



Lepiej jeść.
Lepiej żyć.



Audiotherm firmy AMC



Instrukcja obsługi

Kuchenny
System Premium

www.amc.info

Proszę uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, zanim zaczną Państwo używać Audiothermu. Instrukcję obsługi należy przechowywać i przekazać kolejnemu właścicielowi.

Znaczenie symboli



Wskazówki mające istotne znaczenie dla bezpieczeństwa. Niestosowanie się do nich może być przyczyną powstania obrażeń ciała lub szkód.



Przydatne wskazówki.



Zły stan eksploatacyjny lub niewłaściwy sposób użycia.



Wskazówki dotyczące **ochrony środowiska, ekologii i ekonomii.**



Dobry stan eksploatacyjny lub właściwy sposób użycia.

Poszczególne kroki robocze wyróżniono strzałką.

Zakres obowiązywania

- Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy modelu Audiotherm firmy AMC (łącznie z uchwytem), typ 10040127 A8200, bateria typu CR20320
- Oznaczenie znajduje się na płytce obwodu drukowanego (należy otworzyć kieszonkę na baterię).

Wszystkie dane widoczne na ilustracjach wyświetlacza są przypadkowymi przykładami, np. czas duszenia 20 minut.



1. Zgodne z przeznaczeniem zastosowanie i bezpieczeństwo	4	6. Używanie Audiotherm razem z Visiotherm	12
Odpowiednie garnki i akcesoria	4	6.1 Kontrola temperatury podczas smażenia bez dodatku tłuszczu	12
Zapobieganie uszkodzeniom, zapobieganie niewłaściwym sposobom zastosowania	4	6.2 Kontrola temperatury i czasu gotowania podczas gotowania bez dodatku wody	13
Nadzór	4	7. Używanie Audiotherm razem z Visiotherm S (Secuquick softline)	14
Pielęgnacja i konserwacja	5	8. Audiotherm z Navigenio (tryb automatyczny)	17
Utylizacja	5	8.1 Navigenio pełniący funkcję kuchenki	17
2. Twój Audiotherm	6	Gotowanie w trybie automatycznym bez dodatku wody lub szybkie gotowanie przy wykorzystaniu Secuquick softline	17
2.1 Budowa	6	Smażenie w trybie automatycznym bez dodatku tłuszczu z pokrywką z Visiotherm	19
2.2 Sposób funkcjonowania i zastosowanie	8	8.2 Navigenio w pozycji odwróconej górą ku dołowi jako mini-piekarnik (automatyczny zegar sterujący do zapiekania i pieczenia)	19
Akustyczna kontrola temperatury	8	9. Pielęgnacja i konserwacja	21
Akustyczna kontrola czasu gotowania	8	Wymiana baterii	21
Sterowanie całym procesem gotowania z wykorzystaniem Navigenio w funkcji kuchenki	8	10. Uchwyt ścienny	21
Automatyczny zegar sterujący współpracujący z Navigenio w pozycji odwróconej górą ku dołowi	8	Zawieszanie na ścianie	21
Sygnaly akustyczne wysyłane przez Audiotherm	8	11. Dane techniczne	22
3. Pierwsze uruchomienie Audiothermu	8	12. Co zrobić, gdy...	22
4. Audiotherm dla osób z wadą wzroku	9	13. Serwis AMC	23
5. Ogólne wskazówki dotyczące obsługi			
Włączanie bez kontroli czasu gotowania	10		
Włączanie i ustawianie do celów kontroli czasu gotowania	10		
Nakładanie Audiotherm na Visiotherm lub Visiotherm S	10		
Inicjalizacja Audiotherm	11		
Wyłączanie sygnału akustycznego	11		
Zdejmowanie i wyłączenie Audiotherm	11		

1. Zgodne z przeznaczeniem zastosowanie i bezpieczeństwo

Audiotherm służy do kontroli lub sterowania procesem duszenia potraw. Audiothermu wolno używać wyłącznie do tego celu.

W przypadku zastosowania niezgodnie z przeznaczenia mogą pojawić się zagrożenia. Należy stosować się i przestrzegać instrukcji obsługi - w szczególności danych podanych w niniejszym rozdziale. Poza tym należy koniecznie przestrzegać - w zależności od zastosowania - instrukcji obsługi „Visiotherm”, „Secuquick softline” lub „Navigenio”.

Odpowiednie garnki i akcesoria

- Pokrywka AMC z dopasowanym Visiotherm
- Secuquick softline z Visiotherm S
- Navigenio



Zapobieganie uszkodzeniom, zapobieganie niewłaściwym sposobom zastosowania

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



Nadzór

- Proces gotowania potraw musi przebiegać pod nadzorem. W przypadku, gdy Audiotherm będzie używany do celów akustycznego nadzorowania procesu gotowania, należy przebywać w zasięgu słuchu.
- Gotowanie potraw bez nadzoru, w sposób niekontrolowany może doprowadzić do przegrzania. Potrawy mogą ulec zepsuciu, a gamek uszkodzeniu lub zniszczeniu. Istnieje ryzyko wypadku i pożaru.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonych predyspozycjach fizycznych, sprawności czuciowej lub umysłowej albo nieposiadające odpowiedniego doświadczenia bądź wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub gdy zostaną poinstruowane w kwestii bezpiecznego użytkowania urządzenia i będą sobie zdawać sprawę z wynikających z tego faktu zagrożeń.



Pielęgnacja i konserwacja

Audiotherm należy regularnie poddawać czynnościom pielęgnacyjnym i konserwacyjnym, aby zapewnić jego prawidłowe funkcjonowanie i bezpieczeństwo.

- Proszę usuwać pozostałości po wyciekach z baterii w kieszonce na baterie (używając rękawic ochronnych).



Utylizacja

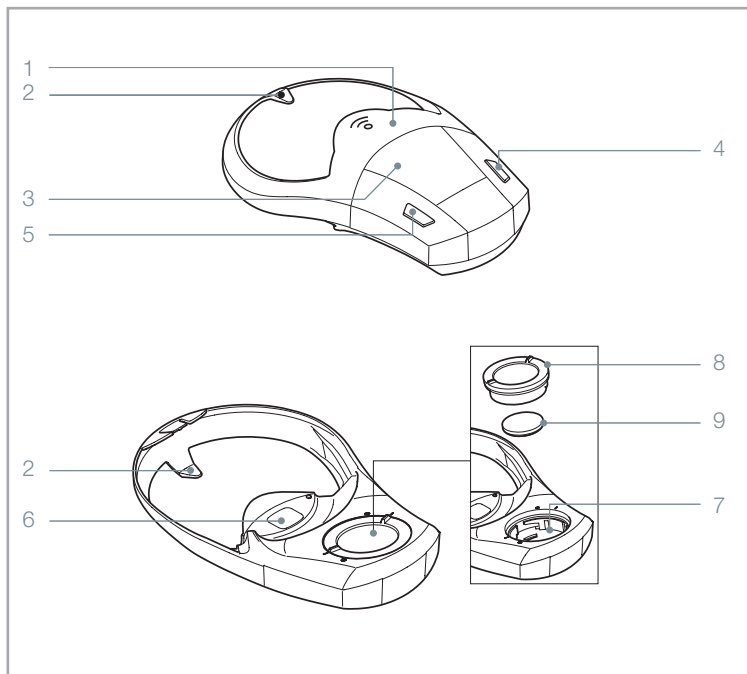
Audiothermu nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, użyte w nim materiały można poddać recyklingowi. W razie potrzeby należy go zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego i zgodnie z lokalnymi przepisami (oddać w punkcie skupu przyjmującym urządzenia elektryczne do recyklingu).



2. Twój Audiotherm

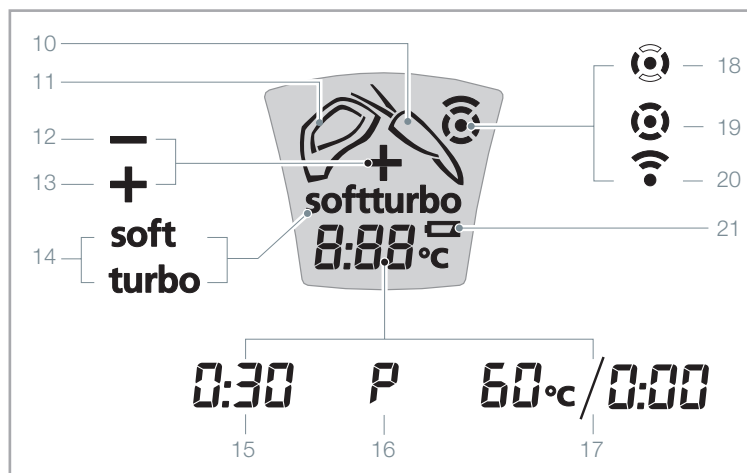
2.1 Budowa

- 1 Audiotherm
 - 2 Wskaźnik
 - 3 Wyświetlacz
 - 4 Prawy przycisk
(włącza Audiotherm
wzgl. zwiększa wartości nastawień)
 - 5 Lewy przycisk
(włącza Audiotherm
wzgl. zmniejsza wartości nastawień)
 - 6 Okienko optyczne
 - 7 Kieszonka na baterie
 - 8 Pokrywa kieszonki na baterie
 - 9 Bateria
- Uchwyt Audiotherm (brak ilustracji)



Wskazania wyświetlacza

- 10 Symbol „Marchewki”
- 11 Symbol „Kotleta”
- 12 Symbol „Zredukuj”
- 13 Symbol „Zwiększ”
- 14 Wskaźnik szybkiego gotowania w trybie Soft wzgl. Turbo
- 15 Wskaźnik „Czas dalszego gotowania”, np. 30 minut
- 16 Ustawienie „P”
- 17 Funkcja podtrzymywania ciepła 60 °C
- 18 Symbol „Inicjalizacji” (obraca się)
- 19 Symbol „Inicjalizacji” w stanie gotowości (podczas inicjalizacji na krótko się zatrzymuje)
- 20 Symbol „Połączenie radiowe aktywne” (we współpracy z Navigenio)
- 21 Symbol „Wymiana baterii” (po jego pojawieniu się należy w krótkim okresie czasu wymienić baterię)



Zaprezentowane zostały wszystkie elementy wskaźnikowe mające istotne znaczenie dla użytkownika.

2.2 Funkcje

Audiotherm służy – we współpracy z Visiotherm umieszczonym na pokrywce AMC lub z pokrywą Secuquick softline z Visiotherm S – jako pomoc przy kontrolowaniu procesu gotowania potraw.

Akustyczna kontrola temperatury

Wysyłając sygnał akustyczny Audiotherm sygnalizuje, że

- osiągnięta została temperatura rozgrzewania
- lub że w trakcie gotowania temperatura wzrosła zbyt wysoko lub spadła zbyt nisko i trzeba odpowiednio dostosować ustawienia stopnia regulacji.

Akustyczna kontrola czasu gotowania

Wysyłając sygnał akustyczny Audiotherm sygnalizuje, że upłynął czas dalszego gotowania.

Sterowanie całym procesem gotowania z wykorzystaniem Navigenio pełniącego funkcję kuchenki

Audiotherm automatycznie reguluje ilość energii oddawanej przez Navigenio zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Visiotherm wzgl. Visiotherm S (Secuquick softline). W tym celu Navigenio nawiązuje połączenie radiowe z Audiothermem. W przypadku ustawienia czasu dalszego gotowania, Navigenio po upływie tego czasu automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła. Przebieg procesu gotowania jest identyczny jak ten opisany w instrukcji obsługi „Visiotherm” i „Secuquick softline” oraz książce kucharskiej AMC lub w części poświęconej przepisom kulinarnym.

Automatyczny zegar sterujący współpracujący z Navigenio w pozycji odwróconej górną ku dołowi

Audiotherm automatycznie wyłącza Navigenio po upływie ustawionego czasu gotowania. Wymaga to zastosowania Audiotherm A8200 i Navigenio C8100.

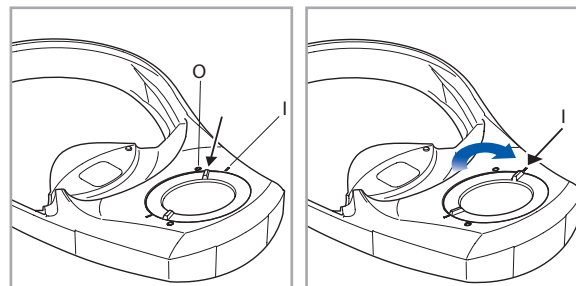
Sygnaly akustyczne wysyłane przez Audiotherm

Przy pomocy sygnałów akustycznych Audiotherm zwraca uwagę na to, że osiągnięte zostały - w zależności od zastosowania - określone wartości temperatury, **które wymagają interwencji ze strony użytkownika.**

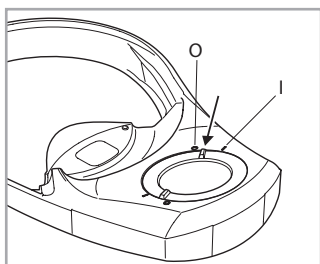
3. Pierwsze uruchomienie Audiothermu

W chwili dostawy bateria jest już włożona.

- Aktywacja: Przekręcić pokrywę kieszonki na baterię do pozycji „I”.
- Na wyświetlaczu pojawią się na 3 sekundy, następnie wygasną wszystkie wskazania.

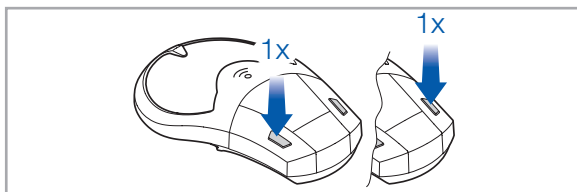


4. Audiotherm dla osób z wadą wzroku

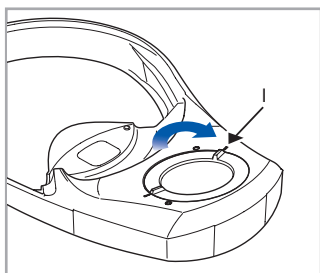


→ Przekręcić pokrywę kieszonki na baterię z pozycji „I” do pozycji „0”.

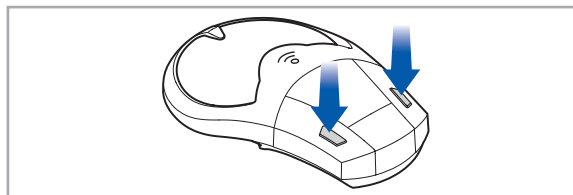
→ Bezpośrednio potem wcisnąć 1 x lewy lub prawy przycisk



→ Pokrywę kieszonki na baterię przekręcić z powrotem do pozycji „I”.



→ Po pojawieniu się wskazań na wyświetlaczu natychmiast wcisnąć jednocześnie prawy i lewy przycisk, aż rozlegnie się jeden krótki i dwa długie sygnały akustyczne.



Audiotherm jest teraz gotowy do kontrolowania temperatury w trybie dla osób z wadą wzroku. Funkcję tę można skasować, powtarzając kroki opisane powyżej.

Nałożyć Audiotherm na Visiotherm lub Visootherm S.

W oparciu o różne sygnały akustyczne można zorientować się, czy ilość energii należy zmniejszyć, czy też zwiększyć.



- Sygnał akustyczny do **redukcji ilości energii**: 2-krotny krótki, powtarzający się sygnał akustyczny.
- Sygnał akustyczny do **zwiększenia ilości energii**: 2-krotny długi, powtarzający się sygnał akustyczny.
- Sygnał akustyczny informujący o **upływie czasu** gotowania: pięć pojedynczych sygnałów akustycznych.

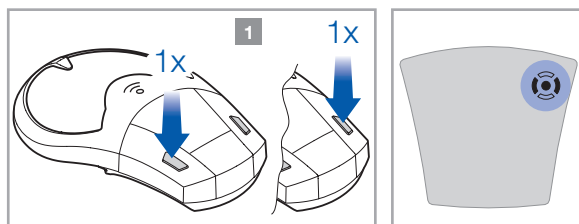
5. Ogólne wskazówki dotyczące obsługi

Niniejsze wskazówki dotyczą wszystkich możliwych zastosowań.

Włączanie bez kontroli czasu gotowania

→ Nacisnąć 1 x prawy lub lewy przycisk.

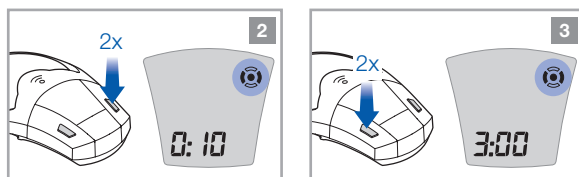
- Symbol „Inicjalizacja” zacznie się obracać. **1**



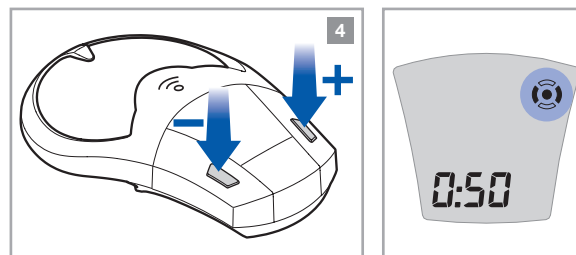
Włączanie i ustawianie do celów kontroli czasu gotowania

→ Nacisnąć 2 x prawy lub lewy przycisk.

- Symbol „Inicjalizacja” zacznie się obracać
- Wyświetli się krótki (10 min) **2** lub długi (3 godz.) **3** czas dalszego gotowania.



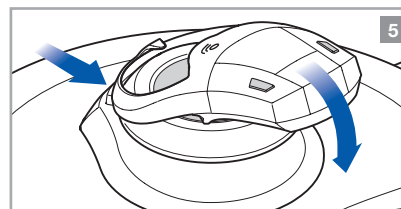
→ Wcisnąć prawy lub lewy przycisk, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas. **4**



- Czas dalszego gotowania to czas gotowania od momentu całkowitego rozgrzania garnka.
- Wciśnięcie i przytrzymanie przycisku podczas ustawiania umożliwia szybką zmianę czasu.
- Funkcję kontroli czasu gotowania można uaktywnić także później, już w trakcie procesu rozgrzewania. W tym celu należy wcisnąć prawy lub lewy przycisk.
- Pomiędzy pozycjami „3:00” i „0:01” znajduje się ustawienie „P”. Wskazówki dotyczące korzystania - patrz Rozdział 7.

Nakładanie Audiotherm na Visiotherm lub Visiotherm S

→ Mocowanie zacześć od przodu trzymając je w poprzek i pochylając tył ku dołowi, aż Audiotherm zazębi się. **5**



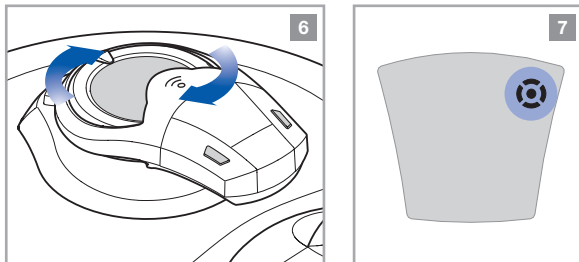
Szybkie wskazania Visiotherm lub Visiotherm S należy utrzymywać w stanie czystym i suchym. Zabrudzenia lub film wodny mogą skutkować błędnymi pomiarami i tym samym prowadzić do nieprawidłowości w funkcjonowaniu Audiothermu.

Inicjalizacja Audiothermu

Po ustawieniu i nałożeniu:

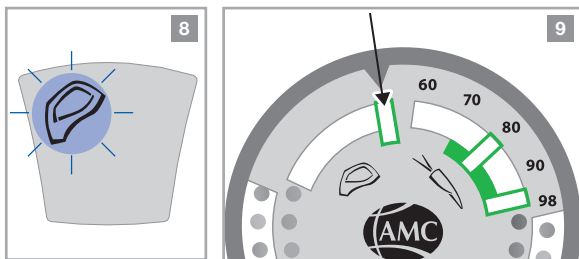
→ Przekręcić Audiotherm... **6**

- Symbol „Inicjalizacja” zmienia się na krótko w symbol stanu gotowości, a następnie wygaśnie. **7**



→ ...aż na wyświetlaczu zacznie migać żądany symbol, np. „Podsmażanie mięsa” **8**

- wskaźnik wskazywać będzie wówczas odpowiedni przedział w punkcie zazębienia. **9**



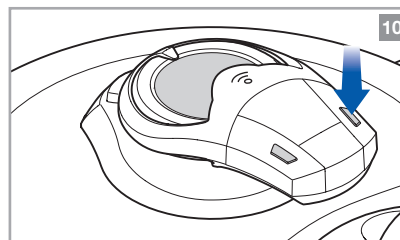
- W razie potrzeby należy kilkakrotnie przekręcić Audiotherm dookoła, aby go zainicjalizować. Nie należy kręcić nim w niepewny sposób, lecz z równomierną prędkością. Audiotherm można przekręcić również w odwrotnym kierunku, jeśli przekręcając za daleko minie się żądaną pozycję.

- Po upływie 15 sekund od momentu inicjalizacji Audiothermem nie wolno już poruszać. Poruszenie nim może skutkować przerwaniem działania ustawionej funkcji. W razie potrzeby ponownie włączyć wzgl. zainicjalizować Audiotherm.

Wyłączanie sygnału akustycznego:

→ Mocno wcisnąć prawy lub lewy przycisk. **10**

- Należy przy tym przytrzymać Audiotherm z przodu i podeprzeć, aby się nie przesunął, wskutek czego przerwana zostałaby ustawiona funkcja.

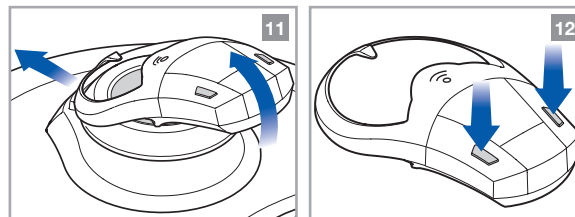


W przeciwnym wypadku sygnał akustyczny wyłączy się samoczynnie po upływie 1 minuty.

Zdejmowanie i wyłączanie Audiothermu

→ Podważyć Audiotherm od tyłu i zdjąć. **11**

→ Wyłączanie: Oba przyciski wcisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 1 sekundę. **12**



W przeciwnym wypadku Audiotherm wyłączy się samoczynnie po upływie 2 minut po zdjęciu.

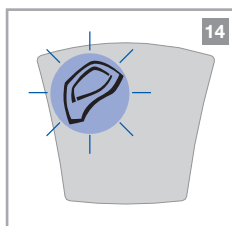
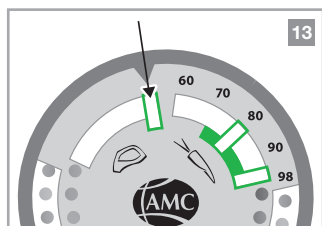
6. Audiotherm z Visiotherm



- Należy koniecznie przestrzegać także instrukcji obsługi stosowanego garnka oraz Visiotherm.
- Niezbędne funkcje przełączania realizowane są automatycznie tylko wówczas, gdy Audiotherm współpracuje z Navigenio w trybie automatycznym (zgodnie z Rozdziałem 8).


6.1 Kontrola temperatury podczas smażenia bez dodatku tłuszczu

- Ustawić na kuchence pusty garnek.
- Nałożyć pokrywkę z Visiotherm.
- Włączyć Audiotherm.
- Nałożyć i zainicjalizować Audiotherm: symbol „Kotleta”, wskaźnik wskazuje przedział smażenia. **13**
- Symbol „Kotleta” zacznie migać. **14**

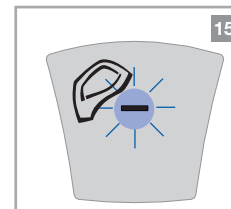
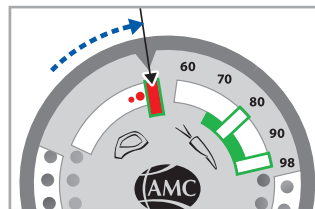


- Włączyć kuchenkę na najwyższym stopniu.
- Rozpoczyna się proces rozgrzewania.
- Proszę zwracać uwagę na sygnały akustyczne wysyłane przez Audiotherm.

Po osiągnięciu temperatury rozgrzewania (wskaźnik w przedziale kotleta):

- Rozlegnie się podwójny, powtarzający się sygnał akustyczny. 
- Symbol „Zredukuj” zacznie migać **15**
- Symbol „Kotleta” zatrzymuje się. **15**

→ Ustawić niski stopień na kuchence, wyłączyć sygnał akustyczny.




Podsmażanie bez pokrywki:

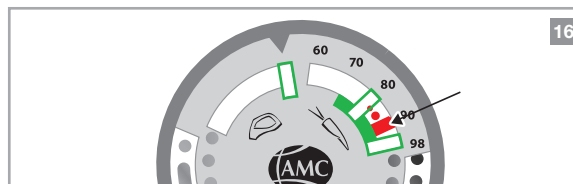
→ Zdjąć pokrywkę, podsmażać mięso w otwartym garnku z obu stron.

Podsmażanie z pokrywką:

- Zdjąć pokrywkę, włożyć mięso do garnka, nałożyć z powrotem pokrywkę.
- Ponownie zainicjalizować Audiotherm: Wskaźnik wskazuje przedział „Kotleta”.

Po osiągnięciu temperatury przewracania (wskaźnik w pozycji 90 °C): **16**

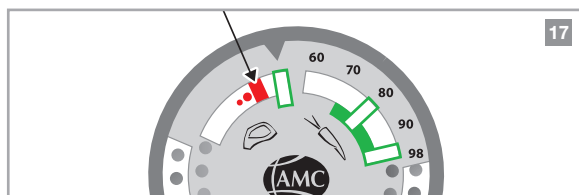
- Rozlegnie się podwójny, powtarzający się sygnał akustyczny. 



- Odwrócić mięso i ustawić odpowiedni stopień.
 - W przypadku większych kawałków mięsa lub gdy jest ich dużo, należy ustawić najniższy stopień.
 - Jeśli kawałków mięsa jest niewiele (np. 1 lub 2 kawałki) wyłączyć.
- Nałożyć z powrotem pokrywkę i usmażyć do końca.



- W przypadku większych kawałków mięsa lub potraw mięsnych, które po podsmażeniu mają zostać poddane duszeniu, Audiotherm można użyć do kontrolowania temperatury duszenia podczas dalszego duszenia, p. następny Rozdział.
- Z uwagi na fakt, że Visiotherm ma bardzo szybkie czasy reakcji, wskaźnik temperatury może ponownie zejść poniżej przedziału kotleta. 17 Na etapie podsmażania, gdy osiągnięty zostanie przedział kotleta, ponownie rozlegnie się pojedynczy sygnał akustyczny. Sygnał ten można wyłączyć wciskając jeden z przycisków, nie ma konieczności ponownej redukcji stopnia ustawienia.

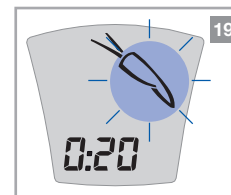
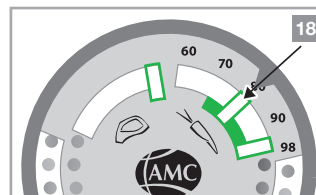


6.2 Kontrola temperatury i czasu podczas gotowania bez dodatku wody




Niezbędne funkcje przełączania realizowane są automatycznie tylko wówczas, gdy Audiotherm współpracuje z Navigenio w trybie automatycznym (zgodnie z Rozdziałem 8).

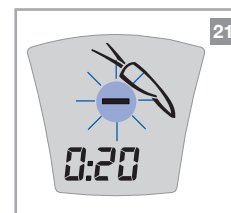
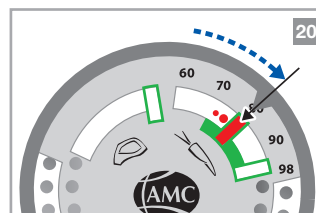
- Wilgotne warzywa włożyć do garnka i ustawić garnek na kuchence.
- Nałożyć pokrywkę z Visiotherm.
- Włączyć Audiotherm, ewentualnie ustawić czas dalszego gotowania.
- Nałożyć i zainicjalizować Audiotherm: symbol „Marchewki”, wskaźnik wskazuje przedział „Marchewki”. 18
- Symbol „Marchewki” zaczyna migać. 19



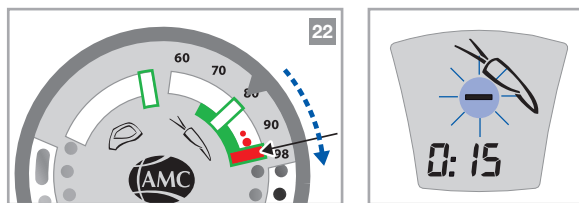
- Włączyć kuchenkę na najwyższym stopniu.
- Rozpoczyna się proces rozgrzewania.
- Proszę zwracać uwagę na sygnały akustyczne wysyłane przez Audiotherm.

Po osiągnięciu temperatury rozgrzewania (wskaźnik w przedziale „Marchewki”): 20

- Rozlegnie się podwójny, powtarzający się sygnał akustyczny. 
- Symbol „Zredukuj” zaczyna migać. 21
- Symbol „Marchewki” zatrzymuje się.
- Rozpoczyna się – o ile został ustawiony – czas dalszego gotowania.

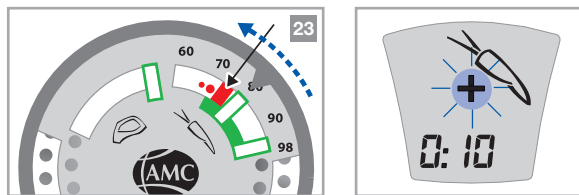


- Ustawić niższy stopień na kuchence, wyłączyć sygnał akustyczny.
- Podczas gotowania należy zwracać uwagę na kolejne sygnały akustyczne wysyłane przez Audiotherm i w razie potrzeby dostosowywać stopień regulacji.
- Gdy rozlegnie się sygnał akustyczny i zacznie migać symbol „Zredukuj”, oznacza to, że temperatura jest za wysoka (wskaźnik w przedziale Stop). **22**
- Ustawić niski stopień na kuchence (lub wyłączyć ją całkowicie), wyłączyć sygnał akustyczny.



i W przypadku kuchenek o dużej mocy (np. gazowych lub indukcyjnych) sygnał może rozleć się na krótko przed osiągnięciem przedziału Stop, aby pozostało wystarczająco dużo czasu na dojście do kuchenki.

- Gdy rozlegnie się sygnał akustyczny i zacznie migać symbol „Zwiększ”, oznacza to, że temperatura jest za niska (wskaźnik poniżej przedziału kotleta). **23**
- Ustawić wyższy stopień na kuchence, wyłączyć sygnał akustyczny.

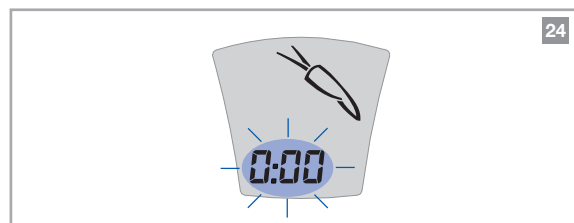


i W przypadku kuchenek gazowych i indukcyjnych wskaźnik temperatury po zredukowaniu ilości energii może na krótką chwilę spaść poniżej poziomu 80°C, po czym ponownie wzrośnie. W takim przypadku nie rozlegnie się sygnał akustyczny i nie trzeba ustawić wyższego stopnia na kuchence.

Po upływie czasu gotowania

(w przypadku, gdy ustawiony został czas dalszego gotowania):

- Rozlegnie się pojedynczy, powtarzający się sygnał akustyczny.
- Wskaźnik „0:00” zacznie migać. **24**
- Wyłączyć kuchenkę.
- Wyłączyć sygnał akustyczny, zdjąć i wyłączyć Audiotherm.



7. Audiotherm z Visiotherm S (Secuquick softline)



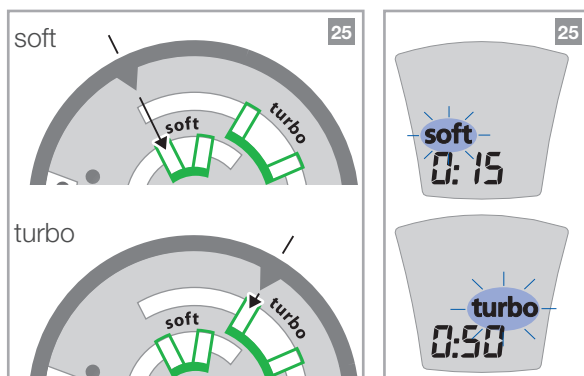
- Należy koniecznie stosować się również do instrukcji obsługi „Secuquick softline firmy AMC”.
- Niezbędne funkcje przełączania realizowane są automatycznie tylko wówczas, gdy Audiotherm współpracuje z Navigenio w trybie automatycznym (zgodnie z Rozdziałem 8).

Kontrola temperatury i czasu gotowania

- Przygotować garnek, zamknąć przy pomocy pokrywy Secuquick softline i postawić na kuchence.
- Włączyć Audiotherm, ewentualnie ustawić czas dalszego gotowania.
- Nałożyć i zainicjalizować Audiotherm: symbol „Soft” lub „Turbo”, wskaźnik wskazuje pierwszy przedział Soft lub Turbo.

W zależności od żądanej metody gotowania „Szybkie gotowanie w trybie Soft” lub „Szybkie gotowanie w trybie Turbo”.

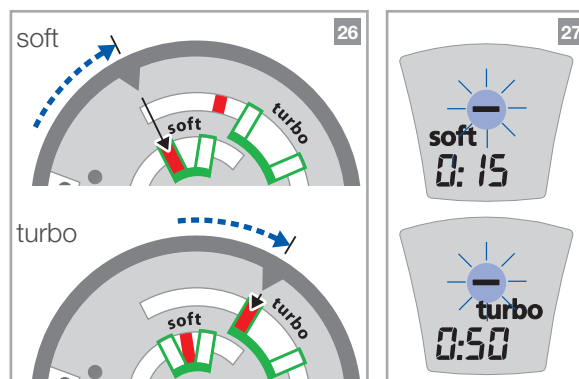
- Symbol „Soft” lub „Turbo” zaczyna migać. 25



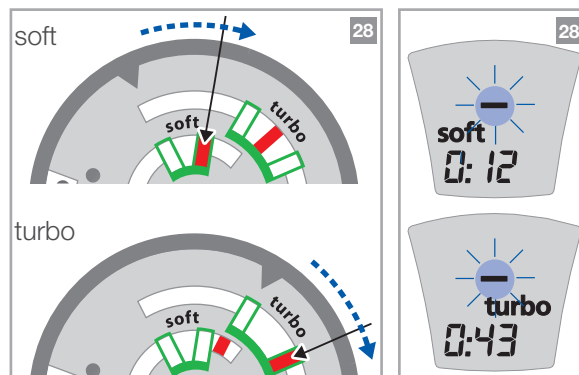
- Włączyć kuchenkę na najwyższym stopniu.
- Rozpoczyna się proces rozgrzewania.
- Proszę zwracać uwagę na sygnały akustyczne wysyłane przez Audiotherm.

Po osiągnięciu temperatury rozgrzewania (wskaźnik w pierwszym przedziale Soft lub Turbo): 26

- Rozlegnie się podwójny, powtarzający się sygnał akustyczny.
- Symbol „Zredukuj” zaczyna migać. 27
- Symbol „Soft” lub „Turbo” zatrzymuje się.
- Rozpoczyna się – o ile został ustawiony – czas dalszego gotowania.

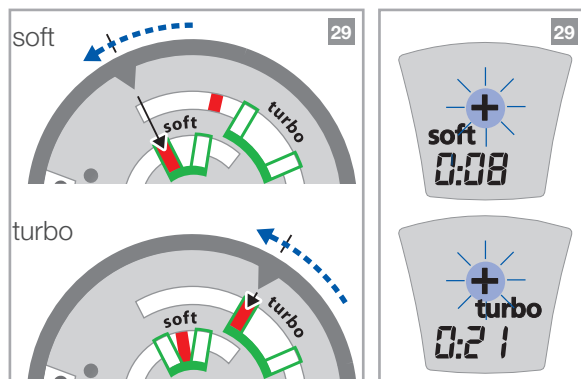


- Ustawić niski stopień na kuchence, wyłączyć sygnał akustyczny.
- Podczas gotowania należy zwracać uwagę na kolejne sygnały akustyczne wysyłane przez Audiotherm i w razie potrzeby dostosowywać stopień regulacji.
- Gdy rozlegnie się sygnał akustyczny i zacznie migać symbol „Zredukuj”, oznacza to, że **temperatura jest za wysoka** (wskaźnik w drugim przedziale Soft lub Turbo). 28



- Ustawić niski stopień na kuchence (lub całkowicie ją wyłączyć albo zdjąć na chwilę garnek z kuchenki), wyłączyć sygnał akustyczny.

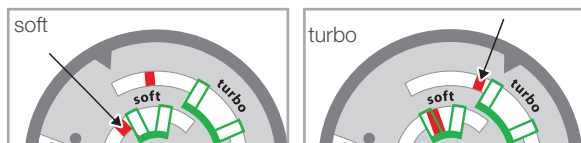
- Gdy rozlegnie się sygnał akustyczny i zacznie migać symbol „Zwiększ”, oznacza to, że **temperatura jest za niska** (wskaźnik w pierwszym przedziale Soft lub Turbo. **29**



→ Ustawić najwyższy/wyższy stopień na kuchence, wyłączyć sygnał akustyczny.



Gdy wskaźnik opuści już - w zależności od trybu gotowania pierwszy przedział Soft lub Turbo – przechodząc w lewo, ustawić najwyższy (wyższy) stopień, aż ponownie osiągnięty zostanie pierwszy przedział.



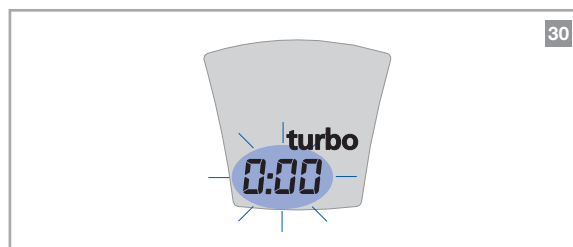
Po upływie czasu gotowania

(w przypadku, gdy ustawiony został czas dalszego gotowania):

- Rozlegnie się pojedynczy, powtarzający się sygnał akustyczny.



- Wskazanie „0:00” zaczyna migać. **30**



→ Wyłączyć kuchenkę.

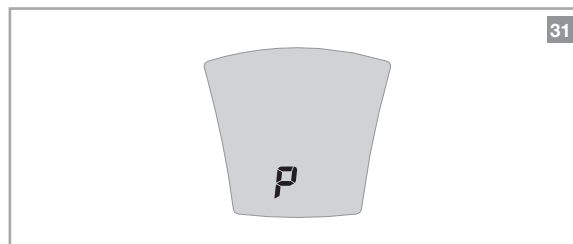
→ Wyłączyć sygnał akustyczny, zdjęć i wyłączyć Audiotherm.



Podczas użytkowania należy od czasu do czasu sprawdzać prawidłowe ustawienie Audiothermu wzgl. czy zainicjalizował się na potrzeby wybranego rodzaju szybkiego gotowania w trybie Soft lub Turbo. W razie wątpliwości wyłączyć Audiotherm, ustawić go na nowo i zainicjalizować.

Ustawienie „P”

- Przeznaczone do wyjątkowo energooszczędnego przyrządzenia potraw o krótkim czasie gotowania w trybie szybkim i rozszczelnianiu metodą powolnego stygnięcia, jak np. risotto, ryż i wiele mrożonych warzyw (patrz instrukcja obsługi „Secuquick softline”).
- Ustawienie „P” znajduje się na Audiothermie pomiędzy pozycjami „3:00” i „0:01”. **31**



Ustawienie „P” odpowiada czasowi gotowania rzędu „20 sekund”.

8. Audiotherm z Navigenio (tryb automatyczny)

Audiotherm może służyć do sterowania Navigenio w trybie automatycznym zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Visiotherm (zwykła pokrywa AMC) wzgl. Visiotherm S (pokrywa Secuquick softline). W tym celu Navigenio i Audiotherm nawiązują połączenie radiowe umożliwiające wymianę danych.

Sposób postępowania z Audiotherm oraz przebieg procesu gotowania jest taki sam, jak ten opisany w Rozdziale 5, 6 i 7 wzgl. instrukcji obsługi „Secuquick softline firmy AMC”.

Nie trzeba jednak już ręcznie ustawiać poziomu mocy, gdyż Audiotherm automatycznie reguluje ilość energii dopływającej z Navigenio.



Należy koniecznie stosować się również do instrukcji obsługi „Navigenio firmy AMC”.

- Audiotherm cały czas sprawdza temperaturę rejestrowaną przez Visiotherm. Migotanie niebieskiego wskaźnika pracy sygnalizuje, że dane są wysyłane i odbierane.
- W przypadku zerwania połączenia radiowego pomiędzy Navigenio a Audiotherm w trakcie automatycznego procesu gotowania:
 - Audiotherm zapiszczy.
 - Bezpośrednio po tym Navigenio wyłączy się, wskaźnik pracy wygaśnie i w zależności od temperatury zacznie migać czerwona dioda

(wskaźnik ciepła resztkowego). Po upływie 1 minuty Navigenio zapiszczy.

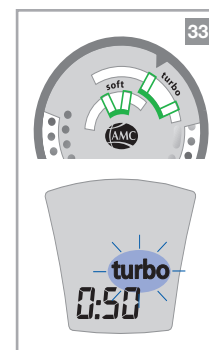
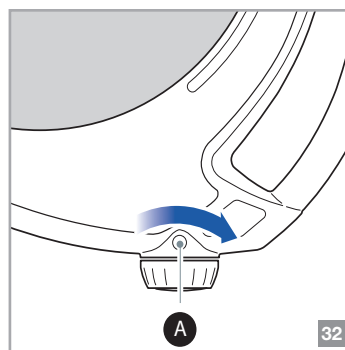
- Ustawić Navigenio od nowa: ustawić pozycję „0”, a następnie pozycję „A” i ponownie zainicjalizować Audiotherm.

8.1 Navigenio pełniący funkcję kuchenki

Gotowanie w trybie automatycznym bez dodatku wody wzgl. szybkie gotowanie przy wykorzystaniu pokrywy Secuquick softline

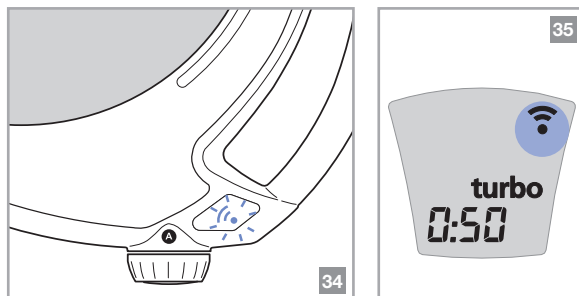
- Przygotować Navigenio do pracy (podłączyć przewód zasilający).
- Przygotować garnek (zamknąć pokrywę Secuquick softline) i ustawić garnek na Navigenio.
- Regulator obrotowy na Navigenio ustawić w pozycji „A”. **32**
- Włączyć Audiotherm, ewentualnie ustawić czas dalszego gotowania.
- Nałożyć i zainicjalizować Audiotherm, np. w trybie „Szybkie gotowanie w trybie Turbo”. **33**

Tak jak to opisano w Rozdziale 6 i 7.




Gdy tylko nawiązane zostanie połączenie radiowe:

- Wskaźnik pracy zacznie migać na niebiesk. **34**
- Na wyświetlaczu Audiotherm pojawi się symbol „Połączenie radiowe aktywne”. **35**
- Navigenio włączy się na najwyższym stopniu.
- Audiotherm zacznie od tej chwili automatycznie regulować poziom mocy Navigenio i po upływie czasu gotowania – o ile ustawiony został czas dalszego gotowania – przełączy Navigenio w tryb podtrzymywania ciepła.



Po upływie czasu gotowania

(w przypadku, gdy ustawiony został czas dalszego gotowania):

- Rozlegnie się pojedynczy, powtarzający się sygnał akustyczny. 
- Navigenio przejdzie w tryb podtrzymania ciepła 60 °C. **36**
- Audiotherm zacznie migać pokazując naprzemiennie 60 °C i 0:00.

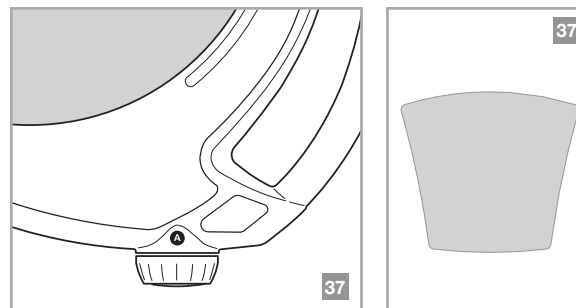


→ Wyłączyć sygnał akustyczny.

→ W razie potrzeby można skorzystać z funkcji podtrzymywania ciepła (będzie ona aktywna przez 1 godzinę).

Gdy funkcja podtrzymania ciepła dobiegnie końca:

- Navigenio wyłączy się.
- Niebieski wskaźnik pracy i wyświetlacz na Audiothermie wygasną. **37**

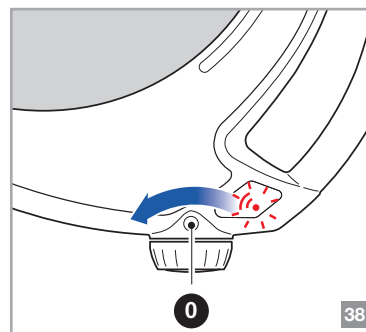


Na koniec (lub natychmiast po zakończeniu procesu gotowania, o ile nie ma potrzeby użycia funkcji podtrzymania ciepła):

→ Regulator obrotowy na Navigenio ustawić na „0”. **38**

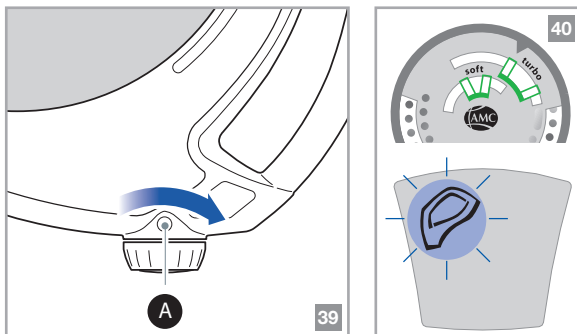
- Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono. **38**

→ Zdjąć i wyłączyć Audiotherm.



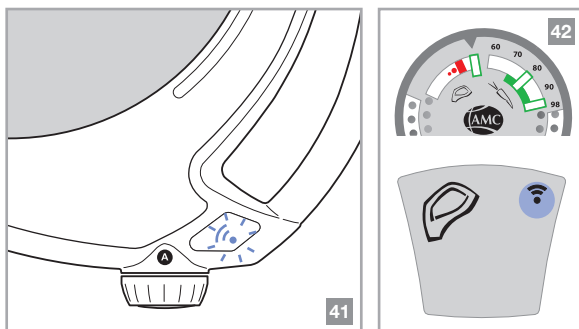
Smażenie w trybie automatycznym bez dodatku tłuszczu z pokrywką i Visiotherm

- Przygotować Navigenio do pracy (podłączyć przewód zasilający).
- Ustawić na Navigenio pusty garnek (przykryty pokrywką).
- Regulator obrotowy na Navigenio ustawić w pozycji „A” i włączyć Audiotherm. **39**
- Nałożyć i zainicjalizować Audiotherm: symbol „Kotleta”, wskaźnik wskazuje przedział smażenia. **40**
- Symbol „Kotleta” zacznie migać.



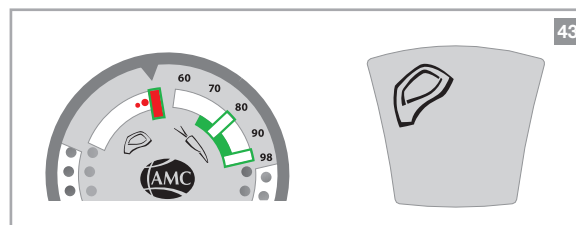
Gdy tylko nawiązane zostanie połączenie radiowe:

- Wskaźnik pracy zacznie migać na niebiesko. **41**
- Na wyświetlaczu Audiotherm pojawi się symbol „Połączenie radiowe aktywne”. **42**
- Navigenio załączy się na najwyższym stopniu.



Po osiągnięciu temperatury smażenia:

- Rozlegnie się podwójny, powtarzający się sygnał akustyczny.
 - Symbol „Kotleta” zatrzyma się. **43**
- Zdjąć pokrywkę.
- Regulator obrotowy na Navigenio ustawić na 2 stopniu. Wskaźnik pracy zapali się na czerwono.
- Podsmażać mięso w otwartym garnku z obu stron.



Na koniec:

- Regulator obrotowy na Navigenio ustawić na „0”.
 - Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono.
- Zdjąć i wyłączyć Audiotherm.

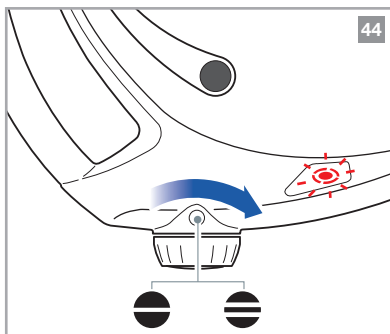


Inna możliwość podsmażania opisana została w „Naszej książce kucharskiej”.

8.2 Navigenio w pozycji odwróconej górą ku dołowi w charakterze mini-piekarnika (automatyczny zegar sterujący do zapiekania i pieczenia)

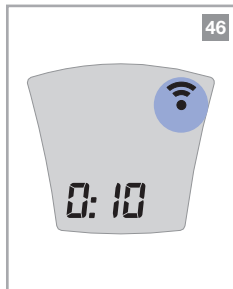
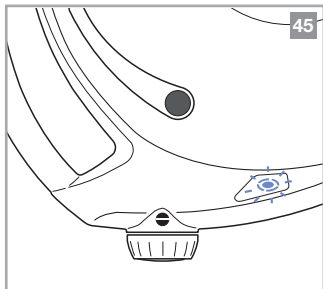
- Przygotować Navigenio do pracy (podłączyć przewód zasilający).
- Nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi na garnek.
- Włączyć: Regulator obrotowy na Navigenio ustawić na żądanym stopniu.

- Wskaźnik pracy będzie migał przez 1 minutę na przemian na niebiesko i czerwono. **44**
 - Navigenio zacznie natychmiast grzać.
- Włączyć Audiotherm i ustawić czas zapiekania lub pieczenia (tak jak „Czas dalszego gotowania”).



Gdy tylko nawiązane zostanie połączenie radiowe:

- Wskaźnik pracy zacznie migać na niebiesko. **45**
- Na wyświetlaczu Audiotherm pojawi się symbol „Połączenie radiowe aktywne”. **46**

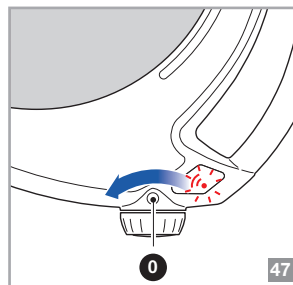


Gdy upłynie czas zapiekania lub pieczenia:

- Audiotherm automatycznie wyłączy Navigenio.
- Rozlegnie się pojedynczy, powtarzający się sygnał akustyczny.



- Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono. **47**



Na koniec:

- Regulator obrotowy na Navigenio ustawić na „0”. **47**
- Zdjąć Navigenio z garnka, odwrócić do pozycji wyjściowej i odstawić na bok.
- Wyłączyć Audiotherm.

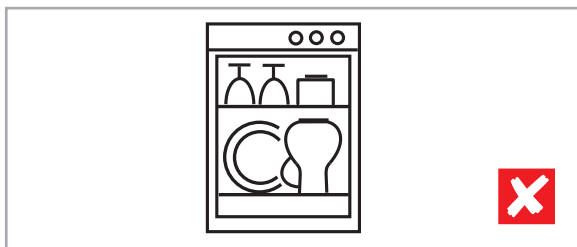


- Jeżeli w ciągu jednej minuty od chwili włączenia Navigenio Audiotherm nie zostanie ustawiony i nie zostanie nawiązane połączenie radiowe:
 - Navigenio będzie grzał dalej w normalnym trybie.
 - Wskaźnik pracy zapali się na czerwono.
 - Wyłączyć Navigenio i powtórzyć procedurę.
- W przypadku, gdy w trakcie procesu duszenia Navigenio zostanie zdjęty z garnka i odstawiony na bok w normalnej pozycji (np. w celu sprawdzenia gotowanej potrawy):
 - Rozlegnie się sygnał akustyczny.
 - Jeżeli w ciągu jednej minuty Navigenio zostanie ponownie nałożony na garnek górną ku dołowi, proces zapiekania lub pieczenia będzie kontynuowany.
 - Jeżeli Navigenio zostanie odstawiony na bok na dłużej niż jedną minutę, to automatycznie się wyłączy. Jeżeli regulator obrotowy ustawiony zostanie następnie w pozycji „0”, to wskaźnik ciepła resztkowego zacznie migać na czerwono, o ile Navigenio będzie jeszcze gorący.
- W przypadku konieczności ustawienia nowego czasu, wyłączyć Navigenio i Audiotherm i rozpocząć od nowa wyżej opisaną procedurę.

9. Pielęgnacja i konserwacja



Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie, ani myć w zmywarce do naczyń.



Audiotherm należy wycierać wyłącznie ściereczką lekko zwilżoną wodą z płynem do mycia naczyń.

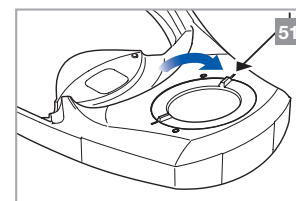
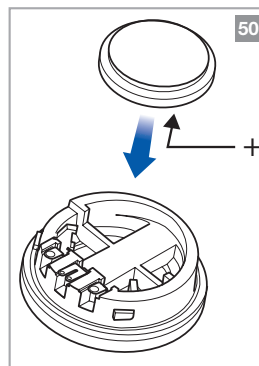
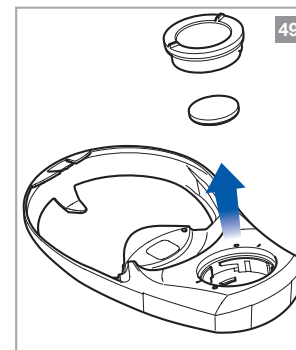
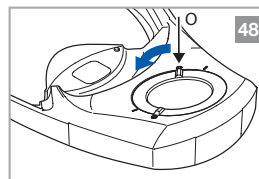
Wymiana baterii

Typ baterii:

Płaska bateria litowa \varnothing 20 mm 3 V (CR2032).

- Przekręcić pokrywę kieszonki na baterię z pozycji „I” do pozycji „0”. **48**
- Zdjąć pokrywę kieszonki na baterię. **49**
- Wyjąć baterię. **49**
- Włożyć nową baterię biegunem + skierowanym ku dołowi. **50**
- Założyć pokrywę kieszonki na baterię: oba znaczki w pozycji „0”.
- Przekręcić pokrywę kieszonki na baterię z pozycji „0” do pozycji „I”. **51**

- Na wyświetlaczu pojawią się na 3 sekundy wszystkie wskazania, po czym wygasną.



Zużyte baterie należy przekazać do utylizacji zgodnie z lokalnymi przepisami!

10. Uchwyt ścienny

Mocowanie do ściany

Proszę zwrócić uwagę na to, czy powierzchnia, na której ma zostać zamocowany uchwyt, jest gładka, czysta, wolna od tłuszczu i sucha.

- Zdjąć folię ochronną z tyłu uchwyty.
- Mocno docisnąć uchwyt do ściany w wybranym miejscu.

11. Dane techniczne

Oznakowanie



12. Co zrobić, gdy...

... Audiotherm nie daje się zainicjalizować?



Prawdopodobnie okienko optyczne w Audiotherm i/lub Visiotherm/Visiotherm S uległy zabrudzeniu lub przesłania je film wodny.

- Oczyszczyć okienko optyczne w Audiotherm oraz Visiotherm/Visiotherm S.

... nie można nawiązać połączenia radiowego pomiędzy Audiotherm a Navigenio?



- Proszę sprawdzić, czy prawidłowo wykonano wszystkie czynności:
- Regulator obrotowy na Navigenio ustawić w pozycji „A”.
- Uruchomić i nałożyć Audiotherm.
- W celu inicjalizacji przekręcić Audiotherm, aż pokaże się żądany symbol.

... podczas gotowania w trybie automatycznym przerwane zostanie połączenie radiowe?



- Ustawić regulator obrotowy na Navigenio w pozycji „0”, a następnie z powrotem w pozycji „A”.
- Uruchomić i nałożyć Audiotherm.
- W celu ponownej inicjalizacji przekręcić Audiotherm, aż pokaże się żądany symbol.

... podczas gotowania w trybie automatycznym zapali się symbol inicjalizacji?



- Ustawić regulator obrotowy na Navigenio w pozycji „0”, a następnie z powrotem w pozycji „A”.
- W celu ponownej inicjalizacji przekręcić Audiotherm, aż pokaże się żądany symbol.

13. Serwis AMC

Serwis AMC nie ustaje w ciągłym dążeniu do tego, by sprostać wszystkim życzeniom i potrzebom naszych klientów! Jeśli więc mają Państwo dodatkowe pytania lub sugestie, to proszę skontaktować się z nami!

Chętnie Państwu pomożemy!

AMC Polska

Alfa Metalcraft Corp. Sp. z.o.o.

ul. Słowicza 8

02-170 Warszawa

Polska

T: +48 22 573 11 90

F: +48 22 573 11 55

Mail: pl@amc.info

Facebook: www.facebook.com/amcpolska

www.amc.info

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG

Buonaserstrasse 30

6343 Rotkreuz

Switzerland

T: +41 41 – 799 52 22

F: +41 41 – 790 27 44

Mail: info@amc.info

Facebook: www.facebook.com/amcinternational

www.amc.info



10043666000101331300415