



Lepiej jeść.
Lepiej żyć.

Audiotherm Plus

Instrukcja obsługi

System gotowania Premium.

Zanim zaczniesz używać Audiotherm, przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi. Instrukcję należy starannie przechowywać, aby mogła zostać przekazana każdemu kolejnemu użytkownikowi.

Znaczenie użytych symboli



Informacje istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa.

Nieprzestrzeżenie ich może prowadzić do obrażeń ciała lub strat materialnych.



Zły stan i nieprawidłowa obsługa urządzenia.



Dobry stan i prawidłowa obsługa urządzenia.



Kolejne działania zostały zaznaczone strzałką.



Przydatne wskazówki dot. użytkowania.



Wskazówki dotyczące ochrony środowiska, ekologii i ekonomii użytkowania.

19

Cyfry w tekście odnoszą się do numeracji ilustracji. Numeracja ilustracji zaczyna się od cyfry 1 w każdym rozdziale.

W niniejszej instrukcji Audiotherm Plus jest określany krótko jako Audiotherm.

Zakres obowiązywania

- Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy modelu AMC Audiotherm Plus (wraz z uchwytem), typ 10040143A8400, typ baterii CR2032.
- Audiotherm Plus musi być wyposażony w oprogramowanie w wersji 500 lub wyższej (patrz: strona 31 "Co zrobić, jeśli...").

Wszystkie dane na ilustracjach prezentujących wyświetlacz są przykładowe, np. czas gotowania 20 minut.



Spis treści

| | | | |
|--|----|--|----|
| 1. Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem i zasady bezpieczeństwa | 4 | 6. Audiotherm z Visiothermem – manualna obsługa | 12 |
| Odpowiednie garnki i akcesoria | 4 | 6.1 Kontrola temperatury podczas smażenia bez dodatku tłuszczu | 12 |
| Unikanie uszkodzeń i nieprawidłowego używania | 4 | 6.2 Kontrola temperatury i czasu gotowania podczas gotowania bez dodatku wody | 13 |
| Nadzór | 4 | 6.3 Podgrzewanie do 60°C | 15 |
| Pielęgnacja i konserwacja | 4 | 7. Audiotherm z Visiothermem S (Secuquick softline) - manualna obsługa | 17 |
| Usuwanie i recykling | 5 | 8. Audiotherm z Visiothermem E (EasyQuick) – manualna obsługa | 20 |
| 2. Twój Audiotherm | 5 | 9. Audiotherm z Navigenio w trybie automatycznym "A" | 22 |
| 2.1 Konstrukcja | 5 | 9.1 Navigenio w charakterze płyty grzejnej (kuchenka) | 22 |
| 2.2 Funkcje | 7 | 9.2 Navigenio w charakterze pokrywy grzejnej (piekarnik) z powierzchnią grzejną skierowaną ku dołowi (funkcja minutnika do zapiekania i pieczenia) | 25 |
| Akustyczna kontrola temperatury | 7 | 9.3 Podgrzewanie do 60°C | 26 |
| Akustyczna kontrola czasu gotowania | 7 | 9.4 Opóźniony start | 28 |
| Kontrola całego procesu gotowania w przypadku wykorzystania Navigenio w charakterze płyty grzejnej | 7 | 10. Pielęgnacja i konserwacja | 30 |
| Funkcja minutnika we współpracy z Navigenio w charakterze pokrywy grzejnej (z powierzchnią grzejną skierowaną ku dołowi) | 7 | 11. Uchwyt ścienny | 31 |
| Sygnały akustyczne Audiothermu | 7 | 12. Dane techniczne | 31 |
| 3. Pierwsze uruchomienie Audiothermu | 8 | 13. Co zrobić, jeśli ... | 31 |
| 4. Audiotherm dla osób niedowidzących | 8 | 14. Obsługa Klienta AMC | 32 |
| 5. Ogólne wskazówki dotyczące używania Audiothermu | 9 | 15. Przepisy | 33 |
| Włączanie bez kontroli czasu gotowania | 9 | 16. Porady i wskazówki | 41 |
| Włączanie i ustawianie czasu gotowania w celu kontroli czasu gotowania | 10 | | |
| Nakładanie Audiothermu na Visiotherm, Visiotherm S lub Visiotherm E | 10 | | |
| Uruchamianie Audiothermu | 11 | | |
| Wyłączanie sygnału akustycznego | 11 | | |
| Zdejmowanie i wyłączenie Audiothermu | 11 | | |

1. Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem i zasady bezpieczeństwa

Audiotherm służy do monitorowania i kontrolowania procesu gotowania. Audiotherm może być używany wyłącznie do tego celu. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować zagrożenia. Zasady zamieszczone w niniejszym rozdziale muszą być przestrzegane. Ponadto, zależnie od zastosowania, należy przestrzegać zasad zamieszczonych w instrukcji obsługi "Visiothermu", "pokrywy szybkowarowej Secuquick softline", "pokrywy EasyQuick" i/lub "Navigenio".

Odpowiednie garnki i akcesoria

- Pokrywka AMC z Visiothermem
- Pokrywka Secuquick softline z Visiothermem S
- Pokrywka EasyQuick z Visiothermem E
- Navigenio



Unikanie uszkodzeń i nieprawidłowego używania

- Nie wolno używać Audiothermu w piekarniku i narażać go na działanie temperatury powyżej 70°C.
- Nie wolno myć Audiothermu w zmywarce.



Nadzór

- Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. W przypadku użycia Audiothermu w celu akustycznego nadzorowania gotowania, należy znajdować się w zasięgu emitowanego dźwięku.
- Brak nadzoru i kontroli gotowania może prowadzić do powstania nadmiernej temperatury w garnku. Potrawy mogą się spalić, garnek może ulec uszkodzeniu lub zniszczeniu. Ryzyko wypadku lub pożaru.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonych zdolnościach psycho-fizycznych i sensorycznych oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały poinformowane o zasadach bezpiecznego obsługiwanie urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. Dotyczy to także akustycznego nadzoru gotowania przez osoby niedowidzące (patrz strona 8).



Pielęgnacja i konserwacja

- Audiotherm wymaga regularnej pielęgnacji i konserwacji, aby zapewnić jego prawidłowe funkcjonowanie i bezpieczeństwo.
- Pozostałości po rozlanych bateriach należy usunąć (używając rękawic ochronnych).

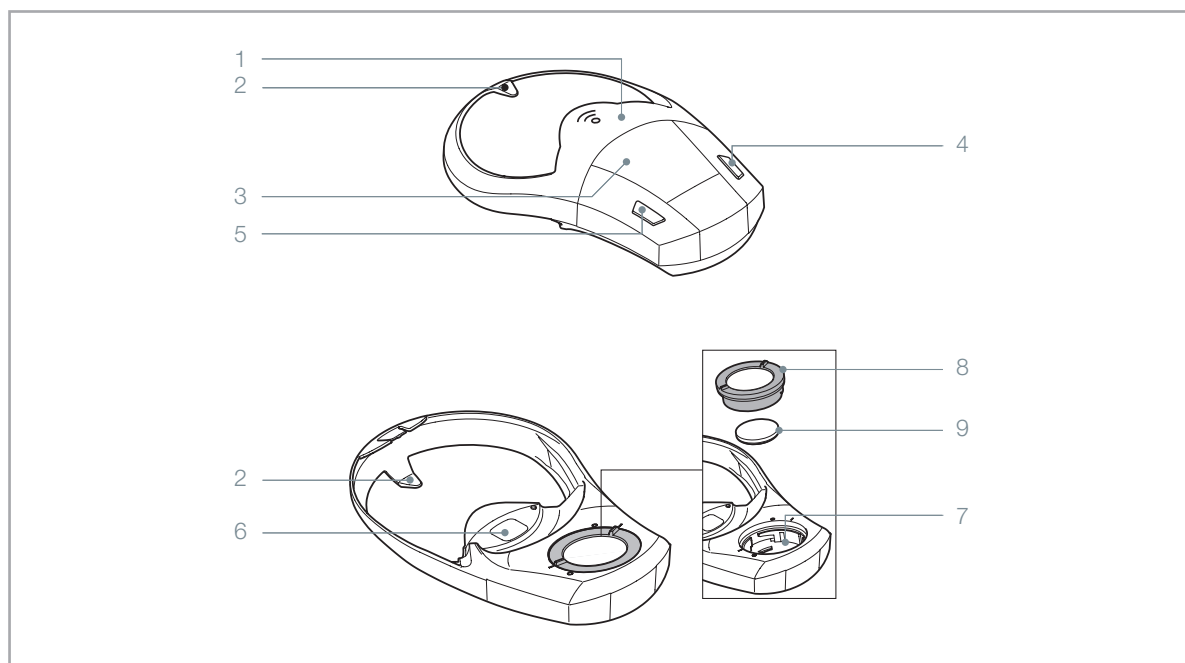


Usuwanie i recykling

Nie należy wyrzucać Audiothermu razem z odpadami gospodarczymi, ponieważ materiały, z których został wyprodukowany, mogą być poddane recyklingowi. W razie konieczności należy usunąć go zgodnie z lokalnymi przepisami (przekazać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych przeznaczonych do recyklingu).



2. Twój Audiotherm



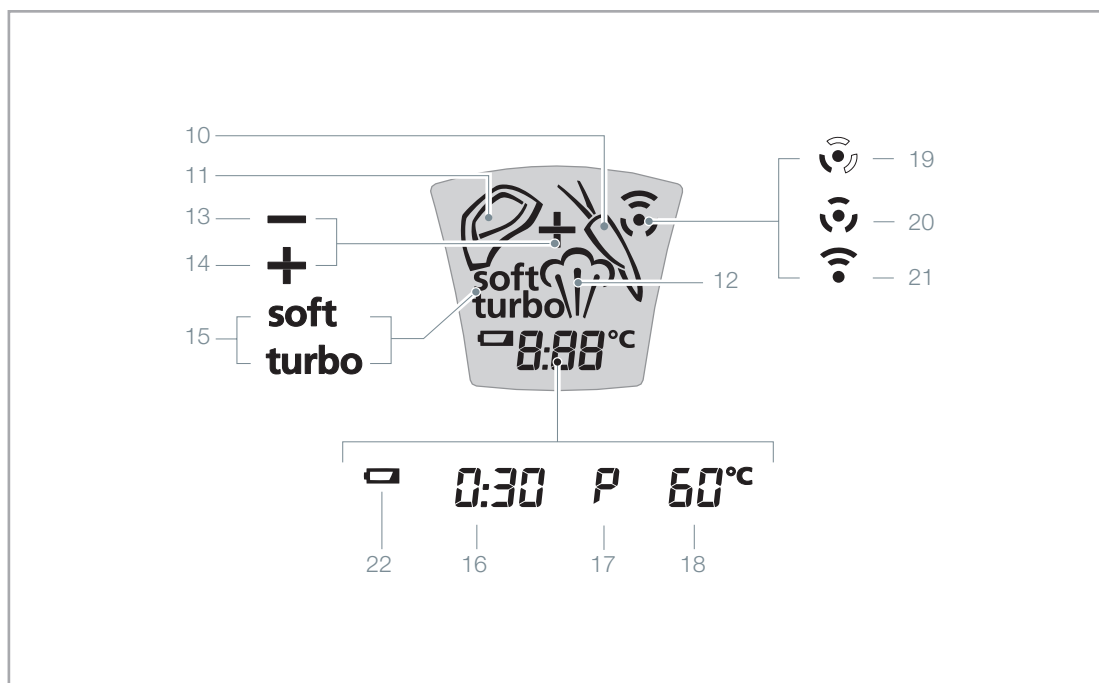
2.1 Konstrukcja

- 1 Audiotherm
- 2 Wskazówka
- 3 Wyświetlacz
- 4 Prawy przycisk (włącza Audiotherm i/lub podnosi wartość ustawień)
- 5 Lewy przycisk (wyłącza Audiotherm i/lub redukuje wartość ustawień)
- 6 Okienko optyczne
- 7 Komora baterii
- 8 Pokrywa komory baterii
- 9 Bateria

Uchwyt do Audiothermu (brak ilustracji)



Pokrywa komory baterii w szarym kolorze świadczy o tym, że jest to Audiotherm Plus.



Wskazania wyświetlacza

- 10 Symbol "marchew"
- 11 Symbol "kotlet"
- 12 Symbol "para"
- 13 Symbol "redukcja"
- 14 Symbol "podwyższenie" lub Symbol "opóźniony start"
- 15 Symbol szybkiego gotowania Soft lub Turbo
- 16 Symbol "czas gotowania" lub "opóźniony start", np. 30 minut
- 17 Program "P"
- 18 Funkcja utrzymania potrawy w temp. 60°C lub podgrzania potrawy do temp. 60°C
- 19 Symbol "uruchomienie" - ruchomy okrąg
- 20 Symbol "uruchomienie" - nieruchomy okrąg (na krótko zatrzymuje się w tej pozycji podczas uruchamiania)
- 21 Symbol "połączenie radiowe aktywne" (we współpracy z Navigenio)
- 22 Symbol "wymiana baterii" (konieczna wymiana baterii wkrótce po pojawieniu się tego symbolu)

Przedstawione zostały wszystkie ważne wskazówki użytkowe.

2.2 Funkcje

Audiotherm w połączeniu z Visiothermem na pokrywce AMC, Visiothermem S na pokrywie szybkowarowej Secuquick softline lub Visiothermem E na pokrywie Easy-Quick, zapewnia pomoc w kontrolowaniu procesu gotowania.

Akustyczna kontrola temperatury

Audiotherm emituje dźwięk i sygnalizuje w ten sposób, że

- osiągnięta została wymagana temperatura
- osiągnięta została zbyt wysoka lub zbyt niska temperatura i konieczne jest odpowiednie dostosowanie ustawień

Akustyczna kontrola czasu gotowania

Audiotherm emituje dźwięk i sygnalizuje w ten sposób, że upłynął ustawiony czas gotowania.

Kontrola całego procesu gotowania w przypadku wykorzystania Navigenio w charakterze płyty grzejnej

Audiotherm automatycznie reguluje ilość energii przekazywanej przez Navigenio, zgodnie z danymi z Visiothermu, Visiothermu S (Secuquick softline) lub Visiothermu E (EasyQuick). W tym celu Navigenio nawiązuje połączenie radiowe z Audiothermem. Jeśli zostaje ustawiony określony czas gotowania, to po upływie tego czasu Navigenio automatycznie przełącza się na funkcję utrzymania potrawy w temp. 60°C. Przebieg procesu gotowania jest taki sam, jak opisano w instrukcjach obsługi: "Visiotherm", "Secuquick softline" oraz "EasyQuick", a także w książce kucharskiej AMC lub w sekcji dot. przepisów.

Funkcja minutnika we współpracy z Navigenio w charakterze pokrywy grzejnej (z powierzchnią grzejną skierowaną ku dołowi)

Audiotherm automatycznie wyłącza Navigenio po upływie ustawionego na Audiothermie czasu gotowania. Wymagany Audiotherm A8200, A8300 lub A8400 i Navigenio C8100.

Sygnały akustyczne Audiothermu

Za pomocą sygnałów akustycznych Audiotherm sygnalizuje, że zostały osiągnięte ustawione wartości temperatury i że w związku z tym wymagane jest działanie użytkownika.

3. Pierwsze uruchomienie Audiothermu

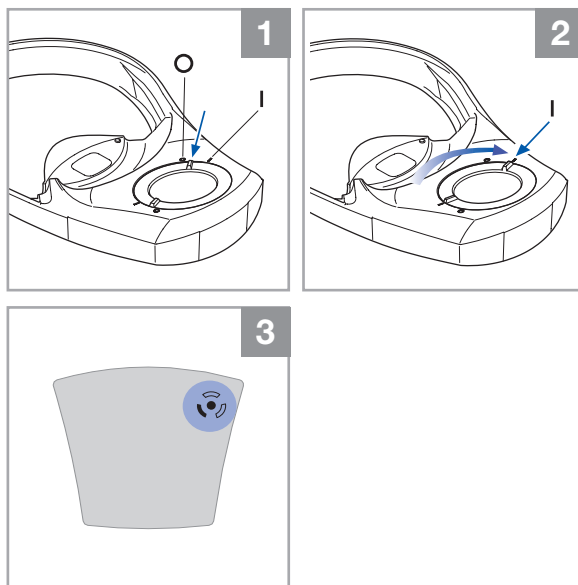
W chwili dostawy bateria znajduje się w Audiothermie. **1**

→ Aktywacja: przesunąć pokrywę komory baterii na pozycję "I". **2**

→ Na wyświetlaczu na krótko pojawi się cyfra (wersja oprogramowania), następnie przez kolejne 3 sekundy będą wyświetlane wszystkie symbole, a potem wyświetlacz wygaśnie.

▪ Ruchomy okrąg symbolu "uruchomienie" oznacza, że Audiotherm jest włączony i jest gotowy do użycia. **3**

→ Wyłączenie: na 1 sekundę naciśnij równocześnie prawy i lewy przycisk



4. Audiotherm dla osób niedowidzących

W trybie dla osób niedowidzących korzystanie z Audiothermu jest uproszczone dzięki dodatkowym sygnałom dźwiękowym. Użytkowanie i obsługa są takie same jak w trybie "normalnym".

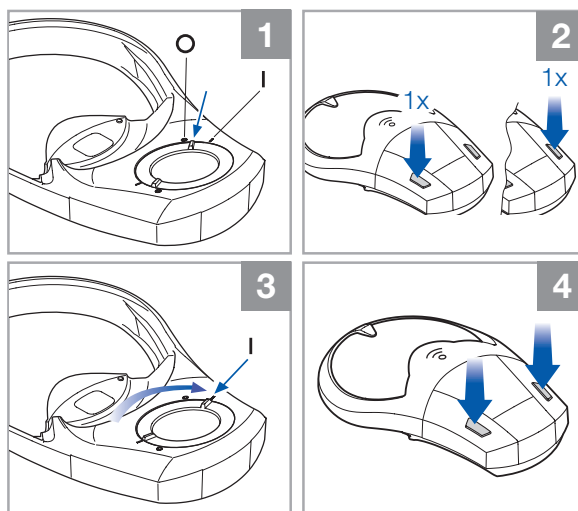
Ustawianie trybu dla osób niedowidzących

→ Przesunąć pokrywę komory baterii na spodzie urządzenia z pozycji "I" na pozycję "0". **1**

→ Następnie niezwłocznie naciśnij jeden raz prawy lub lewy przycisk. **2**

→ Przesunąć pokrywę komory baterii z powrotem na pozycję "I". **3**

→ Po pojawieniu się wskazań na wyświetlaczu, niezwłocznie naciśnij jednocześnie prawy i lewy przycisk, aż usłyszysz jeden długi i dwa krótkie sygnały. **4**



Tryb dla osób niedowidzących można wyłączyć, powtarzając wcześniej opisane kroki.

Sygnaly dźwiękowe podczas włączania i wyłączenia Audiothermu

- Włączanie: pojedynczy
- Wyłączanie: dwukrotny szybki

Sygnaly dźwiękowe potwierdzające prawidłowy wybór strefy

- Strefy **Smażenie/Soft oraz odwrócenie smażonego produktu na drugą stronę:** pojedynczy wyraźny/dobitny
- Strefy **Warzywa/Turbo:** dwukrotne wyraźne/dobitne
- Strefa **Gotowanie na parze/60°C:** dwa krótkie wyraźne/dobitne
- **Zmiana i/lub opuszczanie stref** podczas ustawiania Audiothermu (aktywne tylko podczas nakładania Audiothermu): pojedynczy, długi (około 1 sekundy)

Sygnaly dźwiękowe zwracające uwagę na potrzebę zmniejszenia lub zwiększenia poziomu dopływu energii grzejnej:

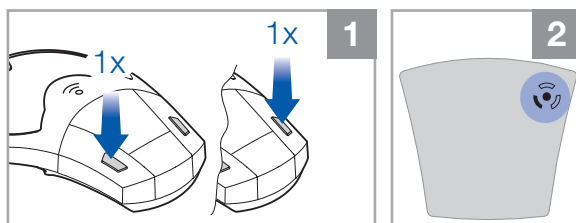
- Zmniejsz: dwukrotny krótki, powtarzający się
- Zwiększ: dwukrotny długi, powtarzający się
- Koniec: pięć pojedynczych sygnałów

5. Ogólne wskazówki dotyczące używania Audiothermu

Niniejsze wskazówki dotyczą wszystkich możliwych zastosowań.

Włączanie bez kontroli czasu gotowania

- Naciśnij jeden raz prawy lub lewy przycisk. **1**
- Pojawi się ruchomy okrąg symbolu "uruchomienie". **2**



Włączanie i ustawianie czasu w celu kontroli czasu gotowania

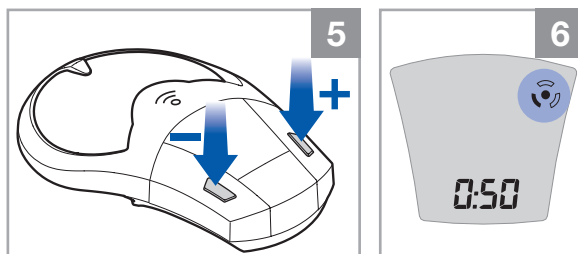
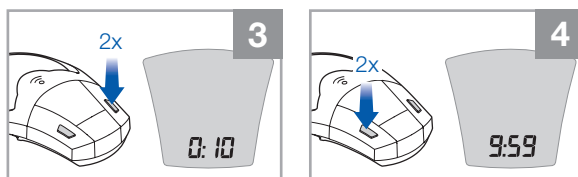
→ Naciśnij dwa razy prawy lub lewy przycisk

- Wyświetli się krótki (10 minut) **3** lub długi (9 godzin i 59 minut) **4** czas gotowania.

→ Zaakceptuj wstępnie ustawiony czas gotowania lub naciśnij prawy lub lewy przycisk, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. **5**

- Następnie na wyświetlaczu pojawi się "0:00" oraz symbol "+". Można wówczas ustawić opóźniony start w przypadku gotowania z wykorzystaniem Navigenio do kontrolowanego gotowania, więcej informacji można znaleźć w rozdziale 9.4 na stronie 28. Nie ma to natomiast znaczenia dla wszystkich innych zastosowań; wyświetlenia znikną po kilku sekundach.

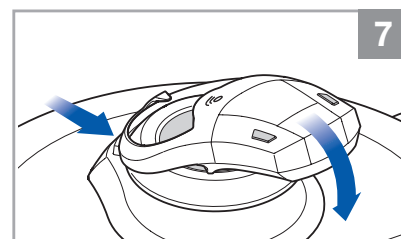
- Ustawiony czas gotowania jest wyświetlany na wyświetlaczu, np. 50 minut. Widoczny ruchomy okrąg symbolu "uruchomienie". **6**



- Czas gotowania to czas po rozgrzaniu, tj. po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę ustawienia czasu gotowania.
- Funkcję kontroli czasu gotowania można uaktywnić także później, podczas procesu rozgrzewania, poprzez naciśnięcie prawego lub lewego przycisku.
- Ustawienie funkcji "P" znajduje się między "9:59" i "0.01". Informacje na temat zastosowania tej funkcji znajdują się w rozdziale 7.
- Jeśli po włączeniu Audiothermu nie nastąpi jego uruchomienie, Audiotherm wyłączy się po 2 minutach.

Nakładanie Audiothermu na Visiotherm, Visiotherm S i Visiotherm E

→ Nakładaj ukośnie, zaczynając od brzegu przedniej części Visiothermu i obniżając w kierunku brzegu tylnej części Visiothermu, aż Audiotherm zaskoczy. **7**



Okiénko wyświetlacza Visiothermu, Visiothermu S oraz Visiothermu E powinno być zawsze czyste i suche. Zabrudzenia lub warstwa wody mogą skutkować błędnymi pomiarami i tym samym prowadzić do nieprawidłowości w funkcjonowaniu Audiothermu.

Uruchamianie Audiothermu

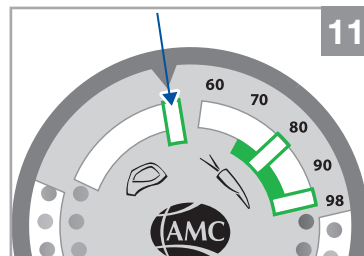
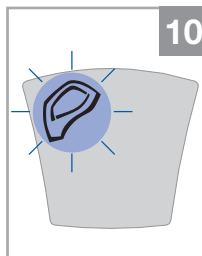
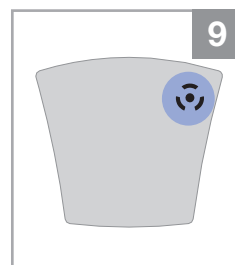
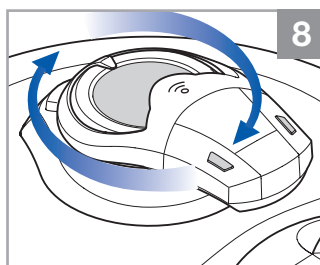
Po wprowadzeniu ustawień i nałożeniu Audiothermu na Visiotherm, Visiotherm S lub Visiotherm E:

→ obracaj Audiotherm ... **8**

- Nieruchomy okrąg symbolu "uruchomienie" pojawi się na krótko i zniknie. **9**

→ ... do momentu, aż na wyświetlaczu zacznie migać wybrany symbol (np. "kotlet"). **10**

- Wskazówka jest wówczas skierowana na odpowiednie powiązane okno. **11**

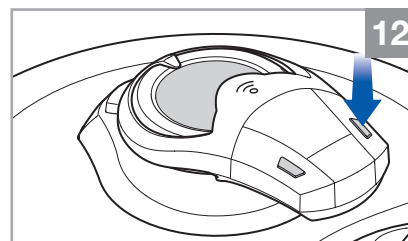


- Może się zdarzyć, że Audiotherm będzie trzeba obrócić kilka razy, zanim się uruchomi. Nie wahaj się, obracaj ze stałą prędkością. Audiotherm można obracać także w przeciwnym kierunku, jeśli wskazówka Audiothermu przesunięta zostanie za wybraną pozycję.
- Po upływie 15 sekund od uruchomienia Audiotherm nie powinien być już obracany. Jakikolwiek ruch może przerwać ustawioną funkcję. W razie potrzeby włącz ponownie Audiotherm i/lub uruchom.

Wyłączanie sygnału akustycznego

→ Naciśnij prawy lub lewy przycisk. **12**

- Przytrzymaj Audiotherm tak, aby nie przesunął się podczas naciskania przycisku. Mogłoby to spowodować przerwanie ustawionej funkcji.

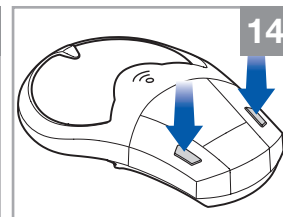
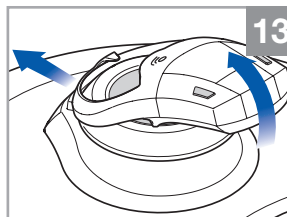


Sygnał akustyczny wyłączy się samoistnie po upływie 1 minuty.

Zdejmowanie i wyłączenie Audiothermu

→ Podnieś Audiotherm od tyłu i zdejmij go. **13**

→ Wyłącz: naciśnij prawy i lewy przycisk jednocześnie. **14**



Audiotherm wyłączy się samoistnie po upływie 2 minut od zdjęcia go z Visiothermu.

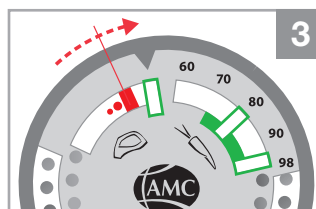
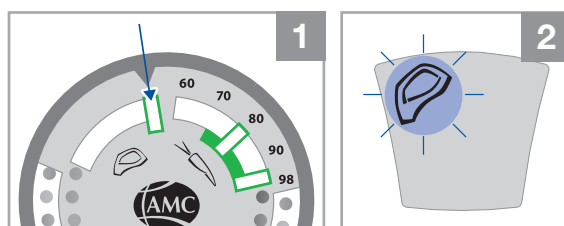
6. Audiotherm z Visiothermem – manualna obsługa




- Należy przestrzegać zasad podanych w instrukcji obsługi używanego garnka oraz Visiothermu.
- Wyłącznie w przypadku użycia Audiothermu w połączeniu z Navigenio w trybie automatycznym "A", kontrola temperatury i związane z tym działania odbywają się w sposób automatyczny (patrz rozdział 9).

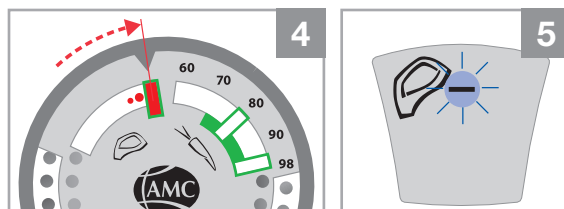
6.1 Kontrola temperatury podczas smażenia bez dodatku tłuszczu

- Postaw pusty garnek na kuchenkę.
- Przykryj garnek pokrywką z Visiothermem lub Visiothermem E. Włącz Audiotherm.
- Nałóż i uruchom Audiotherm: obracaj, aż pojawi się symbol "kotlet"; wskazówka skierowana na okienko strefy smażenia. **1**
- Symbol "kotlet" miga. **2**
- Ustaw najwyższy stopień energii grzejnej.
- Rozpoczyna się nagrzewanie, czerwony wskaźnik przesuwają się w kierunku okienka strefy smażenia. **3**
- Obserwuj Audiotherm i czekaj na podwójny, powtarzający się sygnał dźwiękowy.



Po osiągnięciu strefy smażenia (czerwony wskaźnik w okienku strefy smażenia): **4**

- Słychać sygnał dźwiękowy , miga symbol "redukcja". **4**
 - Symbol "kotlet" jest nieruchomy. **5**
- Ustaw niski stopień energii grzejnej, wyłącz sygnał dźwiękowy.




Podsmażanie bez pokrywki:

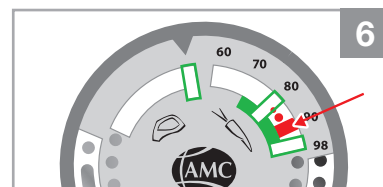
- Zdejmij pokrywkę i podsmażaj mięso z obu stron w otwartym garnku.

Podsmażanie z pokrywką:

- Zdejmij pokrywkę, umieść mięso w garnku i zamknij garnek pokrywką.
→ Ponownie uruchom Audiotherm: wskazówka skierowana na okienko strefy smażenia.


Po osiągnięciu temperatury 90°C (czerwony wskaźnik w punkcie 90°C): 6

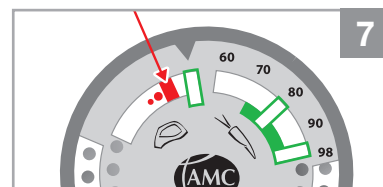
- Słysać sygnał dźwiękowy .
- Odwróć mięso na drugą stronę i ustaw odpowiedni stopień energii grzejnej.
- W przypadku dużych lub większej ilości kawałków mięsa, ustaw niższy stopień energii grzejnej.
- Wyłącz dopływ energii grzejnej w przypadku małej ilości kawałków mięsa (np. 1 lub 2 kawałki).
- Zamknij garnek pokrywką i smaż do osiągnięcia oczekiwanego efektu.



- W przypadku większych kawałków mięsa lub potraw mięsnych, które po podsmażeniu mają być poddane dalszej obróbce termicznej, Audiotherm można wykorzystać do kontroli temperatury oraz czasu, patrz kolejny rozdział.

- Visiotherm jest bardzo czuły i reaguje bardzo szybko, dlatego wskaźnik temperatury może cofnąć się przed okienko strefy smażenia. 7

W przypadku podsmażania Audiotherm wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy  po osiągnięciu okienka strefy smażenia. Wyłącz go poprzez naciśnięcie jednego z przycisków, nie ma potrzeby zmniejszania stopnia dopływu energii grzejnej.



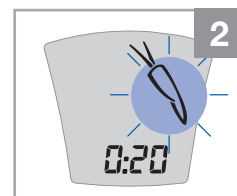
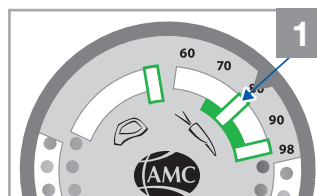
6.2 Kontrola temperatury i czasu gotowania podczas gotowania bez dodatku wody



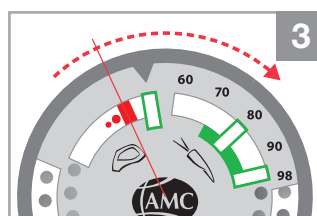
Wyłącznie w przypadku użycia Audiothermu w połączeniu z Navigenio w trybie automatycznym "A", kontrola i jej obsługa odbywa się w sposób automatyczny (patrz rozdział 9).

- Umieść w garnku ociekające wodą warzywa i postaw garnek na kuchenkę.
- Przykryj garnek pokrywką z Visiothermem.
- Włącz Audiotherm i ustaw czas gotowania.
- Nałóż i uruchom Audiotherm: obracaj, aż pojawi się symbol "marchew"; wskazówka skierowana na okienko strefy gotowania warzyw. 1

- Symbol "marchew" miga. 2




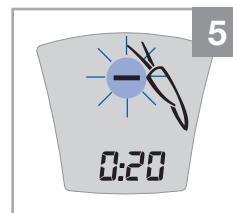
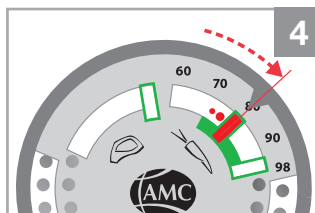
- Ustaw najwyższy stopień energii grzejnej.
- Rozpoczyna się rogrzewanie, czerwony wskaźnik przesuwają się w kierunku okienka strefy gotowania warzyw. 3





- Obserwuj Audiotherm i czekaj na podwójny, powtarzający się sygnał dźwiękowy.

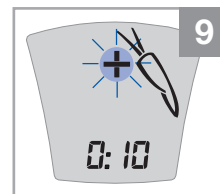
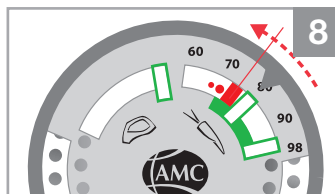
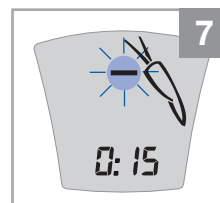
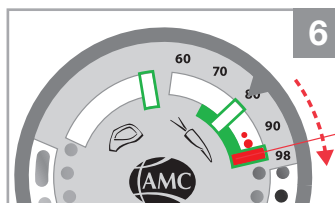
Po osiągnięciu strefy gotowania warzyw (czerwony wskaźnik w okienku strefy gotowania warzyw). 4

- Słyszać sygnał dźwiękowy , miga symbol "redukcja". 5
 - Symbol "marchew" jest nieruchomy.
 - Czas gotowania, jeśli został wprowadzony, zaczyna upływać.
- Ustaw niski stopień energii grzejnej, wyłącz sygnał dźwiękowy.




Kontrola temperatury i dostosowywanie stopnia energii grzejnej

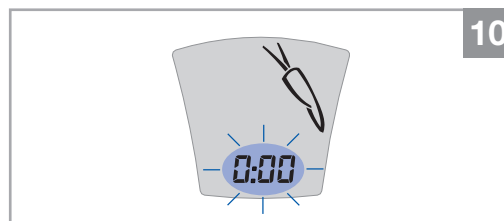
- Jeśli słyszysz sygnał dźwiękowy  i na wyświetlaczu miga symbol "redukcja" oznacza to, że temperatura jest zbyt wysoka (czerwony wskaźnik w okienku "Stop"). 6 7
- Zmniejsz stopień energii grzejnej (lub całkowicie wyłącz dopływ energii grzejnej), wyłącz sygnał dźwiękowy.
- Jeśli słyszysz sygnał dźwiękowy  i na wyświetlaczu miga symbol "podwyższenie" oznacza to, że temperatura jest zbyt niska (czerwony wskaźnik poniżej okienka strefy gotowania warzyw). 8 9
- Zwiększ stopień energii grzejnej, wyłącz sygnał dźwiękowy.



- W przypadku kuchenek o wysokiej mocy (np. gazowych lub indukcyjnych), sygnał dźwiękowy oznaczający konieczność redukcji stopnia energii grzejnej, może zabrzmieć na krótko przed osiągnięciem okienka "Stop" tak, aby pozostało wystarczająco dużo czasu na dotarcie do kuchenki.
- W przypadku kuchenek gazowych lub indukcyjnych może się zdarzyć, że po zredukowaniu stopnia energii grzejnej wskaźnik temperatury na krótki czas spadnie do temperatury poniżej 80°C, a następnie zacznie wzrastać. W takim przypadku Audiotherm nie emituje żadnego sygnału dźwiękowego i nie ma potrzeby ustawiania wyższego stopnia energii grzejnej.

Po upływie czasu (jeśli czas został wprowadzony):

- Słyszać pojedynczy, powtarzający się sygnał dźwiękowy .
 - Na wyświetlaczu miga symbol "0:00". 10
- Wyłącz kuchenkę.
- Wyłącz sygnał dźwiękowy, zdejmij i wyłącz Audiotherm.



6.3 Podgrzewanie do 60°C

Funkcja podgrzewania do 60°C jest wyjątkowo delikatna i łatwa w przypadku użycia Navigenio w trybie automatycznym "A" (dotyczy to zwłaszcza gotowania metodą sous vide); więcej informacji w rozdziale 9.3 na stronie 26. Funkcja ta może być używana także w przypadku gotowania w trybie z obsługą manualną, na wszystkich rodzajach kuchenek, które w takim przypadku powinny zawsze być ustawione na niski stopień energii grzejnej.

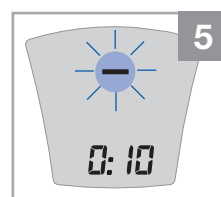
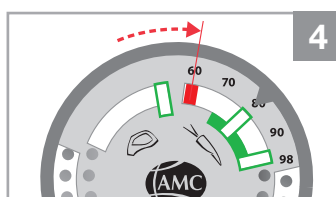
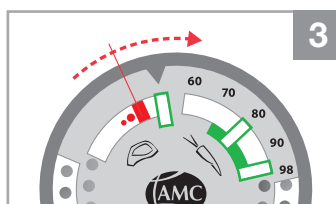
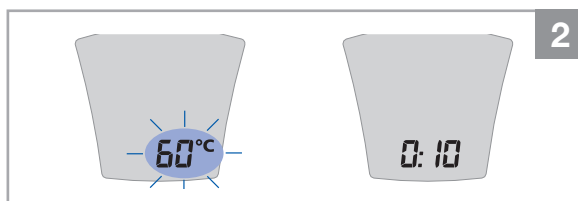
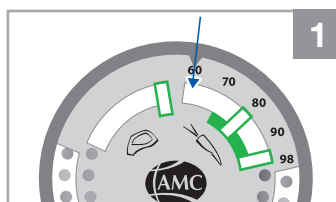


- Z funkcji "podgrzewanie do 60°C" można skorzystać wyłącznie w przypadku zastosowania Visiothermu, nie Visiothermu E oraz nie Visiothermu S.
- Czas gotowania wymagany do równomiernego podgrzania potraw zależy od rodzaju i ilości żywności do podgrzania. Zalecenia można znaleźć w sekcji z przepisami.




- Upewnij się, że w garnku znajduje się wystarczająca ilość płynu wyłącznie z płynem, który powstanie podczas podgrzewania. Zbyt sucha żywność nie nadaje się do podgrzewania.
- W przypadku dań z ziemniaków, makaronów lub ryżu na dnie garnka musi znajdować się odpowiednia ilość płynu.


- Umieść w garnku jedzenie, które ma być podgrzane i postaw garnek na kuchence.
- Zamknij garnek pokrywką z Visiothermem.
- Włącz Audiotherm i wprowadź żądany czas.
- Nałóż i uruchom Audiotherm: obracaj, aż pojawi się symbol "60°C", wskazówka skierowana na cyfrę "60" na skali. **1**
- 60°C oraz czas gotowania migają na przemian na wyświetlaczu. **2**
- Ustaw niski stopień energii grzejnej.
 - Rozpoczyna się podgrzewanie, czerwony wskaźnik przesuwa się w kierunku cyfry "60" na skali. **3**
- Obserwuj Audiotherm i czekaj na podwójny powtarzający się sygnał dźwiękowy.



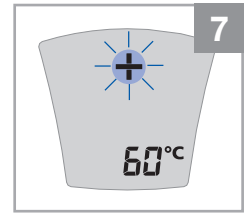
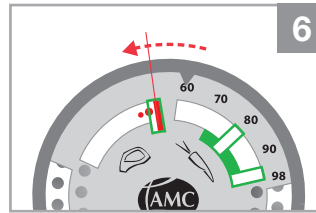
Po osiągnięciu temperatury podgrzewania (czerwony wskaźnik na 60°C): **4**

- Słychać sygnał dźwiękowy , miga symbol "redukcja". **5**
- Czerwony wskaźnik jest stabilny w pozycji "60°C" na skali.
- Czas gotowania, jeśli został wprowadzony, zaczyna upływać.
- Wyłącz kuchenkę, wyłącz sygnał dźwiękowy.


Kontrola temperatury i dostosowywanie stopnia energii grzejnej:

- Jeśli słyszysz sygnał dźwiękowy  i na wyświetlaczu miga symbol "podwyższenie" oznacza to, że temperatura jest zbyt niska (czerwony wskaźnik poniżej "60"). **6 7**

→ Ustaw wyższy stopień energii grzejnej, wyłącz sygnał dźwiękowy.

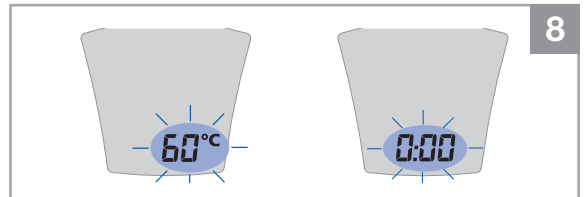


Po upływie czasu gotowania:

- Słychać pojedynczy, powtarzający się sygnał dźwiękowy .
- Na wyświetlaczu naprzemiennie migają "0:00" oraz "60°C". **8**
- Danie jest gotowe do podania.

→ Wyłącz kuchenkę.

→ Wyłącz sygnał dźwiękowy, zdejmij i wyłącz Audiotherm.



7. Audiotherm z Visiothermem S (Secuquick softline) – manualna obsługa



- Należy przestrzegać zasad podanych w instrukcji obsługi "AMC Secuquick softline".
- Wyłącznie w przypadku użycia Audiothermu w połączeniu z Navigenio w trybie automatycznym "A", kontrola temperatury i związane z tym działania odbywają się w sposób automatyczny (patrz rozdział 9).


→ Przygotuj garnek, zamknij go za pomocą pokrywy szybkowarowej Secuquick softline, zamknij pokrywę szybkowarową Secuquick softline i postaw garnek na kuchence.

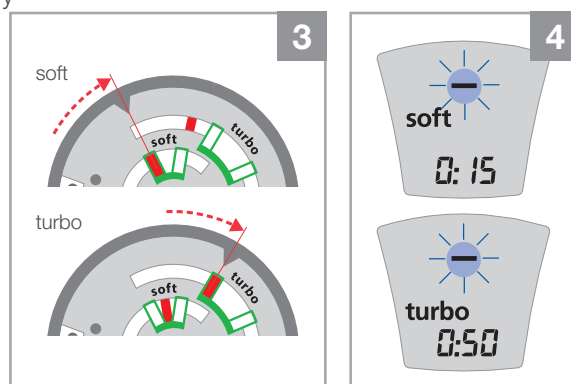
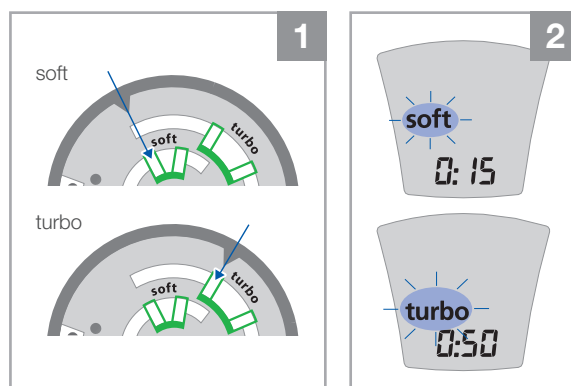
Kontrola temperatury i czasu gotowania

- Włącz Audiotherm i wprowadź żądany czas gotowania.
- Nałóż i uruchom Audiotherm: obracaj go, aż pojawi się sygnalizator "Soft" lub "Turbo", wskazówka skierowana na okienko "Soft" lub "Turbo", zależnie od wybranej metody gotowania - "szybkie gotowanie Soft" lub "szybkie gotowanie Turbo". **1**



- Miga symbol "Soft" lub "Turbo". **2**
- Ustaw najwyższy stopień energii grzejnej.
- Rozpoczyna się nagrzewanie, czerwony wskaźnik przesuwa się do okienka "Soft" lub "Turbo".
- Obserwuj Audiotherm i czekaj na podwójny powtarzający się sygnał dźwiękowy.

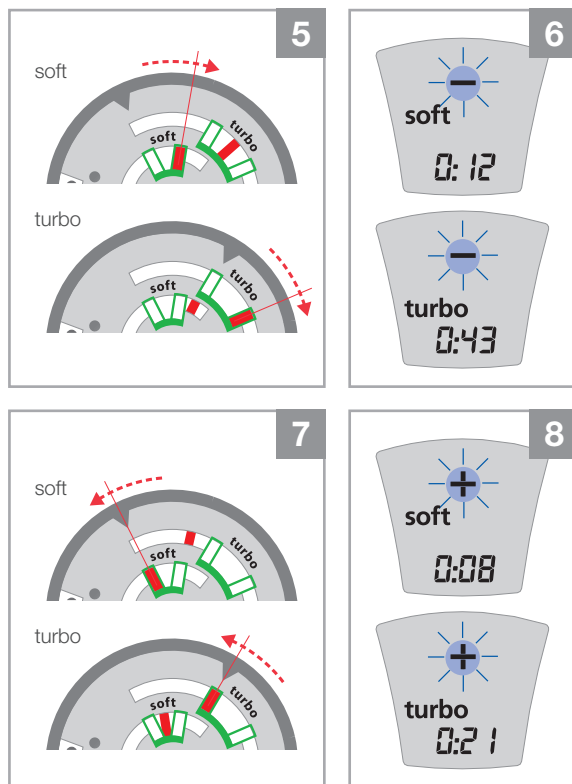
Po osiągnięciu wymaganej temperatury (czerwony wskaźnik w pierwszym okienku "Soft" lub w pierwszym okienku "Turbo"): **3**

- Słychać sygnał dźwiękowy , miga symbol "redukcja". **4**
- Czerwony wskaźnik jest stabilny w okienku "Soft" lub "Turbo".
- Czas gotowania, jeśli został wprowadzony, zaczyna upływać.
- Ustaw niski stopień energii grzejnej, wyłącz sygnał dźwiękowy.




Kontrola temperatury i dostosowywanie stopnia energii grzejnej:

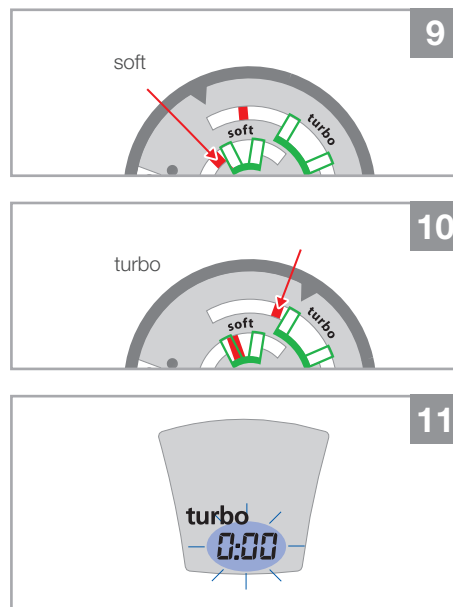
- Jeśli słyszysz sygnał dźwiękowy  i na wyświetlaczu miga symbol “redukcja” oznacza to, że temperatura jest zbyt wysoka (czerwony wskaźnik w drugim okienku “Soft” lub w drugim okienku “Turbo”). **5 6**
- Zredukuj stopień energii grzejnej (lub całkowicie wyłącz kuchenkę lub na krótko zdejmij garnek z kuchenki), wyłącz sygnał dźwiękowy.
- Jeśli słyszysz sygnał dźwiękowy  i na wyświetlaczu miga symbol “zwiększenie” oznacza to, że temperatura jest zbyt niska (czerwony wskaźnik w pierwszym okienku “Soft” lub w pierwszym okienku “Turbo”). **7 8**
- Ustaw wyższy lub najwyższy stopień energii grzejnej, wyłącz sygnał dźwiękowy.



i Jeśli temperatura staje się zbyt niska dla danego sposobu gotowania i czerwony wskaźnik przesuwają się w lewo poniżej pierwszego okienka “Soft” **9** lub pierwszego okienka “Turbo” **10**, ustaw wyższy lub najwyższy stopień energii grzejnej tak, aby czerwony wskaźnik ponownie osiągnął odpowiednie pierwsze okienko.

Po upływie czasu gotowania (jeśli czas został wprowadzony):

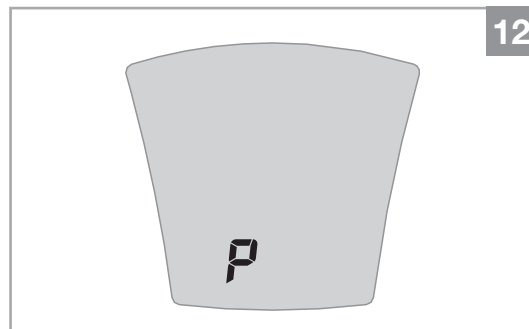
- Słychać pojedynczy powtarzający się sygnał dźwiękowy .
- Na wyświetlaczu miga symbol “0:00”. **11**
- Wyłącz kuchenkę.
- Wyłącz sygnał dźwiękowy, zdejmij i wyłącz Audiotherm.



i Podczas gotowania należy od czasu do czasu sprawdzić, czy Audiotherm jest prawidłowo ustawiony oraz czy został ustawiony na żądaną metodę szybkiego gotowania Soft lub Turbo. W razie wątpliwości należy wyłączyć Audiotherm, ponownie ustawić i uruchomić.

Ustawianie funkcji "P"

- To funkcja odpowiednia do wyjątkowo energooszczędnego przygotowywania potraw, które wymagają krótkiego szybkiego czasu gotowania i rozszczelniania garnka poprzez powolne schładzanie w przypadku przygotowywania np. risotto, ryżu, dań z makaronu i wielu głęboko mrożonych warzyw (patrz "Instrukcja obsługi Secuquick softline").
- Funkcja "P" znajduje się na Audiothermie między symbolami "9:59" i "0.01". **12**



Funkcja "P" oznacza czas gotowania 20 sekund.

8. Audiotherm z Visiothermem E (EasyQuick) – manualna obsługa




- Należy przestrzegać zasad podanych w instrukcji obsługi "AMC EasyQuick".
- Wyłącznie w przypadku użycia Audiothermu w połączeniu z Navigenio w trybie automatycznym "A", kontrola temperatury i związane z tym działania odbywają się w sposób automatyczny (patrz rozdział 9).

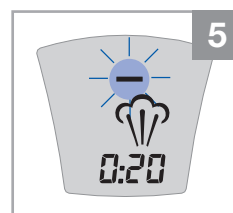
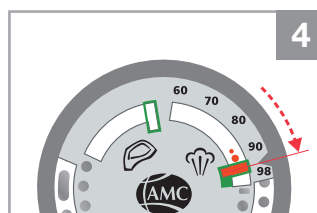
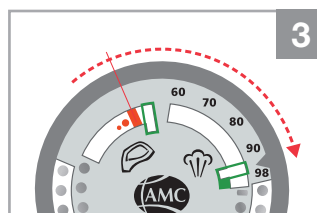
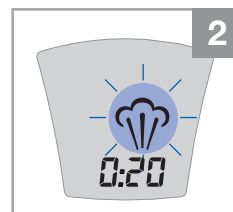
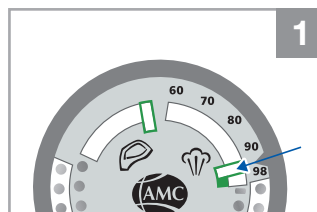
- Przygotuj składniki.
- Wybierz odpowiedni garnek oraz wkład Softiera. Wlej do garnka filiżankę wody (120 -150 ml).
- Upewnij się, że poziom wody nie znajduje się powyżej perforowanego dna Softiera. Umieść przygotowane składniki we wkładzie Softiera.

- Zamknij garnek pokrywą EasyQuick z uszczelką o średnicy równej średnicy garnka.
- Postaw garnek na kuchence.
- Włącz Audiotherm i ustaw żądany czas gotowania.
- Nałóż i uruchom Audiotherm: obracaj, aż pojawi się symbol "para"; wskazówka skierowana na okienko z symbolem "para". **1**



- Miga symbol "para". **2**
- Ustaw najwyższy stopień energii grzejnej.
- Rozpoczyna się nagrzewanie, czerwony wskaźnik przesuwają się do okienka "para". **3**
- Obserwuj Audiotherm i czekaj na podwójny powtarzający się sygnał dźwiękowy.

Po osiągnięciu wymaganej temperatury (czerwony wskaźnik w okienku z symbolem "para"). **4**


- Słychać sygnał dźwiękowy , miga symbol "redukcja". **5**
- Czerwony wskaźnik jest stabilny w okienku "para".
- Czas gotowania zaczyna upływać.
- Ustaw niski stopień energii grzejnej, wyłącz sygnał dźwiękowy.

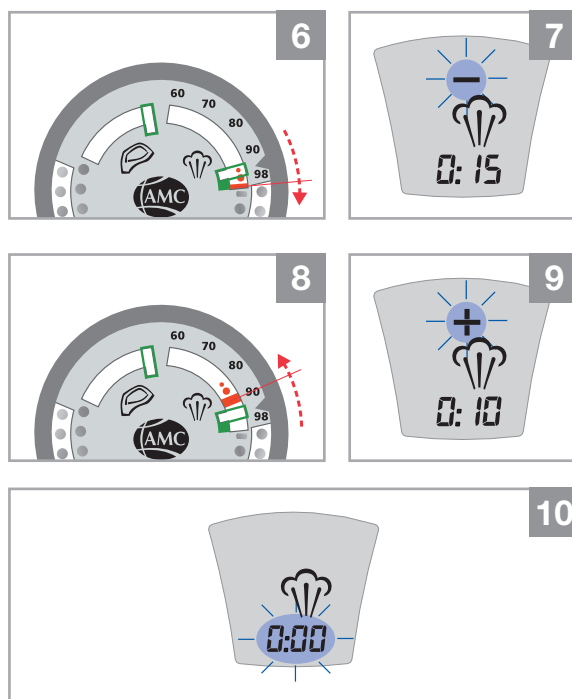


Kontrola temperatury i dostosowywanie stopnia energii grzejnej:

- Jeśli słyszysz sygnał dźwiękowy  i na wyświetlaczu miga symbol “redukcja” oznacza to, że temperatura jest zbyt wysoka (czerwony wskaźnik za okienkiem z symbolem “para”). **6 7**
- Ustaw niższy stopień energii grzejnej (lub całkowicie wyłącz kuchenkę), wyłącz sygnał dźwiękowy.
- Jeśli słyszysz sygnał dźwiękowy  i na wyświetlaczu miga symbol “zwiększenie” oznacza to, że temperatura jest zbyt niska (czerwony wskaźnik przed okienkiem z symbolem “para”). **8 9**
- Ustaw wyższy stopień energii grzejnej, wyłącz sygnał dźwiękowy.

Po upływie czasu gotowania:

- Słysząc pojedynczy powtarzający się sygnał dźwiękowy .
- Na wyświetlaczu miga symbol “0:00”. **10**
- Wyłącz kuchenkę.
- Wyłącz sygnał dźwiękowy, zdejmij i wyłącz Audiotherm.



9. Audiotherm z Navigenio w trybie automatycznym "A"

Audiotherm może automatycznie regulować moc grzejną Navigenio zgodnie z danymi przekazywanymi przez Visiotherm (normalna pokrywa AMC), Visiotherm S (pokrywa Secuquick softline) i Visiotherm E (pokrywa EasyQuick). W tym celu Navigenio nawiązuje połączenie radiowe z Audiothermem, które służy wymianie danych.

Obsługa Audiothermu oraz przebieg procesu gotowania są takie same jak opisane w rozdziałach 5, 6, 7 i 8, oraz w instrukcjach obsługi "AMC Secuquick softline" oraz "AMC EasyQuick".

Nie musisz już manualnie regulować poziomu energii grzejnej, ponieważ Audiotherm robi to automatycznie.



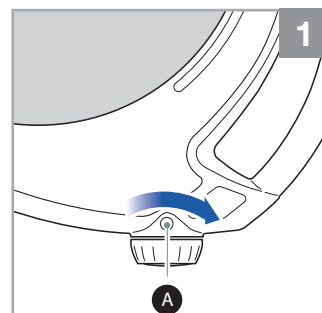
Należy przestrzegać zasad podanych w instrukcji obsługi "AMC Navigenio".

- Audiotherm stale komunikuje się z Visiothermem w celu kontroli temperatury. Migający niebieski wskaźnik oznacza, że dane są przesyłane i odbierane.
- Jeśli podczas kontrolowanego gotowania połączenie radiowe pomiędzy Navigenio i Audiothermem zostanie przerwane:
 - Audiotherm emituje sygnał dźwiękowy.
 - Navigenio wyłącza się, wskaźnik przestaje migać na niebiesko i zaczyna migać na czerwono w zależności od temperatury (wskaźnik ciepła resztkowego). Po upływie 1 minuty Navigenio emituje sygnał dźwiękowy,
 - zresetuj Navigenio, ustawiając "0", a następnie "A" i uruchom Audiotherm.

9.1 Navigenio w charakterze płyty grzejnej (kuchenka)

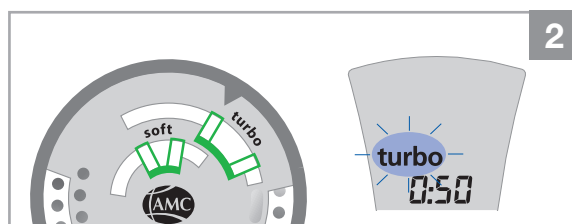
Kontrolowane gotowanie bez dodatku wody, gotowanie z dodatkiem płynu, szybkie gotowanie z użyciem pokrywy Secuquick softline oraz gotowanie na parze z użyciem pokrywy EasyQuick

- Przygotuj Navigenio do użycia (podłącz przewód).
- Przygotuj garnek (w przypadku gotowania z użyciem Secuquick softline garnek zamknięty pokrywą szybkowarową Secuquick softline) i postaw go na Navigenio.
- Ustaw pokrętkę regulacyjną Navigenio w pozycji "A". **1**
- Nałóż Właz Audiotherm i ustaw żądany czas gotowania.



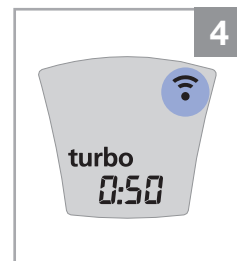
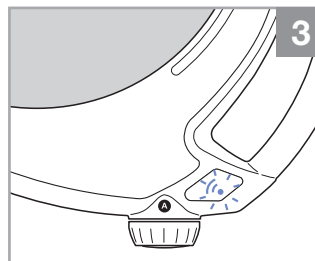
- Na wyświetlaczu pojawi się symbol "0:00" z symbolem "+". W razie potrzeby można teraz ustawić czas opóźnienia startu. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale 9.4 na stronie 28. Natomiast jest gotowanie ma się zacząć od razu, ten moment nie jest istotny, a wyświetlane symbole znikną po kilku sekundach.

→ Nałóż Audiotherm na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol, np. symbol szybkiego gotowania "Turbo". **2**




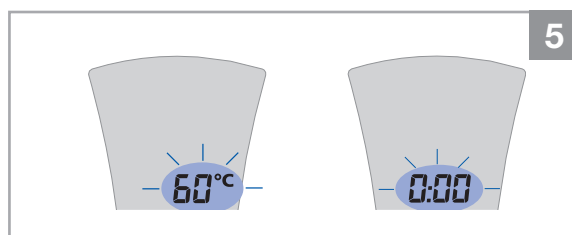
Jak tylko połączenie radiowe zostanie nawiązane:

- Wskaźnik podłączenia urządzenia miga na niebiesko. **3**
- Na wyświetlaczu Audiothermu pojawi się symbol "połączenie aktywne". **4**
- Navigenio przełącza się na najwyższą moc grzejną.
- Audiotherm automatycznie reguluje teraz moc grzejną Navigenio i po zakończeniu gotowania przełącza Navigenio (o ile został ustawiony czas gotowania) na funkcję utrzymania wysokiej temperatury potrawy.



Po upływie czasu gotowania (jeśli został ustawiony):

- Słysać pojedynczy powtarzający się sygnał dźwiękowy .
- Navigenio przełącza się na funkcję utrzymania temperatury potrawy 60°C.
- Na wyświetlaczu Audiothermu naprzemiennie migają symbole "60°C" i "0:00". **5**

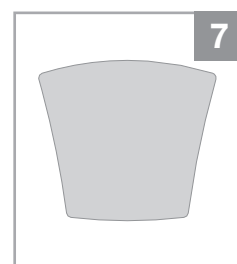
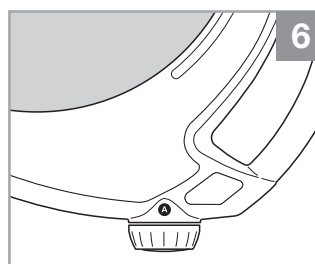


→ Wyłącz sygnał dźwiękowy.

→ W razie potrzeby skorzystaj z funkcji utrzymania temperatury potrawy 60°C (aktywna przez 1 godzinę).

Po upływie czasu utrzymania temperatury potrawy na poziomie 60°C:

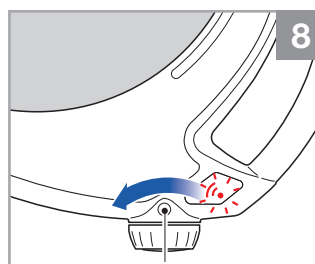
- Navigenio wyłącza się.
- Niebieski wskaźnik na Navigenio oraz wyświetlacz Audiothermu wygasają. **6 7**



Następnie (lub od razu po zakończeniu gotowania, jeśli nie korzystasz z funkcji utrzymania temperatury potrawy na poziomie 60°C):

→ Ustaw pokrętkę regulacyjną Navigenio w pozycji "0". **8**

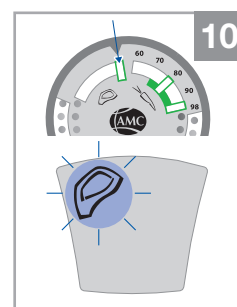
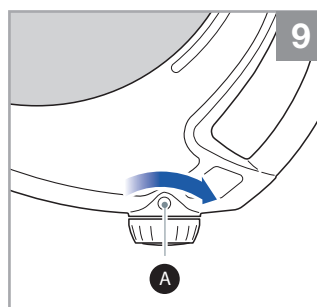
- Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono. **8**



→ Zdejmij Audiotherm i go wyłącz.

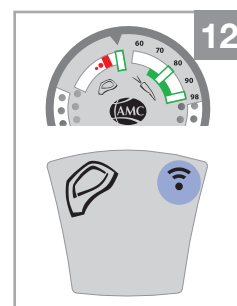
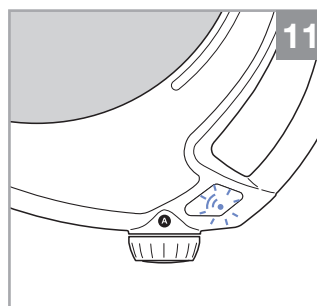
Kontrolowane smażenie bez dodatku tłuszczu z użyciem pokrywy z Visiothermem lub pokrywy EasyQuick z Visiothermem E

- Przygotuj Navigenio do użycia (podłącz przewód).
- Postaw pusty garnek (zamknięty pokrywą lub pokrywą Easy Quick) na Navigenio.
- Ustaw pokrętkę regulacyjną Navigenio w pozycji "A" i włącz Audiotherm. **9**
- Nałóż Audiotherm na Visiotherm i go uruchom: obracaj, aż pojawi się symbol "kotlet"; wskazówka skierowana na okienko z symbolem "kotlet". **10**
- Symbol "kotlet" miga.




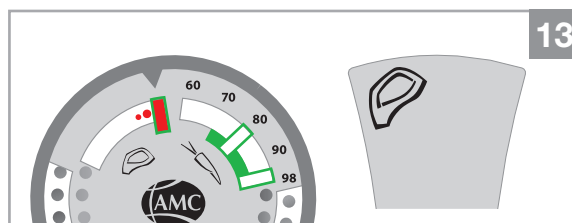
Jak tylko zostanie nawiązane połączenie radiowe:

- Wskaźnik podłączenia urządzenia miga na niebiesko. **11**
- Na wyświetlaczu Audiothermu pojawia się symbol "połączenie aktywne". **12**
- Navigenio przełącza się na najwyższą moc grzejną.



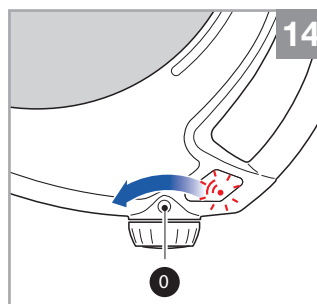
Po osiągnięciu wymaganej temperatury:

- Słychać podwójny powtarzający się sygnał dźwiękowy .
- Symbol "kotlet" na wyświetlaczu jest nieruchomy. **13**
- Zdejmij pokrywkę/pokrywę.
- Ustaw pokrętkę regulacyjną Navigenio np. w pozycji "2".
- Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono.
- Obsmaż mięso ze wszystkich stron w otwartym garnku.



Następnie:

- Ustaw pokrętkę regulacyjną Navigenio w pozycji "0". **14**
- Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono. **14**
- Zdejmij Audiotherm i wyłącz go.



Należy zapoznać się z rozdziałem 6.1 na stronach 12 i 13.

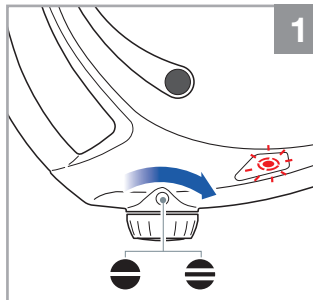
9.2 Navigenio w charakterze pokrywy grzejnej (piekarnik) z powierzchnią grzejną skierowaną ku dołowi (funkcja minutnika do zapiekania i pieczenia)

→ Przygotuj Navigenio do użycia (podłącz przewód).

→ Zamknij garnek za pomocą Navigenio skierowanego powierzchnią grzejną ku dołowi.

→ Włącz: ustaw pokrętkę regulacyjną na żądanej pozycji.

- Wskaźnik podłączenia urządzenia miga na przemian na niebiesko i czerwono przez 1 minutę. **1**

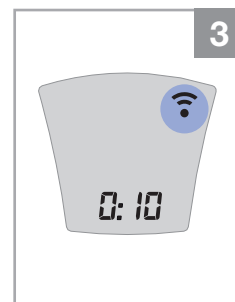
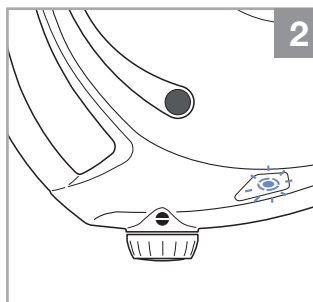


- Navigenio zaczyna natychmiast się nagrzewać.


→ Włącz Audiotherm i ustaw czas zapiekania lub pieczenia (ustawianie jak w przypadku ustawiania "czasu gotowania").

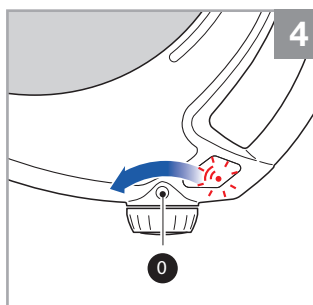
Jak tylko zostanie nawiązane połączenie radiowe:

- Wskaźnik podłączenia urządzenia miga na niebiesko. **2**
- Na wyświetlaczu Audiothermu pojawia się symbol "połączenie aktywne". **3**



Po upływie czasu zapiekania lub pieczenia:

- Audiotherm automatycznie wyłącza Navigenio.
- Słychać pojedynczy powtarzający się sygnał dźwiękowy .
- Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono. **4**




Następnie:

→ Ustaw pokrętkę regulacyjną Navigenio w pozycji "0". **4**

→ Zdejmij Navigenio, odwróć je i odstaw.

→ Wyłącz Audiotherm.



- Jeśli w przeciągu minuty od włączenia Navigenio Audiotherm nie zostanie ustawiony i nie zostanie nawiązane połączenie radiowe:
 - Navigenio będzie nagrzewać się dalej w trybie standardowym.
 - Wskaźnik podłączenia urządzenia będzie migać na czerwono.
 - Wyłącz Navigenio i powtórz procedurę.
- Jeśli Navigenio zostanie zdjęte i odwrócone podczas zapiekania lub pieczenia (np. w celu sprawdzenia potrawy):
 - Pojawi się sygnał dźwiękowy .
 - Jeśli w ciągu minuty garnek zostanie z powrotem zamknięty za pomocą Navigenio z powierzchnią grzejną skierowaną ku dołowi, proces zapiekania lub pieczenia będzie kontynuowany.
 - Jeśli Navigenio będzie zdjęte na dłużej niż minutę, automatycznie samo się wyłączy. Jeśli pokrętko regulacyjne jest ustawione w pozycji "0", wskaźnik ciepła resztkowego będzie migał na czerwono, dopóki Navigenio będzie gorące.
- W celu ustawienia nowego czasu wyłącz Navigenio oraz Audiotherm i przeprowadź procedurę od początku.
- Nawet jeśli Navigenio jest już wyłączone, będzie nadal brązować potrawę, wykorzystując ciepło resztkowe. To ciepło resztkowe umożliwia oszczędność energii w przypadku wielu przepisów.

9.3 Podgrzewanie do 60°C

W przypadku kontrolowanej pracy Navigenio w trybie automatycznym "A", potrawy mogą być w łatwy i bezpieczny sposób podgrzane do idealnej temperatury jedzenia 60°C.

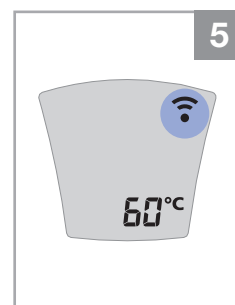
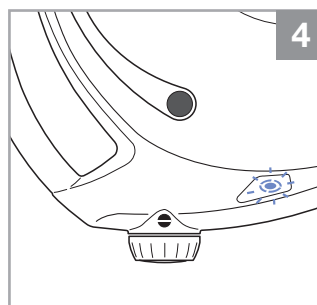
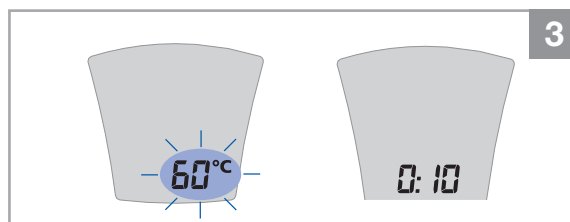
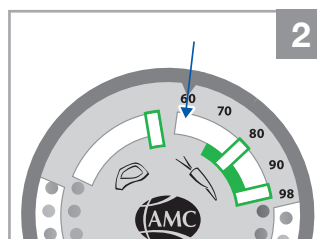
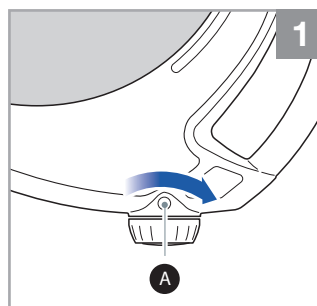


- Funkcja "podgrzanie 60°C" jest dostępna wyłącznie w przypadku wykorzystania pokrywki z Visiothermem, nie jest dostępna w przypadku wykorzystania pokrywy z Visiothermem E oraz Visiothermem S.
- Podgrzewanie do 60°C w trybie automatycznym "A" jest wyjątkowo bezpieczne i łatwe; dotyczy to zwłaszcza gotowania metodą *sous vide*. Jednak funkcja ta może być także obsługiwana manualnie na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym celu ustaw niski stopień energii grzejnej na kuchence i zapoznaj się z informacjami zawartymi w rozdziale 6.3 na stronie 15.
- Czas potrzebny do równomiernego podgrzania potrawy zależy od rodzaju oraz ilości żywności. Zalecenia znajdują się w rozdziale "Porady i wskazówki".
- Funkcja "podgrzanie do 60°C" umożliwia także gotowanie metodą *sous vide*. Szukaj inspiracji w "Porady i wskazówki".



- Upewnij się, że w garnku znajduje się odpowiednia ilość płynu, w tym płynu powstającego podczas podgrzewania. Potrawy zawierające zbyt małą ilość płynu nie nadają się do podgrzewania z wykorzystaniem funkcji "podgrzanie do 60°C".
- W przypadku potraw z ziemniaków, makaronu oraz ryżu, na dnie garnka musi znajdować się odpowiednia ilość płynu.



- Przygotuj Navigenio do użycia (podłącz przewód).
- Przygotuj danie, które ma być podgrzane i postaw garnek na Navigenio.
- Zamknij garnek pokrywką z Visiothermem.
- Ustaw pokrętkę regulacyjną Navigenio w pozycji "A". **1**
- Włącz Audiotherm i ustaw żądany czas.
 - Na wyświetlaczu pojawi się symbol "0:00" z symbolem "+". W razie potrzeby można teraz ustawić czas opóźnienia startu. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale 9.4 na stronie 28. Natomiast jest gotowanie ma się zacząć od razu, ten moment nie jest istotny, a wyświetlane symbole znikną po kilku sekundach.
- Nałóż Audiotherm na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol "60°C", a wskazówka będzie skierowana na cyfrę 60 na skali **2**
- Na wyświetlaczu Audiothermu naprzemiennie migają symbole "60°C" i ustawionego czasu. **3**



Jak tylko zostanie nawiązane połączenie radiowe:



- Wskaźnik podłączenia urządzenia miga na niebiesko. **4**
- Na wyświetlaczu Audiothermu pojawi się symbol "połączenie aktywne". **5**
- Navigenio przełącza się na odpowiedni stopień energii grzejnej.
- Audiotherm automatycznie reguluje teraz moc grzejną Navigenio i po zakończeniu procesu podgrzewania przełącza Navigenio (o ile został ustawiony czas gotowania) na funkcję utrzymania wysokiej temperatury potrawy.
- Na wyświetlaczu Audiothermu naprzemiennie migają symbole "60°C" i czasu pozostającego do końca podgrzewania. Czas można zmienić w dowolnym momencie.

Po upływie ustawionego czasu:



- Słychać pojedynczy powtarzający się sygnał dźwiękowy .
- Navigenio przełącza się na funkcję utrzymania potrawy w temperaturze 60°C.
- Na wyświetlaczu Audiothermu naprzemiennie migają symbole "60°C" i "0:00". 6. 

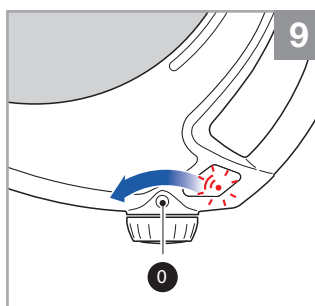
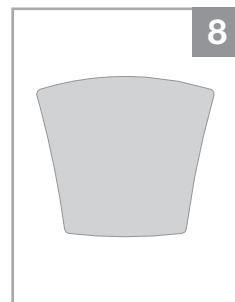
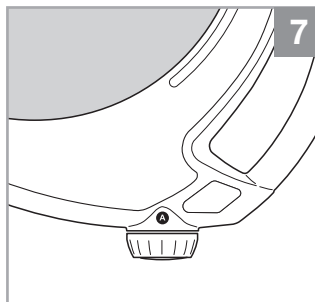
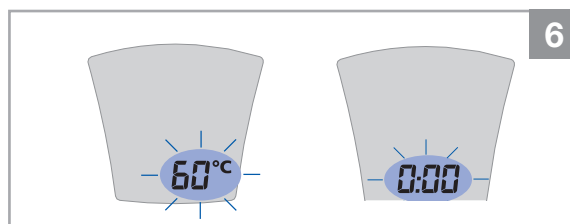
- Wyłącz sygnał dźwiękowy.
- W zależności od potrzeby korzystaj z funkcji utrzymywania potrawy w temperaturze 60°C (aktywna przez 1 godzinę).

Po zakończeniu funkcji utrzymywania potrawy w temperaturze 60°C:

- Navigenio wyłącza się. 7. 
- Niebieski wskaźnik na Navigenio oraz wyświetlacz Audiothermu wygasają. 8. 

Następnie (lub od razu jeśli funkcja utrzymania potrawy w temperaturze 60°C nie jest wykorzystywana):

- Ustaw pokrętkę regulacyjną Navigenio w pozycji "0". 9. 
- Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono. 9. 
- Zdejmij Audiotherm i go wyłącz.



9.4 Opóźniony start

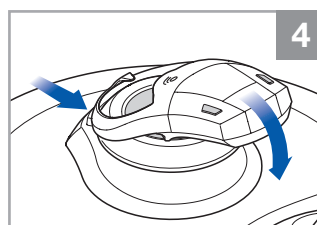
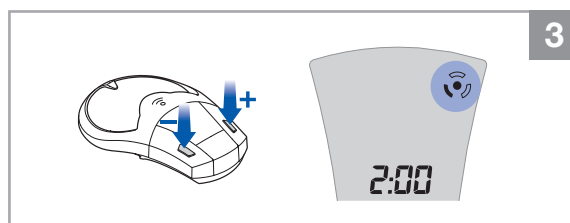
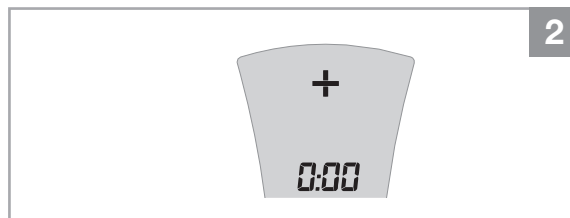
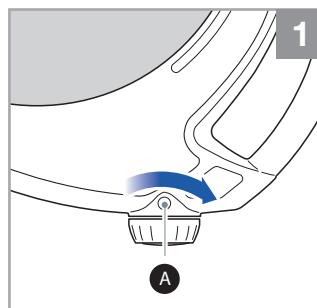
W przypadku gotowania z wykorzystaniem Navigenio w trybie automatycznym „A”, można ustawić Audiotherm tak, że Navigenio włączy się w późniejszym czasie (opóźniony start).

Funkcję tę można zastosować w przypadku kontrolowanego gotowania bez dodatku wody, gotowania z dodatkiem płynu, podgrzewania do 60°C, szybkiego gotowania z wykorzystaniem pokrywy Secuquick softline lub gotowania na parze z wykorzystaniem pokrywy EasyQuick, tj. z Visiothermem, Visiothermem E i Visiothermem S.




- W przypadku zastosowania funkcji “opóźniony start”, nie należy używać łatwo psujących się produktów spożywczych (surowe mięso, surowa ryba lub produkty mleczne).
- Należy upewnić się, że garnek lub patelnia zostały postawione na Navigenio.
- Należy upewnić się, że na Navigenio nie znajdują się żadne inne przedmioty (np. ręczniki lub papier) lub żywe stworzenia.
- Należy upewnić się, że wybrana pokrywa/pokrywa została poprawnie umieszczona na garnku lub patelni i poprawnie zamknięta.

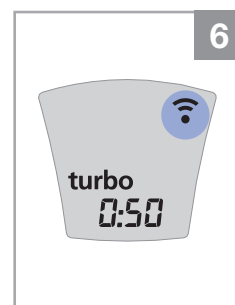
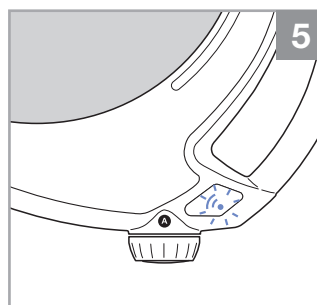
- Przygotuj Navigenio do użycia (podłącz przewód).
- Przygotuj składniki, umieść je w garnku i zamknij garnek wybraną pokrywką lub pokrywą.
- Postaw garnek na Navigenio.
- Pokrętko regulacyjne Navigenio ustaw w pozycji "A". **1**
- Włącz Audiotherm, ustaw żądany czas, jak zawsze.
- Na wyświetlaczu pojawią się symbole "0:00" oraz "+". **2**
- Ustaw czas opóźnienia startu (od 1 minuty do maksymalnie 9 godzin i 59 minut) poprzez naciśnięcie prawego lub lewego przycisku (np. 2 godziny). **3**
- Po wykonaniu ustawień na wyświetlaczu pojawi się ruchomy symbol "uruchomienie"; symbole czasu gotowania oraz czasu opóźnionego startu migają na przemian.
- Nałóż Audiotherm na Visiotherm i go uruchom: obracaj, aż pojawi się żądany symbol ("marchew", Soft, Turbo, "para" lub "60°C"). **4**



i Funkcja "opóźniony start" nie może być używana do smażenia, dlatego w takim przypadku ustawiony na Audiothermie czas opóźnionego startu zostanie zignorowany i po chwili wygaśnie na wyświetlaczu.

Jak tylko zostanie nawiązane połączenie radiowe:

- Wskaźnik podłączenia urządzenia miga na niebiesko. **5**
- Na wyświetlaczu pojawia się symbol "połączenie radiowe aktywne". **6**
- Symbol czasu gotowania oraz symbol czasu opóźnionego startu wyświetlane są na wyświetlaczu na przemian. Obydwa czasy mogą być zmienione w każdym momencie.
- Navigenio włącza się po upływie czasu oczekiwania na opóźniony start. Słychać sygnał dźwiękowy .
- Następnie proces gotowania przebiega zgodnie z opisem w rozdziale 9.1.



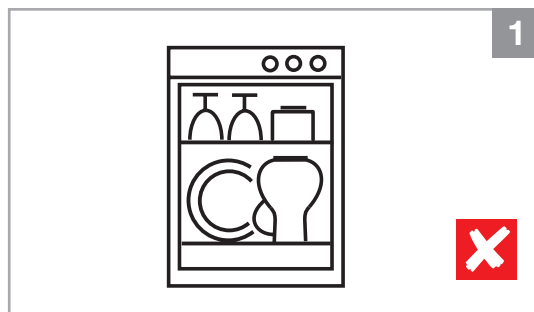
10. Pielęgnacja i konserwacja



Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie i wkładać go do zmywarki.

Czyszczenie

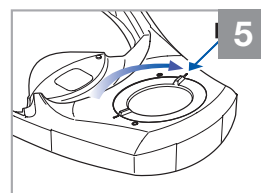
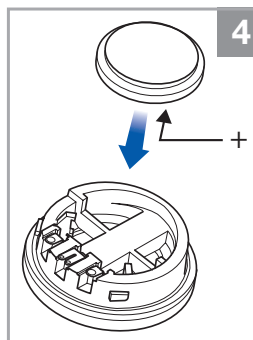
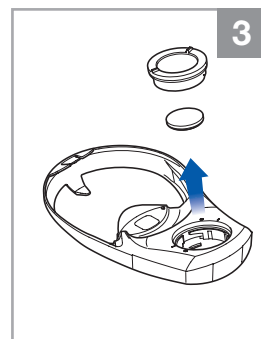
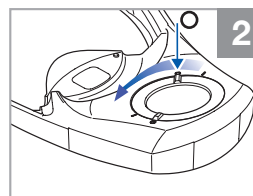
Audiotherm można jedynie przecierać czystą szmatką, zwilżoną wodą z kranu.



Wymiana baterii

Typ baterii: bateria litowa, średnica 20 mm 3 V (CR2032).

- Przesuń pokrywę komory baterii z pozycji "I" na pozycję "0". **2**
- Zdejmij pokrywę komory baterii. **3**
- Wyjmij baterię. **3**
- Umieść nową baterię tak, aby biegun + skierowany był ku dołowi. **4**
- Zamknij komorę baterii pokrywą tak, aby oba znaczniki wskazywały pozycję "0".
- Przesuń pokrywę komory baterii z pozycji "0" na pozycję "I". **5**
- Na wyświetlaczu na krótko pojawi się cyfra (wersja oprogramowania), następnie przez kolejne 3 sekundy będą wyświetlane wszystkie symbole, a potem wyświetlacz wygaśnie.



Zużyte baterie należy poddawać utylizacji zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.

11. Uchwyt ścienny

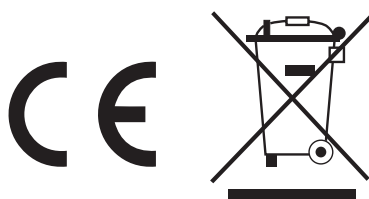
Montaż na ścianie

Upewnij się, że powierzchnia, na której zamierzasz zamocować uchwyt, jest równa, czysta, wolna od tłuszczu i sucha.

- Zdejmij folię ochronną z tyłu uchwyty.
- Mocno dociśnij uchwyt do ściany w wybranym miejscu.

12. Dane techniczne

Oznaczenie



13. Co zrobić, jeśli ...

... Audiotherm się nie uruchamia.

Okienko optyczne Audiothermu i/lub Visiothermu / Visiothermu S / Visiothermu E jest prawdopodobnie zabrudzone lub mokre.

- Wyczyść okienko Audiothermu i Visiothermu / Visiothermu S / Visiothermu E.

... nie zawiązuje się połączenie radiowe pomiędzy Audiothermem i Navigenio.

- Sprawdź, czy postępowałeś prawidłowo:
- Ustaw pokrętko regulacyjne Navigenio w pozycji "A".
- Włącz i nałóż Audiotherm.
- W celu ponownego uruchomienia Audiothermu, obracaj go, aż pojawi się żądany symbol.

... podczas kontrolowanego gotowania połączenie radiowe zostanie przerwane.

- Ustaw pokrętko regulacyjne Navigenio w pozycji "0", a następnie ponownie w pozycji "A".
- łącz i nałóż Audiotherm.
- W celu ponownego uruchomienia Audiothermu, obracaj go, aż pojawi się żądany symbol.

... podczas kontrolowanego gotowania wyświetli się symbol "uruchomienie".

- Ustaw pokrętko regulacyjne Navigenio w pozycji "0", a następnie ponownie w pozycji "A".
- W celu ponownego uruchomienia Audiothermu obracaj go, aż pojawi się żądany symbol.

... nie słycać żadnych sygnałów dźwiękowych Audiothermu.

- Przesuń pokrywę komory baterii na pozycję "0" i zdejmij ją. Upewnij się, że trzy mosiężne styki są lekko uniesione do góry. Zamknij pokrywę komory baterii (patrz opis na stronie 8).

... Audiotherm nie rozpoznaje "60°C".

- Sprawdź, czy używany jest Audiotherm z szarą pokrywą komory baterii (patrz ilustracja na stronie 5).
- Dodatkowo sprawdź, czy używany Audiotherm ma właściwe oprogramowanie. Przesuń pokrywę komory baterii na pozycję "0", naciśnij prawy lub lewy przycisk i z powrotem przesuń pokrywę komory baterii na pozycję "1". Na wyświetlaczu powinna na krótko pojawić się cyfra 500 lub większa (wersja oprogramowania), zanim zostaną wyświetlone wszystkie symbole.

... Audiotherm emituje nieznane sygnały dźwiękowe.

Audiotherm mógł zostać włączony w trybie dla osób niedowidzących. Nie ma to wpływu na funkcje Audiothermu.

- W rozdziale 4 znajdziesz informacje jak wyłączyć ten tryb.

14. Obsługa Klienta AMC

W AMC wkładamy nieustający wysiłek w to, aby zaspokoić potrzeby i pragnienia klientów! Prosimy o kontakt, jeśli masz dodatkowe pytania lub sugestie. Z przyjemnością służymy pomocą!



Przepisy Audiotherm Plus



Polędwica cielęca „Sous vide“

Składniki na 4 porcje

750 g polędwicy cielęcej (bez kości)
4 gałązki estragonu
sól, pieprz
Oliwa z oliwek

Czas przygotowania: ok. 10 minut

Czas gotowania: ok. 1,5 godziny

Porcja zawiera: ok. 310 kcal

Produkty AMC:

Garnek 24 cm 5.0 l
Garnek 24 cm 3.5 l
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Zamknij próżniowo mięso z estragonem w foliowym woreczku odpornym na działanie wysokich temperatur. Odłóż do lodówki marynowania, najlepiej na całą noc.
2. Nalej ok. 3 litrów wody do wysokiego garnka, umieść w nim próżniowo zamknięte mięso i zamknij garnek pokrywką.
3. Postaw garnek na Navigenio, ustaw tryb automatyczny „A”. Włącz Audiotherm Plus, wprowadź czas gotowania: ok. 1,5 godziny, nałóż go na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol „60 °C”.
4. Po upływie czasu gotowania, zdejmij garnek z Navigenio, wyjmij mięso z woreczka próżniowego i osusz mięso za pomocą ręcznika kuchennego.
5. Postaw płaski garnek na Navigenio, ustaw 6 stopień energii grzejnej i rozgrzej, używając Audiothermu, do okienka smażenia.
6. Jak tylko Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu okienka smażenia, ustaw 2 stopień energii grzejnej, umieść mięso w garnku i opiekuj odpowiednio z każdej strony.
7. Pokrój mięso w plastry, dopraw solą, pieprzem oraz oliwą z oliwek i podawaj.



Chili con carne

Składniki na 6 porcji

2 cebule
2 ząbki czosnku
1 marchewka
2 łydgi selera naciowego
2 papryczki chili
500 g mielonej wołowiny
1 łyżka AMC Intenso (lub ostrej papryki w proszku)
400 g krojonych pomidorów (z puszki)
1 łyżka przecieru pomidorowego
1 l bulionu mięsnego
250 g suszonej czerwonej fasolki Kidney
sól, pieprz

Czas gotowania: ok. 10 minut (+ czas dodatkowy)*

Czas przygotowania: ok. 20 minut

Porcja zawiera: ok. 445 kcal

Produkty AMC:

Garnek 24 cm 5. 0 l
Secuquick softline 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus
Quick Cut

1. Obierz cebule, czosnek, marchewkę, umyj łydgi selera oraz papryczki, a następnie posiekaj wszystko drobno za pomocą urządzenia Quick Cut.
2. Postaw garnek na Navigenio i ustaw 6 stopień energii grzejnej. Włącz Audiotherm Plus, nałóż go na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol smażenia.
3. Jak tylko Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu okienka smażenia, dobrze usmaż mielone mięso wołowe tak, aby było kruche.
4. Dodaj posiekane warzywa i wymieszaj z AMC Intenso, krojonymi pomidorami i przecierem pomidorowym. Dodaj także bulion oraz fasolkę.
5. Zamknij garnek za pomocą pokrywy Secuquick softline, zamknij pokrywę Secuquick softline i postaw garnek na Navigenio, a następnie ustaw tryb automatyczny "A" na Navigenio. Wprowadź czas gotowania: ok. 10 minut (plus "dodatkowy czas")* i jak tylko pojawi się symbol "+", wprowadź czas opóźnionego startu. Nałóż Audiotherm na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol "turbo".
6. Po upływie czasu gotowania, odstaw garnek na odwróconą normalną pokrywkę na czas do samoczynnego rozszczelnienia.
7. Zdejmij pokrywę Secuquick softline i dopraw potrawę do smaku.

Wskazówki dot. "dodatkowego czasu"

- Opóźniony start może z łatwością skompensować czas moczenia. W przypadku większości roślin strączkowych zaleca się czas moczenia ok. 12 godzin. Jeśli ustawiono 1 godzinny opóźniony start, to ten czas może być wykorzystany jako czas moczenia. Do czasu gotowania dodaj po 2 minuty za każdą brakującą godzinę moczenia z 11 pozostałych = plus 22 minuty. Łącznie w przypadku niniejszego przepisu 32 minuty.
- W przypadku zastosowania opóźnionego startu, zwróć uwagę na to, aby mięso było dobrze usmażone.

* Patrz tabela na stronie 43.



Kluski na parze i kompot owocowy

Składniki na 6 sztuk

Kluski:

250 g mąki

1 szczypta soli

15 g drożdży

120 ml letniego mleka

40 g cukru

40 g masła

1 jajko

1 żółtko

masło do posmarowania

6 kawałków czekolady lub nugatu

Kompot owocowy:

500 g śliwek lub moreli

100 ml soku jabłkowego lub

pomarańczowego

1 laska cynamonu

cukier do smaku

Czas przygotowania: ok. 15 minut

Czas gotowania: ok 12 minut

1 sztuka zawiera: ok. 325 kcal

Produkty AMC:

Eurasia 24 cm

Garnek sito Combi

EasyQuick z uszczelką o średnicy 24 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Wymieszaj mąkę z solą, następnie utwórz wgłębienie i pokrusz do niego drożdże. Wymieszaj z mlekiem, niewielką ilością mąki i 1 łyżeczką cukru. Przykryj i odstaw do wyrośnięcia na ok. 20 minut.
2. Dodaj wszystkie pozostałe składniki z żółtkiem włącznie i zagnieć na gładkie ciasto. Przykryj ponownie i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż objętość wyraźnie się powiększy.
3. Umyj owoce i pokrój je na kawałki, jeśli zachodzi taka potrzeba. Wymieszaj w garnku z sokiem, cynamonem i cukrem w ilości uzależnionej od słodkości owoców.
4. Nasmaruj garnek sito Combi niewielką ilością masła. Podziel ciasto drożdżowe na 6 części, każdą nadziej kawałkiem czekolady i uformuj kluski tak, aby czekolada była dokładnie otoczona ciastem. Umieść kluski w garnku sito Combi.
5. Umieść garnek sito Combi na garnku i zamknij za pomocą pokrywy EasyQuick z uszczelką o średnicy 24 cm, zamknij pokrywę EasyQuick. Postaw garnek na Navigenio i ustaw tryb automatyczny "A". Włącz Audiotherm Plus, wprowadź czas gotowania: ok. 12 minut i jak tylko pojawi się symbol "+", wprowadź czas opóźnionego startu (ok. 30 minut). Nałóż Audiotherm na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol pary.
6. Po upływie czasu gotowania, zdejmij garnek sito Combi i podawaj kluski z ciepłym kompotem.

Wskazówka

W przypadku zastosowania funkcji opóźnionego startu, kluski mogą jeszcze urosnąć przed rozpoczęciem procesu gotowania na parze. Czas opóźnionego startu powinien wynosić maksymalnie godzinę, aby zapewnić kluskom puszystość.



Steki z antrykotu „Sous vide“

Składniki na 3 porcje

3 steki z antrykotu (po ok. 300 g)
3 gałązki rozmarynu
3 gałązki tymianku
sól, pieprz
oliwa z oliwek

Czas przygotowania: ok. 10 minut

Czas gotowania: ok. 45 minut

Porcja zawiera: ok. 335 kcal

Produkty AMC:

Garnek 24 cm 5.0 l
Arondo 28 cm
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Zamknij próżniowo mięso (każdy kawałek osobno) z rozmarynem i tymiankiem w foliowych woreczkach odpornych na działanie wysokich temperatur. Odstaw do lodówki do marynowania, najlepiej na całą noc.
2. Nalej ok. 3 litrów wody do wysokiego garnka, umieść w nim próżniowo zamknięte mięso i zamknij garnek pokrywką.
3. Postaw garnek na Navigenio, ustaw tryb automatyczny „A”. Włącz Audiotherm Plus, wprowadź czas: ok. 45 minut, nałóż Audiotherm na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol „60 °C”.
4. Po upływie czasu gotowania, zestaw garnek z Navigenio, wyjmij mięso z woreczków próżniowych i dokładnie osusz za pomocą ręcznika kuchennego.
5. Postaw Arondo na Navigenio, ustaw 6 stopień energii grzejnej i rozgrzej, używając Audiothermu, do okienka smażenia.
6. Jak tylko Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu okienka smażenia, ustaw 4 stopień energii grzejnej, a następnie umieść mięso w Arondo i opiecz odpowiednio z każdej strony.
7. Przed podaniem dopraw solą, pieprzem oraz oliwą z oliwek.



Sałatka z soczewicy

Składniki na 4 porcje

1 cebula
2 ząbki czosnku
2 marchewki
1 łodyga selera naciowego
250 g soczewicy
750 ml bulionu warzywnego
2 pomidory
1 cebula dymka
1/2 pęczka pietruszki
5 łyżek białego octu balsamicznego
5 łyżek oliwy z oliwek
1 łyżka miodu
1 łyżka musztardy
sól, pieprz

Czas gotowania: ok. 5 minut
(minus dodatkowy czas)*

Czas przygotowania: ok. 10 minut
Porcja zawiera: ok. 420 kcal

Produkty AMC:

Garnek 20 cm 3.0l
Pokrywa Secuquick softline 20 cm
Audiotherm Plus
Quick Cut

1. Obierz cebulę, czosnek i marchewkę, umyj selera. Pokrój wstępnie wszystkie składniki, a następnie posiekaj drobno za pomocą urządzenia Quick Cut.
2. Wymieszaj z soczewicą oraz bulionem warzywnym w garnku, a następnie zamknij garnek za pomocą pokrywy Secuquick softline. Zamknij pokrywę Secuquick softline.
3. Postaw garnek na Navigenio i ustaw tryb automatyczny "A". Włącz Audiotherm Plus, wprowadź czas gotowania: ok. 5 minut (minus "dodatkowy czas") i jak tylko pojawi się symbol "+" wprowadź czas opóźnionego startu. Nałóż Audiotherm na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol "soft".
4. Umyj pomidory i cebulę dymkę, a następnie pokrój w drobną kostkę lub krążki. Oberwij listki pietruszki i posiekaj drobno.
5. Po upływie czasu gotowania, postaw garnek na odwróconej normalnej pokrywie i poczekaj, aż rozszczelni się on samoczynnie.
6. Wymieszaj pozostałe składniki tak, aby powstał dressing. Zdejmij pokrywę Secuquick, odczekaj, aż soczewica nieco ostygnie i odsącz ją, jeśli to konieczne.
7. Wymieszaj soczewicę i pomidory z dressingiem, odstaw na chwilę i podawaj najlepiej letnią, posypaną cebulą dymką i pietruszką.

Wskazówka dot. „dodatkowego czasu“:

soczewica zwykle nie musi być moczona. Jeśli wprowadzisz czas opóźnionego startu, to czas gotowania można skrócić o 1 minutę na każdą godzinę oczekiwania na opóźniony start.

* Patrz tabela na stronie 43.



Domowy łosoś wędzony

Składniki na 4 porcje

1 pomarańcza
5 łyżek brązowego cukru
2 łyżki grubej soli morskiej
1 łyżeczka AMC Pepper Trio (lub pieprzu)
1 łyżeczka zmielonej kolędry
500 g świeżego fileta z łososia ze skórą
100 g zrębków do wędzenia

Czas przygotowania: ok. 10 minut

Czas wędzenia: ok. 10 minut

Porcja zawiera: ok. 225 kcal

Produkty AMC:

Garnek 24 cm 2.5 l
Garnek sito Combi
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Umyj pomarańczę gorącą wodą i zetrzyj skórkę. Wymieszaj z cukrem, AMC Pepper Trio i kolędą; następnie natrzyj całego łososa. Przykryj łososa i odstaw do lodówki do marynowania na około 2 godziny.
2. Używając pokrywki o średnicy 24 cm, wytnij okrąg z papieru do pieczenia i umieść go w garnku sito Combi. Oplucz łososa zimną wodą, osusz i umieść w garnku sito Combi.
3. Wyłóż garnek folią aluminiową, umieść w nim zrębki do wędzenia i zamknij garnek pokrywką. Postaw garnek na Navigenio i ustaw 6 stopień dopływu energii grzejnej. Włącz Audiotherm Plus, nałóż go na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol smażenia.
4. Jak tylko Audiotherm wyemituje dźwięk po osiągnięciu okienka smażenia, umieść garnek sito Combi z łososem na garnku i ponownie zamknij pokrywką.
5. Ustaw tryb automatyczny "A" na Navigenio, włącz Audiotherm, wprowadź czas: ok. 10 minut, nałóż Audiotherm na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol "60°C".
6. Podawaj wędzonego łososa na ciepło (bezpośrednio po uwędzeniu) lub na zimno.

Wskazówki

Upływnie kilka minut, zanim osiągnięta zostanie idealna temperatura 60°C. Ten czas jest niezbędny, ponieważ Navigenio nagrzewa się w taki sposób, aby nie doprowadzić do osiągnięcia zbyt wysokiej temperatury.

Wariacja

W taki sam sposób możesz uwędzić dwa pstrągi. Dopraw pstrągi wewnątrz solą i pieprzem i nafaszeruj je plasterkami cytryny i koprem. Postępuj zgodnie z opisem od punktu 3. Czas wędzenia bez zmian.



Kalafior z zieloną fasolką szparagową

Składniki na 4 porcje

1 kalafior (ok. 700 g)
300 g zielonej fasolki szparagowej
½ pęczka pietruszki
sól, pieprz
oliwa z oliwek
30 g prażonych płatków migdałów

Czas przygotowania: ok. 10 minut

Czas gotowania: ok. 20 minut
Porcja zawiera: ok. 145 kcal

Produkty AMC:

GourmetLine 24 cm
Softiera 24 cm
EasyQuick z uszczelką o średnicy 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Umyj kalafiora i w całości umieść we wkładzie Softiera. Umyj fasolkę i pokrój na kawałki wielkości kęsa, a następnie rozłóż wokół kalafiora.
2. Wlej ok. 150 ml wody do garnka GourmetLine, umieść w nim wkład Softiera i zamknij garnek za pomocą pokrywy EasyQuick z uszczelką 24 cm. Zamknij pokrywę EasyQuick. Postaw garnek na Navigenio i ustaw tryb automatyczny "A" na Navigenio. Włącz Audiotherm Plus, wprowadź czas gotowania: ok. 20 minut i jak tylko pojawi się symbol "+", wprowadź czas opóźnionego startu. Nałóż Audiotherm na Visiotherm i obracaj, aż pojawi się symbol pary.
3. Oberwij listki pietruszki i posiekaj drobno.
4. Po upływie czasu gotowania wyjmij wkład Softiera. Wyjmij i ułóż ugotowane warzywa, dopraw solą, pieprzem oraz oliwą z oliwek i podawaj posypane pietruszką oraz migdałami.

Wskazówka

W przypadku zastosowania funkcji opóźnionego startu do gotowania warzyw, zawsze używaj wkładu Softiera lub garnka sito Combi. Dzięki temu warzywa nie będą miały kontaktu z wodą, nawet w przypadku długiego czasu opóźnionego startu.

Porady i wskazówki Audiotherm Plus

1. Opóźniony start

Korzystając z funkcji opóźnionego startu, możesz określić, oprócz czasu gotowania, dodatkowo czas, po upływie którego chcesz rozpocząć proces gotowania. Funkcja ta jest dostępna tylko przy użyciu Navigenio w trybie automatycznym "A".



- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji opóźnionego startu jest idealnym rozwiązaniem w przypadku dań, które w pełni mogą być przygotowane w jednym garnku, takich jak:
 - ✓ dania jednogarnkowe z roślinami strączkowymi
 - ✓ dania tradycyjne np. z peklowanymi i wędzonymi mięsami (co oznacza możliwość przechowywania bez konieczności chłodzenia)
 - ✓ głęboko mrożone warzywa
 - ✓ ziemniaki w mundurkach
 - ✓ warzywa, zwłaszcza wymagające niewielkiego stopnia przygotowania (np. kalafior w całości lub zielona fasolka szparagowa)
 - ✓ Kluski wymagające dodatkowego wyrośnięcia na parze



- Po upływie czasu gotowania, Navigenio jak zawsze przełącza się na funkcję "utrzymanie temperatury potrawy 60 °C".
- W przypadku gotowania z użyciem pokrywy Secuquick softline zaleca się obecność w kuchni niezwłocznie po upływie czasu gotowania. W przeciwnym wypadku danie może być rozgotowane z powodu powolnego uwalniania ciśnienia, jeśli garnek zamknięty pokrywą Secuquick softline pozostanie na Navigenio.

→ Prosimy wziąć pod uwagę, że zgodny z recepturą czas gotowania zaczyna się po osiągnięciu żądanej strefy gotowania (strefy: gotowania warzyw, soft, turbo lub gotowania na parze). Czas wymagany do osiągnięcia żądanej strefy gotowania może się różnić w zależności od wielkości garnka, poziomu jego wypełnienia i przepisu.

- Do strefy gotowania warzyw ok. 5 minut
- Do strefy gotowania na parze ok. 5 minut
- Do strefy soft ok. 12 – 15 minut
- Do strefy turbo ok. 15 – 18 minut

Ważne

- ❌ Wszystkie potrawy, które zawierają szybko psujące się składniki (surowe mięso, surowe mięso, surowe ryby, świeże produkty mleczne i surowe jajka) co do zasady nie nadają się do gotowania z wykorzystaniem funkcji opóźnionego startu: powinny one być przechowywane w lodówce.
- ❌ Dania z makaronu nie nadają się do gotowania z wykorzystaniem funkcji opóźnionego startu. Makarony wymagają natychmiastowego ugotowania, ponieważ namakają obficie i nierównomiernie.

Dobrze wiedzieć

Rośliny strączkowe

- W przypadku przygotowywania dań z roślin strączkowych, w stosunku do których zaleca się moczenie, czas do rozpoczęcia procesu gotowania można wykorzystać jako czas moczenia. Jeśli ten czas nie pokrywa wymaganego czasu moczenia, należy odpowiednio wydłużyć czas gotowania.
- Soczewica zwykle nie musi być moczona. W przypadku zastosowania funkcji opóźnionego startu w przypadku dania z soczewicy, można skrócić czas gotowania.
- W przypadku przepisów z zalecanym wcześniej moczeniem, dodaj ok. 200 – 300 ml dodatkowego płynu.
- Czas gotowania może się różnić i być nieco dłuższy w porównaniu z wodą, jeśli płyn zawiera sól lub pomidory.
- Czasy gotowania mogą się także różnić w zależności od użytego przepisu; rośliny strączkowe używane do sałatek powinny być ugotowane "al dente".

Secuquick softline

| | Suszona fasola (turbo) | Suszona ciecierzycza (turbo) | Suszony groszek (turbo) | Suszona soczewica (poza czerwoną soczewicą) (soft) |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|
| Czas gotowania | Czas gotowania | | | |
| 1 h | 32 min. | 30 min. | 32 min. | 4 min. |
| 2 h | 30 min. | 28 min. | 30 min. | 3 min. |
| 3 h | 28 min. | 26 min. | 28 min. | 2 min. |
| 4 h | 26 min. | 24 min. | 26 min. | 1 min. |
| 5 h | 24 min. | 22 min. | 24 min. | nie zaleca się |
| 6 h | 22 min. | 20 min. | 22 min. | |
| 7 h | 20 min. | 18 min. | 20 min. | |
| 8 h | 18 min. | 16 min. | 18 min. | |
| 9 h | 16 min. | 14 min. | 16 min. | |
| 9:59 h | 14 min. | 12 min. | 14 min. | |

Normalna pokrywka

| | Suszona fasola | Suszona ciecierzycza | Suszony groszek | Suszona soczewica (poza czerwoną soczewicą) |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------|--|
| Czas gotowania | Czas gotowania | | | |
| 1 h | 1 h 59 min. | 1 h 44 min. | 1 h 59 min. | 20 min. |
| 2 h | 1 h 55 min. | 1 h 40 min. | 1 h 55 min. | 15 min. |
| 3 h | 1 h 51 min. | 1 h 36 min. | 1 h 51 min. | 10 min. |
| 4 h | 1 h 47 min. | 1 h 32 min. | 1 h 47 min. | 5 min. |
| 5 h | 1 h 43 min. | 1 h 28 min. | 1 h 43 min. | nie zaleca się |
| 6 h | 1 h 39 min. | 1 h 24 min. | 1 h 39 min. | |
| 7 h | 1 h 35 min. | 1 h 20 min. | 1 h 35 min. | |
| 8 h | 1 h 31 min. | 1 h 16 min. | 1 h 31 min. | |
| 9 h | 1 h 27 min. | 1 h 12 min. | 1 h 27 min. | |
| 9:59 h | 1 h 23 min. | 1 h 8 min. | 1 h 23 min. | |

Wszystkie dane odnoszą się do 250 g roślin strączkowych i przeciętnego doświadczenia w gotowaniu.



Ważne

W przypadku fasoli Lima oraz Urd nie można używać funkcji opóźnionego startu. Ziarna te zawierają kwas cyjanowodorowy – oznacza to, że należy wylewać wodę używaną do moczenia i gotowania, ponieważ nie nadaje się do spożycia.

W przypadku innych roślin strączkowych woda użyta do moczenia może być użyta w procesie gotowania. Jedynie osoby z bardzo wrażliwym układem pokarmowym powinny z tego zrezygnować.

- W przypadku dań z ryżem i wieloma innymi kaszami (np. Bulgur i Quinoa) zalecamy maksymalnie 1 godzinny opóźniony start. Normalny czas gotowania zgodnie z instrukcją na opakowaniu może być skrócony o 50%. Z uwagi na krótki czas gotowania polecamy używanie normalnej pokrywy AMC.

Gotowanie świeżych i mrożonych warzyw oraz ziemniaków w mundurkach z użyciem normalnej pokrywy, pokrywy EasyQuick oraz pokrywy Secuquick softline

- W przypadku gotowania świeżych i mrożonych warzyw oraz ziemniaków w mundurkach z zastosowaniem funkcji opóźnionego startu, zalecamy używanie zawsze wkładu Softiera lub garnka sito Combi w przypadku pokrywy EasyQuick, odpowiednio wkładu Softiera w przypadku pokrywy Secuquick softline. Dzięki temu warzywa nie będą miały żadnego kontaktu z wodą.

Podgrzewanie

Funkcja opóźnionego startu idealnie nadaje się do podgrzewania wielu potraw, szczególnie także głęboko mrożonych (patrz także punkt 2).

Przykład

Jest 8:00 rano i chcielibyście podać na lunch o 12:30 zupę z poprzedniego dnia. Danie potrzebuje ok. 10 minut, aby osiągnąć idealną temperaturę 60 °C → oznacza to, że Navigenio musi zacząć się nagrzewać o 12:20 → po wyświetleniu się symbolu "+" na wyświetlaczu Audiotherm Plus, wprowadźcie czas opóźnionego startu „4:20”

2. Funkcja podgrzewania do 60 °C

2.1 Podgrzewanie

Audiotherm Plus umożliwia delikatne podgrzewanie posiłków. Zastosowanie funkcji podgrzewania do 60 °C jest możliwe w przypadku użycia normalnej pokrywki.

W celu uzyskania dobrych efektów należy wziąć pod uwagę poniższe informacje.

- Funkcja podgrzewania jest szczególnie delikatna i łatwa w przypadku użycia Navigenio w trybie automatycznym "A" - niezależna, bez ciągłego mieszania i energooszczędna dzięki zamknięciu za pomocą pokrywki.
- Funkcja może być także obsługiwana manualnie na wszystkich rodzajach kucharek. W takim przypadku należy zawsze ustawić niski stopień energii grzejnej (max. 1/3)
- Posiłki, które mają być podgrzane, nie mogą być zbyt suche. Na dnie garnka musi znajdować się wystarczająca ilość płynu, aby uniknąć przypalenia. Przed umieszczeniem posiłku w garnku, należy wlać do garnka niewielką ilość płynu tak, aby dno zostało dokładnie zakryte:
 - Garnek 16 cm: ok. 50 ml
 - Garnek 20 cm: ok. 80 ml
 - Garnek 24 cm: ok. 100 ml



- Czas nagrzewania zmienia się w zależności od ilości, konsystencji i temperatury początkowej żywności, a także w oparciu o rodzaj i wielkość używanego garnka.
- Płynny i zupy bez makaronu/ziemniaków/warzyw etc. nie wymagają żadnego dodatkowego czasu gotowania (czasu podgrzewania) po osiągnięciu temperatury 60 °C, ponieważ są równomiernie podgrzane.

Referencyjne czasy podgrzewania płynów do temperatury 60 °C

- 1 litr: ok. 10 – 15 min.
- 3 litry: ok. 25 – 30 min.

np. rzadkie zupy, warzywne zupy krem, mleko, niezagęszczane sosy

- Potrawy z kawałkami mięs i warzyw i ziemniaków (np. dania jednogarnkowe i gulasze), makarony etc. wymagają wprowadzenia ok. 2-5 minut dodatkowego czasu gotowania (czasu podgrzewania) na Audiotherm Plus, aby uzyskać równomiernie ciepły posiłek – dotyczy to zwłaszcza zamrożonych posiłków.
 - Funkcja opóźnionego startu idealnie nadaje się do mrożonek. Wprowadź ok. 2 godzinny czas opóźnionego startu (w przypadku jednego dania dla dwóch osób). W tym czasie danie zostanie delikatnie rozmrożone i podgrzane do temperatury idealnej do konsumpcji. W przypadku dań głęboko mrożonych, należy zadbać o to, aby na dnie garnka znajdowała się wystarczająca ilość płynu.
- Wymagany czas gotowania i podgrzewania jest jedynie referencyjny, ponieważ zależy od wielkości kawałków i rodzaju żywności, która ma być podgrzana.
- Należy zawsze dobrze wymieszać jedzenie przed podaniem.

2.2 „Sous-Vide“

Funkcja podgrzewania do 60 °C może być wykorzystywana także do przygotowywania dań metodą sous-vide według niektórych przepisów. Podczas gotowania w kąpielii wodnej, kawałki delikatnego mięsa lub ryby, które są zamknięte próżniowo z dodatkami (zioła, czosnek, delikatne oleje) w woreczkach odpornych na działanie wysokich temperatur, zostaną doprowadzone do idealnej temperatury. Następnie należy je obsmażyć z każdej strony metodą AMC bez dodatku tłuszczu.



Dostępne w handlu urządzenia sous-vide pracują z użyciem różnych temperatur pomiędzy 50 i 100 °C. AudiothermPlus oferuje prostą formę tej metody z wykorzystaniem temperatury 60 °C, tak więc stosowanie jest ograniczone. **Dlatego należy używać naszych specjalnych receptur AMC.**

Sous-vide - temperatura 60 °C

- **cielęcina**
 - delikatne kawałki, takie jak stek, filet, antrykot cielęcy bez kości
 - max. do 750 g
 - Medium / różowy
- **wołowina**
 - delikatne kawałki, takie jak stek, filet, antrykot i pieczeń wołowa
 - max. do 750 g
 - Medium well / delikatny różowy
- **wieprzowina**
 - filet
 - max. do 300 g
 - Medium / różowy
- **baranina**
 - delikatne kawałki jak schab jagnięcy bez kości
 - Medium well / delikatny różowy
- **ryba**
 - świeży filet rybny bez skóry, krewetki i przegrzebki
 - dania rybne nie są obsmażane po ugotowaniu

2.3 Wędzenie

Funkcja 60 °C umożliwia stosowanie wyszukanych przepisów, również wędzenie (np. ryb). W tym celu specjalne zrębki do wędzenia są podgrzewane w garnku do osiągnięcia okienka smażenia. Po włożeniu produktów żywnościowych do garnka sito Combi, umieszczeniu go na garnku ze zrębkami do wędzenia i zamknięciu pokrywką, jedzenie zostanie uwędzone z wykorzystaniem funkcji 60 °C i uzyska pyszny smak, charakterystyczny dla wędzonej żywności. Należy stosować się do naszych specjalnych przepisów AMC.



AMC Perfect Cookware Sp. z o.o.
ul. Zwycięzów, 11 lok. U3
03-936 Warszawa
T +48 22 378 49 50

kontakt@amc-pc.pl
www.amc.info



AMC International



AMC International



amc_international



10045121000101331300919

