu Secuquick Softline



Softline Secuquick pregătește alimentele sub presiune la temperatur iridicate. Dacă utilizați incorect Secuquick softline, vă puteți răni, arde sau opări.

### **Posibile pericole datorate presiunii**



- Oala trebuie să fie complet închisă (Butonul pe oprire).
- SecuquickSoftline poate fi deschis

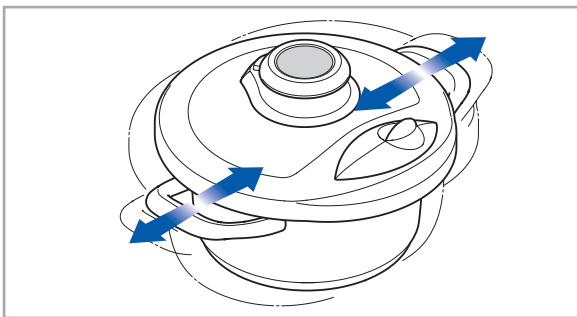
numai atunci când vasul este depresurizat. Butonul trebuie să se întoarcă ușor.

- SecuquickSoftline poate fi deschis numai atunci când vasul este depresurizat. Butonul trebuie să se întoarcă ușor.
- Nu supraîncălziți vasul, astfel încât presiunea să rămână în raza normală și supapa de presiune să nu se deschidă.
- Păstrați dispozitivele și sigiliile de siguranță pentru Secuquick Softline curate și în bune condiții.
- Note în capitolul „4. Îngrijire și Întreținere.



### **Pericole potențiale cauzate de încălzire**

- Nu atingeți piesele din oțel inoxidabil fierbinte.
- Manevrați numai mânerul, butonul sau Visiotherm S al SecuquickSoftline. Dacă este necesar, folosiți mănuși pentru protecția mâinilor.
- Bulele de aburi prinse în materialul de gătit pot stropi atunci când sunt deschise, riscând să se opărească. Agitați întotdeauna vasul când deschideți SecuquickSoftline, astfel încât bulele de aburi să poată scăpa și să nu scuie niciun fel de mâncare fierbinte.

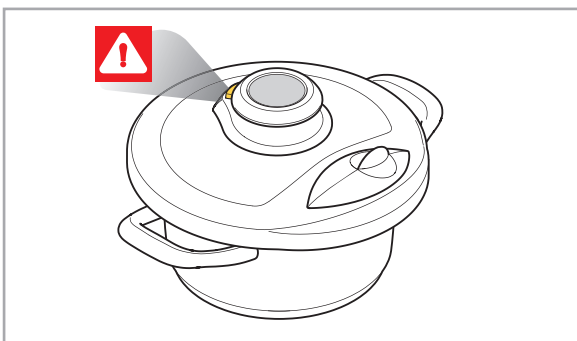


- Carnea cu pielea umflată (de exemplu, limba de bou) nu se înțeapă până nu se răcește, adică atunci când pielea nu mai este umflată.



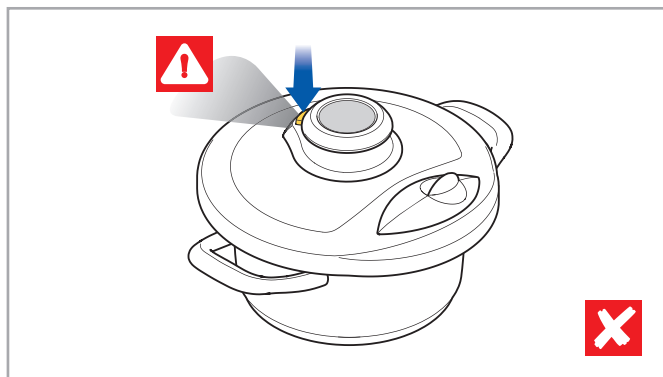
### Atenție la evacuarea aburului. Aburul este fierbinte, pericol de opărire

- Direcția de evacuare a aburului să nu fie înspre linia corpului.
- Țineți mâinile în afara zonei periculoase.



Pentru următoarele alimente, vasul nu trebuie depresurizat **cu butonul galben de abur**. Mâncarea caldă ar putea scăpa, pericol de opărire. Ventilele SecuquickSoftline ar putea murdări prea tare.

- Supe
- Tocane
- Mâncăruri compacte de carne și pește precum limbă, caracatiță
- Bulion gras
- Orez cu lapte
- Leguminoase, precum linte
- Produse din cereale, cum ar fi de ex. Ovăz și arpacaș
- Paste precum de ex. spaghetti și macaroane
- Sucuri de fructe
- Fierbere lentă



### Supraveghere

- Oala trebuie supravegheată în timpul gătitului. Dacă Audiotherm (a se vedea instrucțiunile de utilizare separate) este utilizat doar pentru monitorizarea acustică a procesului de gătit, trebuie să supravegheați.
- Gătitul nesupravegheat și necontrolat poate provoca supraîncălzire. Vasele se pot strica, vasul poate fi deteriorat sau distrus. Pericol de accident și incendiu.
- Oala nu este potrivită pentru folosirea de către copii.

- Nu folosiți niciodată Secuquick Softline lângă copii.



- Persoanele care nu sunt în măsură să utilizeze în siguranță Secuquick Softline din cauza incapacităților lor fizice, senzoriale sau mentale sau din lipsa de experiență sau ignoranța lor nu ar trebui să-l folosească fără supraveghere sau instruire de către o persoană responsabilă pentru siguranță.



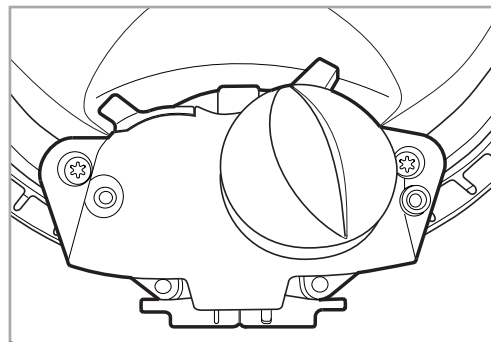
### Îngrijire și întreținere

Îngrijiți și mențineți regulat SecuquickSoftlinep entru a-i asigura funcționalitatea și siguranța.

- Demontați și curățați după fiecare utilizare.
- Înainte de următoarea utilizare, verificați funcția: supape și garnituri, starea închiderii capacului.
- Înlocuiți inelul garniturii sau alte garnituri dacă sunt deteriorate, fragile, sfărâmate sau fisurate. Aceste părți ar trebui înlocuite cel târziu la fiecare 2 ani.

Nu faceți modificări la SecuquickSoftline. Nu dezasamblați SecuquickSoftline mai mult decât atât cât este necesar pentru îngrijire și întreținere. Prin intervenție necorespunzătoare sau utilizarea forței pot fi afectate funcția și siguranța. Nu dezasamblați cutia de funcționare.

### Controlarea cutiei de comandă



Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă cutia de comandă este bine așezată. Dacă cutia de comandă se frânează, nu mai folosiți SecuquickSoftline. Secuquick trebuie investigat. S-ar putea ca siguranța produsului să nu mai fie garantată. Contactați centrul de servicii AMC.

### Ce trebuie să faceți în caz de deteriorare sau funcționare improprie?

În caz de deteriorare sau defecțiune, Secuquick Softline nu mai poate fi utilizată. La AMC, piesele de uzură (garnituri) sunt disponibile ca piese de schimb. Le puteți înlocui singuri sau le puteți înlocui la un centru de service AMC. Toate celelalte intervenții sunt permise numai de un centru de servicii AMC.

### Îngrijire



Locul SecuquickSoftline nu se află în deșeurile menajere, materialele sunt reciclabile. Dacă este necesar, aruncați-l într-un mod ecologic și în conformitate cu reglementările locale.

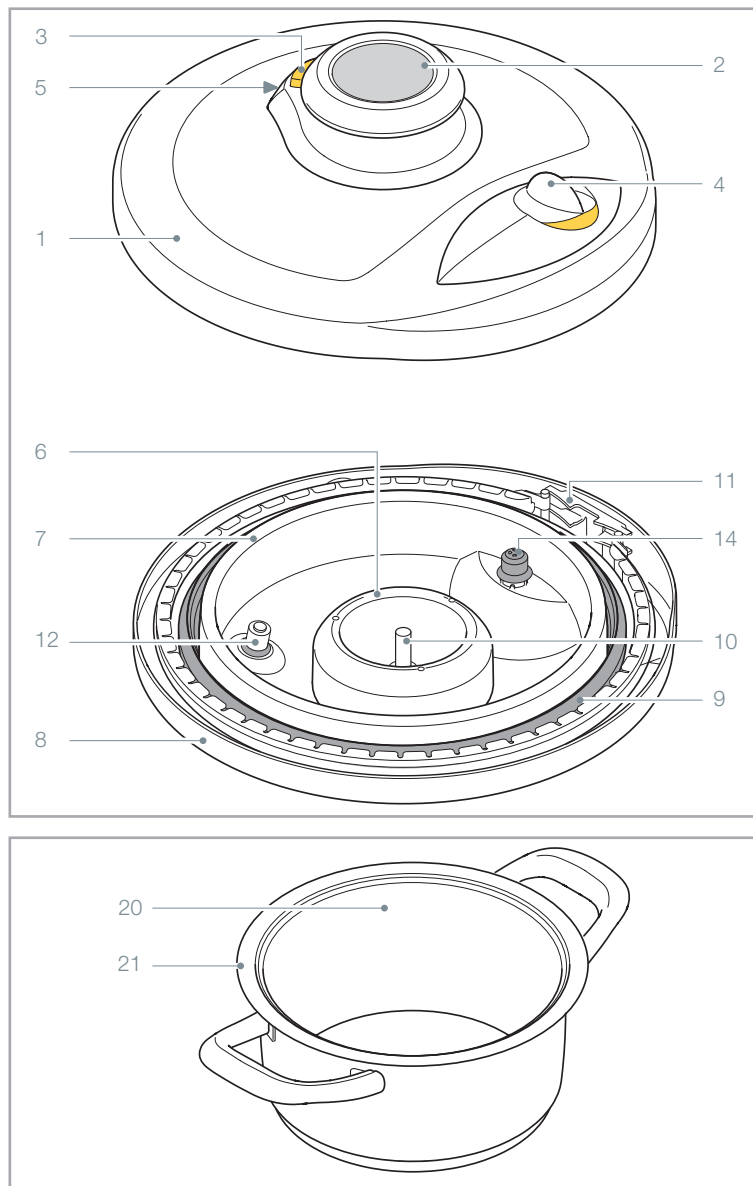
# 2. Aparatul Dumneavoastră Secuquick softline

## 2.1 Structura

- 1 Secuquick softline
- 2 VisiothermS  
Măsoară și afișează temperatura în oală.
- 3 Butonul galben pentru evacuare abur  
Deschide supapa de evaporare pentru a depresuriza vasul.
- 4 Butonul rotativ  
Pentru a închide și deschide Secuquick softline.
- 5 Buton de evacuare a aburului
- 6 Piuliță
- 7 Capac inferior
- 8 Capac superior
- 9 Inel de etanșare
- 10 Senzori de temperatură
- 11 Închiderea capacului de blocare
- 12 Supapă de siguranță2
- 14 Supapă de siguranță3

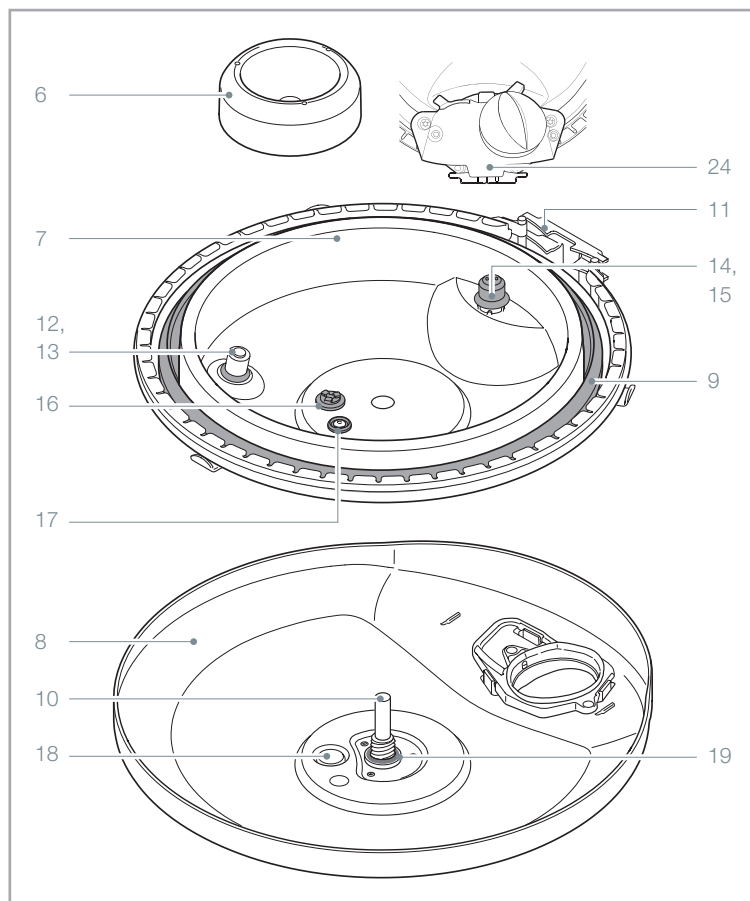
## Oală pentru utilizare Cu Secuquick Softline

- 20 Oală
- 21 Canal de condensare



## Demontarea Secuquick softline

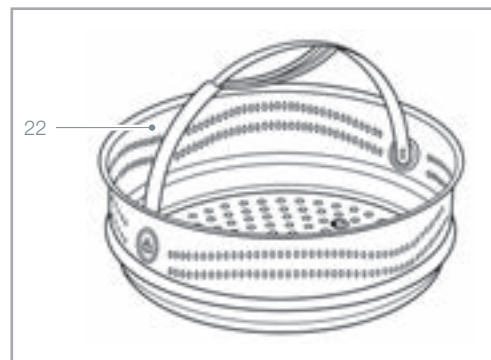
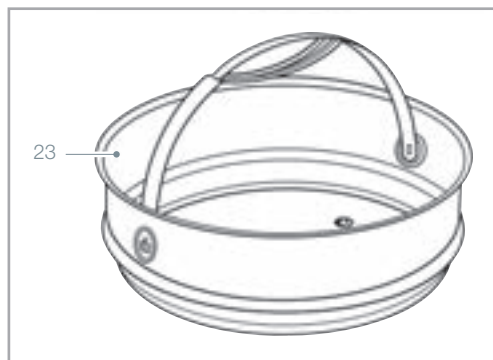
- 6 Piuliță
- 7 Capac inferior
- 8 Capac superior
- 9 Garnitura capacului
- 10 Senzor de temperatură
- 11 Blocarea capacului de închidere
- 12 Supapă de siguranță 2
- 13 O-lnel de la supapă de siguranță 2
- 14 Supapă de siguranță 3
- 15 Capacul de la supapa de siguranță 3
- 16 Garnitura de la supapa de presiune de funcționare
- 17 Buton de evacuare aer
- 18 Supapa de presiune de funcționare (Supapă de siguranță1)
- 19 O-lnel pentru senzorul de temperatură
- 24 Cutie de comandă



## Accesorii

(nu întotdeauna incluse  
cu Secuquick Softline)

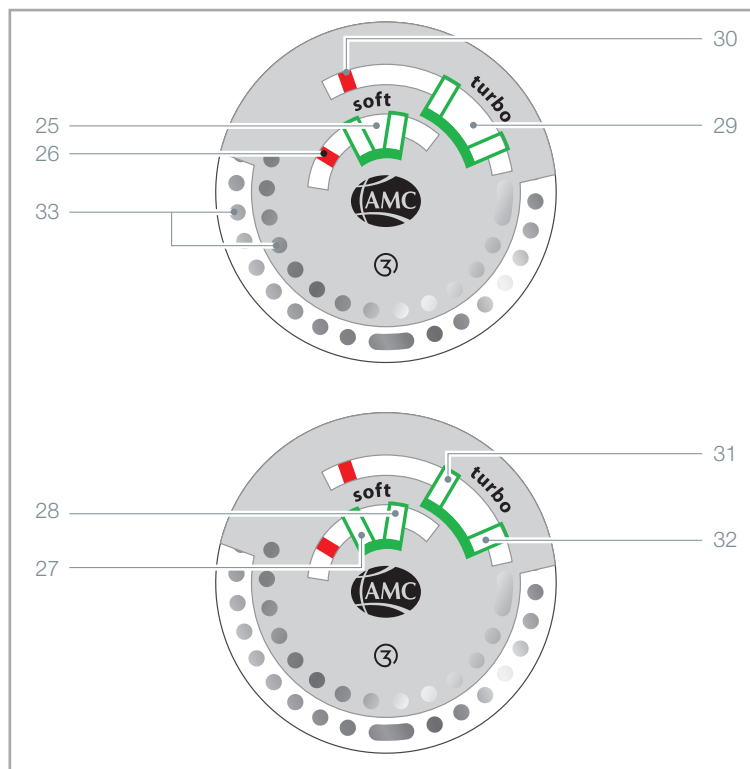
- 22 Inerția Softiera
- 23 Carcasa Softiera





## Visiotherm S

- 25 Scară de temperatură Gătit Soft-rapid (în interior)
- 26 Indicator Gătit S ift -rapid
- 27 Prima "Fereastră Soft"
- 28 A doua "fereastră Soft"
- 29 Scară de temperatură Gătit Turbo-rapid (în exterior)
- 30 Indicator Gătit Turbo- rapid
- 31 Prima "Fereastră Turbo"
- 32 A doua "Fereastră Turbo"
- 33 Puncte de măsurare pentru Audiotherm



## 2.2 Funcționare și utilizare

Softline Secuquick împreună cu un vas formează un vas de gătit rapid. Softline Secuquick este plasat pe vas și închis. Softline Secuquick este așezat pe oală și închis. Când este încălzit pe plită, se creează o suprapresiune în vas prin evaporarea lichidului care a fost adăugat sau conținut în alimente.



Acest lucru permite ca mâncarea să fie gătită rapid, ușor și economisind energia la o temperatură mai ridicată. Temperatura este - în funcție de metoda de gătit selectată „gătit rapid-soft” sau „Gătit turbo-rapid” - între circa 103 până la 118 ° C.

## Supape de siguranță

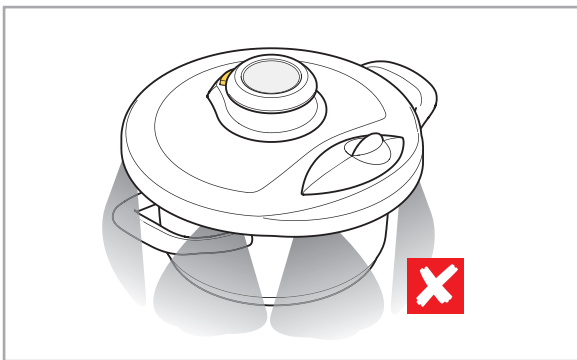
Încăz de suprapresiune datorată supraîncălzirii, supapa de presiune de funcționare (supapa de siguranță 1) se deschide și aburul iese.



Dacă supapa de presiune nu funcționează, spre exemplu din cauza unei poluări puternice, deschideți supapele de siguranță 2 sau 3.

Aburul iese brusc între capacul superior și inferior. Într-un astfel de caz SecuquickSoftline nu ar mai trebui folosit.

Contactați centrul de service AMC.



La începutul încălzirii, s-ar putea ca puțin abur și, eventual, câteva picături de apă să scape lateral între capacele inferioare și superioare și în afara orificiului de ieșire a aburului de la Secuquick Softline.

### Soft-gătit rapid

Potrivit pentru **cartofi și legume cu un timp mai lung de gătit**, cum ar fi fasolea verde, varza de savoy, varza de Bruxelles și conopida sau legumele congelate.



- Intervalul de temperatură 103 până la 113 ° C.
- Deosebit de blând, conservând și vitaminele.
- Cel mai rapid și mai eficient din punct de vedere energetic decât prepararea în cuptorul cu microunde.

Folosirea inserției Softiera este puternic recomandată, astfel încât mâncarea să nu intre în contact cu apa, să nu ardă și, mai ales, să nu se poată scurge nutrienți vitali cum ar fi vitaminele care rămân în mare parte conservate.

Inserția Softiera, 20 cm și suportul Softiera, Nu folosiți inserția Softiera 20 cm și carcasa Softiera 20 cm decât de la vase de 20 cm 3 l în sus.

### Turbo-gătit rapid

- Potrivit pentru **uleguminoase** (de exemplu, linte, soia, năut etc.), **tocane, tocanite, cereale, bucăți mari de carne, tocan**
- Intervalul de temperatură de 108 până la 118 °
- Deosebit de rapid și potrivit pentru toate mesele cu timp de gătit de obicei lung.

Se poate găti atât cu cât și fără Softiera-Suport și recipientul Softiera.

# 3. Să gătim cu Secuquick softline

## Desfășurare a unui proces de gătit:

- Pregătiți mâncarea și umpleți vasul. Folosiți accesorii adecvate, respectați nivelul de umplere.
- Atașați Secuquick Softline pe oală și închideți-o.
- Încălziți vasul la cel mai înalt nivel al zonei de gătit până la atingerea temperaturii de încălzire necesare.
- În timpul întregului timp de gătit temperatura trebuie să fie în intervalul corespunzător de temperatură setat la un nivel inferior de temperatură.
- Monitorizați temperatura, setați un nivel mai înalt sau mai mic dacă este necesar.
- Opriți zona de gătit la sfârșitul timpului de gătit.
- Scoateți tigaia de pe foc și depresurizați. Scuturați vasul. Deschideți Secuquick Softline și scoateți-o din oală.

**i** Audiotherm, disponibil ca accesoriu, poate ajuta pentru monitorizarea procesului de gătit cu softline Secuquick. Consultați instrucțiunile de utilizare separate.

## 3.1 Umplerea oalei

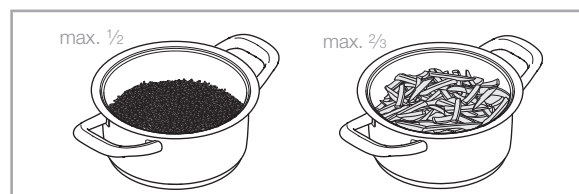
Dacă este necesar, utilizați insertia Softiera sau recipientul Softiera, sau ambele, în funcție de metoda de gătit. Umpleți oala.



### Fiți atenți la cantitatea de umplere:

- Alimente care se extind sau spumează în timpul gătitului, de exemplu:

- Budincă de orez, Supe, tocănițe, tăieței, leguminoase umpleți maxim la  $\frac{1}{2}$ .
- La alte rețete maxim  $\frac{2}{3}$  umpleți
- Leguminoase cu coji, de ex. la boabe de soia umpleți  $\frac{1}{3}$ .



Spumarea alimentelor cum ar fi de exemplu, când gătești o supă de linte în oala deschisă, spumează-o înainte de a pune Softline Secuquick.

Adăugați lichid - dacă este necesar



Pentru a acumula presiunea de vapori, este necesară o cantitate mică de lichid (circa 1 cană). Valoarea depinde de mărimea oalei, a mâncării și a rețetei.

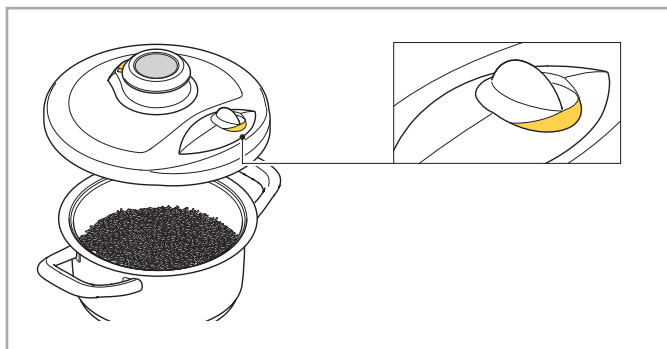
- Dacă alimentul conține suficient lichid, se poate elimina adăugarea de lichid (consultați Rețete pentru softline Secuquick).



### 3.2 Așezați Secuquick softline și închideți

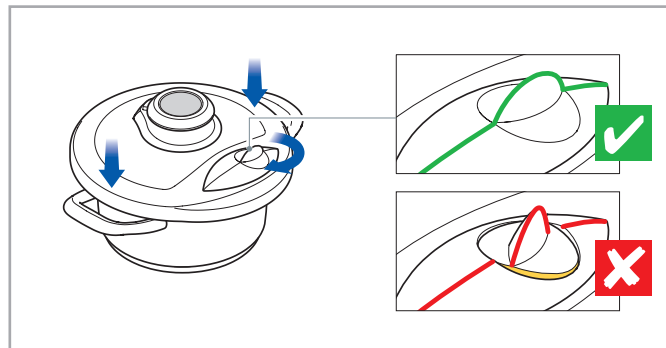
**Verificați de fiecare dată când utilizați softline-ul Secuquick dacă:**

- Softline Secuquick este montată corect, supapele și garniturile și închiderea capacului sunt testate.
- Inelul de etanșare este introdus corect.
- Marginea de turnare a vasului este curată și uscată și nu este deteriorată (fără deformare).
- **Butonul rotativ este în poziție deschisă.**
- Atașați Secuquick Softline pe oală
- Atenție la poziție: butonul rotativ din față la mijloc între mâner.



Închideți Softline Secuquick

- Țineți ambele mâner și apăsați ferm cu ambele degetele, apoi închideți butonul.
- Rotiți butonul otativ până se oprește.
- Marcajul galben nu mai trebuie sa fie vizibil.



### 3.3 Încălzire

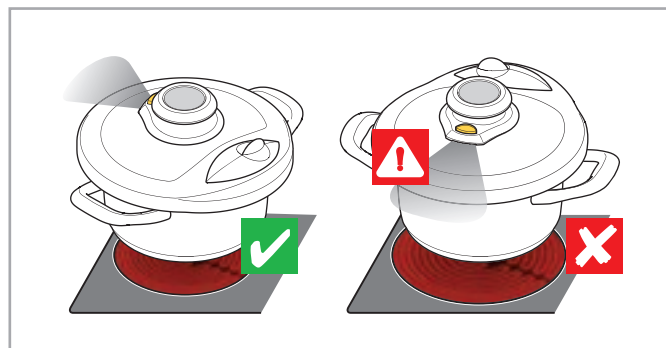
Așezarea oalei pe plită



Orientați evacuarea aburului departe de corp.

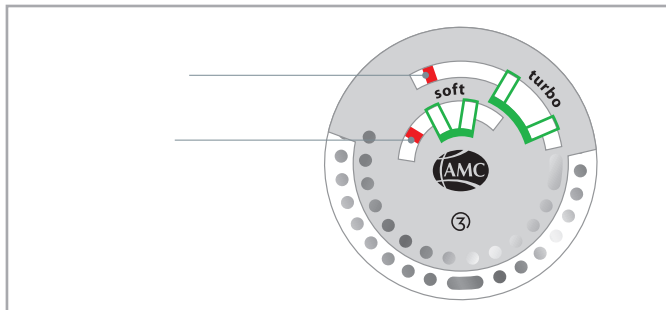
Porniți plita la cel mai înalt nivel

- Nu folosiți niciodată amplificatorul sau stadiul de alimentare cu aragazele de mare putere (aragazuri cu inducție).



### Creșterea temperaturii poate fi monitorizată prin afișajul Visiotherm S:

- Soft-Gătit rapid:scală interioară
- Turbo-Gătit:scală exterioră



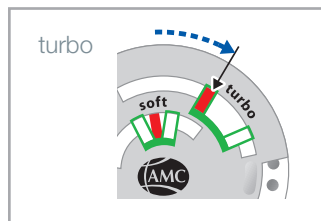
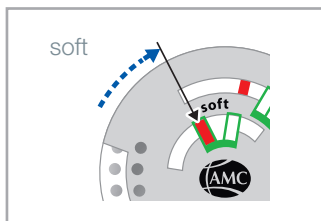
- i** În timpul încălzirii, aburul și câteva picături de apă pot scăpa între capacele de sus și de jos
- Butonul este blocat automat.
- Încălzirea durează câteva minute (în funcție de mărimea oalei și de cantitate, 4-20 minute).

### 3.4 Setează un nivel mai mic de progres

Urmăriți afișarea temperaturii pe Visiotherm S:

- Indicatorul ajunge la prima fereastră Soft respectiv Turbo: **temperatura de încălzire a fost atinsă**

Setați nivelul inferior

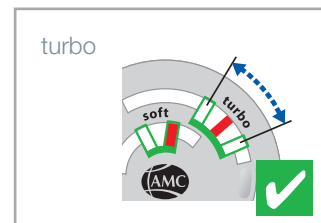
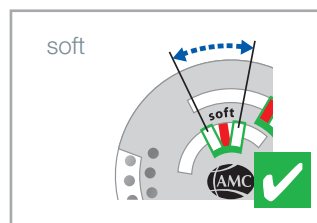


### 3.5 Monitorizați temperatura și reglați nivelurile

Respectați afișarea temperaturii pe Visiotherm S:

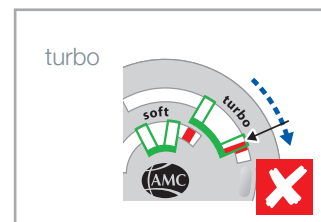
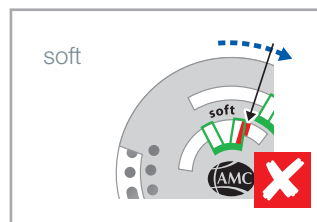
- Indicatorul se află în zona verde respectivă:  
**Temperatura optimă.**

Nu este necesară nicio schimbare în setarea nivelului



- Indicatorul lasă zona verde respectivă în dreapta:  
**temperatura prea ridicată**
- Prin gătit turbo-rapidă, supapa de presiune de funcționare se poate deschide deja ușor, aburul începe să iasă.

Setați nivelul inferior sau opriți complet – sau luați vasul de pe plită

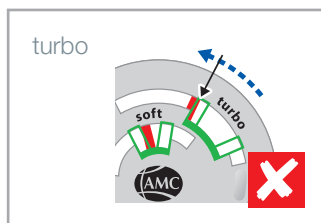
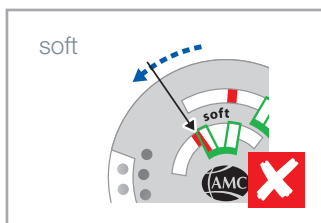


- Indicatorul lasă zona verde respectivă în stânga:  
**temperatura prea scăzută.**

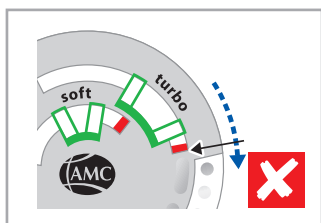
Setați cel mai înalt nivel \* / superior la aragaz\*

\* Pentru gătit rapid-ușor soft, atunci când indicatorul este a părăsit deja prima fereastră soft la stânga.





- Presiunea din oală este atât de mare, încât supapa de presiune de operare este complet deschisă, aburul iese.
- Scoateți imediat tava de pe foc, opriți aragazul
- Dacă temperatura se întoarce în intervalul normal și nu s-a atins încă timpul de gătire, procesul de gătire poate fi continuat cu setarea nivelului necesar.



### 3.6 Depresurizați

La sfârșitul procesului de gătit, vasul trebuie depresurizat înainte de deschiderea SecuquickSoftline



Nu deschideți niciodată Secuquick softline cu forța. Deoarece un capac sub presiune poate fi aruncat și mâncarea fierbinte poate stropi. Risc de rănire și de opărire.



**Bulele de aburi** conținute de mâncare pot stropi la deschidere, riscând să opărească.



Agitați întotdeauna vasul când deschideți Secuquick Softline, astfel încât bulele de aburi să poată ieși și să nu sară niciun fel de mâncare fierbinte.

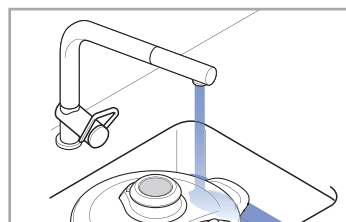
Depresurizarea vasului se face doar după indicațiile furnizate.

#### Depresurizați sub jet de apă rece

Opriiți zona de gătit.

Scoateți cratița din plită și puneți-o în chiuveta închisă

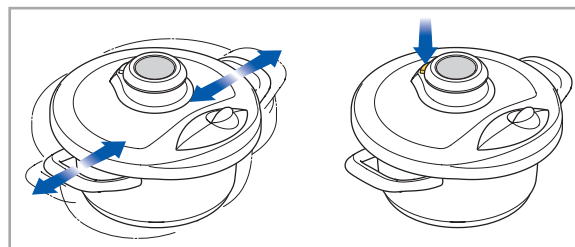
Turnați apa rece peste capac până când vasul este depresurizat



Se agită vasul de mâner

Apăsăți butonul galben de abur

- Dacă mai există abur, repetați procedura: continuați răcirea, agitați, apăsați butonul abur.



## Depresurizați cu buton de abur galben

Anumite alimente nu trebuie depresurizate cu butonul galben de abur, a se vedea capitolul 1 "Utilizare și siguranță intenționată".

Opriiți zona de gătit

Scoateți cratița din plită și așezați-o pe un raft ferm, uniform, rezistent la frig și la căldură (nu lemn sau plastic)



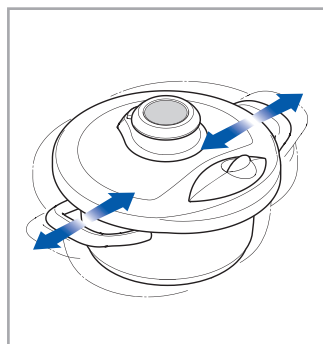
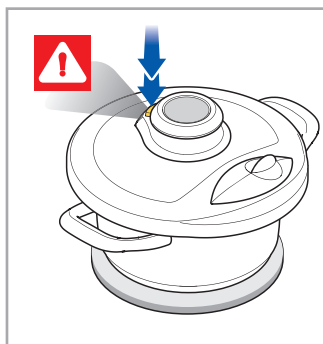
Orientați evacuarea aburului departe de corp.

Apăsați de mai multe ori succesiv butonul galben de evacuare

- Permiteți aburului să scape în pufuri.
- Apăsați complet butonul de evacuare: aburul iese cu putere.
- Butonul apasat doar parțial: aburul iese mai ușor.

Se agită vasul de mână

- Repetați procesul până când nu mai ies aburi



## Depresionați prin răcire lentă



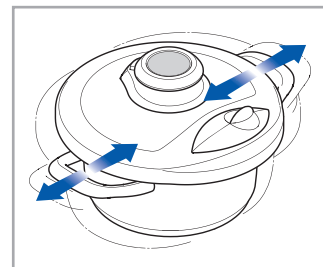
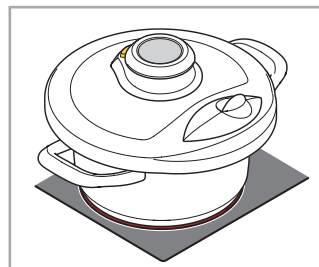
Acest proces mai mult, dar este și mai eficient din punct de vedere energetic.

Opriiți zona de gătit upă circa ¼ din timpul de gătit

- Lăsați vasul încă pe plită pentru a utiliza căldurarea ziduală.

Lăsați vasul să se răcească până când vasul este depresurizat

Shake pot at the handles



## 3.7 Deschideți și eliminați Secuquick Softline.

Acesta poate fi deschis doar atunci când vasul este depresurizat. Butonul trebuie să se întoarcă ușor.



Nu deschideți **niciodată** Secuquick softline cu forța. Un capac deschis cu forță sub presiune este aruncat, mâncarea fierbinte poate răsufla. Risc de rănire și de opărire.

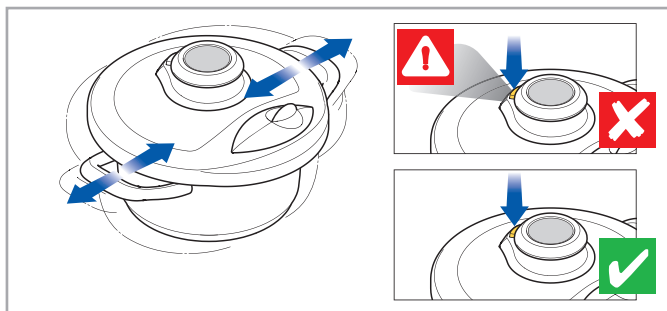
Asigurați-vă că vasul este depresurizat:

Agitați vasul de mână

Apăsați butonul galben de abur.

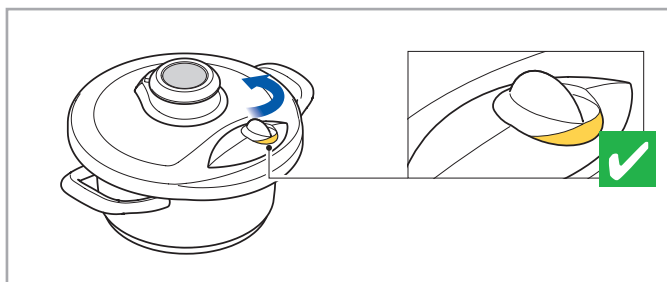
- Nu trebuie să rămână abur deloc (să nu se audă nimic).

- Butonul trebuie să se întoarcă ușor.



Deschideți Secuquick Softline cu butonul și scoateți-o.

- Când este deschis, marcajul galben este complet vizibil.



## 4. Îngrijire și întreținere

Îngrijiți și întrețineți Secuquick softline astfel:

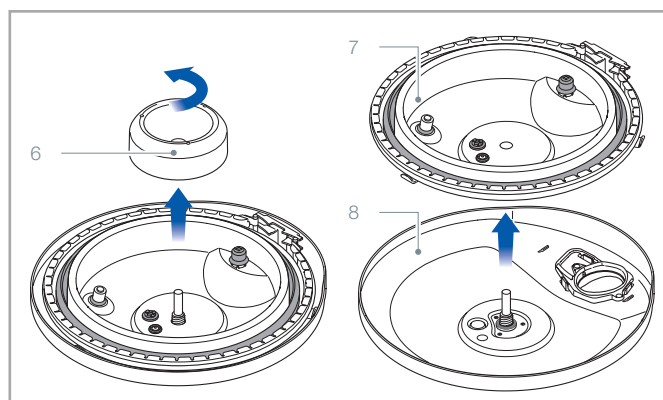
- Demontați și curățați după fiecare utilizare.
- Verificați înainte de următoarea utilizare funcțiile: supape și garnituri, starea închiderii capacului
- Înlocuiți sigiliul sau alte garnituri dacă sunt deteriorate, fragile, restrânse sau fisurate. Aceste piese trebuie înlocuite cel târziu la 2 ani.

Use only original spare parts meant for the Model 4200.

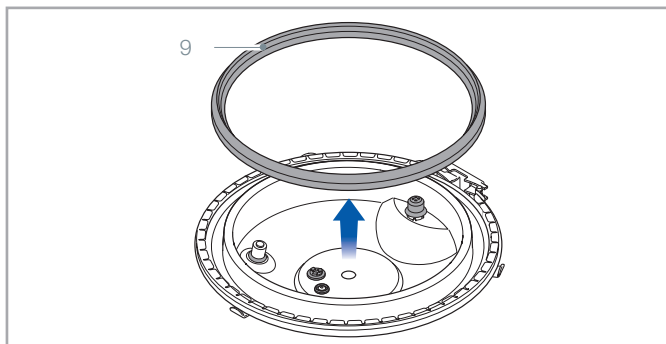
### 4.1 Demontarea Secuquick softline

Deșurubați piulița (6).

Scoateți capacul inferior (7) din capacul superior (8).



Scoateți inelul de etanșare (9)



## 4.2 Curățarea și păstrarea Secuquick softline

- Agenții de curățare potriviți sunt Magic Stone, Magic Foam sau un detergent neutru.



Curățați părțile din mașina de spălat vase sau clătiți manual cu apă fierbinte folosind un burete precum Magic Sponge sau o cârpă precum Magic Pad. Uscați bine.



În funcție de mâncarea pregătită, inelul de etanșare poate mirosi. Acest lucru este complet natural. Sfat pentru depozitare și îngrijire: Protejați inelul de etanșare de lumină și păstrați-l liber pe Secuquick softline. Inelul de etanșare se fixează numai înainte de următoarea utilizare

## 4.3 Montarea Secuquick softline

Când asamblați, efectuați lucrările de testare descrise. Acestea sunt importante pentru o funcție impecabilă și sigură.

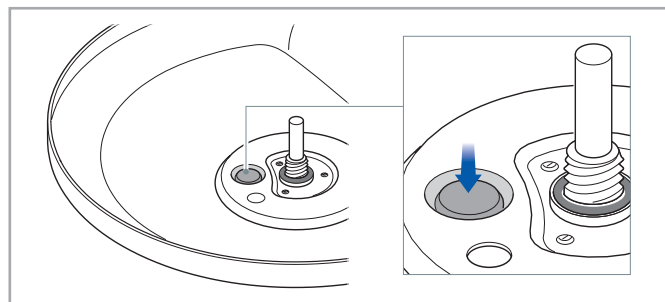
### Verificați supapele și garniturile

Verificați supapa de presiune de funcționare

- Trebuie să împingeți ușor circa 3-4 mm cu degetul.
- Trebuie să revină cu ușurință fără blocare.

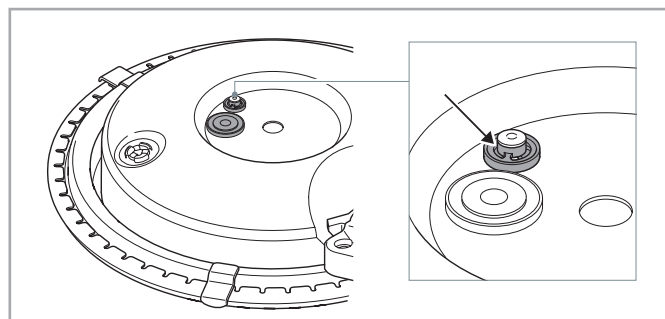
Dacă supapa de presiune de funcționare nu funcționează corect, Secuquick Softline nu mai poate fi utilizat.

Contactați un centru de service AMC.



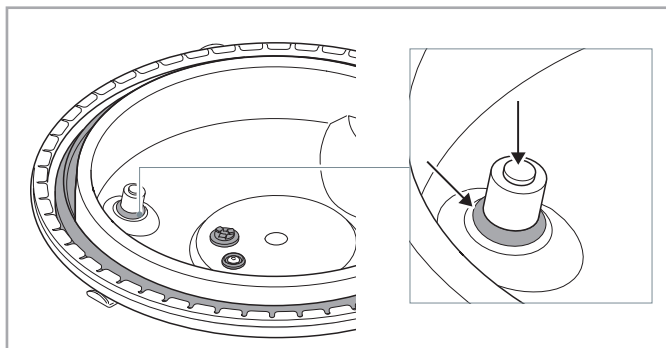
Verificați supapa de abur

- Deschiderile din partea de cauciuc trebuie să fie curate.
- Pinul metalic trebuie să fie prezent.



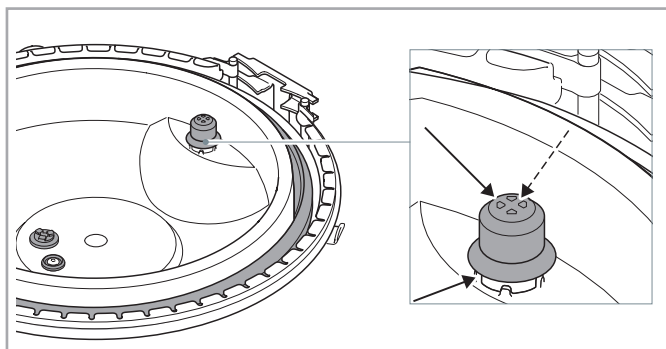
### Verificați supapa de siguranță 2

- Inelul O nu trebuie deteriorat
- Inelul O trebuie să fie în canelură (în partea de jos)
- Bilele de oțel nu trebuie lipite. Prin presiunea degetului, verificați dacă acesta se poate mișca liber.



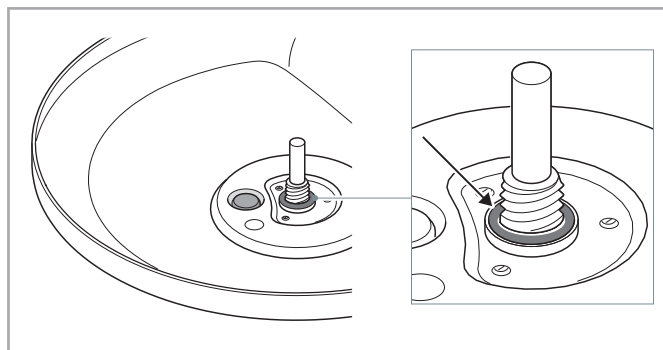
### Verificați supapa de siguranță 3

- Capacul de etanșare trebuie montat și curat
- Verificați prin presiune cu degetul dacă bila albastră (sub capacul de etanșare) nu este lipită, pentru ca acesta să se poată deplasa liber și să se ridice înapoi.
- Verificați dacă robinetul din capac este curat și liber să se miște



### Verificați inelul O sub Visiotherm S

- Inelul O nu trebuie deteriorat și trebuie să fie întins complet în canelură

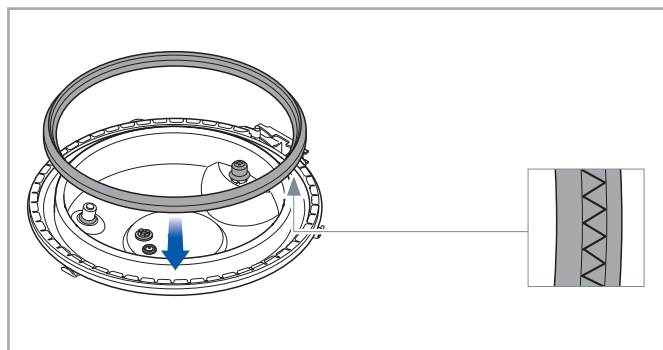


### Asamblare

Introduceți inelul de etanșare

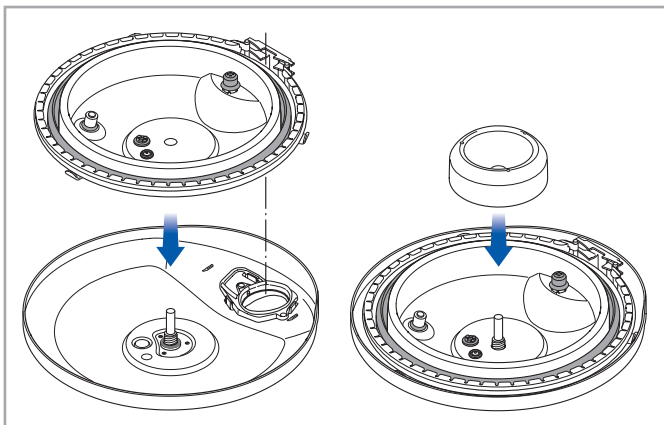
- Observați poziția de instalare: linia ondulată de mai jos.

Apăsați cu degetele în jos



Introduceți capacul inferior în capacul superior.

Înșurubați piulița de blocare și strângeți ferm



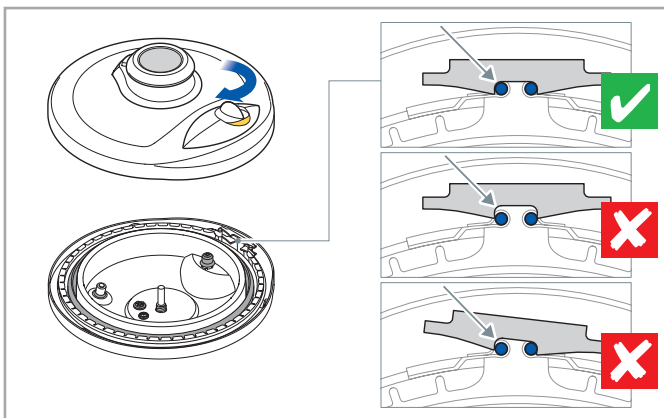
### Verificați închiderea capacului

Verificați blocarea, capacul trebuie poziționat astfel încât Visiotherm S să fie orientat în sus.

- Butonul trebuie să se întoarcă ușor.

În stare închisă:

- Zăvorul de blocare nu trebuie îndoit spre exterior.
- Ambele șuruburi trebuie strânse bine.



Dacă închiderea capacului nu funcționează corect, nu trebuie utilizată Secuquick softline. Contactați un centru de service AMC.

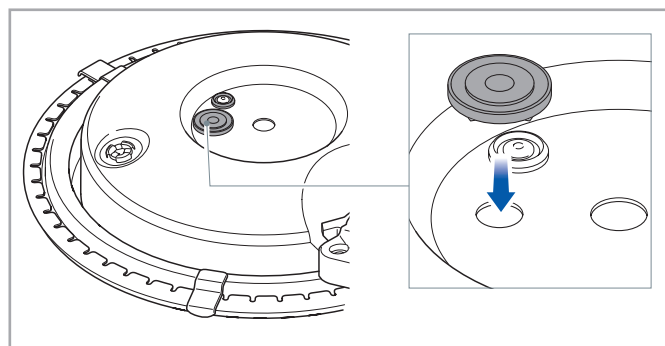
### 4.4 Înlocuiți garniturile

- Garniturile pot fi înlocuite numai manual sau cu ajutorul unor instrumente specifice.
- Garniturile și inelul de etanșare pot fi comandate de la AMC ca pachet. A se vedea pe verso adresa de contact.
- Folosiți numai piese de schimb AMC originale Model 4200.

#### Garnitura la supapa de presiune de funcționare

Introduceți șaiba de etanșare în deschidere

- Observați poziția instalării: diametrul mai mic în partea inferioară

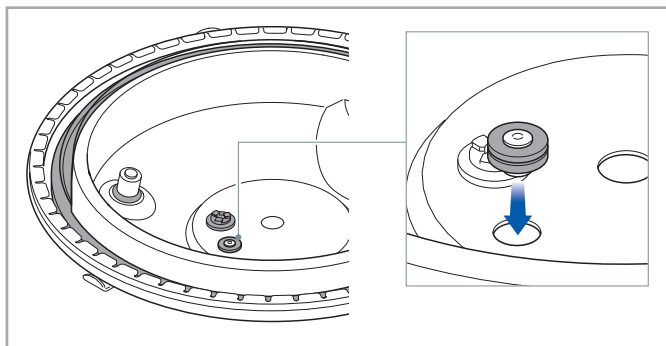




## Supapă de evacuare aer

Introduceți garnitura în orificiu

- Partea plată a garniturii de cauciuc trebuie să fie amplasată pe partea inferioară a capacului inferior
- Șanțul părții de cauciuc trebuie să fie așezat corect în orificiul plăcii.

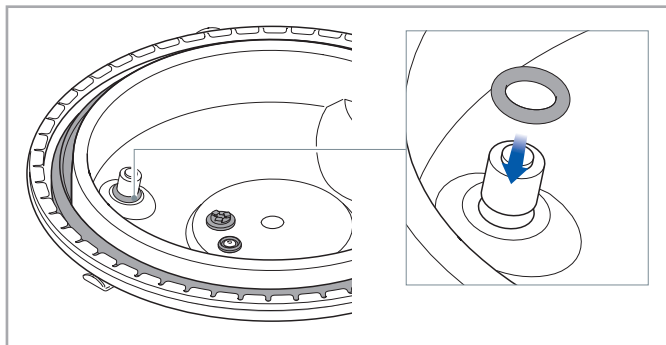


Nu confundați deschiderile pentru discul de etanșare cu cel pentru supapa de evacuare.

## Inelul O pe supapa de siguranță 2

Glisați inelul O până când este în canelură (în partea de jos)

- Nu scoateți corpul supapei din capacul inferior

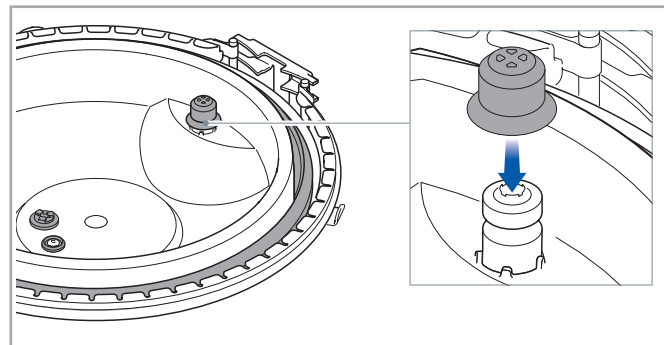


## Capac de etanșare pe supapa de siguranță 3

Glisați complet capacul de etanșare



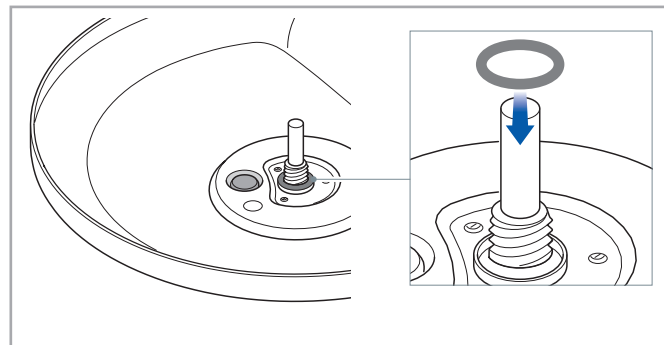
Nu puneți inelul O al supapei de siguranță 2 peste supapa de siguranță 3.



## Inelul-O sub Visiotherm S

Treceți cu atenție inelul O peste cablu

- Inelul O trebuie să fie complet în jos în canelură.



# 5. Ce să faceți dacă:

## Softline Secuquick nu poate fi închis ...

*Butonul nu poate fi întors în poziția închis.*



Apăsați Secuquick softline în timp ce rotiți butonul

Verificați dacă:

- Butonul poate fi rotit cu ușurință atunci când Softline Secuquick este ridicat de pe oală. Dacă nu, realizați închiderea capacului cum este descrisă mai jos.
- Inelul de etanșare este introdus corect.
- Se folosește o oală potrivită
- Marginea de turnare a vasului este curată, uniformă și nedeteriorată

*Butonul (în cazul în care Secuquick Softline nu este încă plasat pe oală) nu poate fi mutat din poziția „deschis” în poziția „închis” sau este rigid*



Verificați dacă:

- Secuquick Softline este montată corect (Piulița bolțului bine strânsă).
- Dacă blocarea capacului este murdară sau dacă a fost prins un obiect străin, curățați-l dacă este necesar.

Rotiți butonul înainte și înapoi de câteva ori

## Secuquick softline nu poate fi deschis ...

*Butonul nu poate fi rotit în poziția "deschis".*

*Se mișcă scurt și apoi se blochează*



Oala poate să nu fie depresurizată.

Respectați precauțiile.

Când vasul este depresurizat:

Rotiți butonul rotativ până la poziția „închis” și încercați din nou

Apăsați Secuquick Softline în timp ce butonul este întors

## Nu este nicio presiune în oală sau este prea mică în oală ...

*Afișarea temperaturii de pe Visiotherm S nu atinge primul afișaj soft sau turbo.*



Verificați dacă

- diametrul plitei este alesă corect.
- cel mai înalt nivel este setat pe aragaz.
- a fost adăugat suficient lichid.
- Softline Secuquick este complet închis (butonul a fost întors, marcajul galben de pe buton nu mai este vizibil).

Dacă aburul se scurge constant sub capac:

Controlați dacă

- garnitura este introdusă corect..
- piulița este strânsă.
- toate sigiliile sunt prezente, nu sunt deteriorate și sunt prinse corect.

## Apar brusc scurgeri de aburi între capace ...

*Oala a fost supraîncălzită și supapa de presiune de lucru nu a funcționat.*

*O supapă de siguranță s-a activat.*



Nu mai utilizați Secuquick softline

Contactați un centru Service AMC

## 6. Notele de conformitate și de verificare

Secuquick softline respectă cerințele de siguranță din Directiva Europeană pentru Echipamente sub Presiune 97/23 / CE. Secuquick softline a fost, alături de vasele aprobate, supusă unei inspecții de siguranță la TÜV (Asociația de supraveghere tehnică).



## 7. AMC Servicii clienți, Piese de schimb

Serviciul clienți este un efort constant la AMC pentru a satisface dorințele și nevoile clienților noștri! Dacă aveți întrebări sau sugestii suplimentare, vă rugăm să ne contactați! Vă vom ajuta cu plăcere! Adresele de contact pot fi găsite pe verso.

### 7.1 Piese de schimb

Următoarele informații (ștampilate în centrul capacului inferior) sunt necesare:

- Model
- Diametru

