



Lepiej jeść.  
Lepiej żyć.



# AMC Navigenio



Gotowanie i pieczenie  
po prostu w trybie  
automatycznym

System gotowania  
Premium

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

**AMC Perfect Cookware**

**Sp. z o.o.**

ul. Słowicza 62  
02-170 Warszawa  
Polska  
T: +48 22 378 49 50

[kontakt@amc-pc.pl](mailto:kontakt@amc-pc.pl)  
[www.amc.info](http://www.amc.info)



AMC Perfect Cookware

**AMC International**

Alfa Metalcraft Corporation AG  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Switzerland  
T: +41 41 - 799 52 22

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



AMC International



amc\_international

# Droga Klientko firmy AMC, Drogi Kliencie firmy AMC,

zanurz się w kolorowym świecie przepisów kulinarnych, z których każdy wykorzystuje pole grzejne Navigenio, sprawiając, że to wszechstronnie utalentowane urządzenie firmy AMC stanie się niezastąpionym partnerem w Twojej kuchni.

- ✓ Navigenio – wszystko całkowicie automatycznie: Urządzenie to będzie pełniło funkcję autopilota w Twojej kuchni - drogą radiową będzie ono w pełni automatycznie sterować procesami gotowania, smażenia i szybkiego gotowania. Każda potrawa będzie gotowa w dokładnie wyznaczonym czasie i bez żadnych problemów. To prawdziwa gwarancja sukcesu!
- ✓ Navigenio – wszystko w całkowicie mobilnym trybie: W kuchni, w pokoju i na balkonie, potrzebne jest tylko gniazdko elektryczne!
- ✓ Navigenio – najmniejszy piekarnik na świecie: W okamgnieniu pyszna skorupka na zapiekance, chrupiąca pizza, czy mały cisto – to będzie naprawdę pysznie smakować i pozwoli zaoszczędzić wiele czasu i energii!

Wszystko uda się łatwiej, jeśli użyjesz autopilota Audiotherm - nie tylko w trybie automatycznego gotowania. Nie musisz już obserwować, kiedy nadejdzie właściwy moment, by zmniejszyć ogrzewanie. Audiotherm zawoła Cię, gdy tylko trzeba będzie coś zrobić.

Smacznego!

Życzymy Ci wiele radości podczas gotowania i ucztowania

Twoje AMC

# Gotowanie i smażenie w trybie automatycznym

Podczas gotowania w trybie automatycznym wszystko idzie jak z płatka: Napelnicz garnek, stawiasz go na Navigenio, wybierasz symbol „A” oznaczający tryb automatyczny, nakładasz Audiotherm z ustawionym czasem gotowania i czekasz, aż Audiotherm Cię zawoła.

Smacznego!



W ten sposób  
ułatwimy Ci wybór  
właściwego  
przepisu:



Bogactwo witamin



Niska zawartość  
tłuszczu



Niska kaloryczność



Wysoka zawartość  
błonniku



Niska zawartość  
cholesterolu

# Salatka z kalafiorów

## Składniki dla 4 osób

- 750 g kalafiora
- 2 pomidory
- 3 cebule dymki
- 1 ząbek czosnku
- 1 pęczek szczypiorku
- 3 łyżki białego octu winnego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- sól, pieprz
- cukier
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 100 g rucoli



 ok. 30 minut (nie licząc czasu oczekiwania)



- Kalafior umyć, podzielić na małe różyczki i wilgotne włożyć do garnka 20 cm 2,3 l. Przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas gotowania na Audiothermie na 15 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Marchewki.
- Usunąć gniazda nasienne z pomidorów i pokroić je w kostkę. Umyć cebulę dymkę, obrać czosnek i oba te składniki pokroić w drobną kostkę. Szczypiorek pokroić w drobne krążki.
- Dodać ocet i oliwę, przyprawić solą, pieprzem i cukrem. Pomidorki koktajlowe przeciąć na pół lub na cztery części.
- Po upływie czasu gotowania kalafior odstawić, aby lekko ostygł. Następnie wraz z pomidorami dodać do sosu winegret


i wymieszać. Odstawić salatkę na kilka minut, aby uzyskać bardziej intensywny smak. Rucolę umyć, poskubać na mniejsze kawałki i na krótko przed podaniem delikatnie wymieszać z salatką.

**Czas gotowania:** ok. 15 minut      ok. 150 kcal na osobę

**Rada:** Podawać salatkę jako drobny, lekki posiłek dla 2 osób. Dla urozmaicenia można zastąpić zwykły kalafior odmianą romanesco lub kalarepą.



# Roladki porowe z szynką w sosie serowym

 ok. 40 minut



## Składniki dla 4 osób

4 pory  
20 g masła  
20 g mąki  
350 ml mleka  
100 g sera topionego o smaku ziołowym  
sól, pieprz  
bulion warzywny typu instant  
białe wytrawne wino według własnego uznania  
4 plastry (po ok. 50 g) gotowanej szynki

- Por umyć, pokroić na kawałki wielkości ok. 20 cm i wilgotne włożyć do garnka 24 cm 3,5 l. Przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 15 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Marchewki.
- Stopić masło w małym garnku. Gdy tylko zacznie się pienić, dodać mąkę i zeszklić. Stopniowo dodawać mleko.
- Gotować sos na wolnym ogniu przez ok. 3 minuty, od czasu do czasu mieszając. Ser topiony rozpuścić w sosie i wszystko doprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną białego wina według własnego uznania.
- Po upływie czasu duszenia por odcedzić, a wywar z gotowania dodać do sosu. Rozłożyć por na plastrach szynki, zwinąć i włożyć do garnka 24 cm 3,5 l, zalewając sosem serowym.
- Ustawić garnek na żaroodpornej podkładce, nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i zapiekać por na wysokim stopniu przez ok. 10 minut na złotobrązowy kolor.

**Czas duszenia:** ok. 15 minut + 10 minut zapiekania  
ok. 305 kcal na osobę

# Gulasz z ziemniaków



 ok. 35 minut



## Składniki dla 2 osób

700 g młodych ziemniaków sałatkowych

1 cebula

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżka słodkiej mielonej papryki

mielony kminek

sól

125 ml bulionu warzywnego

1 strąk czerwonej papryki

1 strąk żółtej papryki

2 gałązki majeranku

2 łyżeczki utartej skórki z bio-cytryny

- Nieobrane ziemniaki dokładnie umyć, oczyścić szczoteczką i w zależności od wielkości pokroić na pół lub cztery części. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Oba składniki wymieszać z oliwą z oliwek.
- Ustawić Eurasia 24 cm na Navigenio i włączyć tryb automatyczny „A”. Nałożyć Audiotherm i przekręcić, aż pojawi się symbol Kotleta.
- Gdy tylko automatyczny układ kontroli zasygnalizuje, że osiągnięty został przedział Kotleta, przejść na 2 stopień. Podsmażyć mieszankę ziemniaczaną przez ok. 5 minut, od czasu do czasu przewracając.
- Przyprawić papryką, kminkiem i solą oraz dodać bulion warzywny. Ponownie przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 15 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Marchewki.
- Strąki papryki umyć i pokroić w drobną kostkę. Oskubać listki majeranku i posiekać na drobno. Kostki papryki, skórkę z cytryny i majeranek dodać do ziemniaków.
- Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 10 minut, ponownie nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Marchewki.
- Po upływie czasu duszenia doprawić gulasz na ostro.

**Czas duszenia:** ok. 25 minut

350 kcal na osobę

# Gulasz po szegedyńsku

## Składniki dla 6 osób

500 g cebuli	sól, pieprz
2 ząbki czosnku	500 g surowej kiszzonej kapusty
200 g mączystych ziemniaków	200 ml bulionu mięsnego
1 kg gulaszu wieprzowego	1 łyżeczka mielonego kminku
1 łyżka ostrej mielonej papryki	2 łyżki przecieru pomidorowego
1 łyżka słodkiej mielonej papryki	

 ok. 75 minut



- Cebulę i czosnek obrać i pokroić w kostkę. Ziemniaki obrać i zetrzeć na drobno. Ustawić Eurasia 28 cm na Navigenio i włączyć tryb automatyczny „A”. Nałożyć Audiotherm i przekręcić, aż pojawi się symbol Kotleta.
- Gdy tylko automatyczny układ kontroli zasignalizuje, że osiągnięty został przedział Kotleta, przejść na 3 stopień. Mięso gulaszowe przyrumienić porcjami. Wraz z ostatnią porcją przyrumienić również cebulę i czosnek.
- Dodać mieloną paprykę, mocno przyprawić solą i pieprzem. Dodać pozostałe składniki oraz tarte ziemniaki i wszystko dobrze wymieszać.
- Ponownie przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 60 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Marchewki. Po upływie czasu duszenia doprawić gulasz na ostro.

**Czas duszenia:** ok. 60 minut  
ok. 335 kcal na osobę



# Smażone krewetki



 ok. 20 minut



## Składniki dla 4 osób

1 strąk czerwonej papryczki chili  
 1 ząbek czosnku  
 1 mały kawałek korzenia imbiru  
 1 laska wanilii  
 2 łyżki oliwy z oliwek  
 400 g surowych obranych krewetek  
 20 ml wytrawnego sherry  
 30 g zimnego masła  
 sól, pieprz

- Usunąć gniazda nasienne z papryczki chili, obrać czosnek i oba te składniki pokroić w drobną kostkę. Imbir obrać i zetrzeć. Wyskrobać rdzeń z laski wanilii, całość wymieszać z oliwą z oliwek.
- W razie potrzeby usunąć z krewetek ciemną nitkę jelitową. Wymieszać krewetki z przyprawioną oliwą.
- Ustawić Arodno Griddle 28 cm na Navigenio i włączyć tryb automatyczny „A”. Nałożyć Audiotherm i przekręcić, aż pojawi się symbol Kotleta.
- Gdy tylko automatyczny układ kontroli zasygnalizuje, że osiągnięty został przedział Kotleta, przyrumienić krewetki z każdej strony, aż zmienią kolor na czerwony. Wyjąć krewetki, przejść na 4 stopień i zalać sherry osad pozostały po smażeniu. Dodać zimne masło
- i doprawić do smaku solą i pieprzem.
- Zanurzyć krewetki na krótko w sosie i natychmiast podawać.

**Czas duszenia:** ok. 4 minut  
 ok. 215 kcal na osobę

# Filet z łososia na pomarańczach i koprze włoskim



 ok. 25 minut



## Składniki dla 4 osób

750 g kopru włoskiego

1 cebula

4 kawałki (po 150 g ) filetu z łososia

2 pomarańcze

sól, pieprz

2 łyżki likieru anyżowego

20 g masła

pieprz cayenne

- Koper włoski umyć, zachować delikatne zielone części, a warzywo pokroić w paski. Wilgotny koper włożyć do brytfanny 28 cm.
- Cebulę obrać, przeciąć na pół, pokroić w plasterki i rozłożyć na koperze. Na tym ułożyć kawałki łososia. Nałożyć pokrywkę i włączyć tryb automatyczny „A”. Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 15 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Marchewki.
- W międzyczasie odfiletować pomarańcze, ściągając w tym celu skórkę łącznie z białą częścią podskórną. Przy pomocy ostrego noża wyciąć filety pomarańczy z poszczególnych segmentów, zbierając przy tym powstający sok.
- Po upływie czasu duszenia wyjąć rybę i odstawić w ciepłe miejsce. Zielone części kopru posiekać i razem z likierem, masłem oraz filedami i sokiem z pomarańczy delikatnie wymieszać z warzywami. Doprawić przyprawami do smaku.

**Czas duszenia:** ok. 15 minut  
ok. 425 kcal na osobę



Szybkie gotowanie w trybie automatycznym przy użyciu pokrywy Secuquick softline


# Szybkie gotowanie w trybie automatycznym przy użyciu pokrywy Secuquick softline

Podobnie jak w przypadku gotowania w trybie automatycznym również podczas szybkiego gotowania przy zastosowaniu pokrywy Secuquick softline pole grzejne Navigenio wykona za Ciebie praktycznie całą pracę. Najlepsze w tym wszystkim jest to, że potrawy wymagające dużego nakładu przy gotowaniu, jak np. zapiekanki z makaronu czy risotto, dają się przyrządzić w wyjątkowo łatwy i szybki sposób. Mrożone warzywa można rozmrozić i udusić w delikatny sposób w ciągu zaledwie kilku minut przy użyciu automatycznego programu szybkiego duszenia w trybie Soft.

Potrawy wymagające długiego duszenia, jak na przykład gulasz czy zupa fasolowa, w programie automatycznego szybkiego gotowania w trybie Turbo stają się kruche i miękkie w czasie krótszym niż 50% tradycyjnego czasu duszenia.



# Serbska zupa fasolowa

 ok. 40 minut (nie licząc czasu oczekiwania)



## Składniki dla 6 osób

375 g suszonej białej fasoli  
250 g cebuli  
2 ząbki czosnku  
2 marchewki  
1 por  
4 łodygi selera naciowego  
300 g wędzonego boczku w kostkach  
1,5 l bulionu mięsnego  
1 liść laurowy  
50 g przecieru pomidorowego  
100 ml wytrawnego czerwonego wina  
ostra pasta paprykowa (ajwar)  
1 łyżka słodkiej mielonej papryki  
sól, pieprz  
pieprz cayenne

- Fasolę zamoczyć na noc w zimnej wodzie.
- Cebulę, czosnek i marchewkę obrać i pokroić w drobną kostkę. Por i seler naciowy umyć, por przekroić wzdłuż na pół i oba te składniki pokroić na cienkie plasterki.
- Ustawić garnek 24 cm 6,5 l na Navigenio i włączyć tryb automatyczny „A”. Nałożyć Audiotherm i przekręcić, aż pojawi się symbol Kotleta.
- Gdy tylko automatyczny układ kontroli zasygnalizuje, że osiągnięty został przedział Kotleta, przejść na 3 stopień i porcjami przyrumienić kostki boczku. Stopniowo dodawać kostki cebuli, czosnku i warzyw, przyrumieniając razem z boczkiem.
- Dodać odcedzoną fasolę, zalać bulionem i dorzucić liść laurowy. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline 24 cm.
- Ponownie przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 20 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Turbo.
- Po upływie czasu gotowania rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Usunąć liść laurowy, dodać do zupy fasolowej przecier pomidorowy i czerwone wino.
- Ponownie zagotować i doprawić na ostro pastą paprykową i przyprawami.

**Czas duszenia:** ok. 20 minut  
ok. 425 kcal na osobę



Szybkie gotowanie w trybie automatycznym przy użyciu pokrywy Secuquick softline

# Curry z jagnięciny

 ok. 40 minut



## Składniki dla 4 osób

2 cebule  
2 ząbki czosnku  
2 strąki czerwonej papryczki chili  
800 g gulaszu jagnięcego  
2 łyżeczki garam masala  
sól, pieprz  
200 ml bulionu mięsnego  
250 g mrożonego szpinaku liściastego  
100 g jogurtu  
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej  
50 g rodzynek  
sok z cytryny  
50 g orzeszków ziemnych

- Obrąć cebulę i czosnek, usunąć gniazda nasienne z papryczki chili i wszystkie składniki pokroić w drobną kostkę. Ustawić garnek 24 cm 5,0 l na Navigenio i włączyć tryb automatyczny „A”. Nałożyć Audiotherm i przekręcić, aż pojawi się symbol Kotleta.
- Gdy tylko automatyczny układ kontroli zasignalizuje, że osiągnięty został przedział Kotleta, przejść na 3 stopień i porcjami przyrumienić jagnięcinę.
- Wraz z ostatnią porcją przyrumienić cebulę i czosnek. Dodać garam masala, sól i pieprz. Najpierw dodać połowę kostek papryczki chili, zalać bulionem i rozłożyć zamrożony szpinak na mięsie.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline 24 cm. Ponownie przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 25 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Turbo.
- Po upływie czasu duszenia rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Jogurt wymieszać z mąką ziemniaczaną, połączyć z resztą składników i ponownie zagotować.
- Dodać rodzynki i doprawić na ostro pozostałymi kostkami papryczki chili, solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Orzeszki ziemne posiekać i posypać nimi curry przed podaniem.

**Czas duszenia:** ok. 20 minut  
ok. 435 kcal na osobę

**Rada dotycząca zakupów:** Garam masala to mieszanka przypraw z kuchni indyjskiej. Zawiera ona np. kardamon, cynamon, kumin, goździki i czarny pieprz. Jeśli nie uda Ci się kupić gotowej mieszanki, to możesz użyć szczypty mielonych goździków oraz po pół łyżeczki pozostałych przypraw w formie zmielonej.

Szybkie gotowanie w trybie automatycznym przy użyciu pokrywy Secuquick softline



# Zapiekanka z ziemniaków

 ok. 25 minut



## Składniki dla 4 osób

1 kg ziemniaków sałatkowych  
1 ząbek czosnku  
200 ml śmietany  
100 ml bulionu warzywnego  
pieprz  
gałka muskatołowa  
słodka mielona papryka  
50 g tartego sera

- Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plasterki. Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Śmietanę, bulion warzywny i czosnek wymieszać w garnku 24 cm 3,5 l. Przyprawić pieprzem, gałką muskatołową i mieloną papryką.
- Dodać plasterki ziemniaków i już nie mieszać. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline 24 cm. Przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 5 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Soft.
- Po upływie czasu duszenia rozszczerzyć i zdjąć pokrywę Secuquick. Posypać ziemniaki serem i ustawić garnek na żaroodpornej podkładce. Nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i zapiekać na wysokim stopniu przez ok. 10 minut na złotobrazowy kolor.

**Czas duszenia:** ok. 5 minut + 10 minut zapiekania  
ok. 335 kcal na osobę

**Rada z praktyki kuchennej:** Zapiekanka będzie wyjątkowo pikantna, jeśli jedną czwartą ziemniaków zastąpisz krążkami pora. Z uwagi na fakt, że zapiekanka będzie miała wówczas większą objętość, potrawę należy wówczas przyrządzać w garnku 24 cm 5,0 l.

# Risotto z rozmarynem

## Składniki dla 4 osób

1 cebula	2 gałązki rozmarynu
1 ząbek czosnku	100 ml śmietany
250 g ryżu risotto	50 g tartego parmezanu
500 ml bulionu warzywnego	sól, pieprz
100 ml wytrawnego białego wina	

 ok. 20 minut



- Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Razem z risotto, bulionem i białym winem wymieszać w garnku 20 cm 3,0 l.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline 20 cm. Przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas gotowania na Audiothermie na 7 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Soft.
- Oskubać listki rozmarynu i drobno posiekać. Po upływie czasu duszenia rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Dodać śmietanę, rozmaryn i parmezan, wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem.

**Czas duszenia:** ok. 7 minut  
ok. 395 kcal na osobę

**Rada:** Tego przepisu możesz spokojnie używać jako podstawowego przepisu na risotto przyrządzanego z zastosowaniem pokrywy Secuquick softline i pola grzejnego Navigenio. Aby uzyskać risotto o kremowej konsystencji, należy użyć ok. 2,5 raza tyle wody, ile ryżu. W miejsce rozmarynu risotto można przyprawić szafranem lub dodać do niego garść suszonych i drobno posiekanych borowików. W zależności od własnego upodobania możesz dodać do risotto także ok. 150 g mrożonych warzyw.



Szybkie gotowanie w trybie automatycznym przy użyciu pokrywy Secuquick softline



# Zapiekanka z makaronu



 ok. 25 minut



## Składniki dla 4 osób

450 ml bulionu warzywnego  
250 g makaronu świderki (fusilli)  
200 g gotowanej szynki  
100 ml śmietany  
sól, pieprz  
50 g tartego sera  
słodka mielona papryka

- Bulion warzywny i makaron wymieszać w garnku 20 cm 3,0 l. Nałożyć i zamknąć pokrywą Secuquick softline 20 cm. Przełączyć Navigenio na tryb automatyczny „A”. Ustawić czas duszenia na Audiothermie na 5 minut, nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Soft.
- Szynkę pokroić w drobną kostkę, a po upływie czasu duszenia rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Dodać śmietanę i szynkę, wymieszać i przyprawić.
- Rozłożyć na tym ser, posypać niewielką ilością mielonej papryki i ustawić garnek na żaroodpornej podkładce. Nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi i zapiekać na wysokim stopniu przez ok. 8 minut na złotobrazowy kolor.

**Czas duszenia:** ok. 5 minut + 8 minut zapiekania  
ok. 500 kcal na osobę

**Rada:** Tego przepisu możesz spokojnie używać jako podstawowego przepisu na potrawy z makaronu przyrządzane z zastosowaniem pokrywy Secuquick softline i pola grzejnego Navigenio. Używaj po prostu dwa razy tyle wody, co makaronu. Czas duszenia wynosi mniej więcej połowę czasu podanego na opakowaniu. W alternatywnym wariantcie przepisu możesz dodać mrożone warzywa (np. 200 g grochu lub szpinaku). Warzywa można wymieszać w postaci zamrożonej bezpośrednio z innymi składnikami. Dla ułatwienia zamiast śmietany możesz użyć puszki (400 g) siekanych pomidorów. Zamiast szynki możesz też po prostu dodać do makaronu przez zapieceniem ok. 400 g pokrojonego w drobną kostkę filetu z łososia.



# Smażenie i grillowanie

Przy zastosowaniu naczyń typu Griddle lub patelni pole grzejne Navigenio stanie się idealnym grillem na Twój taras lub balkon. Dzięki temu grillowanie będzie nie tylko o wiele zdrowsze - steki, kiełbaski, ryby lub grillowane warzywa będą też szybciej gotowe do podania, sobie i sąsiadom zaoszczędzisz uciążliwych zapachów, a wszystko będzie pysznie smakować!


**Rada:** Przepisy udają się wyjątkowo łatwo i w gwarantowany sposób przy użyciu autopilota Audiotherm.

# Cevapcici

## Składniki dla 4 osób

- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 4 łodygi gładkiej pietruszki
- 2 łodygi mięty pieprzowej
- 500 g mielonego mięsa wołowego
- 1 jajko
- 1 łyżka mąki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka ostrej musztardy
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- sól, pieprz
- ostra mielona papryka



 ok. 30 minut



- Cebulę i ząbki czosnku obrać i pokroić w bardzo drobną kostkę. Oskubać listki pietruszki i mięty pieprzowej i posiekać drobno. Wszystkie składniki ugnieść z mielonym mięsem, jajkiem, mąką, oliwą z oliwek, musztardą i przecierem pomidorowym i przyprawić na ostro.
- Uformować roladki o długości ok. 8 cm i grubości mniej więcej 2 cm. Podgrzać Arondo Griddle 28 cm na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta.
- Roladki z mielonego mięsa obsmażyć z każdej strony na 3 stopniu. Nałożyć pokrywkę i wyłączyć Navigenio. Odstawić cevapcici jeszcze na ok. 3 minuty, aby uzyskać bardziej intensywny smak.

**Czas smażenia:** ok. 8 minut  
ok. 345 kcal na osobę



# Grillowana kielbasa

 ok. 10 minut



## Składniki na 4 sztuki

4 sparzone kielbaski grillowe

- Podgrzać garnek 24 cm 3,5 l na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Ponacinać kielbaski grillowe z jednej strony.
- Ułożyć kielbaski grillowe w garnku naciętą stroną ku górze, wstawić garnek do pokrywy odwróconej do góry nogami i nałożyć Navigenio odwrócony górami ku dołowi.
- Smażyć kielbaski na wysokim stopniu przez ok. 4 minuty. Wyłączyć Navigenio i pozostawić kielbaski jeszcze na 1-2 minut w zależności od ich wielkości.

**Czas smażenia:** ok. 4 minut

**Rada:** Surowe kielbaski grillowe należy smażyć w zależności od ich grubości przez ok. 7 minut.



# Smażone udka z kurczaka

 ok. 35 minut



## Składniki dla 4 osób

- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki płynnego miodu lub syropu klonowego
- 1 łyżka słodkiej mielonej papryki
- 1 łyżeczka ostrej mielonej papryki
- sól, pieprz
- 4 udka z kurczaka



- Tymianek wymieszać z olejem, miodem lub syropem klonowym, mieloną papryką, solą i pieprzem. Podgrzać garnek 24 cm 3,5 l na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta.
- Włożyć udka z kurczaka skórą skierowaną ku górze i posmarować pastą z przypraw. Nałożyć pokrywkę i najpierw przesmażyć, aż do osiągnięcia punktu odwracania przy 90°C.
- Zdjąć pokrywkę, odwrócić do góry nogami i wstawić do niej garnek, a następnie nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi i ustawiony na niskim stopniu.
- Smażyć udka z kurczaka przez ok. 30 minut na złotobrązowy kolor. Od czasu do czasu polewać powstałym ze smażenia sosem.

**Czas duszenia:** ok. 30 minut  
ok. 415 kcal na osobę

# Steki w cebuli

## Składniki dla 4 osób

- 250 g cebuli
- 100 ml bulionu mięsnego
- 2 łyżki ostrej musztardy
- 2 łyżki konfitury z moreli
- 4 steki z biodrówki (po ok. 150 g)
- sól, pieprz



 ok. 25 minut




- Cebulę obrać i pokroić w cienkie krążki. Wymieszać ze sobą rosół, musztardę i konfiturę z moreli.
- Podgrzać Arondo Griddle 28 cm na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Przesmażyć steki z obu stron na 3 stopniu przez ok. 3 minuty, wyjąć i zawinąć w folię aluminiową.
- Cebulę włożyć do Arondo i przyrumienić na jasnobrązowy kolor przez ok. 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodać rozrobiony sos musztardowy, całość dobrze wymieszać i przyprawić.
- Wyłączyć Navigenio, steki również przyprawić i dodać do sosu z cebuli. Nałożyć pokrywkę i pozostawić steki na ok. 10 minut w zależności od żądanego czasu duszenia, aby uzyskać bardziej intensywny smak.

**Czas duszenia:** ok. 16 minut  
ok. 225 kcal na osobę



# Marynowane warzywa



 ok. 20 minut



## Składniki dla 4 osób

1 bakłażan  
1 cukinia  
1 strąk czerwonej papryki  
1 strąk żółtej papryki  
2 ząbki czosnku  
3 gałązki rozmarynu  
3 gałązki tymianku  
8 łyżek oliwy z oliwek  
pieprz, sól

- Bakłażan i cukinię umyć i pokroić w plasterki o grubości ok. 1 cm. Umyć również paprykę i pokroić na płaskie kawałki mieszczące się w ustach. Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę.
- Oskubać listki z ziół, drobno posiekać i wymieszać w misce z oliwą z oliwek i czosnkiem. Delikatnie wymieszać z warzywami i przyprawić pieprzem.
- Podgrzać Arondo Griddle 28 cm na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Kawałki warzyw podsmażyć jeden po drugim na 3 stopniu, wyjąć, lekko posolić i podawać w letniej temperaturze.

**Czas smażenia:** ok. 10 minut  
ok. 240 kcal na osobę



# Faszerowana połędwica wieprzowa

 ok. 40 minut



## Składniki dla 4 osób

1 bio-pomarańcza  
1 połędwiczka wieprzowa (ok. 600 g)  
1 białko  
1 łyżka bułki tartej  
1 łyżeczka kardamonu  
sól, pieprz  
10 plasterów boczku  
100 ml bulionu mięsnego  
100 ml śmietany  
zagęszczacz do sosów według uznania  
2 łyżki wina marsala lub sherry medium

- Obmyć pomarańczę gorącą wodą, zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Odciąć końcówkę połędwiczki
- (ok. 120 g), pokroić w grubą kostkę i posiekać na drobno w robocie kuchennym. Dodać białko i całość wyrobić na farsz.
- Wymieszać z bułką tartą, kardamonem i skórką z pomarańczy oraz doprawić solą i pieprzem.
- Połędwiczkę naciąć wzdłuż, rozłożyć i przyklepując lekko spłaszczyć. Plastry boczku rozłożyć na blacie w taki sposób, aby lekko zachodziły na siebie, nałożyć na nie filet, na filecie ułożyć farsz, a następnie złożyć.
- Wypełniony filet zwinąć razem z boczkiem i zabezpieczyć końcówki wykałaczkami. Podgrzać brytfannę 28 cm na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta.
- Filet obsmażyć dookoła na 3 stopniu. Przyprawić solą i pieprzem, zalać bulionem i sokiem z pomarańczy. Nałożyć pokrywkę i dusić przez ok. 15 minut.
- Wyjąć filet i odstawić w ciepłe miejsce. Do sosu dodać śmietanę, pozwolić odparować przez kilka minut i lekko zagęścić według własnego upodobania. Doprawić do smaku winem marsala lub sherry, solą i pieprzem, a mięso pokroić na plastry.

**Czas duszenia:** ok. 15 minut      ok. 340 kcal na osobę

**Rada:** Kardamon jest szeroko rozpowszechnioną przyprawą w kuchni azjatyckiej i arabskiej. W kuchni europejskiej znajduje on zastosowanie przede wszystkim w wypiekach świątecznych oraz przy produkcji wędlin i likierów.

# Marynowana pierś z kurczaka

## Składniki dla 4 osób

1 bio-pomarańcza	1 łyżka marynowanych zielonych ziaren pieprzu
1 ząbek czosnku	4 piersi z kurczaka
3 łyżki oleju słonecznikowego	sól, pieprz
2 łyżki sosu sojowego	



ok. 30 minut (nie licząc czasu marynowania)



- Obmyć pomarańczę gorącą wodą, połowę skórki zetrzeć i wycisnąć sok. Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Skórkę i sok z pomarańczy oraz czosnek wymieszać z olejem, sosem sojowym i ziarnami pieprzu.
- Piersi z kurczaka włożyć razem z marynatą do torebki do zamrażania żywności, zamknąć i marynować w lodówce przez ok. 12 godzin.
- Podgrzać Arondo Griddle 28 cm na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Delikatnie ściągnąć marynatę i podpiec mięso z obu stron na 2 stopniu.
- Przyprawić solą i pieprzem oraz dodać resztę marynaty, nałożyć pokrywkę i pozostawić na wyłączonym Navigenio jeszcze przez mniej więcej 10 minut dla uzyskania bardziej intensywnego smaku.

**Czas duszenia:** ok. 15 minut  
ok. 255 kcal na osobę



# Omlet cesarski z rodzynkami

## Składniki dla 2 osób

3 jajka	1 łyżeczka masła do pieczenia lub margaryny
1 szczypta soli	
1 kubek kwaśnej śmietany (200 g)	1 garść rodzzynek według własnego uznania
1 torebka cukru waniliowego	2 łyżki cukru
1 kubek mąki	cukier puder do posypania
odrobina wody mineralnej	

 ok. 10 minut



- Jajka, sól, kwaśną śmietaną, cukier waniliowy i mąkę wymieszać ze sobą w możliwie krótkim czasie. W tym celu odmierzyć mąkę przy użyciu pustego, wymytego i osuszonego kubka po śmietanie.
- Podgrzać Arondo Griddle 28 cm na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Wodę mineralną wymieszać z ciastem. Umieścić masło do pieczenia lub margarynę w Arondo Griddle. Przełączyć Navigenio na 4 stopień, włożyć ciasto i lekko potrząsać Arondo.
- Posypać rodzynkami według własnego uznania i nałożyć pokrywkę. Wyłączyć Navigenio, gdy tylko czerwona wskazówka Visiotherm ponownie osiągnie przedział Kotleta. Omlet podzielić na cztery części i odwrócić na drugą stronę (jeśli ciasto w tym momencie będzie jeszcze niedosmażone, to należy odczekać jeszcze chwilę przy nałożonej pokrywce).
- Ponownie nałożyć pokrywkę i dokończyć smażenie z drugiej strony, aż ponownie osiągnięty zostanie przedział Kotleta. Posypać omlet cukrem, porozrywać na małe kawałki i skarmelizować, odwracając z jednej strony na drugą.
- Przed podaniem omlet cesarski posypać cukrem pudrem.

**Czas smażenia:** ok. 5 minut

ok. 505 kcal na osobę

**Rada:** Jeśli oddzielisz żółtko od białka i delikatnie wymieszasz ubite na sztywno białko z ciastem, to omlet będzie bardziej puszysty.



# Duszenie


Przy użyciu pola grzejnego Navigenio możesz gotować lub utrzymywać potrawy w gorącym stanie w ogrodzie, na balkonie lub na stole w pokoju. Mobilny Navigenio będzie towarzyszył Tobie we wszystkich tych miejscach, a jedyną rzeczą, której w tym celu potrzebujesz, jest gniazdo elektryczne.

**Rada:** Przepisy udają się wyjątkowo łatwo i w gwarantowany sposób przy użyciu autopilota Audiotherm.



# Chili con Carne



 ok. 60 minut



## Składniki dla 12 osób

300 g cebuli  
 3 ząbki czosnku  
 3 marchewki  
 3 łydgi selera naciowego  
 3 strąki czerwonej papryczki chili  
 1 puszka (ok. 800 g) czerwonej fasoli kidney  
 800 g mieszanego mięsa mielonego  
 3 łyżki słodkiej mielonej papryki  
 1 l bulionu mięsnego  
 1 puszka (ok. 800g) czerwonej siekanych pomidorów  
 1 łyżeczka mielonego kuminu  
 sól, pieprz  
 1 puszka (ok. 150 g) kukurydzy  
 75 g przecieru pomidorowego  
 150 g crème fraîche

- Cebulę, czosnek i marchewkę obrać, seler naciowy umyć i wszystkie te składniki pokroić w drobną kostkę. Usunąć gniazda nasienne z papryczki chili i pokroić ją w bardzo drobną kostkę. Fasolę odcedzić na sitku i opłukać krótko pod ciepłą wodą.
- Podgrzać garnek 24 cm 6,5 l na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Mielone mięso podsmażyć porcjami na 3 stopniu, aż utworzą się okruszki. Stopniowo dodawać kostki cebuli i czosnku oraz warzyw, przyrumieniając razem z poprzednimi.
- Najpierw dodać połowę kostek papryczki chili i pozostałe składniki, łącznie z posiekanymi pomidorami. Przyprawić kuminem, solą i pieprzem.
- Podgrzać na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Marchewki. Dusić na 2 stopniu przez ok. 40 minut. Dodać kukurydzę, przecier pomidorowy i crème fraîche i wymieszać. Doprawić do smaku resztą kostek papryczki chili, solą i pieprzem.

**Czas duszenia:** ok. 40 minut

ok. 260 kcal na osobę

**Rada:** Kumin (kmin rzymski) i kminek należą wprawdzie do tej samej rodziny, ale całkowicie różnią się smakiem. Kumin jest nieodzowną przyprawą w kuchni azjatyckiej i południowoamerykańskiej. Jednak akurat do chili con carne można też kupić w supermarkecie gotowe mieszanki przypraw.



# Paski z piersi kaczki w pikantnym sosie pomarańczowym



 ok. 30 minut



## Składniki dla 4 osób

100 g pora  
 3 marchewki  
 kawałek korzenia imbiru o dł. 2 cm  
 1 strąk czerwonej papryczki chili  
 600 g piersi z kaczki bez skóry  
 1 szklanka (350 g) kiełków fasoli mung  
 100 g orzechów nerkowca  
 sól, pieprz  
 300 ml soku pomarańczowego  
 3 łyżki sosu sojowego  
 3 łyżki sosu ostrygowego  
 150 g małych blanszowanych różyczek  
 brokuł

- Por umyć i pokroić w krążki. Marchewkę obrać i pokroić w bardzo cienkie plasterki. Imbir obrać i drobno utrzeć, usunąć gniazda nasienne z papryczki chili i pokroić ją w drobną kostkę.
- Pierś z kaczki pokroić w pasy i odcedzić kiełki fasoli mung. Podgrzać wok na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Orzechy nerkowca włożyć do woka, przejść na 3 stopień, mieszając opiecz dookoła na jasnobrązowy kolor i wyjąć z woka.
- Pierś z kaczki obsmażyć porcjami. Wyjąć mięso, przyprawić solą i pieprzem i odstawić w ciepłe miejsce. Podsmażyć również plasterki marchewki i zalać sokiem z pomarańczy, dodając sos sojowy i ostrygowy oraz papryczkę chili i imbir. Wszystko gotować bez przykrycia przez mniej więcej 5 minut aż do zgęstnienia.
- Dodać por, kiełki fasoli mung, różyczki brokuł i pierś z kurczaka i podgrzać na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Marchewki. Wyłączyć Navigenio i pozostawić jeszcze na ok. 2 minuty dla uzyskania bardziej intensywnego smaku.
- Doprawić do smaku i natychmiast podawać posypane orzechami nerkowca.

**Czas duszenia:** ok. 7 minut  
 ok. 450 kcal na osobę

# Paella



 ok. 50 minut



## Składniki dla 4 osób

2 cebule  
1 ząbek czosnku  
1 strąk żółtej papryki  
4 pomidory  
2 udka z kurczaka  
sól, pieprz  
słodka mielona papryka  
8 nieobranych surowych krewetek  
200 g ryżu paella lub risotto  
600 ml bulionu drobiowego  
1 listek szafranu  
150 g mrożonego groszku  
1 łyżka oliwy z oliwek  
1 łyżka soku z cytryny

- Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Paprykę umyć i pokroić w kostkę.
- Pomidory sparzyć pod wrzącą wodą, zdjąć skórkę, usunąć gniazda nasienne i pokroić na osiem części. Udka z kurczaka rozdzielić w stawie na udo i podudzie.
- Podgrzać patelnię 28 cm na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Najpierw na 2 stopniu obsmażyć dookoła kawałki kurczaka, wyjąć z patelni i przyprawić solą, pieprzem i mieloną papryką. Również krewetki obsmażyć i zdjąć z patelni.
- Następnie zeszklić cebulę, czosnek i ryż i dolać rosółu drobiowego. Mieszając wrzucić szafran i dodać groszek i kostki papryki. Kawałki kurczaka rozłóż na paelli.
- Podgrzać na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Marchewki. Dusić na 2 stopniu przez ok. 20 minut. Przyprawić paellę solą, pieprzem, oliwą z oliwek i sokiem z cytryny. Dodać do paelli krewetki i pomidory i pozostawić pod przykryciem na wyłączonym Navigenio jeszcze przez mniej więcej 5 minut dla uzyskania bardziej intensywnego smaku.

**Czas duszenia:** ok. 25 minut  
ok. 455 kcal na osobę

# Krewetki w ostrym sosie kokosowym

## Składniki dla 4 osób

400 g obranych surowych krewetek	200 ml mleczka kokosowego
400 g mieszanki warzywnej (np. 1 marchewka, 2 łydgi selera naciowego, 1 mała cukinia)	sambal oelek
1 mały por	sos sojowy
	3 łydgi kolendry lub gładka pietruszka

 ok. 30 minut




- W razie potrzeby naciąć krewetki na grzbiecie i usunąć czarną nitkę jelitową. Warzywa i por umyć, pokroić w drobną kostkę wzgl. drobne krążki.
- Podgrzać Eurasia 28 cm na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Podsmażyc kostki z warzyw i krążki pora na 2 stopniu, mieszając.
- Dodać także krewetki i podsmażyc krótko razem z poprzednimi składnikami. Zalać mleczkiem kokosowym, nałożyć pokrywke i dusić przez ok. 8 minut.
- Doprawić do smaku na ostro sambal oelek i sosem sojowym. Oskubać listki kolendry, posiekać i posypać nimi potrawę.

**Czas duszenia:** ok. 8 minut  
ok. 135 kcal na osobę

# Wieprzowina na słodko-kwaśno

## Składniki dla 4 osób

1 puszka (ok. 200 g) ananasów	150 g pieczarek
600 g sznyceli wieprzowych	2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1 mały por	2 łyżki octu owocowego
2 marchewki	4 łyżki sosu sojowego
1 mały kawałek korzenia imbiru	2 łyżki keczupu
1 strąk czerwonej papryki	2 łyżki konfitury z moreli
1 strąk żółtej papryki	sambal olek

 ok. 45 minut



- Ananasy odcedzić, pozostawiając przy tym sok i pokroić na małe kawałki. Sznycle pokroić w drobne paski. Umyć por, obrać marchewkę i oba te składniki pokroić na bardzo cienkie plasterki.
- Imbir obrać i zetrzeć na drobno. Paprykę umyć i pokroić w paski. Pieczarki oczyścić przy użyciu pędzelka lub chustki i pokroić w plasterki.
- Ustawić wok na Navigenio i włączyć tryb automatyczny „A”. Nałożyć Audiotherm i przekręcić, aż pojawi się symbol Kotlecia. Gdy tylko automatyczny układ kontroli zasignalizuje, że osiągnięty został przedział Kotlecia, przejść na 2 stopień. Podsmażyć mięso partiami i wyjąć z woka.
- Stopniowo dodać marchewkę, paprykę, por i pieczarki i podsmażyć z poprzednimi składnikami. Dodać imbir i mieszając smażyć całość mniej więcej przez 5 minut.
- Dodać mięso i kawałki ananasów. Wymieszać mąkę ziemniaczaną z 50 ml soku z ananasów i połączyć z resztą składników. Dodać ocet, sos sojowy, keczup i konfiturę z moreli. Ponownie przejść na tryb automatyczny „A” i ustawić czas duszenia na Audiothermie na 10 minut. Nałożyć na garnek i przekręcić, aż pojawi się symbol Marchewki.
- Po upływie czasu duszenia doprawić na ostro.

**Czas duszenia:** ok. 15 minut

ok. 255 kcal na osobę

**Rada dotycząca zakupów:** Sambal olek to bardzo ostra pasta przyprawowa, w skład której wchodzi chili, ocet i sól. Można ją kupić w dobrze wyposażonym supermarkecie na stoisku z kuchnią azjatycką.





# Zapiekanie i pieczenie

Przy użyciu pola grzejnego Navigenio pieczenie i zapiekanie stanie się wyjątkowo łatwe, szybkie i energooszczędne.

Ogólna zasada brzmi:

- ✓ niskiego stopnia należy używać do wszystkich potraw, które wymagają jeszcze późniejszego duszenia i dlatego nie wolno pozwolić, aby zbyt szybko zrumieniły się, np. ciasta, chleb i kawałki pieczonego kurczaka. Poza tym niski stopień często wystarcza w sytuacjach, gdy Navigenio jest już gorący, np. w przypadku crostini z pomidorami i faszerowanych pieczarek.
- ✓ wysokiego stopnia należy używać do wszystkich potraw, które mają szybko zrumienić się i stać się chrupiące, np. zapiekanki z makaronu i ziemniaków lub pizza. Skórka na kawałkach pieczonego kurczaka po uduszeniu na małym stopniu nabiera na wysokim stopniu złotobrazowego koloru.


**Rada:** Również w przypadku zapiekania i pieczenia Audiotherm ułatwi zadanie i sprawi, że dania będą gotowe dokładnie co do minuty:

- Nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi na garnek.
- Włączyć wysoki lub niski stopień.
- Dopóki na zmianę mruga czerwona i niebieska dioda, ustawić na Audiothermie czas zapiekania lub pieczenia - Navigenio wyłączy się automatycznie, gdy tylko upłynie ustawiony czas.



# Faszerowane pieczarki



 ok. 45 minut



## Składniki na 12 sztuk


12 dużych pieczarek  
150 g chorizo (hiszpańska salami paprykowa)  
40 g drylowanych czarnych oliwek  
1 mała cebula  
1 ząbek czosnku  
50 g tartego sera (np. manchego)  
2 łyżki oliwy z oliwek  
sól, pieprz

- Pieczarki oczyścić przy użyciu pędzelka lub chustki. Oddzielić ogonki i drobno posiekać. Usunąć skórkę z chorizo i pokroić kielbasę w drobną kostkę.
- Również oliwki pokroić w drobną kostkę. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki wymieszać z serem i oliwą z oliwek i przyprawić solą i pieprzem. Napęlnić tym farszem pieczarki.
- Przy pomocy pokrywki o średnicy 24 cm wyciąć koło z papieru do pieczenia. Podgrzać garnek 24 cm 3,5 l na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta.
- Włożyć papier do pieczenia, umieścić w garnku połowę wypełnionych pieczarek, postawić na żaroodpornej podkładce i nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi. Zapiekać na niskim stopniu przez ok. 8 minut.
- Ustawić garnek z powrotem na Navigenio włączonym na 6 stopniu, wyjąć upieczone pieczarki. Włożyć do garnka pozostałe pieczarki, po upływie ok. 1 minuty ponownie nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i ustawić na niskim stopniu i zapiekać pieczarki również mniej więcej przez ok. 8 minut.

**Czas pieczenia:** ok. 16 minut  
ok. 170 kcal na sztukę



# Crostini z pomidorami

 ok. 30 minut



## Składniki na 12 sztuk

4 pomidory  
1 mała cebula  
1 ząbek czosnku  
2 łydgi bazylii  
2 łyżki przecieru pomidorowego  
30 g tartego parmezanu  
sól, pieprz  
12 małych kromek pszennego chleba  
2 łyżki oliwy z oliwek

- Pomidory sparzyć pod wrzącą wodą, zdjąć skórkę, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę. Cebulę i czosnek obrać i również pokroić w drobną kostkę. Listki bazylii oskubać i drobno posiekać.
- Całość wymieszać z przecierem pomidorowym i parmezanem i przyprawić. Kromki chleba skropić oliwą z oliwek.
- Przy pomocy pokrywki o średnicy 24 cm wyciąć koło z papieru do pieczenia. Podgrzać garnek 24 cm 3,5 l na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Włożyć papier do pieczenia i ułożyć na nim 6 kromek chleba.
- Przejść na 3 stopień i zrumienić chleb na jasnobrązowy kolor. Odwrócić kromki na drugą stronę i nałożyć na nie połowę mieszanki z pomidorów. Ustawić garnek na żaroodpornej podkładce, nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi i piec na niskim stopniu przez ok. 5 minut.
- Wyjąć pierwsze crostini. Garnek ustawić ponownie na Navigenio włączonym na 3 stopniu i opiec pozostałe kromki chleba w opisany powyżej sposób, posmarować i upiec do końca na niskim stopniu z nałożonym Navigenio.

**Czas pieczenia:** ok. 10 minut  
ok. 110 kcal na sztukę

# Pizza

## Składniki na 4 sztuki

1 cebula	2 łyżki oliwy z oliwek
1 ząbek czosnku	150 g pieczarek
1 puszka (400g) siekanych pomidorów	150 g gotowanej szynki
2 łyżki przecieru pomidorowego	500 g ciasta do pizzy (lada chłodnicza)
2 gałązki oregano	150 g tartego sera
sól, pieprz	



 ok. 45 minut



- Cebulę i czosnek obrać, pokroić w drobną kostkę i włożyć do małego garnka. Nałożyć pokrywkę i podgrzać na najwyższym stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Zdjąć pokrywkę i dodać pomidory i przecier pomidorowy.
- Wygotować na niskim stopniu, aby uzyskać zawieszistą konsystencję. Oskubać listki oregano, drobno posiekać i dodać do reszty. Sos doprawić do smaku solą, pieprzem i oliwą z oliwek i odstawić do ostygnięcia.
- Pieczarki oczyścić przy użyciu pędzelka lub chustki i pokroić w cienkie plastry. Szynkę pokroić w drobną kostkę. Ciasto do pizzy podzielić na cztery porcje i rozwałkować na okręgi o średnicy ok. 22 cm.
- Podgrzać garnek 24 cm 2,5 l, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Włożyć pierwszy spód na pizzę i posmarować 1/4 sosu. Na cieście rozłożyć również po 1/4 szynki, pieczarek oraz sera. Ustawić garnek na żaroodpornej podkładce i nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi.
- Przejść na wysoki stopień i piec pizzę przez ok. 2 minuty. Wyjąć pizzę przy pomocy łopatki do patelni.
- Ustawić garnek z powrotem na Navigenio włączonym na 6 stopniu, włożyć drugi spód i obłożyć. Piec pizzę przez mniej więcej 3 minuty.
- W ten sam sposób postąpić z pozostałymi spodami do pizzy i dodatkami.

**Czas pieczenia 1 pizzy:** 2-3 minuty      ok. 557 kcal na sztukę

**Rada:** Przy użyciu przepisu na super szybką 3-minutową pizzę każdy może przyrządzić sobie swoją ulubioną pizzę bezpośrednio przy stole. Pizzę przyrządzisz jeszcze szybciej, gdy użyjesz gotowego sosu pomidorowego. Zwróć uwagę na to, by sos był odpowiednio gęsty. Jeśli sos będzie zbyt rzadki, to wystarczy go po prostu trochę wygotować i zagęścić rozrobioną mąką ziemniaczaną.



# Zapiekane warzywa

 ok. 25 minut



## Składniki dla 4 osób

1 marchewka  
1 mała cukinia  
1 mała kalarepka  
1 czerwona papryki  
2 łodygi selera naciowego  
1 szalotka  
6 łodyg pietruszki  
50 g drylowanych zielonych oliwek  
3 łyżki oliwy z oliwek  
sól, pieprz  
100 g tartego sera

- Marchewkę, cukinię i kalarepkę obrać i pokroić w kostkę. Paprykę i seler naciowy umyć i pokroić w paski. Wilgotne warzywa włożyć do Eurasia 24 cm. Szalotkę obrać, pokroić w drobną kostkę i rozłożyć na warzywach.
- Podgrzać na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Marchewki. Przejść na 2 stopień i dusić przez ok. 15 minut. Oskubać i drobno posiekać listki pietruszki, oliwki pokroić w kostkę.
- Oba składniki delikatnie wymieszać z warzywami, przyprawić solą i pieprzem i posypać serem.
- Nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i zapiekać warzywa na wysokim stopniu przez ok. 8 minut na złotobrązowy kolor.

**Czas duszenia:** ok. 15 minut + ok. 8 minut zapiekania  
ok. 230 kcal na osobę

## Rada:

- Do zapiekania nadaje się ser o zawartości tłuszczu na poziomie co najmniej 45%. Jeśli preferujesz parmezan, dodaj dodatkowo kilka płatków masła lub kilka kropli oleju z oliwek, aby wszystko rozpuściło się, dając kremową konsystencję.
- W przypadku warzyw możesz zastosować dowolne warianty - zwróć tylko uwagę na to, by czas duszenia był zawsze mniej więcej taki sam.

# Pieczone ziemniaki



 ok. 25 minut



## Składniki dla 4 osób

750 g ziemniaków sałatkowych

1 ząbek czosnku

2 gałązki rozmarynu

2 łyżki oliwy z oliwek

½ łyżeczki słodkiej mielonej papryki

sól, pieprz

- Nieobrane ziemniaki dokładnie umyć i pokroić w słupki. Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Oskubać listki rozmarynu i drobno posiekać.
- Wymieszać ziemniaki, czosnek, rozmaryn, oliwę z oliwek i mieloną paprykę. Przyprawić solą i pieprzem.
- Włożyć ziemniaki do garnka 24 cm 3,5 l. Kuchenkę włączyć na najwyższy stopień i podgrzewać, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta. Ziemniaki odwrócić na drugą stronę i przełączyć kuchenkę na niski stopień.
- Nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi i ustawiony na niskim stopniu i piec ziemniaki najpierw przez ok. 10 minut, odwracając je przy tym jeden raz. Na koniec przejść na wysoki stopień i piec ziemniaki jeszcze przez ok. 5 minut na złotobrązowy kolor.

**Czas pieczenia:** ok. 15 minut

ok. 160 kcal na osobę



# Placek na czerwonym winie

 ok. 70 minut



## Składniki na 12 sztuk

150 g miękkiego masła  
150 g cukru  
1 paczka cukru waniliowego  
3 jajka  
300 g mąki  
3 łyżeczki proszku do pieczenia  
½ łyżeczki cynamonu  
2 łyżki kakao  
50 g wiórków czekoladowych  
75 ml czerwonego wina  
masło do smarowania formy  
mielone orzechy laskowe do posypania

- Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Ciągłe mieszając stopniowo dodać jajka.
- Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, kakao i wiórki czekoladowe. Dodawać na przemian z czerwonym winem.
- Ciasto włożyć do nasmarowanej i posypanej formy do babki (o średnicy ok. 20 cm).
- Formę włożyć do garnka 24 cm 8,0 l.
- Kuchenkę ustawić na niski stopień, nałożyć Navigenio odwrócony górką ku dołowi i ustawiony na niskim stopniu i piec ciasto przez ok. 40 minut. Wyłączyć Navigenio i piec przy pomocy pozostałej energii przez około 10 minut.

**Czas pieczenia:** ok. 50 minut  
ok. 285 kcal na sztukę

# Placek różany


## Składniki na 12 sztuk

### Ciasto drożdżowe:

350 g mąki  
20 g świeżych drożdży  
60 g cukru  
125 ml ciepłego mleka  
1 szczypta soli  
50 g miękkiego masła  
1 jajko

### Nadzienie:

25 g płynnego masła  
25 g wiórków kokosowych  
50 g siekanych migdałów  
25 g siekanych pistacji  
25 g cukru  
mąka do wyrabiania  
masło do smarowania formy

 ok. 60 minut (nie licząc czasu odstawienia)



- Mąkę wsypać do miski i zrobić w środku zagłębienie. Wkruszyć drożdże, dodać mleko i łyżeczkę cukru.
- Mieszając rozpuścić drożdże, łącząc je przy tym z odrobiną mąki. Odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce, aż objętość wyraźnie wzrośnie.
- Dodać resztę cukru, masło, jajko i sól. Całość wyrobić na gładkie, elastyczne ciasto. Ponownie odstawić na ok. 30 minut pod przykryciem w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- Wymieszać ze sobą składniki na nadzienie. Ciasto drożdżowe rozwałkować w prostokąt, wyłożyć na nie nadzienie i zwinąć zaczynając od dłuższego boku.
- Zwinęte ciasto pokroić na 12 ślimaczków. Przy pomocy pokrywki o średnicy 24 cm wyciąć koło z papieru do pieczenia i włożyć je do garnka 24 cm 5,0 l. Dolny brzeg garnka nasmarować masłem.
- Włożyć ślimaczki do garnka. Ustawić kuchenkę na niski stopień i nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i ustawiony na niskim stopniu. Piec najpierw przez 25 minut, a następnie wyłączyć Navigenio i kuchenkę i wykorzystując resztę ciepła piec do końca przez ok. 5 minut.
- Wyrzucić ciasto na ruszt kuchenny i najlepiej podawać, gdy jest jeszcze lekko ciepłe.

**Czas pieczenia:** ok. 35 minut  
ok. 240 kcal na sztukę



# Tarta Tatin

## Składniki na 8 sztuk

Kruche ciasto:

170 g mąki

½ łyżeczki proszku do pieczenia

80 g cukru

1 żółtko

100 g masła

Nadzienie:

3 kwaskowate jabłka

2 łyżki soku z cytryny

20 g miękkiego masła

50 g sosu karmelowego



 ok. 40 minut (nie licząc czasu chłodzenia)



- Składniki na ciasto wyrobić sprawnie na gładkie ciasto. Rozwałkować pomiędzy folią do żywności w kształt koła o średnicy ok. 22 cm. Odstawić na ok. 30 minut w zimne miejsce.
- Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cienkie słupki i wymieszać z sokiem z cytryny.
- Przy pomocy pokrywki wyciąć koło w papierze do pieczenia przeznaczone na spód garnka 24 cm 3,5 l. Włożyć papier do garnka i grubo posmarować miękkim masłem.
- Rozprowadzić sos karmelowy i nałożyć na to plasterki jabłek układając je w wachlarz. Przykryć jabłka warstwą kruchego ciasta.
- Podgrzać garnek na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta.
- Następnie wstawić garnek w pokrywkę odwróconą do góry nogami, nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i ustawiony na niskim stopniu i piec tartę przez ok. 5 minut.
- Odstawić tartę na kilka minut, aby ostygła, a następnie wyrzucić na blat kuchenny.

**Czas pieczenia:** ok. 5 minut  
ok. 285 kcal na sztukę





# Chleb z ziarnami słonecznika



ok. 45 minut (nie licząc czasu  
odstawienia)



## Składniki na 1 chleb

500 g maki pszennej  
pełnoziarnistej  
250 g mąki  
1 kostka świeżych drożdży  
½ łyżeczki cukru  
400 ml ciepłej wody  
100 g ziaren słonecznika  
2 łyżeczki soli  
mąka do wyrabiania  
woda do smarowania

- Oba gatunki mąki wsypać do miski i zrobić w środku zagłębienie. Wkruszyć drożdże i dodać cukier i wodę.
- Mieszając rozpuścić drożdże, łącząc je przy tym z odrobiną mąki. Odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce, aż objętość wyraźnie wzrośnie.
- Dodać sól i ziarna słonecznika i całość wyrobić z pozostałą częścią mąki na gładkie ciasto. Ponownie odstawić pod przykryciem na ok. 30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- Uformować z ciasta okrągły bochenek, lekko go nacinając na krzyż. Przy pomocy pokrywy wyciąć koło z papieru do pieczenia przeznaczone do garnka 24 cm 6,5 l. Papier włożyć do garnka, nałożyć na niego bochenek chlebowy i posmarować zimną wodą.
- Podgrzać na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta, następnie wstawić garnek do pokrywy odwróconej do góry nogami, nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i ustawić na niskim stopniu i piec najpierw 25 minut. Wyłączyć Navigenio i wykorzystując resztkę ciepła piec przez dalsze 10 minut.
- Chleb wyjąć i odłożyć na kratkę do studzenia ciast do całkowitego ostygnięcia.

**Czas pieczenia:** ok. 35 minut      ok. 2990 kcal na chleb

**Rada:** W zależności od upodobania możesz przyrządzić chleb także z użyciem ziaren dyni lub siekanych orzechów (np. orzechów włoskich).

# Chleb pszenny

## Składniki na 1 chleb

500 g mąki	1 łyżeczka soli
20 g świeżych drożdży	1 łyżka oliwy z oliwek
½ łyżeczki cukru	mąka do wyrabiania
150 ml ciepłej wody	woda do smarowania
125 ml ciepłego mleka	



ok. 35 minut (nie licząc czasu odstawienia)



- Mąkę wsypać do miski i zrobić w środku zagłębienie. Wkruszyć drożdże i dodać cukier, wodę i mleko. Mieszając rozpuścić drożdże, łącząc je przy tym z odrobiną mąki.
- Odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce, aż objętość wyraźnie wzrośnie.
- Dodać sól i oliwę z oliwek i wyrobić z pozostałą częścią mąki na gładkie ciasto. Ponownie odstawić pod przykryciem na ok. 30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- Uformować z ciasta okrągły bochenek, lekko go nacinając. Przy pomocy pokrywy wyciąć koło z papieru do pieczenia przeznaczone do garnka 20 cm 4,0 l.
- Podgrzać garnek na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotlecia. Następnie włożyć do garnka papier do pieczenia, nałożyć na niego bochenek chlebowy i posmarować zimną wodą.
- Wstawić garnek w pokrywkę odwróconą do góry nogami, nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi i ustawić na niskim stopniu i piec najpierw przez ok. 15 minut. Wyłączyć Navigenio i wykorzystując resztkę ciepła piec przez dalsze 10 minut.
- Chleb wyjąć i odłożyć na kratkę do studzenia ciast do całkowitego ostygnięcia.

**Czas pieczenia:** ok. 25 minut      ok. 1780 kcal na chleb

**Rada:** Dopraw chleb według własnego gustu smażoną cebulką, siekanymi igiełkami rozmarynu lub drobno pokrojonymi, suszonymi pomidorami.



# Fondue

Fondue w towarzyskiej atmosferze, obojętnie, czy będzie to fondue po chińsku, mięsne, czy też serowe, przyrządzisz przy pomocy Navigenio w łatwy, czysty i bezpieczny sposób. Dzięki Navigenio możesz precyzyjnie regulować temperaturę bez podgrzewacza i otwartego ognia i cieszyć się wspólnym posiłkiem z rodziną i przyjaciółmi.

# Fondue po chińsku

## Składniki dla 6 osób

600 g mieszanego chudego mięsa  
(np. polędwicy wołowej,  
wieprzowej i piersi z kurczaka)


300 g obranych krewetek

300 g warzyw (np. małych  
pieczarek, cukinii, papryki i cebuli  
dymki)

ok. 2,0 l gorącego bulionu  
warzywnego

sos sojowy

wytrawne sherry

 ok. 30 minut



- Mięso pokroić w cienkie plastry i w zależności od upodobania zwinąć w małe roladki. W razie potrzeby usunąć nitki jelitowe z krewetek, umyć warzywa i pokroić na kawałki mieszczące się w ustach.
- Całość ułożyć na półmiskach. Bulion warzywny wlać do garnka 20 cm 3,0 l i podgrzać na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Marchewki. Przejść na 3 stopień, zdjęć pokrywkę i doprawić bulion do smaku sosem sojowym i sherry.
- Nałożyć kołnierz do fondue i dusić mięso, krewetki lub kawałki warzyw nadziane na patyki w gorącym bulionie. W razie potrzeby podczas jedzenia dolać gorącego bulionu.

ok. 190 kcal na osobę

**Rada:** Do fondue możesz podać różne sosy, sałatki i chleb lub ryż (patrz fondue mięsne). Jeśli wolisz fondue z rybą (najlepiej do tego celu nadają się zwarte filety rybne, jak np. z łososia lub żabnicy), to zamiast widelczyków do fondue użyj koszyczków do fondue.

# Fondue mięsne

## Składniki dla 4 osób

1 kg mieszanego chudego mięsa

(np. filetu lub biodrówki wołowej,  
połędwicy wołowej lub z combra  
jagnięcego, piersi z kurczaka)

1,5 l oleju do głębokiego  
smażenia

 ok. 20 minut



- Mięso pokroić w kostki wielkości ok. 2-3 cm i ułożyć na półmisku. Olej do głębokiego smażenia włączyć do garnka 20 cm 3,0 l i podgrzać na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału Kotleta.
- Przejść na 3 stopień, zdjąć pokrywkę i nałożyć kołnierz do fondue. Kostki mięsa nadziać na widelczyk do fondue i dusić w gorącym oleju.

ok. 770 kcal na osobę

**Rada:** Do fondue mięsnego, podobnie jak do fondue po chińsku, pasują różne sosy, jak np. sos chili lub curry, majonez czosnkowy lub sos ziołowo-jogurtowy. Jako dodatku można użyć świeżych sałatek, marynowanych warzyw i białego chleba lub ryżu.





# Szwajcarskie fondue serowe

 ok. 20 minut



## Składniki dla 4 osób

800 g dojrzałego twardego sera szwajcarskiego (ok. 400 g Greyerzera, ok. 200 g Freiburger Vacherin i ok. 200 g Appenzeller)

1 ząbek czosnku

400 ml wytrawnego białego wina

4 łyżeczki mąki kukurydzianej

ok. 800 g pszennego chleba

pieprz

gałka muszkatołowa

kirsch

- Ser utrzeć na grubych oczkach. Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Ser i czosnek wymieszać w garnku 20 cm 3,0 l z białym winem i skrobią kukurydzianą, roztopić powoli na Navigenio na 3 stopniu od czasu do czasu mieszając
- i zagotować.
- Chleb pokroić w grubą kostkę. Doprawić fondue do smaku pieprzem, gałką muszkatołową i kirschem.
- Przełączyć Navigenio na 1 stopień. Podczas jedzenia kostki chleba nadziewać na widelczyki do fondue i mieszać nimi mocno w fondue, w tym również po dnie. Fondue powinno się przez cały czas lekko gotować.

ok. 1360 kcal na osobę

**Rada:** Aby fondue się udało, bardzo ważne jest, by ser był faktycznie dojrzały, gdyż tylko wówczas fondue będzie miało kremową konsystencję i nie będą tworzyć się nitki. Jeśli nie dostaniesz sera Vacherin, to w jego miejsce możesz użyć sera Raclette.



Lepiej jeść.  
Lepiej żyć.



# AMC Navigenio



## Instrukcja obsługi

System gotowania  
Premium

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

Zanim zaczną Państwo korzystać z Navigenio, proszę uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Instrukcję obsługi należy przechowywać i przekazać kolejnemu właścicielowi.

# Znaczenie symboli



**Instrukcje istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa.** Niestosowanie się do nich może być przyczyną obrażeń lub szkód materialnych.



Wskazówki przydatne dla użytkownika.



**Nieprawidłowe warunki pracy** lub niewłaściwy sposób zastosowania.



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




**Prawidłowe warunki pracy lub właściwy sposób zastosowania.**

Poszczególne kroki robocze wyróżniono strzałką.

## Zakres obowiązywania

Niniejsza instrukcja obsługi obowiązuje w odniesieniu do modelu Navigenio, Typ C8100. Tabliczka znamionowa została wybita pod jednym z uchwytów.



<b>1. Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem i bezpieczeństwo</b>	4	<b>3. Obsługa</b>	10
Odpowiednie garnki	4	3.1 Zastosowanie w charakterze mobilnej kuchenki	10
Zapobieganie uszkodzeniom,		3.2 Zastosowanie w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi) do zapiekania i pieczenia	10
 zapobieganie niewłaściwym sposobom użycia	4	Zastosowanie do zapiekania	10
Możliwe zagrożenia, których źródłem jest elektryczność	5	Zastosowanie do pieczenia	11
Możliwe zagrożenia, których źródłem jest wysoka temperatura, ryzyko pożaru	6	<b>4. Uchwyt magnetyczny montażu</b>	12
Nadzór	6	<b>5. Pielęgnacja i konserwacja</b>	13
Pielęgnacja i konserwacja	7	<b>6. Dane techniczne</b>	13
Utylizacja	7	<b>7. Co zrobić, gdy...</b>	14
<b>2. Twój Navigenio</b>		<b>8. Serwis AMC</b>	14
2.1 Budowa	8		
2.2 Sposób funkcjonowania i zastosowanie	9		
Zastosowanie w charakterze mobilnej kuchenki	9		
Zastosowanie w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi) do zapiekania i pieczenia	9		

# 1. Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem i bezpieczeństwo

Navigenio służy jako mobilna kuchenka i jako mini-piekarnik. Wolno go używać wyłącznie do tego celu. Navigenio przewidziany został wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych, a nie do wykorzystywania w celach komercyjnych.

W przypadku zastosowania niezgodnie z przeznaczeniem mogą pojawić się zagrożenia. Należy stosować się i przestrzegać instrukcji obsługi – w szczególności informacji podanych w niniejszym rozdziale.

## Odpowiednie garnki

W przypadku stosowania w charakterze **mobilnej kuchenki**:

- garnki AMC o średnicy 16, 20 i 24 cm o maksymalnej pojemności do 6,5 l, ponadto patelnie o średnicy 28 cm
- Wok 36 cm, Oval Griddle i Oval Grill 38 cm
- Arondo o średnicy 28 cm, Eurasia o średnicy 24 i 28 cm

W przypadku zastosowania w charakterze **mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi)**:

- garnki AMC o średnicy 20 i 24 cm

## Zapobieganie uszkodzeniom, zapobieganie niewłaściwemu sposobom użycia



Aby zapobiec przegrzaniu ...

- nie należy podgrzewać pustego garnka przy użyciu Navigenio pełniącego funkcję kuchenki dłużej niż przez 10 minut.
- nie należy używać Navigenio w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi) nałożonego na pusty garnek.
- w przypadku zastosowania w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi) z garnkiem ustawionym na tradycyjnej kuchence może ona być włączona wyłącznie na niskim stopniu.

Aby zapobiec uszkodzeniu ...

- nie należy używać Navigenio w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi) nad kuchenką gazową z otwartym ogniem.
- nie wolno wykorzystywać ceramicznej strefy grzejnej jako powierzchni do krojenia. W ceramicznej strefie grzejnej nie należy używać ostrych przedmiotów i unikać obciążeń punktowych.

Aby zapobiec niewłaściwym sposobom użycia ...

- Navigenio należy używać z podstawką. Ma to szczególne znaczenie na powierzchniach wrażliwych na wysoką temperaturę (np. tworzywa sztuczne, zabytkowe stoły).
- nigdy nie należy używać chwiejnych podstawek.
- Navigenio nie należy używać do transportowania garnków.
- nigdy nie należy przyrządzać produktów żywnościowych bezpośrednio lub w formie zapakowanej (pojemniki z tworzywa sztucznego lub miseczki z folii aluminiowej) na ceramicznej płycie grzejnej.
- misek kombi i miseczek do serwowania nie należy używać do zapiekania potraw z użyciem Navigenio.
- w przypadku zastosowania w pozycji odwróconej górą ku dołowi należy zawsze pozostawić dostatecznie duży odstęp pomiędzy Navigenio a potrawą. Garnka z reguły nie należy wypełniać powyżej 2/3 jego pojemności.
- przed przystąpieniem do gotowania należy zwrócić uwagę na to, czy dno garnka i ceramiczna strefa grzejna są czyste i suche.
- Navigenio należy zawsze czyścić we właściwy sposób. Należy zaniechać manipulowania przy Navigenio.
- Navigenio nie należy używać do ogrzewania pomieszczenia, gdyż wskutek tego znacznemu skróceniu może ulec okres użytkowania grzałki.
- nie należy używać Navigenio w połączeniu

z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym systemem zdalnego oddziaływania, np. automatycznym gniazdem elektrycznym sterowanym radiowo.

- należy przestrzegać wskazówek zawartych w Rozdziale 4 „Pielęgnacja i konserwacja“.



### **Możliwe zagrożenia, których źródłem jest elektryczność**

Urządzenie jest zasilane prądem elektrycz-



nym. Unikaj ryzyka porażenia prądem elektrycznym:

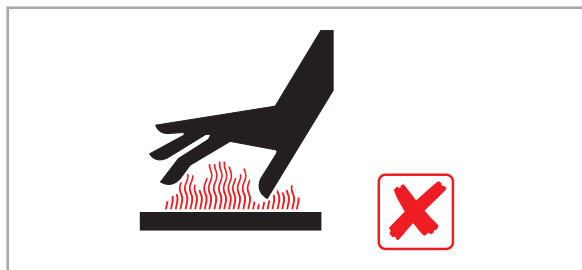
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu zgodnym z tabliczką znamionową.
- Używaj wyłącznie oryginalnego przewodu przyłączeniowego. Przedłużacze muszą być tego samego typu.
- Przewód zasilający w żadnym wypadku nie może dotykać gorącej kuchenki, ani gorących naczyń kuchennych.
- W przypadku uszkodzenia lub pęknięcia ceramicznej strefy grzejnej należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

- Uszkodzonego urządzenia nie wolno dalej używać. Należy skontaktować się z placówką serwisową AMC.
- Uszkodzony przewód zasilający należy natychmiast wymienić.
- Napraw mogą dokonywać wyłącznie specjaliści z autoryzowanej placówki serwisowej AMC.



### **Możliwe zagrożenia, których źródłem jest wysoka temperatura, ryzyko pożaru**

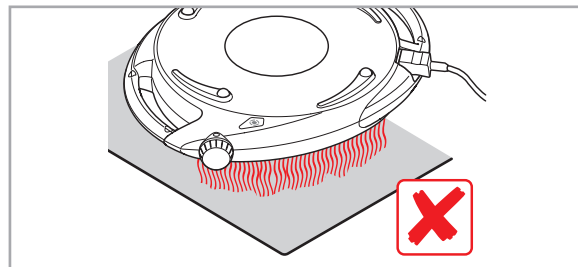
Navigenio i używany garnek nagrzewają się podczas gotowania. Istnieje ryzyko poparzenia, ryzyko pożaru.



- Należy chwytać wyłącznie za uchwyty, w które wyposażony jest Navigenio.
- Ewentualnie należy skorzystać z odpowiednich rękawic.
- Resztki potraw, które zapaliły się i płoną (np. tłuszcz), należy jedynie przykryć kocem lub ścierką - nigdy nie wolno gasić ich przy użyciu wody.
- Po zakończeniu użytkowania w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi) Navigenio

nie należy odstawiać gorącą strefą grzejącą skierowaną ku dołowi.

- W przypadku zastosowania w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji



odwróconej górą ku dołowi) garnek należy zawsze odstawiać na żaroodporną podkładkę, np. na kuchenkę.

- Navigenio nigdy nie wolno stawiać na gorącej kuchence. Urządzenie ulegnie zniszczeniu.



### **Nadzór**

- Proces gotowania musi odbywać się pod nadzorem. W przypadku, gdy Audiotherm będzie używany do celów akustycznego nadzorowania procesu gotowania, należy przebywać w zasięgu słuchu.
- Gotowanie potraw w sposób nienadzorowany, niekontrolowany może doprowadzić do przegrzania. Potrawy mogą ulec zepsuciu, a garnek 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 używać Navigenio wyłącznie pod nadzorem lub gdy zostaną poinstruowane w kwestii bezpiecznego użytkowania urządzenia i będą zdawały sobie sprawę z wynikających z tego faktu zagrożeń.



- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego.

### Pielęgnacja i konserwacja

Pole grzejne Navigenio należy regularnie poddawać czynnościom pielęgnacyjnym i konserwacyjnym, aby zapewnić jego prawidłowe funkcjonowanie i bezpieczeństwo.

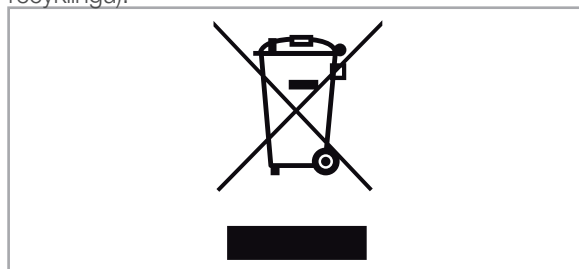
- Przed pierwszym użyciem należy umyć Navigenio przy pomocy czystej, wilgotnej ściereczki i łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć na sucho przy pomocy czystej, miękkiej ściereczki. Usunąć folię ochronną z logo AMC i regulatora obrotowego.
- Po każdym użyciu umyć.

- Przed każdym myciem wyciągnąć przewód zasilający z gniazda.
- Przed przystąpieniem do mycia i schowaniem Navigenio należy odczekać, aby urządzenie ostygło.
- Nigdy nie wolno zanurzać Navigenio w wodzie, ani myć w zmywarce do naczyń.



### Utylizacja

Navigenio 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).

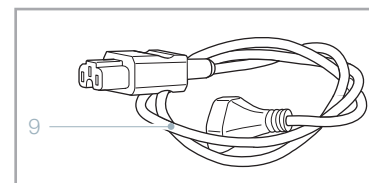
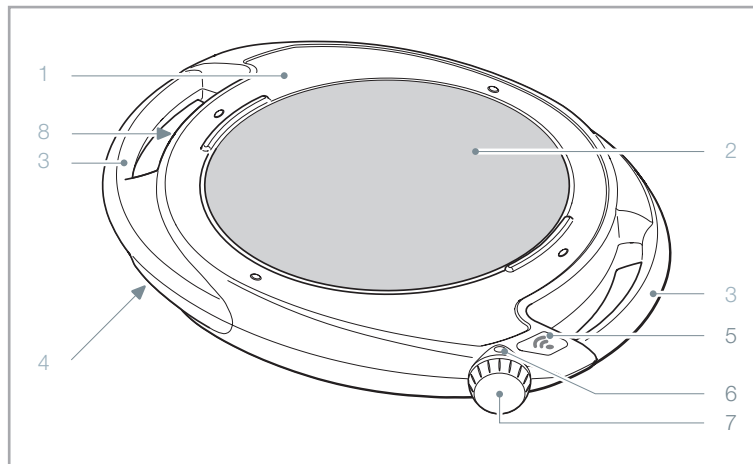


# 2. Twój Navigenio

## 2.1 Budowa

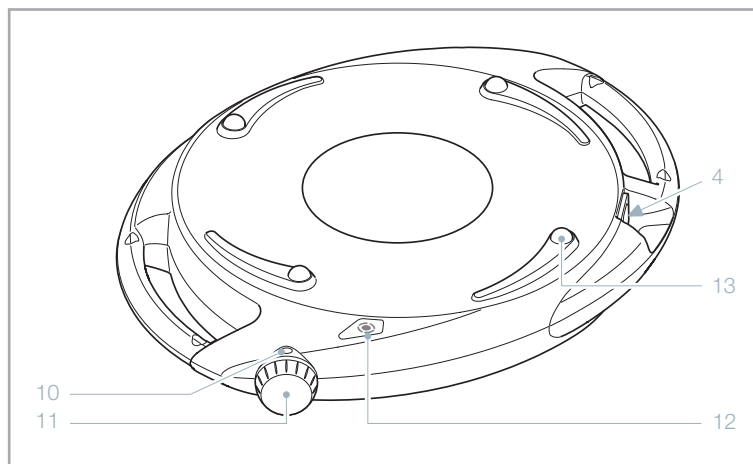
### Kuchenka (widok z góry)

- 1 Navigenio
- 2 Ceramiczna płyta grzejna
- 3 Uchwyt
- 4 Gniazdo zasilające do podłączenia przewodu zasilającego
- 5 Wskaźnik pracy/wskaźnik radiowy
- 6 Wskaźnik wybranego stopnia
- 7 Regulator obrotowy (6 stopni, A)
- 8 Tabliczka znamionowa (wybita)
- 9 Przewód zasilający






### Funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi (widok z dołu)





- 10 Wskaźnik wybranego stopnia
- 11 Regulator obrotowy (niski i wysoki stopień do obsługi funkcji pozycji odwróconej górą ku dołowi)
- 12 Wskaźnik pracy/wskaźnik radiowy
- 13 Stopki gumowe



## Wskaźnik pracy/wskaźnik radiowy (5)

	świeci się na czerwono	Navigenio jest włączony
	miga na niebiesko	Navigenio ma kontakt radiowy z autopilotem Audiotherm*, który nim steruje.
	miga na czerwono	Wskaźnik ciepła resztkowego, o ile Navigenio jest gorący.

## Wskaźnik pracy/wskaźnik radiowy przy funkcji pozycji odwróconej górą ku dołowi (12)

	miga na przemian na niebiesko/ czerwono	Navigenio został włączony i może nawiązać połączenie radiowe z autopilotem Audiotherm*
	świeci się na czerwono	Navigenio jest włączony w normalnym trybie
	miga na niebiesko	Navigenio jest włączony w trybie automatycznym i ma połączenie z autopilotem Audiotherm*
	miga na czerwono	Wskaźnik ciepła resztkowego, o ile Navigenio jest gorący.

\* funkcje we współpracy z autopilotem Audiotherm - patrz instrukcja obsługi „Audiotherm firmy AMC“.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik wygasł: Ceramiczna strefa grzejna ostygła na tyle, że nie ma już ryzyka oparzenia. Ze względów bezpieczeństwa funkcja ta jest realizowana w taki sposób, że wskaźnik może jeszcze ciągle migać, mimo że ceramiczna strefa grzejna w dotyku sprawia wrażenie już prawie całkowicie zimnej (przy korzystnych warunkach stygnięcia).



Wskaźnik ciepła resztkowego jest aktywny tylko wówczas, gdy Navigenio jest podłączony do sieci zasilającej. W przypadku, gdy natychmiast po wyłączeniu przewód zasilający zostanie odłączony od sieci, może występować ryzyko oparzenia.

## 2.2 Sposób funkcjonowania i zastosowanie

### Zastosowanie w charakterze mobilnej kuchenki

Jako mobilna kuchenka do kuchni i do celów rekreacyjnych, wszędzie tam, gdzie jest dostęp do gniazda elektrycznego.

### Zastosowanie w charakterze mini-piekarnika do zapiekania lub pieczenia



Do zapiekania Navigenio można nałożyć na garnek AMC w pozycji odwróconej górą ku dołowi (tzn. ceramiczną płytę grzejną skierowaną ku dołowi). Szybko, prosto i oszczędnie pod względem energetycznym.

Do pieczenia Navigenio można nałożyć w pozycji odwróconej górą ku dołowi na garnek ustawiony na kuchence elektrycznej i wykorzystywać jako dodatkowe źródło ciepła.

W połączeniu z autopilotem Audiotherm istnieją jeszcze inne możliwości zastosowania do celów zautomatyzowanego gotowania i pieczenia potraw:

- zastosowanie w charakterze automatycznej kuchenki we współpracy z autopilotem Audiotherm
- zastosowanie w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi) we współpracy z autopilotem Audiotherm (automatyczny tryb pracy ze sterowaniem czasowym do celów zapiekania lub pieczenia)

Patrz instrukcja obsługi „Audiotherm firmy AMC“.

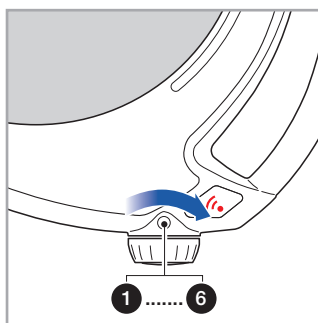
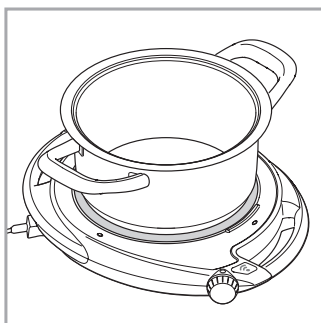
# 3. Obsługa

## 3.1 Zastosowanie w charakterze mobilnej kuchenki



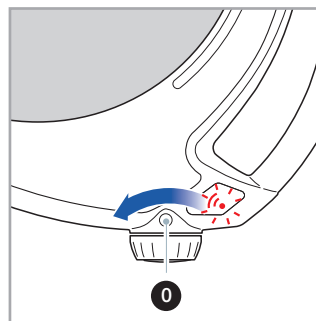
Należy używać wyłącznie odpowiednich garnków firmy AMC (patrz sekcja „Odpowiednie garnki“, strona 4).

- Podłączyć kabel zasilający do Navigenio i do sieci zasilającej.
- Ustawić garnek centralnie na ceramicznym polu grzejmym.
- Włączyć: Ustawić regulator obrotowy na żądany stopień.
  - Stopień 1 (minimalna moc) do 6 (maksymalna moc).
  - Wskaźnik pracy zaświeci się na czerwono.
  - Navigenio zacznie natychmiast grzać.



- Odpowiednie stopnie zgodnie z metodą gotowania potraw firmy AMC:
  - Stopień 6 do nagrzewania przy gotowaniu lub pieczeniu.
  - Stopień 2 do podsmażania, końcowego duszenia bądź pieczenia, w zależności od wielkości garnka i ilości gotowanych potraw.
  - Patrz też informacje podane w książce kucharskiej AMC lub w części poświęconej przepisom kulinarnym.
- Z regulatorem obrotowym ustawionym w pozycji „A“ można gotować potrawy (we współpracy z autopilotem Audiotherm) w trybie automatycznym, patrz instrukcja obsługi „Audiotherm firmy AMC“.

- Włączyć: Ustawić regulator obrotowy w pozycji „0“.
  - Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono.



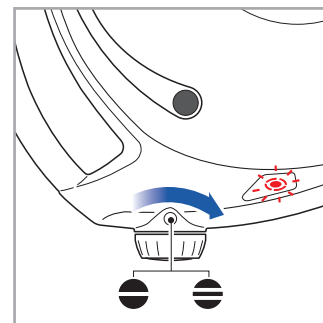
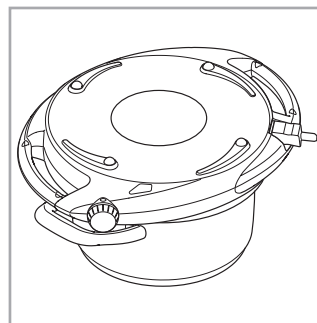
## 3.2 Zastosowanie w charakterze mini-piekarnika (funkcja pozycji odwróconej górą ku dołowi) do zapiekania lub pieczenia

### Zastosowanie do zapiekania



- Należy używać wyłącznie garnków o średnicy 20 i 24 cm.
- Garnki odstawić zawsze na żaroodporną podkładkę, np. na kuchenkę.

- Podłączyć kabel zasilający do Navigenio i do sieci zasilającej.
- Garnek ustawić na żaroodpornej podkładce.
- Nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi na garnek.
- Włączyć: Ustawić regulator obrotowy na żądany stopień. Stopień ● (niski) lub ● (wysoki).





- Wskaźnik pracy będzie przez minutę migał na przemian na niebiesko i czerwono, a następnie zaświeci się na czerwono.
- Navigenio zacznie natychmiast grzać.

Informacje dotyczące odpowiedniego stopnia w przypadku zastosowania w charakterze mini-piekarnika można znaleźć w części poświęconej przepisom kulinarnym.



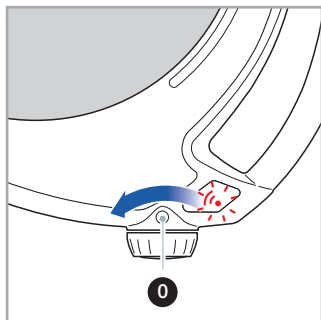
- Dopóki wskaźnik pracy miga na przemian na niebiesko i czerwono, można ustawić Audiotherm, aby sterował Navigenio w trybie automatycznym (patrz instrukcja obsługi „Audiotherm firmy AMC“).
- Podczas zapiekania lub pieczenia uchodzi para.
- Jeśli w trakcie pracy w pozycji odwróconej górą ku dołowi Navigenio zostanie zdjęty z garnka i odwrócony do pozycji wyjściowej, to rozlegnie się powtarzający się sygnał akustyczny i urządzenie przestanie grzać. W celu ponownego włączenia do pracy w pozycji odwróconej górą ku dołowi należy przekręcić regulator obrotowy (co najmniej do następnego punktu zazębienia) i z powrotem ustawić na żądany stopień.

→ Wyłączyć: Ustawić regulator obrotowy w pozycji „0“.

→ Zdjąć Navigenio z garnka, odwrócić do pozycji wyjściowej i odstawić.

- Wskaźnik ciepła resztkowego miga na czerwono.

Jeśli po zakończeniu procesu zapiekania lub pieczenia Navigenio nie zostanie zdjęty z garnka, to skorupka potrawy może zawilgotnieć i jeszcze bardziej się zrumienić.



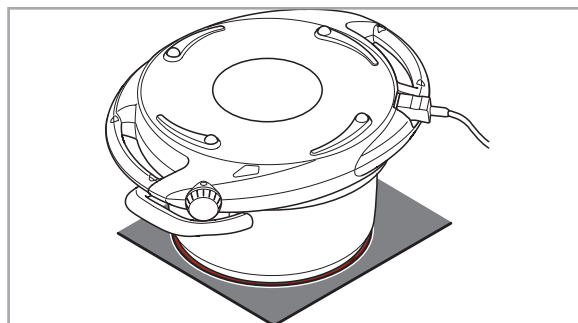
## Zastosowanie do pieczenia

W tym przypadku Navigenio nakłada się na garnek ustawiony na kuchence.



- Przewód zasilający w żadnym wypadku nie może dotykać gorących powierzchni kuchenki ani gorących naczyń kuchennych.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, nie należy używać Navigenio nad kuchenką gazową z otwartym ogniem.
- Aby zapobiec przegrzaniu, nie należy włączać Navigenio nałożonego na pusty garnek.
- Aby zapobiec przegrzaniu, należy włączać kuchenkę wyłącznie na niskim stopniu.

Obsługa odbywa się w sposób opisany powyżej.

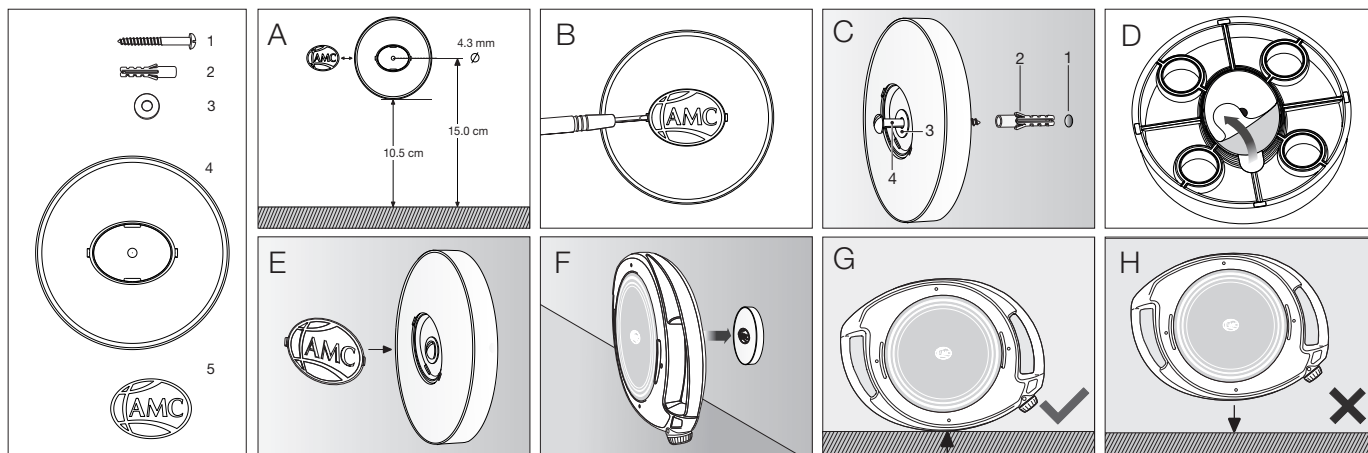


# 4. Uchwyt magnetyczny montażu (opcjonalne akcesoria)



W uchwycie znajdują się 4 mocne magnesy. Mogą one uszkadzać telewizory, laptopy, komputery, twarde dyski, karty kredytowe i debetowe, nośniki danych, zegary mechaniczne, aparaty słuchowe i głośniki. Szczególną ostrożność zaleca się osobom z wszczepionymi rozrusznikami serca oraz defibrylatorami. Wymagane jest zachowanie min. 20 cm odległości.

- 1 Wkręt
- 2 Kołek
- 3 Podkładka
- 4 Uchwyt magnetyczny
- 5 Z pokrywą zaślepiającą



## Montaż za pomocą taśmy klejącej

Miejsce przymocowania (na ścianie) musi być czyste i suche, nie może być tłuste. Mocowanie za pomocą taśmy klejącej jest rekomendowane w przypadku płaskich powierzchni. W tym celu należy użyć taśmy klejącej, znajdującej się na tylnej części uchwytu magnetycznego.

- A** Zmierzyć wysokość: odl. dolnej krawędzi uchwytu od blatu - 10,5 cm, a odl. otworu na wkręt od blatu- 15 cm.
- D** Zdjąć pasek zabezpieczający taśmę klejącą z tyłu uchwytu i przykleić uchwyt mocno dociskając go do ściany.
- F,G,H** Zawiesić Navigenio przykładając je powierzchnią ze stali nierdzewnej do magnetycznego uchwytu w taki sposób tak, aby dolna krawędź Navigenio była oparta o blat (Navigenio nie powinno wisieć) (G, H)

## Montaż za pomocą wkrętu

Miejsce przymocowania (na ścianie) musi być czyste i suche, nie może być tłuste. Mocowanie za pomocą wkrętu jest rekomendowane w przypadku powierzchni szorstkich i chropowatych (powierzchnie drewniane).

- A** Zmierzyć wysokość: odl. dolnej krawędzi uchwytu od blatu - 10,5 cm, a odl. otworu na wkręt od blatu- 15 cm.
- B** Usunąć pokrywę zaślepiającą.
- C** Wywiercić otwór w ścianie (średnica wiertła 5 mm) (1) Włożyć kołek (2) Odkleić taśmę z tyłu uchwytu (D) Śrubę (1) z podkładką (2) przełożyć przez otwór w uchwycie (4) i przymocować go do ściany tak, aby dolna krawędź Navigenio była oparta o blat (Navigenio nie powinno wisieć) (G, H)
- E** Założyć pokrywę zaślepiającą.

## 5. Pielęgnacja i konserwacja



- Przed każdym myciem wyciągnąć przewód zasilający z gniazda.
- Przed przystąpieniem do mycia i schowaniem urządzenia należy odczekać, aby ostygło.
- Nigdy nie wolno zanurzać Navigenio w wodzie, ani myć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie należy używać rozpuszczalników organicznych ani benzyny.
- Do czyszczenia nie nadają się również:
  - agresywne środki czyszczące i szorujące w proszku lub w płynie
  - zmydlone druciaki
  - szorstka powierzchnia ścierna gąbek
  - pasty do mycia rąk

Pielęgnację i konserwację Navigenio należy prowadzić w następujący sposób:

- Po każdym użyciu umyć.
- Cukier, potrawy zawierające cukier i kwaśne oraz aluminium mogą uszkodzić powierzchnię płyty ceramicznej, dlatego też należy je natychmiast usuwać.
- Zapieczone resztki pożywienia usunąć z ceramicznej płyty grzejnej za pomocą skrobaka do płyt ceramicznych.
- Uchwyt i elementy wykonane z tworzywa sztucznego czyścić przy użyciu wilgotnej ściereczki i łagodnego płynu do mycia naczyń. Zalecamy użycie gąbki Magic Foam.
- Większe zabrudzenia należy usuwać przy użyciu pasty Magic Stone.
- Ceramiczną strefę grzejną można czyścić przy użyciu pasty Magic Stone.
- Piasek i podobne zabrudzenia mogą powodować zdrapania na powierzchni płyty ceramicznej i na dnie garnka, dlatego też należy je natychmiast usuwać.
- Potrawy, które wykipiwały, należy natychmiast usuwać.

## 6. Dane techniczne

Typ C8100  
 Napięcie 220–240 V  
 Częstotliwość 50/60 Hz  
 Moc 1800 W  
 Średnica pola grzejnego 18 cm  
 Oznaczenie



# 7. Co zrobić, gdy...

## ... Navigenio sam się wyłączy?



- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik ochronny, który wyłącza urządzenie w przypadku przegrzania.

Należy odczekać, aż Navigenio ponownie sam się włączy.

Może to potrwać do 30 minut.

## ... Navigenio wyłączy się, gdyż połączenie radiowe z autopilotem Audiotherm\* zostanie zerwane (wskaźnik pracy jest ciemny)



- Ustawić regulator obrotowy w pozycji „0“, a następnie z powrotem w pozycji „A“.
- Ponownie zainicjalizować Audiotherm\*.

\* odnośnie funkcji z wykorzystaniem autopilota Audiotherm - patrz instrukcja obsługi „Audiotherm firmy AMC“.

## ... Navigenio podczas pracy w pozycji odwróconej górą ku dołowi zostanie zdjęty z

## garnka i odwrócony do pozycji wyjściowej i rozlegnie się sygnał akustyczny?



- Navigenio wyłączył się, aby urządzenie dalej nie grzało po zdjęciu z garnka.
- Po zakończeniu pracy w pozycji odwróconej górą ku dołowi: Wyłączyć Navigenio.
- W przypadku, gdy chcemy kontynuować pracę w pozycji odwróconej górą ku dołowi: Nałożyć Navigenio z powrotem na garnek, przekręcić regulator obrotowy (co najmniej do następnego punktu zazębienia) i ponownie ustawić na żądany stopień.

## ... bezpiecznik stale się przepala?



- Proszę sprawdzić, czy wybrane gniazdo elektryczne dysponuje dostatecznym zabezpieczeniem (minimum 10 amper).
- Należy odłączyć inne urządzenia elektryczne podłączone do tego samego obwodu prądowego.

# 8. 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!