



Lepiej jeść.
Lepiej żyć.



AMC Secuquick softline



Magia łatwej i szybkiej
kuchni.

Kuchenny System
Premium

www.amc.info

AMC Perfect Cookware

Sp. z o.o.

ul. Zwycięzców 11, lok. U3

03-936 Warszawa

Polska

T: +48 22 378 49 50

kontakt@amc-pc.pl

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

www.amc.info



AMC International



AMC International



amc_international

Droga Klientko firmy AMC, Drogi Kliencie firmy AMC,

Daj się oczarować – swoją nową pokrywą Secuquick i naszymi nowymi pomysłami na przepisy.

Przepisy nie tylko bardzo łatwo się udają, można je szybko przyrządzić, a do tego są jeszcze zdrowe, lecz także sprawią Ci po prostu wiele radości, zarówno podczas gotowania, jak też późniejszego delektowania się przyrządzonymi przez siebie potrawami.

Wybierz te przepisy, które najlepiej przypadną Ci do Twego indywidualnego gustu i będą zgodne z upodobaniami Twojej rodziny i przyjaciół. Jednak wykorzystaj je również do tego, by zapoznać się z podstawowymi zasadami gotowania przy wykorzystaniu pokrywy Secuquick i następnie zastosuj te podstawowe zasady do swych własnych, ulubionych przepisów. W ten sposób gotowanie stanie się zajęciem kreatywnym i sprawi Ci naprawdę dużo przyjemności!

Podstawowa **zasada działania naszej pokrywy Secuquick** jest bowiem bardzo prosta:

- Najpierw zdecydуй, czy chcesz ugotować potrawę w trybie Soft czy Turbo
 - ➔ Tryb **Soft** przeznaczony jest do wszystkich delikatnych potraw z krótkim czasem duszenia, jak np. warzyw wymagających długiego duszenia, warzyw mrożonych lub ryżu
 - ➔ Tryb **Turbo** przeznaczony jest do wszystkich pożywnych potraw z długim czasem duszenia, jak np. rolady wołowe lub soczewica
- Podgrzewaj składniki na pełnym ogniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Soft względnie Turbo
- Zmniejsz ilość energii po osiągnięciu odpowiedniego przedziału do niskiego poziomu (ok. 1/3, czyli w przypadku 9-stopniowego palnika przełącz na stopień 3; w przypadku płyty indukcyjnej będzie to 500 W)
- Rozszczelnij pokrywę **Secuquick w taki sposób**, który najlepiej Ci odpowiada – wciskając żółty przycisk ciśnieniowy, pod bieżącą wodą, bądź też w szczególnie delikatny i energooszczędny sposób – pozwalając, aby pokrywa Secuquick uległa samorozszczelnieniu w odwróconej do góry nogami pokrywce.

Wszystko uda Ci się przyrządzić jeszcze łatwiej, gdy użyjesz naszego autopilota Audiotherm. Wtedy nie będzie trzeba już nawet pilnować, by nie przegapić momentu, w którym należy zredukować ilość energii. Bowiem Audiotherm zawsze poinformuje Cię, gdy trzeba będzie coś zrobić: zmniejszyć ilość energii (na wyświetlaczu pojawi się symbol „-”) lub ją zwiększyć (na wyświetlaczu pojawi się symbol „+”). Albo też zawoła Cię na posiłek, gdy uplynie ustawiony wcześniej czas duszenia. Smacznego!

Życzymy Ci wiele radości podczas gotowania i ucztowania,
Twoje AMC

Tabela czasów duszenia:

Produkt żywnościowy		Normalny czas duszenia (bez pokrywy Secuquick)	Secuquick w trybie super oszczędnym z powolnym odparowaniem, pozostawiony w pokrywie odwróconej do góry nogami	Secuquick w trybie oszczędnym z szybkim odparowaniem pod bieżącą wodą lub przy użyciu żółtego przycisku ciśnieniowego
Warzywa i ziemniaki			Soft	Soft
Marchewka	plasterki (ok. 1 cm)	20 minut	1 minuta	3 minuty
Kalafior	małe różyczki	20 minut	P	2 minuty
Brokuły	małe różyczki	10 minut	P	2 minuty
Brokuły mrożone	małe różyczki	10 minut	P	1 minuta
Brukselka		30 minut	3 minuty	9 minut
Brukselka mrożona		10 minut	1 minuta	4 minuty
Koper włoski	przekrojony na pół	25 minut	3 minuty	7 minut
Fasolka szparagowa		30 minut	1 minuta	4 minuty
Fasolka szparagowa mrożona		15 minut	1 minuta	3 minuty
Kalarepa	plasterki (ok. ½ cm)	15 minut	1 minuta	3 minuty
Kapusta włoska	wąskie paski (ok. 1 cm)	25 minut	P	5 minut
Czerwona i biała kapusta	wąskie paski (ok. 1 cm)	30 minut	P	5 minut
Ziemniaki sałatkowe	obrane w kostkach ok. 3 x 3 cm	25 minut	3 minuty	5 minut
Ziemniaki w mundurkach	nieobrane średniej wielkości	45 minut	6 minut	13 minut
Kiszona kapusta w stanie surowym		45 minut	7 minut	15 minut
Szpinak liściasty mrożony	kostki	15 minut	1 minuta	6 minut
Ryż i makaron				
(z dodatkami mniej więcej podwójnej ilości wody podanej w instrukcji na opakowaniu/przepisie)				
Ryż parboiled		20 minut	P-1 minuta	7 minut
Ryż risotto		20 minut	P-1 minuta	7 minut
Makaron		zg. z informacjami na opakowaniu	1-2 minuty	połowa czasu podanego na opakowaniu

Produkt żywnościowy	Normalny czas duszenia (bez pokrywy Secuquick)	Secuquick w trybie super oszczędnym z powolnym odparowaniem, pozostawiony w pokrywie odwróconej do góry nogami	Secuquick w trybie oszczędnym z szybkim odparowaniem pod bieżącą wodą lub przy użyciu żółtego przycisku ciśnieniowego
Rośliny strączkowe i zboża (z dodatkiem 3 do 5-krotnie większej ilości wody podanej w instrukcji na opakowaniu/przepisie)		Turbo	Turbo
Fasola (np. czerwona)	55 minut	5 minut	20 minut
Żółty groszek	75 minut	8 minut	25 minut
Groch włoski	60 minut	8 minut	25 minut
Soczewica	30 minut	5 minut	12 minut
Kasza perlowa	30 minut	5 minut	15 minut
Ryż pełnoziarnisty (mniej więcej podwójna ilość wody)	45 minut	5 minut	12 minut
Buliony (ok. 1 kg mięsa z ok. 2 l wody)		Turbo	Turbo
Rosół z kury	60 minut	10 minut	20 minut
Bulion wołowy	120 minut	25 minut	45 minut
Gemüsebrühe	25 minut	P	5 minut
Mięso (potrawy duszone) (ok. 1 kg mięsa z ok. 300–500 ml wody + warzywa)			
Pieczeń wieprzowa, cielęca i jagnięca	90 minut	30 minut	45 minut
Pieczeń wołowa	120 minut	40 minut	60 minut
Gulasz wołowy i jagnięcy oraz ragout z dziczyzny	90 minut	10 minut	25 minut
Gulasz wieprzowy i cielęcy	60 minut	8 minut	20 minut
Polady wołowe (4 sztuki po ok. 150 g)	90 minut	20 minut	30 minut
Nóżki kurczaka (4 sztuki po ok. 150 g)	40 minut	8 minut	20 minut

- Czas duszenia może różnić się w zależności od wielkości poszczególnych sztuk i ilości produktów. W szczególności czasy podane dla powolnego odparowywania poprzez pozostawienie w pokrywie odwróconej do góry nogami dotyczą przeciętnych, średnich wartości, pojemności i ilości dodawanej wody.
- Suszona fasola i groch duszą się bardziej równomiernie, jeśli namoczyć je na całą noc w dużej ilości zimnej wody.

- Litera P oznacza ustawienie czasu „P” w autopilocie Audiotherm, które np. podczas duszenia ryżu pozwala uzyskać idealny rezultat „al dente”. Pozycja „P” odpowiada czasowi 20 sekund.
- Przy szybkim duszeniu warzywa i ziemniaki należy umieścić w Softierze koszyku, dodając wcześniej 1–1½ filiżanki wody – dzięki temu produkty będą się dusić w zdrowy i chroniący składniki odżywcze sposób, gdyż potrawy nie będą miały wówczas bezpośredniego kontaktu z wodą.

Audiotherm jeszcze bardziej ułatwi zadanie:

- Włącz Audiotherm wciskając prawy lub lewy przycisk i ustaw czas duszenia.
- Nałóż Audiotherm na garnek i dwukrotnie przekręć, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany symbol – Soft lub Turbo.
- Podgrzej potrawę na najwyższym stopniu.
- Gdy tylko czerwona wskazówka osiągnie pierwszy przedział Soft lub Turbo, rozlegnie się sygnał akustyczny i pojawi się symbol „-”: zmniejsz ogrzewanie, przechodząc na niski stopień (ok. ⅓).
- W chwili, gdy czerwona wskazówka przejdzie do drugiego przedziału Soft lub Turbo, ponownie rozlegnie się sygnał akustyczny i pojawi się symbol „-”: przejdź na jeszcze niższy stopień lub całkowicie wyłącz ogrzewanie.
- Jeśli wskazówka cofnie się za daleko, to pojawi się symbol „+”: ustaw wówczas wyższy stopień ogrzewania.
- Gdy tylko upłynie ustawiony czas duszenia, kolejny krótki sygnał akustyczny poinformuje, że jedzenie jest gotowe do spożycia.



Szczegółowe objaśnienia można znaleźć w instrukcji obsługi urządzeń Audiotherm i Navigenio.

Soft



Tak się to robi!

Szybkie duszenie w trybie Soft jest wyjątkowo delikatnym wariantem szybkiego duszenia. Temperatura osiąga wartość pomiędzy 103 a 113 °C.

W ten sposób można bardzo szybko przyrządzać wiele gatunków świeżych warzyw, warzywa mrożone oraz inne potrawy, zachowując przy tym zawarte w nich witaminy. W instrukcji obsługi szczegółowo i w przystępny sposób wyjaśniono, jak funkcjonuje szybkie duszenie w trybie Soft.

Rada z praktyki kuchennej:

Przepisy udają się wyjątkowo łatwo i w pewny sposób dzięki zastosowaniu autopilota Audiotherm.

Rozmrażanie i duszenie w przedziale Soft trybu szybkiego duszenia

Przy użyciu pokrywy Secuquick softline produkty mrożone dają się łatwo i szybko rozmrozić i udusić.

- Warzywa, tortellini, kluski i knedle przyrządza się w Softierze koszyku w przedziale Soft trybu szybkiego duszenia.
- Potrawy zawierające sosy, jak np. gotowe dania mięsne, rybne i makarony, przyrządza się w Softierze misce w przedziale Soft trybu szybkiego duszenia.

Najpierw należy wlać do garnka w zależności od średnicy 1–1½ filiżanki wody. Wiele dań gotowych, jak np. dania rybne lub makarony, będą wyjątkowo smaczne, jeśli bezpośrednio po szybkim duszeniu zapieczone je na chrupiąco z użyciem Navigenio odwróconego górną ku dołowi.

Czasy duszenia dla mrożonych warzyw można znaleźć w tabeli czasów duszenia na stronie 4.



Wyciskanie soku w przedziale Soft trybu szybkiego duszenia



W przypadku mniejszych ilości owoców pokrywa Secuquick softline jest najlepszym możliwym rozwiązaniem. Dzięki Softierze koszykowi i misce wszystko uda się zrobić szybko i bez trudu. Obojętnie, czy owoce będą pochodzić z własnego ogrodu, czy też z promocji – uzyskasz delikatny sok zapewniający naturalną przyjemność podczas picia lub stanowiący punkt wyjścia dla galaretki własnej roboty.

Do wyciskania soku idealnie nadaje się pokrywa Secuquick 24 cm – zapewnia ona więcej miejsca, dzięki czemu można wycisnąć sok z większej ilości owoców.

- Użyj garnka o średnicy 24 cm i pojemności 6,5 lub 8,0 l
- Nalej do garnka 2 filiżanki wody
- Najpierw wstaw do garnka Softierę miskę, a następnie umieść nad nią Softierę koszyk z umyтыми i w razie potrzeby rozdrobnionymi owocami
- Nałóż i zamknij pokrywę Secuquick o średnicy 24 cm, podgrzej na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Soft, duś na niskim stopniu zgodnie z informacjami podanymi w tabeli.
- Rozszczelnij pokrywę Secuquick, wyciśnij lekko owoce, wyjmij obie Softiery i wykorzystaj sok według życzenia.

Rodzaj owocu	Ilość owoców – wydajność soku	Czas szybkiego duszenia w trybie Soft
Różne owoce jagodowe	ok. 1 kg – 500–750 ml	ok. 10 minut
Winogrona	ok. 1 kg – ok. 800 ml	ok. 15 minut
Czereśnie lub wiśnie	ok. 900 g – 500–600 ml	ok. 12 minut
Rabarbar	ok. 800 g – ok. 600 ml	ok. 10 minut

W ten sposób
ułatwimy
Ci wybór
właściwego
przepisu:



bogactwo
witamin



niska zawartość
tłuszczu



niska
kaloryczność



duża zawartość
błonnika



niska zawartość
cholesterolu

Barszcz czerwony z grzankami chrzanowymi

Dla 4 osób

Zupa:

400 g buraków

250 g ziemniaków

1 por

1 jabłko

1 liść laurowy

900 ml bulionu warzywnego

2 łyżki oliwy z oliwek

sól, pieprz

2 łyżki octu balsamicznego

Grzanki chrzanowe:

3 gałązki kopru

2 łyżki chrzanu

100 g twarogu (20%)

sól, pieprz

4 kromki wiejskiego chleba
(każda ok. 40 g)

 ok. 35 minut



- Buraki i ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Pora oczyścić, umyć i pokroić w krążki. Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda i drobno pokroić.
- Do naczynia włożyć warzywa, czosnek, jabłko, liść laurowy i wlać bulion. Założyć pokrywę Secuquick. Naczynie rozgrzać na najwyższym poziomie energii grzejnej do osiągnięcia okienka „soft”, następnie gotować potrawę pod ciśnieniem już na niższym poziomie energii grzejnej przez ok 8 minut.
- Koperek oberwać i posiekać, a następnie wymieszać z chrzanem i twarogiem, doprawić pieprzem i solą.
- Rozszczelnij pokrywę Secuquick. Wyjmij liść laurowy, dodaj oliwę, całość zmiksować, doprawić solą, pieprzem i octem balsamicznym.
- Chleb zapiec w tosterze, pokroić w paski i posmarować chrzanem. Podawać z zupą.



Danie jednogarnkowe z fasoli z gruszkami

Składniki dla 4 osób

2 cebule
 200 g boczku w kostkach
 4 nóżki z kurczaka (po 150 g)
 300 ml rosółu z kury
 5 gałązek cząbr
 500 g fasolki szparagowej
 2 dojrzałe gruszki
 sól, pieprz



 ok. 35 minut




- Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Włożyć do garnka o średnicy 24 cm i pojemności 5,0 l, nałożyć pokrywę i podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Zdjąć pokrywę i ciągle mieszając przyrumienić na złotobrazowy kolor, dodając przy tym pomału boczek w kostkach.
- Dodać nóżki z kurczaka i rosół. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft, dusić na niskim stopniu przez ok. 20 minut.
- Oskubać i posiekać listki cząbr. Fasolkę umyć i pokroić w kawałki. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick.
- Dodać fasolkę i cząbr i ponownie nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft, dusić na niskim stopniu przez ok. 4 minuty.
- Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobne słupki. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Dodać gruszki w słupkach do dania i ponownie zagotować. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Czas duszenia: ok. 20 minut + 4 minuty
 ok. 640 kcal na osobę

Zupa ziemniaczana z selerem i borowikami

Składniki dla 4 osób

400 g selera korzeniowego
 200 g mączystych ziemniaków
 150 g borowików
 5 łodyg gładkiej pietruszki
 1 gałązka rozmarynu
 600 ml bulionu warzywnego
 1 łyżka masła
 4 łyżki śmietany
 sól, pieprz
 białe wino

 ok. 30 minut



- Seler i ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Borowiki oczyścić pędzelkiem lub szmatką i pokroić w drobna kostkę. Oskubać i posiekać listki pietruszki.
 - Seler, ziemniaki, rozmaryn i bulion włożyć do garnka o średnicy 20 cm i pojemności 3,0 l. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft, dusić na niskim stopniu przez ok. 8 minut.
 - Podgrzać patelnię o średnicy 20 cm na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału kotleta. Wrzucić na nią pokrojone grzyby i zarumienić na niskim stopniu ciągle mieszając. Dodać masło i pietruszkę, nałożyć pokrywkę, dusić na wyłączonej kuchence przez ok. 2 minuty.
 - Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Wyjąć gałązkę rozmarynu i przerobić zupę na puree. Wymieszać ze śmietaną i doprawić do smaku solą, pieprzem i białym winem. Podawać w przybraniu z borowików.
- Czas duszenia:** ok. 8 minut z pokrywą Secuquick + ok. 2 minuty
 ok. 160 kcal na osobę



Faszerowana cebula deserowa

 ok. 40 minut



Składniki dla 4 osób

6 dużych cebul (po ok. 150 g)
5 suszonych pomidorów
300 g mieszanego mięsa mielonego
3 łyżki bułki tartej
1 jajko
30 g tartego sera
sól, pieprz
pieprz cayenne
250 ml bulionu warzywnego
40 g gładkiej pietruszki
30 ml wytrawnego białego wina
mąka ziemniaczana
30 ml śmietany

- Cebulę obrać, naciąć prosto u dołu, na górze odciąć pokrywę i wydrążyć na farsz przy pomocy kulistego wykrawacza.
- Połowę wydrążonych środków cebuli drobno posiekać, a suszone pomidory pokroić w drobną kostkę. Posiekaną cebulę i suszone pomidory wymieszać z mielonym mięsem, bułką tartą, jajkiem i serem oraz doprawić na ostro.
- Wydrążone cebule wypełnić farszem z mielonego mięsa i włożyć do Softierę koszyka o średnicy 24 cm. Bulion warzywny wlać do garnka o średnicy 24 cm i poj. 5,0 l, włożyć do niego Softierę koszyk, nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft, dusić na niskim stopniu przez ok. 8 minut.
- Listki pietruszki oskubać i drobno posiekać. Rozszczelnij i zdjęj pokrywę Secuquick. Wywar przelać do małego garnka, Softierę koszyk z cebulą pozostawić w garnku i nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi. Zapiekać na wysokim stopniu przez ok. 10 minut na jasnobrązowy kolor.
- Dodać wino do wywaru i lekko wymieszać. Doprawić śmietaną, dodać pietruszkę i przerobić sos na drobne puree. Przyprawić do smaku i podawać z cebulą.

Czas duszenia: ok. 8 minut + ok. 10 minut zapiekania
ok. 360 kcal na osobę



Roladki z kapusty włoskiej w sosie paprykowym

 ok. 35 minut



Składniki dla 2 osób

4 duże zblanszowane liście kapusty włoskiej

1 cebula

½ opakowania rzeżuchy

200 g mieszanego mięsa mielonego

1 łyżka ziarnistej musztardy

2 łyżki chudego twarogu

4 łyżki bułki tartej

sól, pieprz

2 małe strąki czerwonej papryki

1 filiżanka bulionu warzywnego

50 ml śmietany

- Liście kapusty włoskiej rozłożyć na ręczniku kuchennym i osuszyć. Twardą środkową łodygę przyciąć na płasko.
- Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę, rzeżuchę pociąć na drobne kawałki. Zmieszać z mielonym mięsem, musztardą, twarogiem i bułką tartą. Przyprawić solą i pieprzem.
- Rozłożyć farsz na liściach. Boki liści kapusty włoskiej zagiąć i zwinąć liście. Spakowaną kapustę włożyć do Softiera koszyka.
- Paprykę umyć, pokroić w kostkę, umieścić razem z bulionem warzywnym w garnku o średnicy 20 cm i pojemności 3,0 l i wstawić Softierę koszyk. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 8 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Wyjąć Softierę koszyk, dodać śmietanę do sosu, przerobić na puree i doprawić do smaku.

Czas duszenia: ok. 8 minut

ok. 415 kcal na osobę

Rada: Dodanie chudego twarogu spowoduje, że farsz będzie wyjątkowo smaczny i przy tym mniej kaloryczny niż farsz z dodatkiem bułek i jajka. Softiera koszyk

Mieszane warzywa

Składniki dla 2 osób

500 g mieszanych warzyw
(np. kalarepy, kopru włoskiego, mrożonych
różyczek kalafiora)

 ok. 10 minut



- Obrąć kalarepę, umyć koper włoski i oba te składniki pokroić na kawałki mieszczące się w ustach. Razem z różyczkami kalafiora umieścić w Softierze koszyku. Wstawić do garnka o średnicy 20 cm i poj. 3,0 l razem z filiżanką wody.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 2 minuty. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick.

Czas duszenia: ok. 2 minuty
ok. 60 kcal na osobę



Softiera koszyk

Softiera miska

Jak to działa razem?

Softiera koszyk:

Można w nim szybko przyrządzać warzywa pod pokrywą Secuquick, a w szczególności mrożone warzywa, mięso lub ryby, chroniąc przy tym zawarte w nich witaminy. Dzięki zastosowaniu koszyka produkty spożywcze nie wchodzą w bezpośredni kontakt z wodą i w ten sposób nie ulegają wyjąłowieniu wskutek wypłukania. Można ustawić do trzech Softier koszyków jeden na drugim, co umożliwia jednoczesne szybkie duszenie różnych potraw.

Softiera miska:

Pozbawioną otworów Softierę miskę można używać oddzielnie lub razem z Softierą koszykiem pod pokrywą Secuquick do duszenia warzyw, mięsa i ryb. W szczególności nadaje się ona do rozmrażania i duszenia mrożonych potraw zawierających sos. Podczas wyciskania soku przy wykorzystaniu pokryw Secuquick miska znajduje się u dołu i wyłapuje sok. Podczas duszenia miska zawsze powinna być umieszczona na najwyższym poziomie, aby para optymalnie opływała potrawy.

Uwaga: Oferta Softier koszyków i Softier misek różni się w zależności od danej spółki AMC.


Soft

Faszerowane papryki

Składniki dla 4 osób

- 1 bułka
- 4 strąki żółtej lub czerwonej papryki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek mięty pieprzowej
- 400 g mielonej jagnięciny
- 150 g jogurtu greckiego
- sól, pieprz
- ostra mielona papryka
- 250 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej



 ok. 25 minut



- Bułkę namoczyć w gorącej wodzie. Paprykę umyć i wyciąć ogonek. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Oskubać i posiekać listki mięty pieprzowej.
- Bułkę wycisnąć i rozdrobnić. Połączyć z mielonym mięsem, cebulą, czosnkiem, 3 łyżkami jogurtu i połową posiekanej mięty pieprzowej. Doprawić na ostro solą, pieprzem i mieloną papryką.
- Strąki papryki wypełnić farszem, bulion warzywny wlać do garnka o średnicy 24 cm i pojemności 5,0 l, wstawić paprykę umieszczoną w Softierze koszyku. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 10 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Pozostałą część jogurtu wymieszać z mąką ziemniaczaną i zagęścić nią wywar z warzyw. Przyprawić sos solą i pieprzem i połączyć z resztą mięty pieprzowej.

Czas duszenia: ok. 10 minut
ok. 320 kcal na osobę



Nadziewana pierś z kurczaka z ziemniakami

 ok. 20 minut



Składniki dla 4 osób

800 g ziemniaków sałatkowych
 200 g przetartych pomidorów
 5 łydżg bazylii
 50 ml śmietany
 1 łyżeczka granulowanego bulionu warzywnego
 4 piersi z kurczaka (po ok. 150 g)
 sól, pieprz
 4 plastry sera
 4 plastry surowej szynki

- Ziemniaki obrać, pokroić w kawałki i włożyć do Softiery koszyka. Przetarte ziemniaki włożyć do Softiery miski. Listki bazylii oskubać i posiekać. Dodać razem ze śmietaną i bulionem warzywnym do pomidorów i wymieszać.
- Wyciąć kieszonkę w każdej z piersi kurczaka, przyprawić od wewnątrz, wypełnić serem i szynką. Otwór zabezpieczyć wykałaczkami i włożyć do sosu pomidorowego. Wlać 250 ml wody do garnka o średnicy 24 cm i pojemności 6,5 l i umieścić w nim najpierw Softierę miskę, a nad nią Softierę koszyk.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft, dusić na niskim stopniu przez ok. 12 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Wyjąć Softiery i doprawić sos pomidorowy na ostro.

Czas duszenia: ok. 12 minut
 ok. 425 kcal na osobę

Rada: Dzięki zastosowaniu Softiery koszyka i miski można super szybko przyrządzić kompletną potrawę w tylko jednym garnku.



Zapiekany makaron z łososiem

Składniki dla 4 osób

- 2 strąki czerwonej papryki
- 250 g makaronu typu świderki (fusilli)
- 450 ml bulionu warzywnego
- 300 g filetu z łososa
- 100 ml śmietany
- sól, pieprz
- 70 g tartego sera

 ok. 15 minut




- Paprykę umyć i pokroić w kostkę. Wymieszać w garnku o średnicy 20 cm i pojemności 3,0 l z makaronem i bulionem warzywnym.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 5 minut.
- Filet z łososa pokroić w drobną kostkę. Rozszelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Dodać kostki łososa ze śmietaną, ostrożnie odwrócić, przyprawić solą i pieprzem. Posypać serem, nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i zapiekać na wysokim stopniu przez ok. 5 minut.

Czas duszenia: ok. 5 minut + ok. 5 minut zapiekania
ok. 560 kcal na osobę

Szybka zapiekanka z ziemniaków

Składniki dla 4 osób

1 kg ziemniaków sałatkowych	100 ml bulionu warzywnego
1 cebula	pieprz
1 ząbek czosnku	gałka muskatołowa
1 pęczek szczypiorku	75 g tartego sera
200 ml śmietany	

 ok. 20 minut



- Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plasterki. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Szczypiorek pokroić w drobne krążki. Cebulę, czosnek, szczypiorek, śmietanę i bulion wymieszać w garnku o średnicy 24 cm i pojemności 5,0 l.
- Przyprawić pieprzem i gałką muskatołową, dodać ziemniaki, lekko rozłożyć, ale już nie mieszać. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 5 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Posypać serem, nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i zapiekać na wysokim stopniu przez ok. 8 minut.

Czas duszenia: ok. 5 minut + ok. 8 minut zapiekania
ok. 400 kcal na osobę

Rada: Przyrządzając potrawę z wykorzystaniem pokrywy Secuquick i Navigenio można podczas zapiekania ziemniaków zaoszczędzić dużo czasu i zużyć kilkakrotnie mniej energii w porównaniu z piekarnikiem.





Risotto z szafranem i krewetkami

 ok. 20 minut



Składniki dla 4 osób

1 cebula
 1 ząbek czosnku
 200 g ryż risotto
 150 g mrożonego groszku
 100 ml wytrawnego białego wina
 400 ml bulionu warzywnego
 1 listek szafranu
 5 łydąg gładkiej pietruszki
 250 g surowych obranych krewetek
 100 ml śmietany
 75 g tartego parmezanu
 sól, pieprz

- Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Włożyć do garnka o średnicy 20 cm i pojemności 3,0 l i przykryć pokrywką. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Zdjąć pokrywkę, dodać ryż i trochę przyrumienić na niskim stopniu ciągle mieszając.
- Dodać groszek i wino. Mieszając pozwolić, aby wino prawie odparowało. Dodać bulion i szafran, wymieszać. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 7 minut.
- Listki pietruszki oskubać i posiekać. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Ostrożnie dodać krewetki ze śmietaną i parmezanem. Nałożyć pokrywkę i pozostawić risotto na ok. 3 minuty, aż krewetki zabarwią się na czerwono. Doprawić do smaku i podawać posypane pietruszką.

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

Risotto w pomidorach z filetem z królika



 ok. 20 minut



Składniki dla 4 osób

1 cebula
 250 g ryżu risotto
 600 ml bulionu warzywnego
 1 puszka (400 g) siekanych pomidorów
 2 łyżeczki przecieru pomidorowego
 1 łyżeczka suszonych ziół włoskich
 1 pęczek bazylii
 4 filety z królika
 100 ml śmietany
 70 g tartego parmezanu
 sól, pieprz

- Cebulę obrać, pokroić w kostkę i razem z ryżem, bulionem, pomidorami, przecierem pomidorowym i suszonymi ziołami wymieszać w garnku o średnicy 20 cm i pojemności 3,0 l.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 7 minut.
- Listki bazylii oskubać i posiekać. Podgrzać Griddle o średnicy 20 cm na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Przesmażyć filety z królika dookoła na niskim stopniu przez ok. 4 minuty.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Mieszając dodać bazylię ze śmietaną i parmezanem. Doprawić do smaku solą i pieprzem i podawać wraz z filetem z królika.

Czas duszenia: ok. 7 minut z pokrywą Secuquick + ok. 4 minut smażenia
 ok. 520 kcal na osobę

Rada: Risotto można przyrządzić w jeszcze łatwiejszy sposób, używając ustawienia czasowego „P” na autopilocie Audiotherm. Po upływie czasu duszenia pokrywę Secuquick umieścić w pokrywce odwróconej do góry nogami i pozwolić, aby uległa samorozszczelnieniu. W ten sposób można uzyskać idealne risotto „al dente”. Będzie ono trochę bardziej miękkie, jeśli czas duszenia zostanie ustawiony na 1 minutę.

Farfalle alla carbonara

Składniki dla 4 osób

- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 250 g boczku w kostkach
- 250 g makaronu kokardki (farfalle)
- 450 ml bulionu warzywnego
- 2 jajka
- 150 ml śmietany
- sól, pieprz
- 100 g tartego parmezanu



 ok. 30 minut

- Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. W garnku o średnicy 20 cm i pojemności 3,0 l wymieszać ze sobą wszystkie składniki łącznie z bulionem warzywnym. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 5 minut. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick.
- Wymieszać trzepaczką jajka, śmietanę, sól i pieprz i dodać do reszty. Całość jeszcze raz podgrzać od czasu do czasu odwracając, aż sos jajeczno-śmietanowy zacznie się ścinać. Przed podaniem posypać parmezanem.

Czas duszenia: ok. 5 minut
ok. 665 kcal na osobę

Rada: Tego rodzaju potrawy z makaronu idealnie nadają się do szybkiej i dziecinnie łatwej kuchni, wymagają niewiele czasu i tylko jednego garnka.

Turbo

Tak się to robi!

Szybkie duszenie w trybie Turbo stanowi superszybką i perfekcyjną metodę duszenia wytrzymałych produktów spożywczych wymagających długiego czasu duszenia, jak np. duże kawałki mięsa i potrawy duszone, rośliny strączkowe, itp. Temperatury osiągają wartość pomiędzy 108 a 118 °C.

Dzięki szybkiemu duszeniu w trybie Turbo można zaoszczędzić mnóstwo czasu: aż do 80 % w stosunku do tradycyjnych metod duszenia. Oszczędzasz czas, energię i pieniądze. W instrukcji obsługi szczegółowo i w przystępny sposób wyjaśniono, jak funkcjonuje szybkie duszenie w trybie Turbo.

Rada z praktyki kuchennej:

Przepisy udają się wyjątkowo łatwo i w pewny sposób dzięki zastosowaniu autopilota Audiotherm.



Danie jednogarnkowe z soczewicy



Składniki dla 8 osób

1 pęczek włoszczyzny	200 g wędzonych żeberek
400 g ziemniaków sałatkowych	1 liść laurowy
1 cebula	1 pęczek pietruszki
250 g brązowej soczewicy	sól, pieprz
1,25 l bulionu warzywnego	czerwony ocet winny lub ocet balsamiczny

 ok. 25 minut



- Włoszczyznę umyć i pokroić na drobne kawałki. Ziemniaki i cebulę obrać i pokroić w kostkę. Wszystkie składniki włożyć razem z soczewicą, bulionem, żeberkami i liściem laurowym do garnka o średnicy 20 cm i pojemności 4,0 l.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 12 minut.
- Listki pietruszki oskubać i posiekać. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Żeberka pokroić na kawałki mieszczące się w ustach i wrzucić z powrotem do garnka. Doprawić do smaku solą, pieprzem i octem i podawać w przybraniu z pietruszki.

Czas duszenia: ok. 12 minut
ok. 360 kcal na osobę

Rada: Soczewica powinna możliwie często gościć na Twoim stole, zawiera ona wiele substancji mineralnych i błonnika oraz stanowi wartościowe źródło białka.

Zupa o północy



 ok. 40 minut



Składniki dla 12 osób


250 g suszonej fasoli borlotti
 600 g chudej wołowiny
 600 g chudej wieprzowiny
 800 g cebuli
 4 ząbki czosnku
 200 g boczku w kostkach
 2 łyżki słodkiej mielonej papryki
 2 łyżki ostrej mielonej papryki
 sól, pieprz
 200 ml wytrawnego sherry
 1,5 l wywaru mięsnego
 500 g marchewki
 250 g fasolki szparagowej
 1 puszka (ok. 300 g) kukurydzy
 50 g przecieru pomidorowego
 100 ml śmietany
 1 pęczek gładkiej pietruszki

- Fasolę namoczyć przez noc w zimnej wodzie.
- Mięso pokroić w drobną kostkę. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 8,0 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału kotleta.
- Mięso podsmażać porcjami na niskim stopniu. Razem z ostatnią porcją podsmażyć cebulę, czosnek i kostki boczku, dodać mieloną paprykę i przyprawić na ostro solą i pieprzem.
- Podlać sherry i wywarem mięsnym, dodać odcikniętą fasolę borlotti. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 15 minut.
- Marchewkę obrać i pokroić w słupki. Fasolkę szparagową umyć i pokroić na małe kawałki. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Dodać warzywa do zupy, z powrotem nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. ok. 5 minut. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick.
- Dodać odsączoną kukurydzę, wymieszać z przecierem pomidorowym i śmietaną. Całość jeszcze raz podgrzać. Zupę doprawić do smaku, oskubać listki pietruszki, posiekać na drobne kawałki i posypać nimi potrawę przed podaniem.

Czas duszenia: ok. 15 minut + 5 minut
 ok. 260 kcal na osobę



Barszcz

 ok. 60 minut



Składniki dla 8 osób


2 cebule
 200 g marchewki
 1 korzeń pietruszki
 800 g surowych buraków
 1 kg piersi wołowej
 sól, pieprz
 2 l wywaru mięsnego
 2 liście laurowe
 300 g białej kapusty
 1 strąki czerwonej papryki
 750 g mączystych ziemniaków
 50 g przecieru pomidorowego
 4 łyżki czerwonego octu winnego
 1 pęczek kopru
 150 g kwaśnej śmietany

- Cebulę, warzywa korzeniowe, buraki obrać i pokroić na kawałki. Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 6,5 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Pierś wołową podsmażyć na niskim stopniu z obu stron, dodając pomału kostki cebuli, marchewki i korzenia pietruszki i podsmażając je intensywnie razem z mięsem.
- Przyprawić solą i pieprzem, dolać wywar mięsny, dodać liście laurowe i buraki. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 40 minut.
- Białą kapustę i paprykę umyć i pokroić na drobne kawałki. Ziemniaki obrać i zetrzeć. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Dodać pozostałe warzywa i ziemniaki, ponownie nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 5 minut. Wyjąć mięso, trochę przestudzić, w razie potrzeby wykroić trochę tłuszczu i pokroić mięso w drobną kostkę.
- Dodać do zupy kostki mięsa i przecier pomidorowy. Doprawić na ostro do smaku solą, pieprzem i octem. Oskubać i drobno posiekać końcówki kopru, przed podaniem dodać do barszczu kwaśną śmietaną.

Czas duszenia: ok. 45 minut z pokrywą Secuquick
 ok. 455 kcal na osobę

Reńska pieczeń wołowa w marynacie



 ok. 80 minut
(bez czasu marynowania)



Składniki dla 6 osób

1 marchewka
1 cebula
100 g selera korzeniowego
150 g pora
2 goździki
1 liść laurowy
6 ziaren czarnego pieprzu
6 jagód jałowca
75 ml czerwony ocet winny
500 ml wytrawnego czerwonego wina
1,2 kg wołowiny (z łopatki)
200 ml rosółu wołowego
ciemny zagęszczacz sosu
100 ml śmietany
100 g rodzynek
sól, pieprz


- Marchew, cebulę i seler obrać i pokroić w kostkę. Por umyć i pokroić w talarki. Wymieszać z pozostałymi składnikami, w tym z czerwonym winem i włożyć mięso do tak powstałej marynaty. Marynować w lodówce przez okres 3 dni, w międzyczasie przewracając.
- Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 5,0 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Wyjąć mięso z marynaty i osuszyć. Podsmażyć z wszystkich stron na niskim stopniu. Zalać marynatą i rosółem wołowym.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 60 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Wyjąć mięso i pokroić w plastry. Przebrać sos przez sito, lekko zagęścić zagęszczaczem sosu i doprawić śmietaną. Dodać rodzynek do sosu, doprawić do smaku i przed podaniem zanurzyć mięso w sosie na kilka minut, aby uzyskać bardziej intensywny smak.

Czas duszenia: ok. 60 minut
ok. 480 kcal na osobę

Pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym

Składniki dla 4 osób

2 cebule	2 gałązki estragonu
100 g marchewki	3 łyżki gruboziarnistej musztardy
100 g selera korzeniowego	2 łyżki soku z cytryny
1 kg pieczeni wieprzowej	
200 ml rosółu mięsnego	
100 ml wytrawnego białego wina	
sól, pieprz	

 ok. 50 minut



- Cebule i warzywa obrać i pokroić w drobną kostkę. Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 3,5 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Pieczeń wieprzową podsmażyć dookoła na niskim stopniu, dodać cebulę i warzywa i razem podsmażyć.
- Dodać rosół mięsny i wino, przyprawić solą i pieprzem. Nałożyć i zamknąć pokrywą Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo, dusić na niskim stopniu przez ok. 40 minut.
- Listki estragonu oskubać i posiekać. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Wyjąć mięso z garnka, sos przerobić na puree, dodać musztardę i estragon i doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
- Pieczeń pokroić w plastry i podawać z sosem.

Czas duszenia: ok. 40 minut
ok. 500 kcal na osobę



Rolady wołowe

 ok. 40 minut



Składniki dla 4 osób

2 pomidory
 3 korniszony
 2 duże cebule
 4 rolady wołowe (po ok. 150 g)
 2 łyżki musztardy
 sól, pieprz
 4 plastry wędzonego boczku
 250 ml bulionu wołowego
 ciemny zagęszczacz sosu według
 własnego upodobania
 2 łyżki crème fraîche

- Pomidory sparzyć wrzącą wodą, ściągnąć skórkę, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Korniszony przeciąć wzdłuż w drobne paski.
- Cebulę obrać i również pociąć w drobne paski. Plastry rolady posmarować z jednej strony musztardą, przyprawić solą i pieprzem, nałożyć na nie po jednym plasterku boczku, a następnie rozłożyć paski ogórków i cebuli.
- Rolady zwinąć i zabezpieczyć szpilkami do rolady. Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 3,5 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału kotleta. Intensywnie zapiekać rolady dookoła na niskim stopniu.
- Zalać bulionem, dodać kostki pomidorów. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 30 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Sos zagęścić według własnego upodobania, dodać crème fraîche i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Czas duszenia: ok. 30 minut

ok. 280 kcal na osobę

Rada: Właśnie w przypadku takich potraw mięsnych można zaoszczędzić wyjątkowo dużo czasu, bo potrzeba go aż do $\frac{2}{3}$ mniej .



Gulasz szegedyński



Składniki dla 4 osób

200 g cebuli	1 łyżka przecieru pomidorowego
2 ząbki czosnku	2 łyżeczki słodkiej mielonej papryki
600 g gulaszu wieprzowego	sól, pieprz
500 g surowej kiszzonej kapusty	
200 ml treściwego rosółu mięsnego	
1 łyżeczki kminku	

 ok. 30 minut



- Cebulę obrać i pokroić w plasterki. Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Garnek o średnicy 20 cm i pojemności 4,0 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału kotleta.
- Podsmażać mięso porcjami na niskim stopniu. Razem z ostatnią porcją podsmażyc cebulę i czosnek. Dodać kiszoną kapustę i resztę dodatków łącznie z mieloną papryką. Całość razem wymieszać, nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo, dusić na niskim stopniu przez ok. 20 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Doprawić gulasz do smaku na ostro solą i pieprzem.

Czas duszenia: ok. 20 minut
ok. 320 kcal na osobę

Prowansalski ragout z jagnięciny

Składniki dla 6 osób

150 g marchewki	3 cebule dymki
2 cebule	300 g mrożonego groszku
2 ząbki czosnku	300 g mrożonej fasolki szparagowej
1 kg ragout z jagnięciny	mąka ziemniaczana według
1 łyżeczki suszonych ziół prowansalskich	własnego upodobania
250 ml wywaru z mięsa jagnięcego	2 łyżki oliwy z oliwek
125 ml wytrawnego białego wina	sól, pieprz

 ok. 50 minut



- Marchewkę obrać i pokroić w plasterki. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w kostkę. Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 5,0 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Mięso podsmażać porcjami na niskim stopniu.
- Dodać marchewkę, kostki cebuli i czosnku oraz zioła. Zalać sokiem z mięsa jagnięcego i winem. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 25 minut.
- Cebule dymki umyć i pokroić na grube kawałki. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Wymieszać z mrożonym groszkiem, fasolką i kawałkami dymki, a następnie z powrotem nałożyć pokrywę Secuquick.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału Soft i dusić na niskim stopniu przez ok. 3 minuty. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Zagęścić według własnego upodobania rozrobioną mączką ziemniaczaną i doprawić do smaku oliwą z oliwek, solą i pieprzem.

Czas duszenia: ok. 25 minut + 3 minut
ok. 540 kcal na osobę





Chili con carne

 ok. 50 minut (bez czasu namaczania)



Składniki dla 12 osób

500 g suszonej czerwonej fasoli
 4 cebule
 4 ząbki czosnku
 400 g marchewki
 300 g selera korzeniowego
 4 strąki czerwonej papryki
 1,3 kg mielonej wołowiny
 3 łyżki słodkiej mielonej papryki
 2 puszki (po 400 g) siekanych pomidorów
 50 g przecieru pomidorowego
 1,5 l bulionu wołowego
 200 g crème fraîche
 sól, pieprz
 pieprz cayenne


- Fasolę namoczyć przez noc w zimnej wodzie.
- Cebulę i czosnek obrać, pokroić w drobną kostkę. Marchewkę i seler obrać i pokroić w drobną kostkę. Z papryki usunąć gniazda nasienne i pokroić ją w drobną kostkę.
- Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 8,0 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału kotleta. Mielone mięso podsmażyć porcjami na niskim stopniu. Dodać cebulę i czosnek i również podsmażyć.
- Dodać warzywa z mieloną papryką, siekanymi pomidorami, przecierem pomidorowym i początkowo tylko połową strąków papryki. Zalać bulionem, fasolę odsączyć i dodać do reszty składników.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 20 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Dodać crème fraîche, doprawić do smaku na ostro chili, solą, pieprzem, resztą kostek chili i pieprzem cayenne.

Czas duszenia: ok. 20 minut
 ok. 445 kcal na osobę

Rada: Jeśli zapomnisz namoczyć fasolę, to i tak możesz przyrządzić potrawę w opisany sposób. Wydłuż jedynie czas duszenia o 5 minut. Namoczona fasola będzie po prostu bardziej równomiernie przyrządzona.



Potrąwka z kury

 ok. 60 minut



Składniki dla 4 osób

1 pęczek włośczonej
 1 kurczak (ok. 1,2 kg)
 1 liść laurowy
 750 ml bulionu drobiowego
 200 g marchewki
 250 g zielonych lub białych szparagów
 200 g pieczarek
 60 g masła
 60 g mąki
 3 gałązki estragonu
 100 ml wytrawnego białego wina
 1 żółtko
 50 ml śmietany
 sól, pieprz

- Włośczonej umyć i pokroić w grubą kostkę. Razem z kurczakiem, liściem laurowym i bulionem włożyć do garnka o średnicy 24 cm i pojemności 5,0 l, a następnie nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 25 minut.
- Obrąć marchewkę i szparagi. Marchewkę pokroić w drobna kostkę, a szparagi w kawałki o długości ok. 2 cm. Pieczarki oczyścić ściereczką lub pędzelkiem i pokroić w ćwiartki. Wilgotną marchewkę i szparagi włożyć do garnka odpowiedniej wielkości i przykryć pieczarkami.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Marchewka” i dusić na niskim stopniu przez ok. 10 minut. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick.
- Wyjąć kurczaka, usunąć skórę i oddzielić mięso od kości. Całość przestudzić i pokroić na małe kawałki. Przelać rosół/bulion przez sito, roztopić w garnku masło i gdy tylko pojawią się pęcherze, dodać mąkę i pomału połączyć z bulionem.
- Sos gotować na wolnym ogniu przez ok. 3 minuty. Listki estragonu oskubać i drobno posiekać. Razem z winem dodać do sosu. Żółtko wymieszać ze śmietaną i połączyć z sosem, gdy przestanie się już gotować.
- Dodać mięso i warzywa, podgrzać i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Czas duszenia: ok. 25 minut z użyciem pokryw Secuquick + 10 minut ok. 610 kcal na osobę



Królik w sosie czosnkowym



Składniki dla 4 osób

1 główka młodego czosnku	100 ml wytrawnego białego wina
1 marchewka	150 ml bulionu drobiowego
1 cebula	sól, pieprz
100 g selera korzeniowego	
4 udka z królika	
3 gałązki tymianku	

 ok. 40 minut




- Rozdzielić ząbki czosnku z główki i ściągnąć zewnętrzną skórkę. Marchew, cebulę i seler obrać i pokroić w drobną kostkę. Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 3,5 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotlet”, a następnie podsmażyć udka ze wszystkich stron na niskim stopniu.
- Wyjąć udka i podsmażyć czosnek, cebulę i warzywa. Dodać tymianek, wino i bulion, udka przyprawić solą i pieprzem, a następnie włożyć z powrotem do garnka.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 20 minut.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick, doprawić sos do smaku.

Czas duszenia: ok. 20 minut
ok. 215 kcal na osobę

Ossobuco alla milanese



 ok. 50 minut



Składniki dla 4 osób

Gicz cielęca:

100 g marchewki

2 cebule

2 ząbki czosnku

100 g selera naciowego

4 plastry (po ok. 250 g) giczy cielęcej

150 ml czerwonego wina

150 ml bulionu wołowego

1 liść laurowy

1 gałązka tymianku

1 gałązka oregano

sól, pieprz

500 g pomidorów

Gremolata:

8 łydyg gładkiej pietruszki

1 cała cytryna

1 ząbek czosnku

- Marchewkę, cebulę i czosnek obrać i pokroić w kostkę. Seler naciowy umyć i pokroić w krążki.
- Garnek o średnicy 24 cm 3,5 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Mięso przesmażyć z obu stron na niskim stopniu. Dodać warzywa, cebulę i czosnek, również podsmażyć.
- Zalać czerwonym winem i dodać bulion, liść laurowy, tymianek i oregano. Przyprawić solą i pieprzem. Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 30 minut.
- Pomidory sparzyć wrzącą wodą, zdjąć skórkę, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. W celu przygotowania gremolaty oskubać i posiekać listki pietruszki. Cytrynę umyć pod gorącą wodą i zetrzeć skórkę. Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Wymieszać pietruszkę, skórkę z cytryny i czosnek.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Wyjąć gicz cielęcą, usunąć gałązki ziół i zmiksować sos warzywny. Dodać kostki pomidorów i ponownie zagotować. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać gicz cielęcą i podawać posypaną gremolatą.

Czas duszenia: ok. 30 minut

ok. 300 kcal na osobę

Rada: Kawałki mięsa, jak np. gicz i pieczeń cielęca lub wołowa dają się doskonale przyrządzać w pokrywie Secuquick, gdyż wysoka zawartość kolagenu, czyli mięso pełne ścięgien, będzie wyjątkowo delikatne.



Udka z indyka w sosie z oliwek

 ok. 50 minut



Składniki dla 6 osób

2 cebule
1 ząbek czosnku
2 marchewki
2 łodygi selera naciowego
1 udko z indyka
(ok. 1,2 kg, rozdzielone na udko i podudzie)
1 liść laurowy
1 gałązka tymianku
1 gałązka rozmarynu
1 gałązka szalwii
200 ml bulionu drobiowego
sól, pieprz
2 pomidory
75 g zielonych drylowanych oliwek
75 g czarnych drylowanych oliwek
50 ml wytrawnego białego wina
pieprz cayenne

- Cebulę, czosnek i marchewkę obrać i pokroić w drobną kostkę. Seler umyć i pokroić w krążki. Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 6,5 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”, udka podsmażyć ze wszystkich stron na niskim stopniu, a następnie wyjąć.
- Podsmażyć również cebulę, czosnek i warzywa. Dodać zioła i bulion. Udka przyprawić i włożyć z powrotem do garnka.
- Nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm. Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 30 minut.
- Pomidory sparzyć wrzątkiem, usunąć skórkę i pokroić na osiem części, oliwki pokroić w krążki. Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Mięso wyjąć i pokroić.
- Usunąć gałązki ziół, zmiksować sos. Dodać wino, pomidory i oliwki, doprawić na ostro.

Czas duszenia: ok. 30 minut
ok. 425 kcal na osobę



Udziec jagnięcy w panierce ziołowo-migdałowej

 ok. 90 minut



Składniki dla 6 osób

5 szalotek
 1 udziec jagnięcy bez kości
 (ok. 1,2 kg, obwiązanego przez rzeźnika)
 sól, pieprz
 3 gałązki rozmarynu
 3 gałązki tymianku
 1 liść laurowy
 150 ml bulionu warzywnego
 100 ml wytrawnego białego wina
 3 ząbki czosnku
 1 kromka chleba tostowego
 1 pęczek gładkiej pietruszki
 50 g mielonych migdałów
 50 g tartego parmezanu
 3 łyżki oliwy z oliwek

- Szalotki obrać i pokroić w słupki. Garnek o średnicy 24 cm i pojemności 5,0 l podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia przedziału „Kotleta”. Podsmażać intensywnie ze wszystkich stron na niskim stopniu i przyprawić solą i pieprzem.
- Dodać słupki szalotki i razem krótko podsmażać. Dodać po dwie gałązki rozmarynu i tymianku oraz liść laurowy. Zalać bulionem warzywnym i białym winem, a następnie nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 24 cm.
- Podgrzać na najwyższym stopniu aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i dusić na niskim stopniu przez ok. 60 minut.
- Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Chleb tostowy rozkruszyć na drobne kawałki, oskubać listki pietruszki oraz listki tymianku i rozmarynu z pozostałych gałązek i grubo posiekać. Zmiksować razem z migdałami, parmezanem i oliwą z oliwek i przyprawić solą i pieprzem. Masę ziołową rozwałkować na płasko pomiędzy dwoma kawałkami folii do żywności w taki sposób, aby wielkością odpowiadała udzcowi jagnięcemu i odstawić w chłodne miejsce.
- Rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick. Wyjąć udziec jagnięcy i zioła, zmiksować sos i doprawić do smaku.
- Włożyć mięso z powrotem do sosu i nałożyć na nie masę ziołową. Przełączyć kuchenkę na niski stopień i nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi. Zapiekać na chrupiąco na wysokim stopniu przez ok. 6 minut .

Czas duszenia: ok. 60 minut + ok. 6 minut zapiekania
 ok. 650 kcal na osobę



Lepiej jeść.
Lepiej żyć.



AMC Secuquick softline



Instrukcja obsługi

Kuchenny System
Premium

www.amc.info

Zanim zaczną Państwo używać pokrywy Secuquick softline, proszę uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Instrukcję obsługi należy zachować, przekazując ją kolejnym użytkownikom.

Znaczenie symboli



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



Nieprawidłowe warunki pracy lub niewłaściwy sposób zastosowania.



Prawidłowe warunki pracy lub właściwy sposób zastosowania.



Wskazówki przydatne dla użytkownika.



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


Zakres obowiązywania

Niniejsza instrukcja obsługi obowiązuje w odniesieniu do następujących modeli

- Secuquick softline Mod. 4200 Ø 20 cm
- Secuquick softline Mod. 4200 Ø 24 cm

Dane dotyczące danego modelu wraz parametrami ciśnienia zostały wybite pośrodku dolnej pokrywy:

- znamionowe ciśnienie robocze 80 kPa (0,8 bar)
- maksymalne ciśnienie 140 kPa (1,4 bar)

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem i zasady bezpieczeństwa	4	3.5 Monitorowanie temperatury i dostosowywanie stopnia regulacji	14
Odpowiednie garnki, akcesoria i części zamienne	4	3.6 Rozszczelnianie	15
Odpowiednie płyty grzejne, odpowiednia wielkość płyty grzejnej	4	Rozszczelnianie pod zimną bieżącą wodą	15
Zapobieganie uszkodzeniom, zapobieganie niewłaściwym sposobom zastosowania	4	Rozszczelnianie przy użyciu żółtego przycisku ciśnieniowego	16
 Możliwe zagrożenia, których źródłem jest ciśnienie	5	Rozszczelnianie metodą powolnego stygnięcia	16
Możliwe zagrożenia, których źródłem jest wysoka temperatura	5	3.7 Otwieranie i zdejmowanie pokrywy Secuquick softline	16
Nadzorowanie	6		
Pielęgnacja i konserwacja	7		
Utylizacja	7		
2. Twój Secuquick softline	8	4. Pielęgnacja i konserwacja	17
2.1 Budowa	8	4.1 Demontaż pokrywy Secuquick softline	17
2.2 Sposób funkcjonowania i zastosowanie	10	4.2 Czyszczenie i przechowywanie pokrywy Secuquick softline	18
Zawory bezpieczeństwa	10	4.3 Montaż pokrywy Secuquick softline	18
Szybkie gotowanie w trybie Soft	11	Kontrola zaworów i uszczeltek	18
Szybkie gotowanie w trybie Turbo	11	Kontrola mechanizmu zamykania pokrywy	20
		4.4 Wymiana uszczeltek	20
3. Użycie pokrywy Secuquick softline	12	5. Co zrobić, gdy:	22
3.1 Napełnianie naczynia	12		
3.2 Nakładanie i zamykanie pokrywy Secuquick softline	13	6. Znak zgodności i kontroli	23
3.3 Rozgrzewanie	13		
3.4 Ustawianie niższego stopnia w celu kontynuowania procesu gotowania	14	7. Serwis AMC, części zamienne	23
		7.1. Części zamienne	23

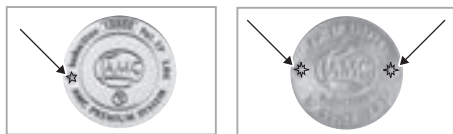
1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem i zasady bezpieczeństwa

Pokrywa Secuquick softline służy do szybkiego gotowania potraw. Wolno jej używać wyłącznie do tego celu. W przypadku niewłaściwego zastosowania może być ona źródłem zagrożeń. Należy mieć na uwadze i stosować się do instrukcji obsługi – dotyczy to w szczególności informacji zawartych w niniejszym rozdziale.

Odpowiednie garnki, akcesoria i części zamienne

Pokrywy Secuquick softline można używać z następującym wyposażeniem:

- garnki AMC o odpowiednio dobranej średnicy, oznaczone jedną bądź dwoma gwiazdkami na oznaczeniu umieszczonym na dnie garnka
- Gourmetline
- Softiera koszyk, Softiera miska
- Audiotherm
- należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych przeznaczonych dla Modelu 4200.



Nie wolno używać:

- garnka o średnicy 24 cm i pojemności 2,5 l, rondli, patelni z rączką, naczyń typu Griddle
- garnków bez gwiazdki (gwiazdek)
- garnków i patelni innych producentów
- pierścienia kombi, obręczy + tarki, ani miski kombi wkładanej do garnka
- części pochodzących z innych modeli Secuquick firmy AMC

Odpowiednie płyty grzejne, odpowiednia wielkość płyty grzejnej

Garnków można używać na wszystkich rodzajach płyt grzejnych:

- o ile na oznaczeniu umieszczonym na dnie garnka widnieje napis „Induction”
- Średnica pola grzejnego i garnka muszą w miarę możliwości pokrywać się ze sobą.
- W przypadku linii Gourmetline należy wybrać pole grzejne o jeden numer większe.
- Garnek należy stawiać centralnie na polu grzejnym.
- W przypadku kuchenki gazowej należy wybrać palnik dostosowany do średnicy garnka. Płomień gazu nigdy nie może być większy od powierzchni dna garnka.

Zapobieganie uszkodzeniom, zapobieganie niewłaściwym sposobom zastosowania



- Do potraw należy zawsze dodać trochę wody, chyba że zawierają one dostatecznie dużo wilgoci (patrz przepisy przeznaczone dla pokrywy Secuquick softline). Bez wody nie wytworzy się nadciśnienie.



- Pokrywy Secuquick softline nigdy nie należy używać w stanie niezamkniętym, nałożonej luźno na garnek, ani w charakterze zwykłej pokrywki do patelni.



- Garnka nigdy nie należy wypełniać powyżej $\frac{2}{3}$ pojemności znamionowej, a w przypadku potraw pęczniejących powyżej $\frac{1}{2}$ wzgl. $\frac{1}{3}$ pojemności znamionowej, patrz str. 12.
- Gdy garnek znajduje się pod ciśnieniem, należy nim operować ostrożnie.
- Garnka nie należy podnosić, ani przenosić chwytając za Visiotherm S. Garnek może ulec uszkodzeniu lub upaść.
- Garnka nie należy przechylać ani obracać. Może to doprowadzić do zabrudzenia i zatkania zaworów.
- Należy unikać całkowitego odparowywania wody. Może to skutkować uszkodzeniem garnka.
- Pokrywy Secuquick softline nie należy używać do smażenia potraw w gorącym oleju, ani wstawiać do piekarnika wzgl. kuchenki mikrofalowej. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzeń zabezpieczających pokrywę Secuquick softline.
- Przy użyciu pokrywy Secuquick softline nie wolno przygotowywać musu jabłkowego ani kompotów.



Przyrządzanie potraw z użyciem pokrywy Secuquick softline odbywa się pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze. W przypadku niewłaściwego użycia pokrywy Secuquick softline istnieje ryzyko okaleczenia i oparzenia wskutek kontaktu z wodą i parą wodną.



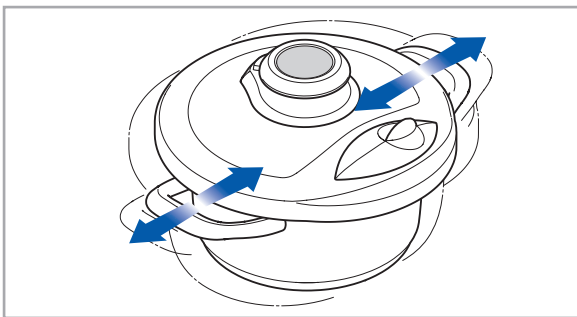
Możliwe zagrożenia, których źródłem jest ciśnienie

- Garnek musi być całkowicie zamknięty (pokrętło przekręcone do oporu).



Możliwe zagrożenia, których źródłem jest wysoka temperatura

- Nie należy dotykać gorących elementów wykonanych ze stali szlachetnej.
- Dotykać wolno jedynie uchwytów, pokrętła lub czujnika Visiotherm S na pokrywie Secuquick softline. W razie potrzeby należy użyć rękawic.
- **Pęcherze pary** zamknięte w gotowanej potrawie mogą wyprysnąć na zewnątrz podczas otwierania garnka, zatem istnieje ryzyko oparzenia. Przy rozszczelnianiu garnka przed otwarciem pokrywy Secuquick softline należy nim **zawsze potrząsnąć**, aby pęcherze pary mogły się wydostać i gorąca zawartość nie wyprysnęła na zewnątrz.

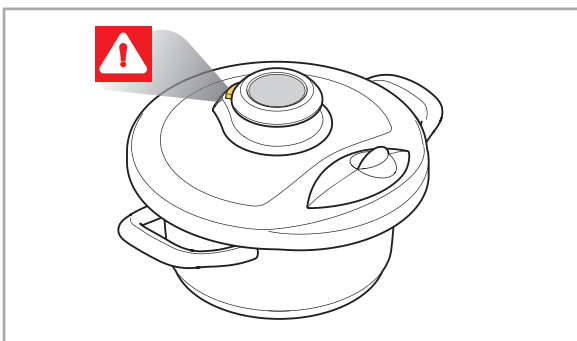


- Mięso z nabrzmiałą skórą (np. ozory wołowe) należy nakłuwać dopiero po ostygnięciu, tzn. wówczas, gdy skóra nie będzie już nabrzmiała.



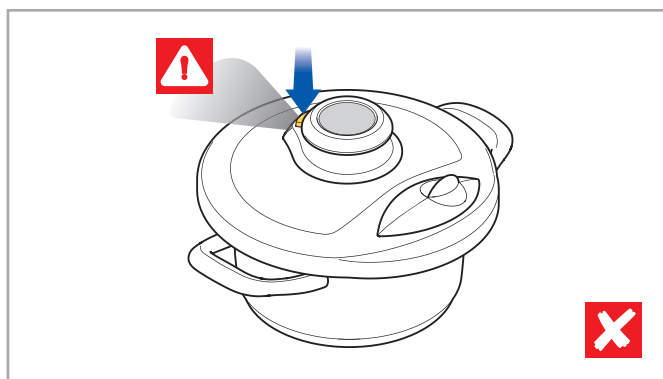
Para uwalniająca się przy odparowaniu jest gorąca, zatem istnieje ryzyko obrażeń.

- Otworu wylotowego pary nie należy kierować ku sobie.
- Nie wkładać rąk w strefę niebezpieczną.



W przypadku niżej wymienionych potraw garnka **nie wolno** rozszczelniać przy użyciu **żółtego przycisku ciśnieniowego**. Gorące potrawy mogą wydostać się na zewnątrz, powodując ryzyko oparzenia. Zawory pokrywy Secuquick softline mogłyby ulec zbyt dużemu zabrudzeniu.

- zupy
- dania jednogarnkowe
- kompaktowe dania mięsne i rybne, jak np. jęczory, ośmiornice
- tłuste rosoly
- ryż na mleku
- rośliny strączkowe, jak np. soczewica
- produkty zbożowe, jak np. płatki owsiane i kasza jęczmienna perłowa
- produkty mączne, jak np. spaghetti i makaron włoski
- przy wyciskaniu soków
- przy wekowaniu



Nadzorowanie

- Podczas procesu gotowania garnek musi pozostawać pod nadzorem. W przypadku, gdy Audiotherm (patrz oddzielna instrukcja obsługi) będzie używany jedynie do celów akustycznego monitorowania procesu gotowania, należy przebywać w zasięgu słuchu.
- Gotowanie potraw w sposób nienadzorowany, niekontrolowany może doprowadzić do przegrzania. Potrawy mogą się zepsuć, a garnek może ulec uszkodzeniu lub zniszczeniu. Istnieje ryzyko wypadku i pożaru.
- Garnek nie nadaje się do użytku przez dzieci.

- Pokrywy Secuquick softline nigdy nie należy używać w pobliżu dzieci.



- Osoby, które z uwagi na swoje predyspozycje fizyczne, sprawność czuciową, czy też umysłową albo brak doświadczenia lub wiedzy nie są w stanie używać pokrywy Secuquick softline w bezpieczny sposób, nie mogą jej używać bez nadzoru lub instrukcji osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.



Pielęgnacja i konserwacja

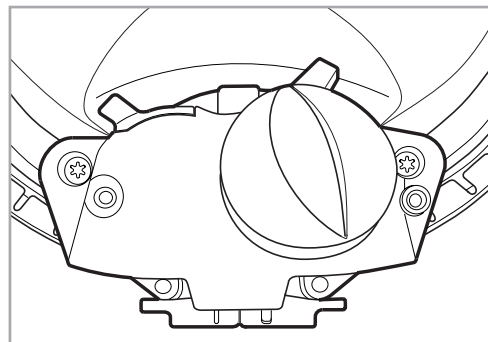
Pokrywę Secuquick softline należy regularnie poddawać czynnościom pielęgnacyjnym i konserwacyjnym, aby zapewnić jej prawidłowe funkcjonowanie i bezpieczeństwo.

- Po każdym użyciu zdemontować i oczyścić.
- Przed każdym kolejnym użyciem sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie: zaworów i uszczelek, stan techniczny mechanizmu zamykania pokrywy.
- Wymienić pierścień uszczelniający lub inne uszczelki, jeśli ulegną uszkodzeniu, staną się łamliwe, skurczą się lub popękają. Części te należy wymieniać przynajmniej co 2 lata.

Nie wprowadzać żadnych modyfikacji w pokrywie Secuquick softline. Nie demontować pokrywy Secuquick softline w większym stopniu, niż to jest konieczne do celów pielęgnacji i konserwacji. Niefachowe ingerencje lub stosowanie siły może mieć negatywny wpływ na

funkcjonowanie urządzenia i bezpieczeństwo. Nie należy demontować obudowy mechanizmu przekładniowego.

Kontrola mechanizmu zamykającego pokrywę na garnku



Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy obudowa mechanizmu przekładniowego jest dobrze zamocowana. Jeśli obudowa rusza się luźno, to pokrywa Secuquick softline nie nadaje się już do użytku. Należy ją wysłać do przebadania. Może się zdarzyć, że nie będzie już gwarancji bezpieczeństwa produktu. Proszę skontaktować się z punktem serwisowym firmy AMC.

Co zrobić w przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego funkcjonowania?

W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego funkcjonowania pokrywy Secuquick softline nie wolno już używać. W firmie AMC dostępne są części podlegające zużyciu eksploatacyjnemu (uszczelki) funkcjonujące jako części zamienne. Części te mogą Państwo wymienić we własnym zakresie lub też zlecić ich wymianę placówce serwisowej AMC. Wszystkie inne czynności wymagają ingerencji placówki serwisowej AMC.



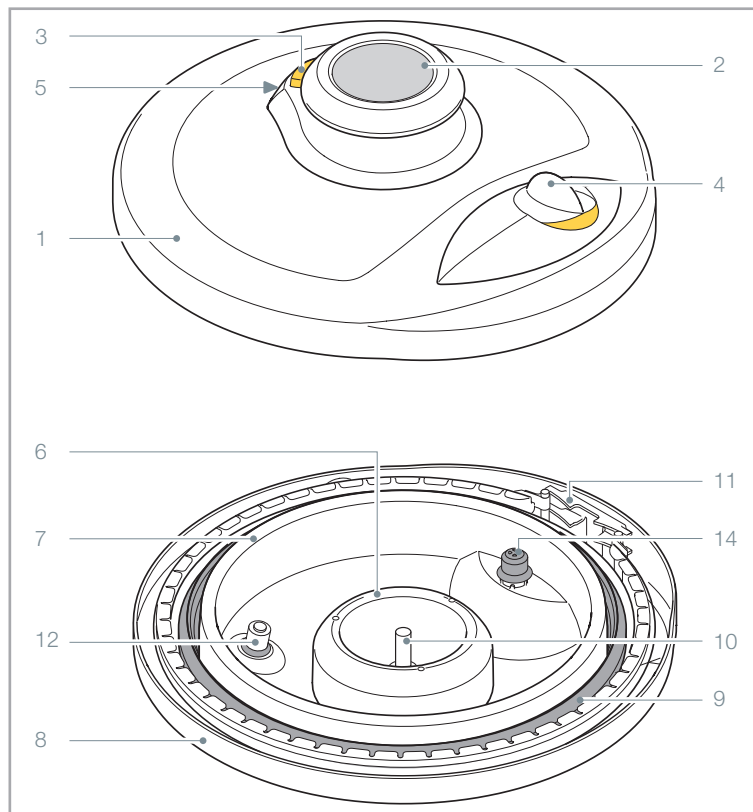
Utylizacja

Pokrywy Secuquick softline nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, użyte w niej materiały można poddać recyklingowi. W razie potrzeby należy ją zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego i zgodnie z lokalnymi przepisami.

2. Twój Secuquick softline

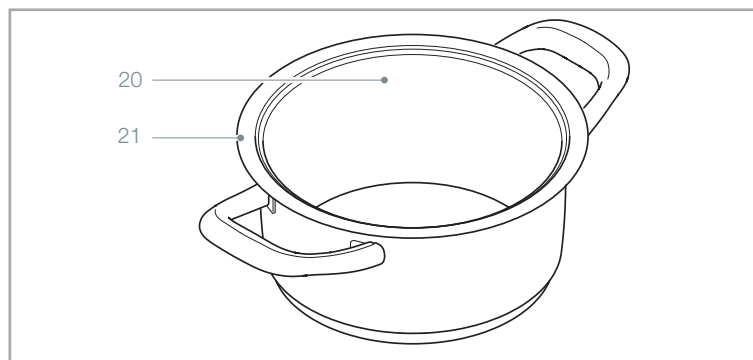
2.1. Budowa

- 1 Pokrywa Secuquick softline
- 2 Visiotherm S
Mierzy i wskazuje temperaturę w garnku.
- 3 Żółty przycisk ciśnieniowy
Otwiera zawór ciśnieniowy w celu rozszczelnienia garnka.
- 4 Pokrętko
Służy do zamykania i otwierania pokrywy Secuquick softline.
- 5 Otwór wylotowy pary
- 6 Śruba dzwonowa
- 7 Pokrywa dolna
- 8 Pokrywa górna
- 9 Pierścień uszczelniający
- 10 Czujnik temperatury
- 11 Błokada mechanizmu zamykania pokrywy
- 12 Zawór bezpieczeństwa 2
- 14 Zawór bezpieczeństwa 3



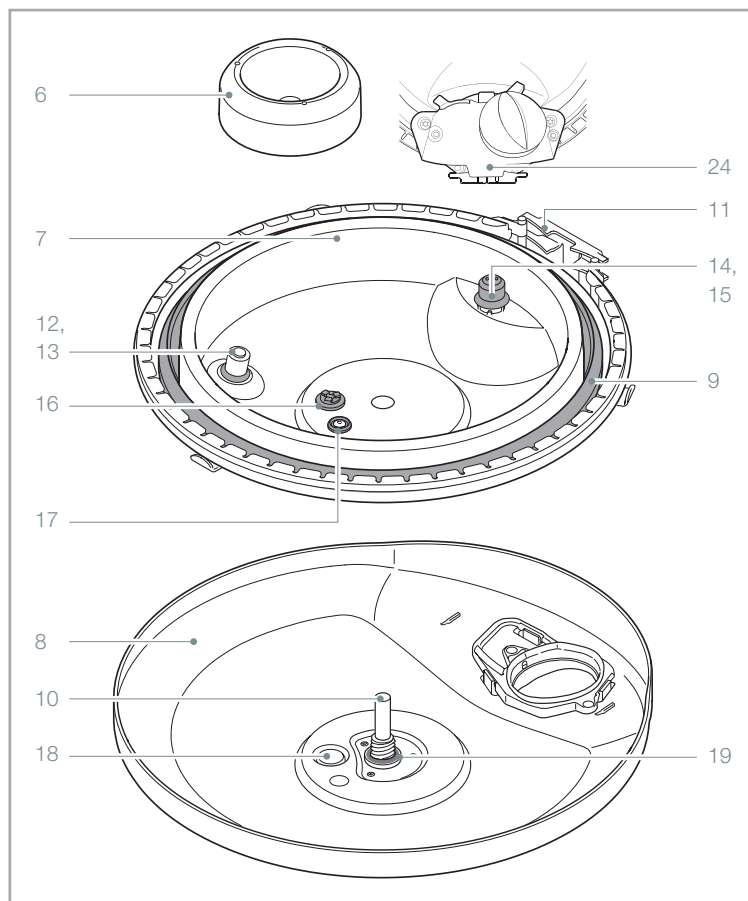
Garnek przystosowany do użytkowania razem z pokrywą Secuquick softline

- 20 Garnek AMC
- 21 Krawędź garnka



Pokrywa Secuquick softline w zdemontowanym stanie

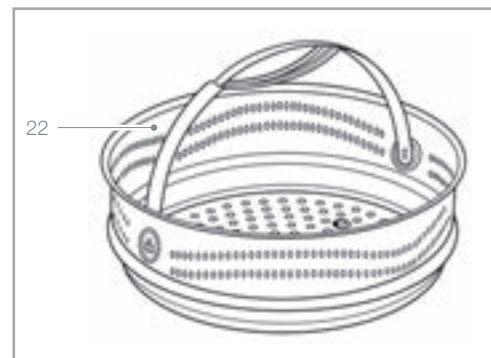
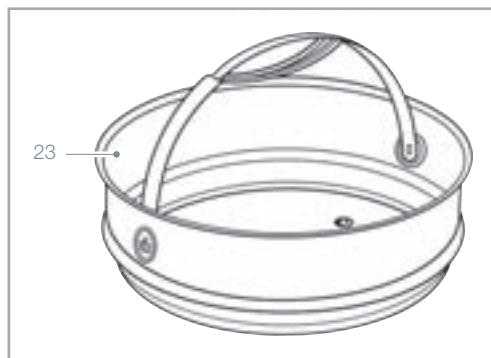
- 6 Śruba dzwonowa
- 7 Pokrywa dolna
- 8 Pokrywa górna
- 9 Pierścień uszczelniający
- 10 Czujnik temperatury
- 11 Blokada mechanizmu zamykania pokrywy
- 12 Zawór bezpieczeństwa 2
- 13 O-ring do zaworu bezpieczeństwa 2
- 14 Zawór bezpieczeństwa 3
- 15 Kapturek uszczelniający do zaworu bezpieczeństwa 3
- 16 Podkładka uszczelniająca do zaworu ciśnieniowego roboczego
- 17 Zawór redukcyjny ciśnienia
- 18 Zawór ciśnieniowy roboczy (zawór bezpieczeństwa 1)
- 19 O-ring na czujniku temperatury



Akcesoria

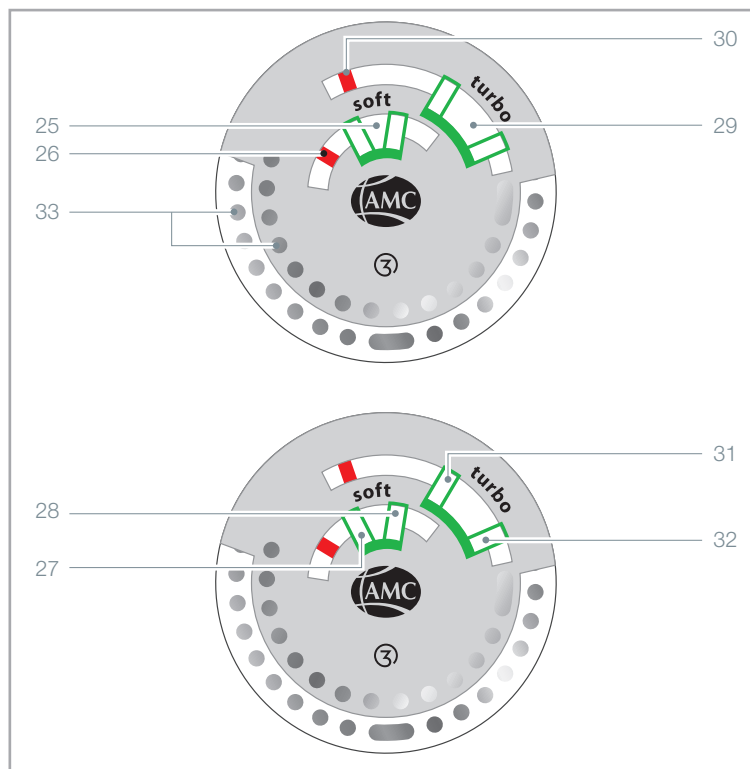
(nie zawsze są one dostępne w komplecie razem z pokrywą Secuquick softline)

- 22 Softiera koszyk
- 23 Softiera miska



Visiotherm S

- 24 Skala temperatury dla szybkiego gotowania w trybie Soft (po wewnętrznej stronie)
- 25 Wskaźnik szybkiego gotowania w trybie Soft
- 26 Pierwszy „przedział Soft”
- 27 Drugi „przedział Soft”
- 28 Skala temperatury dla szybkiego gotowania w trybie Turbo (po zewnętrznej stronie)
- 29 Wskaźnik szybkiego gotowania w trybie Turbo
- 30 Pierwszy „przedział Turbo”
- 31 Drugi „przedział Turbo”
- 32 Punkty pomiarowe dla autopilota Audiotherm



2.2. Sposób funkcjonowania i zastosowanie

Pokrywa Secuquick tworzy razem z garnkiem naczynie szybkozarowe. Pokrywę Secuquick softline nakłada się na garnek i zamyka. Podczas podgrzewania na płycie grzejnej w garnku wytwarza się nadciśnienie wskutek odparowywania wody dodanej do potrawy lub zawartej w produktach spożywczych.



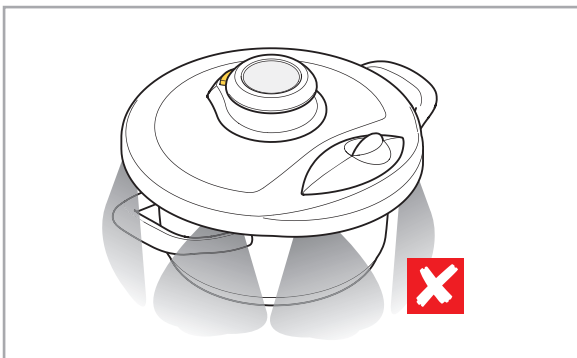
Dzięki temu istnieje możliwość szybkiego, delikatnego i energooszczędnego gotowania potraw w wysokiej temperaturze. Temperatura oscyluje – w zależności od wybranej metody szybkiego gotowania tzn. „trybu Soft” lub „trybu Turbo” – w zakresie od ok. 103 do 118 °C.

Zawory bezpieczeństwa

Jeśli wskutek przegrzania ciśnienie wzrośnie powyżej dopuszczalnego poziomu, to otworzy się zawór ciśnieniowy roboczy (zawór bezpieczeństwa 1) i para ujdzie na zewnątrz.



W przypadku, gdyby zawór ciśnieniowy roboczy okazał się niesprawny, np. wskutek silnego zabrudzenia, otworzy się zawór bezpieczeństwa 2 lub 3. Para ujdzie gwałtownie bokiem pomiędzy dolną a górną pokrywą. W takim przypadku pokrywy Secuquick softline nie wolno już używać. Należy się wówczas skontaktować z placówką serwisową firmy AMC.



Na początku procesu podgrzewania może się zdarzyć, że niewielka ilość pary wzgl. kilka kropli wody wydostanie się z boku pomiędzy dolną a górną pokrywą oraz z otworu wylotowego pary na pokrywie Secuquick softline.

Maksymalne ciśnienie otwarcia zaworów bezpieczeństwa:

- zawór ciśnieniowy roboczy (zawór bezpieczeństwa 1) 140 kPa (1,4 bar)
- zawór bezpieczeństwa 2: 230 kPa (2,3 bar)
- zawór bezpieczeństwa 3: 360 kPa (3,6 bar)

Szybkie gotowanie w trybie Soft

Tryb ten nadaje się do **ziemniaków i warzyw wymagających długiego gotowania**, jak np. fasolki szparagowej, kapusty włoskiej, brukselki i kalafiorów w jednym kawałku lub też warzyw mrożonych.



- Zakres temperatur: 103 do 113 °C.
- Tryb wyjątkowo delikatny i pozwalający zachować witaminy.
- Przeważnie szybszy i bardziej energooszczędny sposób przyrządzania potraw niż w przypadku kuchenki mikrofalowej.

Zaleca się stosowanie Softiery koszyka, aby potrawy nie wchodziły w bezpośredni kontakt z wodą, nie przypalały

się, a przede wszystkim nie ulegały wyjąłowieniu wskutek wypłukania. W ten sposób można w znacznym stopniu zachować niezbędne do życia substancje odżywcze, jak np. witaminy.

Softierę koszyk o średnicy 20 cm i Softierę miskę o średnicy 20 cm należy stosować do garnków o średnicy 20 cm i pojemności powyżej 3 l.

Szybkie gotowanie w trybie Turbo

- Tryb ten nadaje się do **roślin strączkowych** (jak np. soczewicy, soi, grochu włoskiego, itp.), **potraw duszonych, dań jednogarnkowych, zbóż, dużych kawałków ryb oraz do wekowania**.
- Zakres temperatur wynosi od 108 do 118 °C.
- Tryb wyjątkowo szybki i nadający się do wszystkich potraw wymagających zazwyczaj długiego gotowania.

Istnieje możliwość gotowania z użyciem Softiery koszyka wzgl. Softiery miski albo też bez nich.

3. Użycie pokrywy Secuquick softline

Przebieg procesu gotowania:

- Przygotować potrawę i włożyć do garnka. Stosować odpowiednie akcesoria, nie napełniać garnka powyżej dopuszczalnego poziomu.
- Nałożyć pokrywę Secuquick softline na garnek i zamknąć.
- Podgrzać garnek na najwyższym stopniu płyty grzejnej aż do osiągnięcia wymaganej temperatury.
- Przełączyć na niższy stopień w celu kontynuowania gotowania.
- Podczas całego procesu gotowania temperatura powinna mieścić się w odpowiednim zakresie temperaturowym. Monitorować temperaturę, zwiększając ją lub zmniejszając w razie potrzeby.
- Pod koniec procesu gotowania wyłączyć płytę grzejną.
- Zdjąć garnek ze źródła energii i rozszczelnić.
- Potrząsnąć garnkiem.
- Otworzyć i zdjąć z garnka pokrywę Secuquick softline.

i Do monitorowania procesu gotowania z wykorzystaniem pokrywy Secuquick softline można użyć autopilota Audiotherm, który jest dostępny w ramach akcesoriów. Patrz oddzielna instrukcja obsługi.

3.1 Napełnianie naczynia

W zależności od wybranej metody gotowania można ewentualnie zastosować Softierę koszyk lub Softierę miskę albo oba te naczynia jednocześnie.

Napełnić garnek

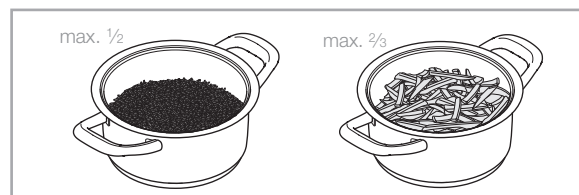


Nie napełniać garnka powyżej poziomu:

- W przypadku produktów żywnościowych, które podczas gotowania pęcznieją lub ulegają

spienieniu, jak np. ryż na mleku, rosoly, dania jednogarnkowe, zapiekanka z makaronu, rośliny strączkowe, itp. garnek należy napełniać **maksymalnie** do ½ objętości.

- Inne potrawy mogą zajmować **maksymalnie** ⅔ objętości garnka.
- Rośliny strączkowe w łupinach, np. soja mogą zajmować **maksymalnie** ⅓ objętości garnka.



Produkty spożywcze ulegające spienieniu, jak np. zupa z soczewicy, należy podgotować w otwartym garnku i przed nałożeniem pokrywy Secuquick softline wyszumować.

W razie potrzeby – dodać wody



Aby mogła wytworzyć się para pod ciśnieniem, potrzebna jest niewielka ilość wody (ok. 1 filiżanki). Ilość wody zależy od wielkości garnka, rodzaju produktu żywnościowego oraz przepisu.

- Jeśli dany produkt spożywczy zawiera dostateczną ilość wilgoci, to można zrezygnować z dodawania wody (patrz przepisy przeznaczone dla pokrywy Secuquick softline).



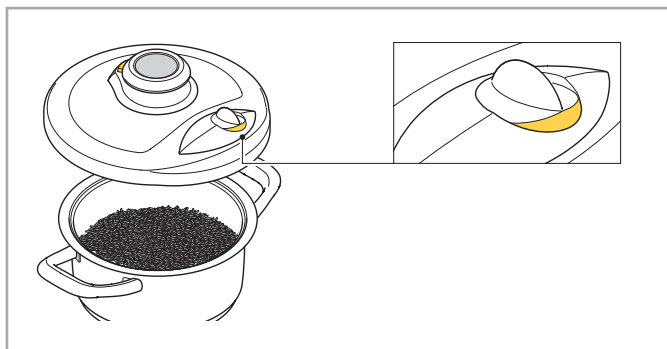
3.2 Nakładanie i zamykanie pokrywy Secuquick softline

Przed każdym użyciem pokrywy Secuquick softline należy sprawdzić, czy:

- pokrywa Secuquick softline została prawidłowo zmontowana oraz czy sprawdzono zawory, uszczelki i mechanizm zamykania pokrywy,
- pierścień uszczelniający jest prawidłowo założony,
- brzeg garnka jest czysty i suchy oraz nie posiada uszkodzeń (nie jest zdeformowany).
- **pokrętło znajduje się w pozycji otwarcia.**

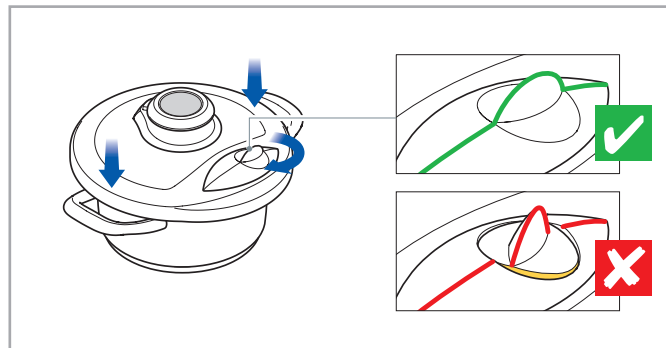
Należy nałożyć pokrywę Secuquick softline na garnek

- Uwaga na właściwe położenie: pokrętło powinno znajdować się z przodu, centralnie pomiędzy uchwytami.



Zamknąć pokrywę Secuquick softline

- Chwycić za oba uchwyty i mocno docisnąć kciukami, a następnie zamknąć używając pokrętła.
- Przekręcić pokrętło do oporu.
- Żółty znacznik nie może być widoczny.



3.3 Podgrzewanie

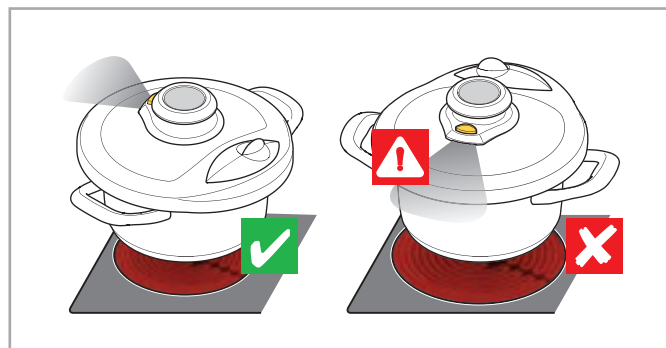
Ustawić garnek na płycie grzejnej



Otwór wylotowy pary należy skierować z dala od siebie.

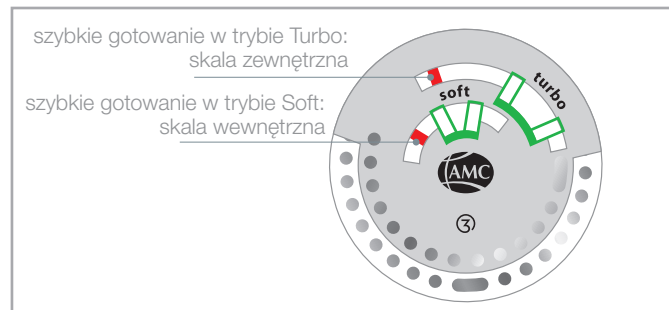
Włączyć płytę grzejną, ustawiając najwyższy stopień

- W przypadku kuchenek o dużej mocy (kuchenek indukcyjnych) nigdy nie należy używać funkcji booster wzgl. power.



Wzrost temperatury można śledzić na wskaźniku czujnika Visiotherm S:

- szybkie gotowanie w trybie Soft: skala wewnętrzna
- szybkie gotowanie w trybie Turbo: skala zewnętrzna



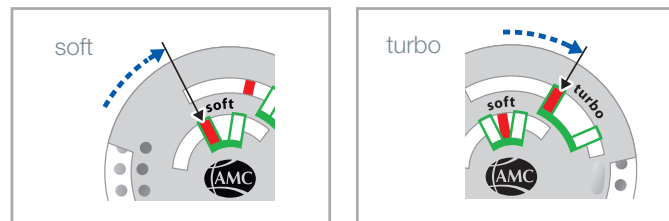
- i** ▪ W trakcie podgrzewania pomiędzy górną i dolną pokrywą może pojawić się para i kilka kropli wody.
- Pokrętko zostaje automatycznie zablokowane.
- Proces podgrzewania trwa kilka minut (w zależności od wielkości garnka i ilości produktów, 4–20 min).

3.4 Ustawianie niższego stopnia w celu kontynuowania procesu gotowania

Kontrolować wskazania temperatury na czujniku Visiotherm S:

- Gdy wskaźnik osiągnie pierwszy przedział Soft wzgl. Turbo: **osiągnięta została temperatura podgrzewania.**

Ustawić niższy stopień

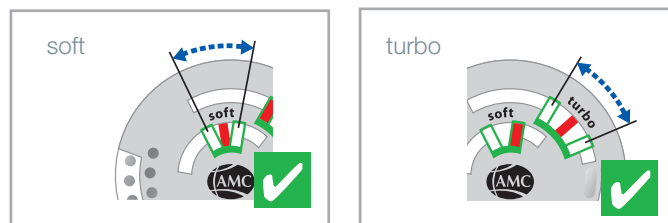


3.5 Monitorowanie temperatury i dostosowywanie stopnia regulacji

Kontrolować wskazania temperatury na czujniku Visiotherm S:

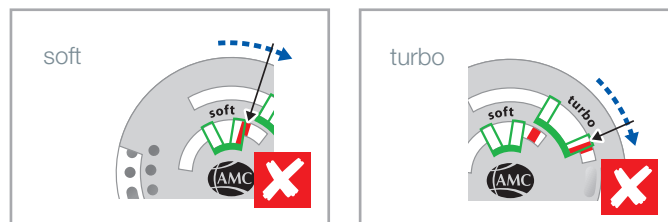
- Gdy wskaźnik znajduje się w zielonej strefie: **temperatura jest optymalna.**

Nie ma potrzeby korygowania stopnia ustawienia



- Gdy wskaźnik wyjdzie w prawo poza zieloną strefę: **temperatura jest za wysoka.**
- Podczas gotowania w trybie Turbo lekko otworzy się w razie potrzeby zawór ciśnieniowy roboczy, para zacznie uchodzić.

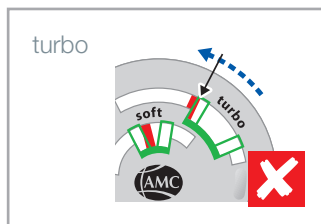
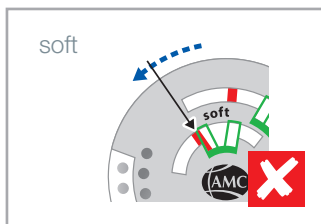
Ustawić niższy stopień lub całkowicie wyłączyć – albo na chwilę zdjąć garnek z kuchenki



- Gdy wskaźnik wyjdzie w lewo poza zieloną strefę: **temperatura jest za niska.**

Ustawić kuchenkę na najwyższym*/wyższym stopniu

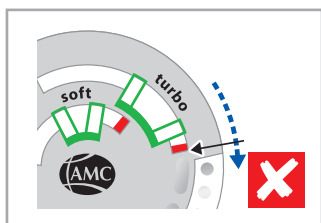
* dotyczy gotowania w trybie Soft, gdy wskaźnik wyszedł już w lewo poza pierwszy przedział Soft



- Wskaźnik szybkiego gotowania w trybie Turbo wyszedł mocno w prawo poza skalę: **przegrzanie**
- Ciśnienie w garnku jest tak wysokie, że zawór ciśnieniowy roboczy otworzy się całkowicie, para ujdzie.

Natychmiast zdjąć garnek z kuchenki, wyłączyć kuchenkę

- Jeśli temperatura wróci do normalnego zakresu, a czas gotowania jeszcze nie upłynął, to można kontynuować proces gotowania przy odpowiednim ustawieniu stopnia regulacji.



3.6 Rozszczelnianie

Po zakończeniu procesu gotowania garnek należy rozszczelnić, zanim będzie można otworzyć pokrywę Secuquick softline.



Nigdy nie należy otwierać pokrywy Secuquick softline przy użyciu siły. Znajdująca się pod ciśnieniem pokrywa odpadnie bowiem z impetem i gorąca zawartość garnka może wyprysnąć na zewnątrz. Istnieje ryzyko obrażeń i poparzenia.



Pęcherze pary zamknięte w gotowanej potrawie mogą wyprysnąć na zewnątrz podczas otwierania garnka, zatem istnieje ryzyko oparzenia.



Przy rozszczelnianiu garnka przed otwarciem pokrywy Secuquick softline należy nim zawsze potrząsnąć, aby pęcherze pary mogły się wydostać i gorąca zawartość garnka nie wyprysnęła na zewnątrz.

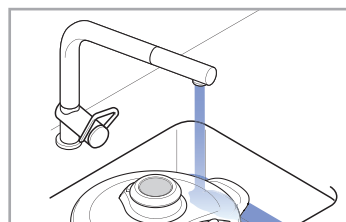
Garnek znajdujący się pod ciśnieniem można rozszczelnić korzystając z jednej z niżej wymienionych możliwości:

Rozszczelnianie pod zimną bieżącą wodą

Wyłączyć płytę grzejną

Zdjąć garnek z płyty grzejnej i wstawić do obudowanego zlewu

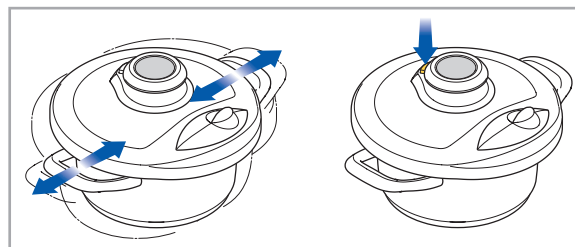
Puścić zimną wodę na pokrywę, aż garnek ulegnie rozszczelnieniu



Potrząsnąć garnkiem, trzymając za uchwyty

Wcisnąć żółty przycisk ciśnieniowy

- Jeśli para nadal uchodzi, to powtórzyć cały proces: ponownie schłodzić, potrząsnąć, wcisnąć przycisk ciśnieniowy.



Rozszczelnianie przy użyciu żółtego przycisku ciśnieniowego

W przypadku niektórych potraw nie wolno rozszczelniać garnka przy użyciu żółtego przycisku ciśnieniowego, patrz Rozdział 1 „Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem i bezpieczeństwo”.

Wyłączyć płytę grzejną

Zdjąć garnek z płyty grzejnej i ustawić na stabilnym, równym, zimnym i odpornym na działanie wysokiej temperatury podłożu (nie może to być drewno ani plastik)



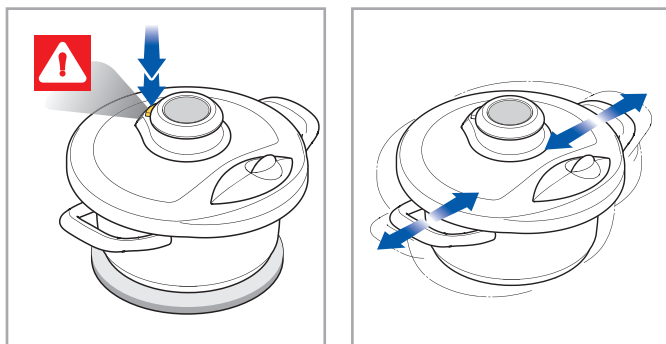
Otwór wylotowy pary należy skierować z dala od siebie.

Kilkakrotnie raz za razem wcisnąć na krótko żółty przycisk ciśnieniowy

- Parę należy wypuszczać impulsowo.
- Wcisnąć przycisk ciśnieniowy do końca: para ujdzie silnym strumieniem. Wcisnąć przycisk ciśnieniowy tylko częściowo: para będzie uchodzić w mniej gwałtowny sposób.

Potrząsnąć garnkiem, trzymając za uchwyty

- Powtórzyć czynność, aż para przestanie uchodzić.



Rozszczelnianie metodą powolnego stygnięcia



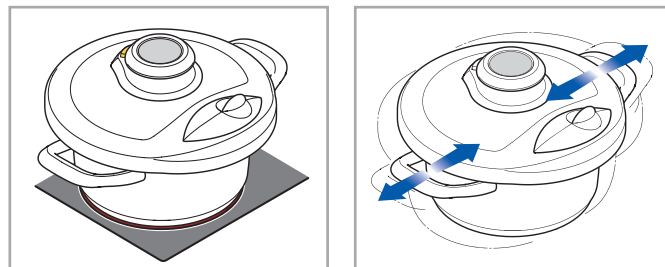
Ta metoda wymaga trochę więcej czasu, jednak jest jeszcze bardziej energooszczędna.

Wyłączyć płytę grzejną po upływie ok. ¼ czasu gotowania

- Pozostawić garnek na płycie grzejnej, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

Garnek powinien stygnąć tak długo, aż ulegnie rozszczelnieniu

Potrząsnąć garnkiem, trzymając za uchwyty



3.7 Otwieranie i zdejmowanie pokrywy Secuquick softline

Pokrywę Secuquick softline można otworzyć dopiero wówczas, gdy garnek ulegnie rozszczelnieniu. Pokrętko musi dać się łatwo przekręcać.



Pokrywy Secuquick softline **nigdy** nie wolno otwierać przy użyciu siły. Pokrywa znajdująca się pod ciśnieniem, którą otwarto przy użyciu siły, odpadnie z impetem i gorąca zawartość garnka może wyprysnąć na zewnątrz. Istnieje ryzyko obrażeń i poparzenia.

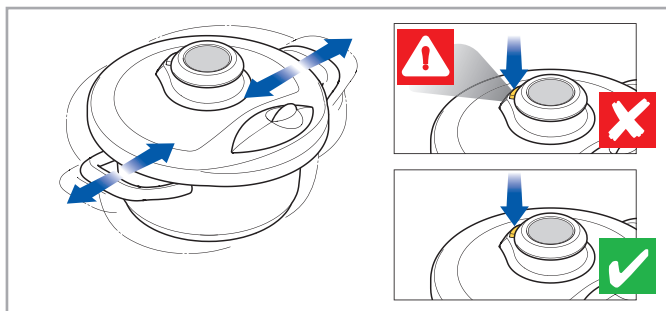
Proszę upewnić się, że garnek uległ rozszczelnieniu:

Potrząsnąć garnkiem, trzymając za uchwyty

Wcisnąć żółty przycisk ciśnieniowy

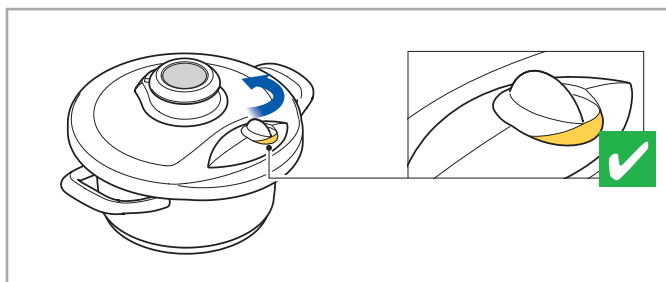
- Para nie może się już wydobywać (nie słychać już syczenia).

- Pokrętło musi dać się łatwo przekręcić.



Otworzyć pokrywę Secuquick softline przy pomocy pokrętła i zdjąć z garnka

- Po otwarciu żółty znacznik jest w całości widoczny.



4. Pielęgnacja i konserwacja

Pokrywę Secuquick softline należy pielęgnować i konserwować w następujący sposób:

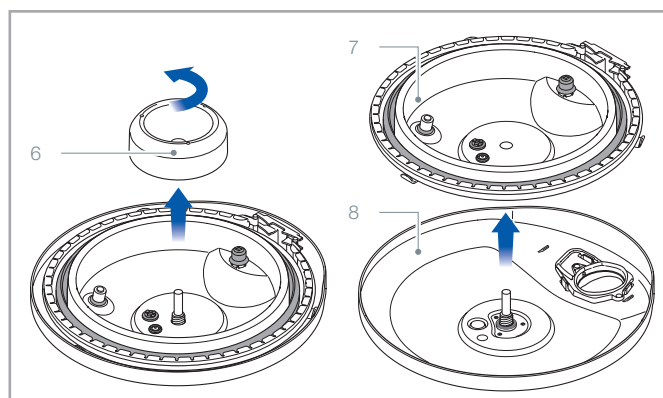
- Po każdym użyciu zdemontować i oczyścić.
- Przed kolejnym użyciem sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie: zaworów i uszczelkek oraz stan techniczny mechanizmu zamykania pokrywy.
- Wymienić pierścien uszczelniający lub inne uszczelki, jeśli ulegną uszkodzeniu, staną się łamiwe, skurczą się lub popękają. Części te należy wymieniać przynajmniej co 2 lata.

Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych przeznaczonych dla danego Modelu 4200.

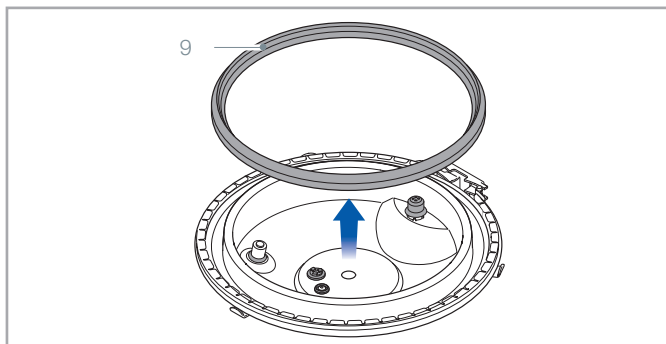
4.1 Demontaż pokrywy Secuquick softline

Odkręcić śrubę dzwonową (6)

Wyjąć pokrywę dolną (7) z pokrywy górnej (8)



Ściągnąć pierścień uszczelniający (9)



4.2 Czyszczenie i przechowywanie pokryw Secuquick softline

- Odpowiednie środki czyszczące to Magic Stone, Magic Foam lub neutralny płyn do mycia naczyń.



Części umyć w zmywarce do naczyń lub ręcznie przy pomocy gąbki, np. Magic Sponge lub ściereczki, np. Magic Pad, sputując gorącą wodą. Dobrze osuszyć.



Pierścień uszczelniający należy przechowywać, chroniąc go przed światłem słonecznym i kładąc luzem na pokrywie Secuquick softline. Pierścień założyć z powrotem dopiero przed kolejnym użyciem.

4.3 Montaż pokryw Secuquick softline

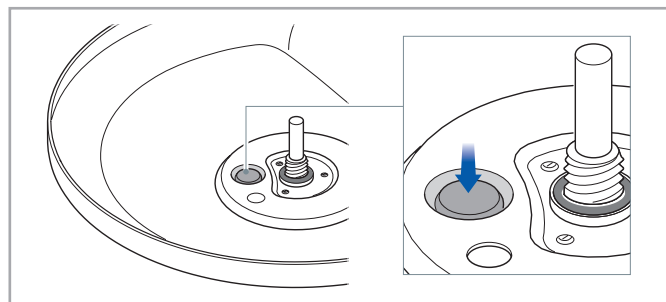
Podczas montażu należy wykonać opisane czynności kontrolne. Mają one istotne znaczenie dla prawidłowego i niezawodnego funkcjonowania.

Kontrola zaworów i uszczelek

Sprawdzić zawór ciśnieniowy roboczy

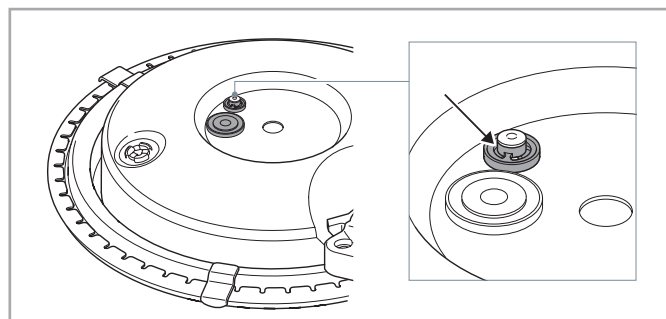
- Zawór musi dać się łatwo wcisnąć palcem na ok. 3–4 mm do środka.
- Zawór musi łatwo powrócić do poprzedniego położenia, bez zacinania.

Jeśli zawór ciśnieniowy roboczy nie działa w prawidłowy sposób, to pokryw Secuquick softline nie wolno już używać. Należy skontaktować się z placówką serwisową firmy AMC.



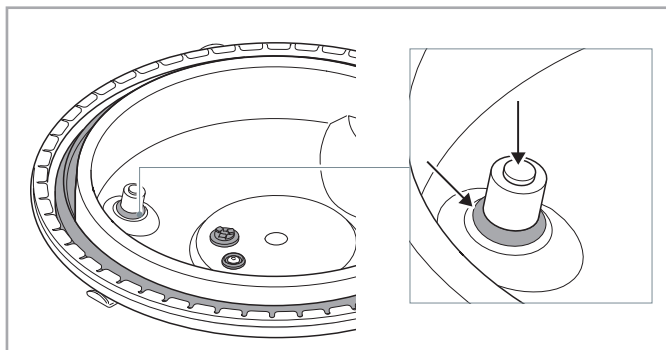
Sprawdzić przycisk ciśnieniowy

- Otwory w części gumowej muszą być czyste.
- Metalowy sztyft musi być na swoim miejscu.



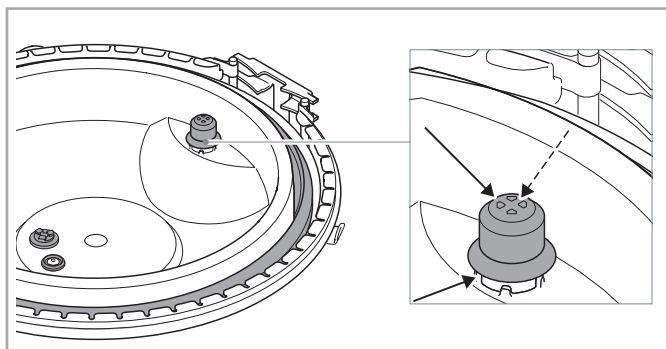
Sprawdzić zawór bezpieczeństwa 2

- Pierścień o-ring nie może być uszkodzony.
- Pierścień o-ring musi leżeć w rowku (na samym dole).
- Stalowa kulka nie może być zaklejona. Wciskając kulkę palcem należy sprawdzić, czy swobodnie się porusza i powraca do pierwotnego położenia.



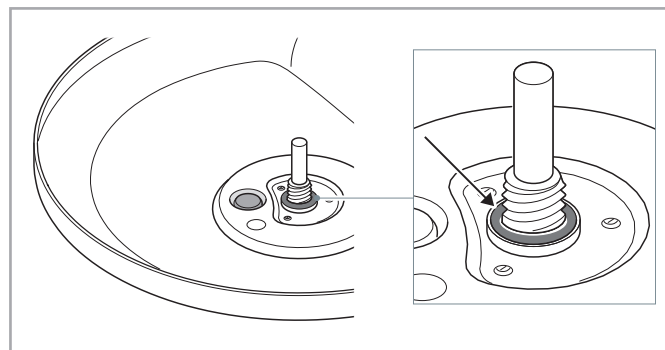
Sprawdzić zawór bezpieczeństwa 3

- Kapturek uszczelniający musi być nałożony i czysty.
- Wciskając palcem niebieską kulkę (pod kapturkiem uszczelniającym) należy sprawdzić, czy nie jest zaklejona, swobodnie się porusza i powraca do pierwotnego położenia.
- Sprawdzić, czy zawór w pokrywie jest czysty i daje się swobodnie poruszać.



Sprawdzić pierścień o-ring umieszczony pod czujnikiem Visiotherm S

- Pierścień o-ring nie może być uszkodzony i musi leżeć w całości w rowku u dołu.

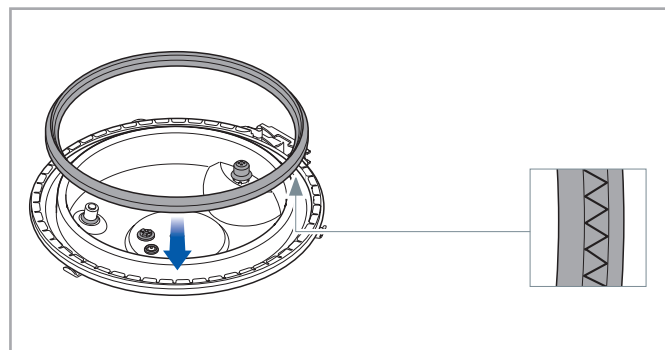


Montaż

Założyć pierścień uszczelniający

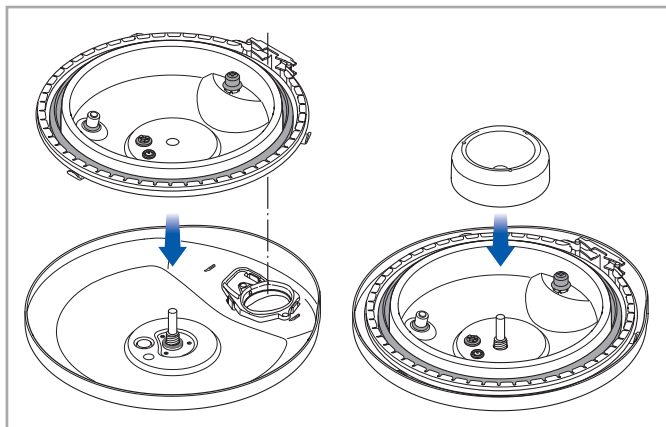
- Zwrócić uwagę na właściwe położenie montażowe: falista linia musi znajdować się na dole.

Docisnąć palcami na całym obwodzie



Założyć dolną pokrywę

Przykręcić i mocno dokręcić śrubę dzwonową



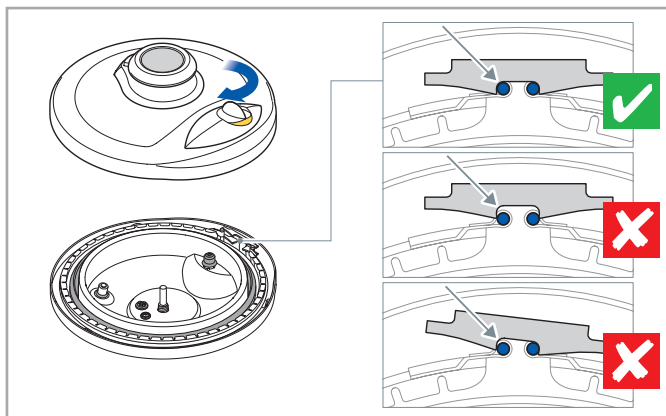
Kontrola mechanizmu zamykania pokryw

Sprawdzić blokadę, w tym celu pokrywę należy położyć w taki sposób, aby czujnik Visiotherm S był skierowany ku górze.

- Pokrętko musi się dać łatwo przekręcać.

W stanie zamkniętym:

- rygiel zabezpieczający nie może być wygięty na zewnątrz.
- oba bolce muszą być przytrzymywane w całości.



Jeśli zamknięcie pokryw nie działa w prawidłowy sposób, to pokryw Secuquick softline nie wolno już używać. Należy skontaktować się z placówką serwisową firmy AMC.

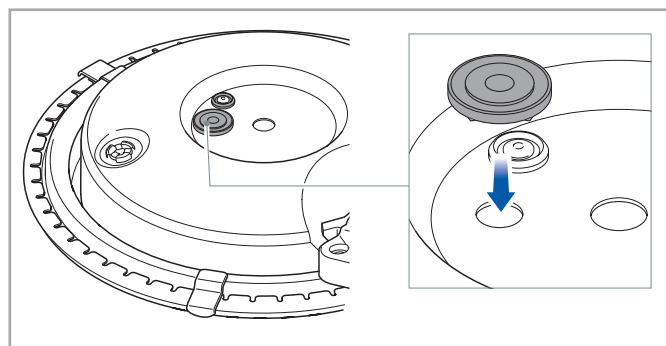
4.4 Wymiana uszczelek

- Uszczelki należy wymieniać wyłącznie samymi rękoma lub przy pomocy tępych narzędzi.
- Uszczelki i pierścień uszczelniający można zakupić w firmie AMC w postaci pakietu. Adresy kontaktowe patrz na odwrocie.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych firmy AMC przeznaczonych dla Modelu 4200.

Podkładka uszczelniająca zaworu ciśnieniowego roboczego

Osadzić podkładkę uszczelniającą w otworze

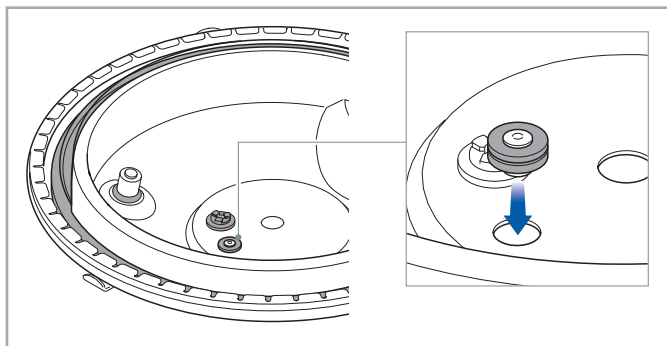
- Zwrócić uwagę na właściwe położenie montażowe: małą średnicą ku dołowi.



Zawór redukcyjny ciśnienia

Osadzić uszczelkę w otworze

- Płaska strona gumowej uszczelki musi znajdować się po spodniej stronie dolnej pokrywy.
- Wyżłobienie w gumowej części musi być prawidłowo osadzone w otworze płyty pokrywy.

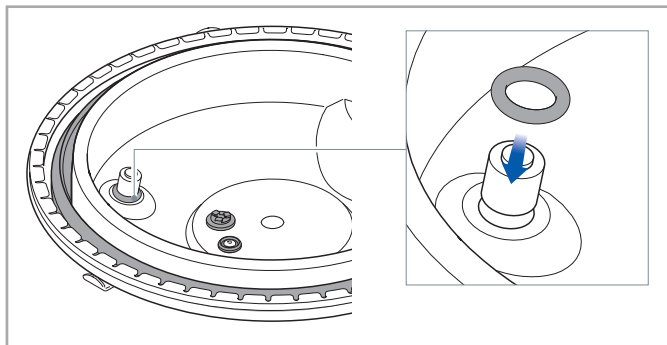


Nie wolno pomylić otworów przeznaczonych dla podkładki uszczelniającej i zaworu redukcyjnego.

Pierścień o-ring na zaworze bezpieczeństwa 2

Nasunąć pierścień o-ring w taki sposób, aby osiadł w rowku (na samym dole)

- Nie należy przy tym wyciągać korpusu zaworu z pokrywy dolnej.

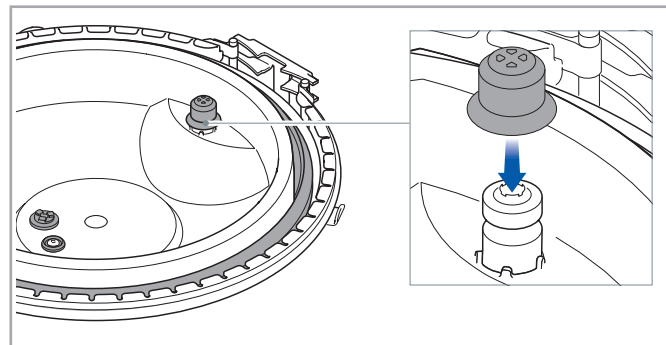


Kapturek uszczelniający na zaworze bezpieczeństwa 3

Nasunąć w całości kapturek uszczelniający



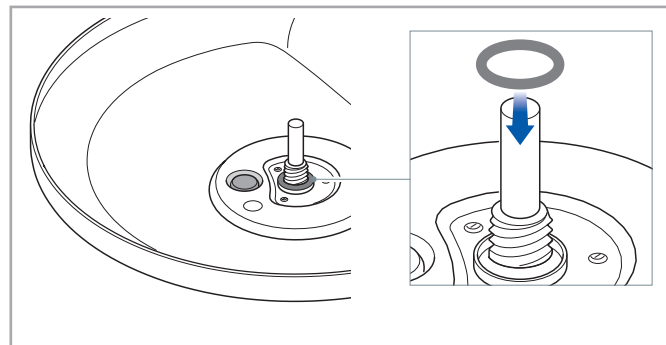
Pierścienia o-ring zaworu bezpieczeństwa 2 nie należy zakładać na zawór bezpieczeństwa 3.



Pierścień o-ring pod czujnikiem Visiotherm S

Ostrożnie przeciągnąć pierścień o-ring przez gwint

- Pierścień o-ring musi leżeć w całości w rowku na dole.



5. Co zrobić, gdy:

Pokrywa Secuquick softline nie daje się zamknąć ...

Pokrętło nie daje się przekręcić do pozycji „zamknięty”.

Podczas przekręcania pokrętła docisnąć pokrywę Secuquick softline ku dołowi

Sprawdzić, czy

- pokrętło daje się łatwo przekręcać po zdjęciu pokrywy Secuquick softline z garnka. Jeśli nie, to należy naprawić zamknięcie pokrywy w sposób opisany poniżej.
- pierścień uszczelniający został prawidłowo założony.
- zastosowano odpowiednio dobrany garnek.
- brzeg garnka jest czysty, równy i nie posiada uszkodzeń.

Pokrętło (gdy pokrywa Secuquick softline nie znajduje się jeszcze na garnku) nie daje się przekręcić z pozycji „otwarty” do pozycji „zamknięty” lub ciężko chodzi.

Sprawdzić, czy

- pokrywa Secuquick softline została prawidłowo zmontowana (śruba dzwonowa jest mocno dociągnięta).
- zamknięcie pokrywy nie jest zabrudzone albo czy nie utkwiliło w nim jakieś ciało obce i w razie potrzeby oczyścić.

Poruszyć pokrętłem kilka razy w jedną i w drugą stronę

Pokrywa Secuquick softline nie daje się otworzyć ...

Pokrętło nie daje się przekręcić do pozycji „otwarty”. Przekręca się trochę, a następnie blokuje.

Garnek prawdopodobnie nie uległ całkowitemu rozszczelnieniu.

Rozszczelnić garnek

Należy pamiętać o środkach ostrożności.

Po rozszczelnieniu garnka:

Powrócić pokrętłem całkowicie do pozycji „zamknięty” i ponowić próbę

Podczas przekręcania pokrętła docisnąć pokrywę Secuquick softline ku dołowi

W garnku nie ma ciśnienia lub jest ono za niskie ...

Wskaźnik temperatury na czujniku Visiotherm S nie dochodzi do pierwszego przedziału Soft wzgl. pierwszego przedziału Turbo.

Sprawdzić, czy

- wybrano płytę grzejną o odpowiedniej średnicy
- ustawiono kuchenkę na najwyższym stopniu
- dodano dostatecznie dużo wody
- pokrywa Secuquick softline została całkowicie zamknięta (pokrętło przekręcono zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu, żółty znacznik na pokrętle jest całkowicie niewidoczny).

Jeśli spod pokrywy ciągle wydobywa się para:

Sprawdzić, czy

- pierścień uszczelniający został prawidłowo założony.
- śruba dzwonowa jest mocno dociągnięta.
- wszystkie uszczelki są na swoim miejscu, nie posiadają uszkodzeń i są prawidłowo osadzone.

Ze szczeliny pomiędzy pokrywami nagle zaczyna wydobywać się para ...

Garnek uległ przegrzaniu, a zawór ciśnieniowy roboczy nie zadziałał.

Zadziałał zawór bezpieczeństwa.

Pokrywa Secuquick softline nie nadają się już do użytku.

Skontaktować się z placówką serwisową firmy AMC.

6. Znak zgodności i kontroli

Pokrywa Secuquick softline spełnia wymagania bezpieczeństwa określone w europejskiej dyrektywie w sprawie urządzeń ciśnieniowych nr 97/23/WE. Pokrywa Secuquick softline została przebadana pod kątem bezpieczeństwa przez TÜV (Stowarzyszenie Nadzoru Technicznego) wraz z garnkami posiadającymi stosowne dopuszczenia.



7. Serwis AMC, części zamienne

Dewizą serwisu AMC jest ciągłe dążenie do tego, by móc sprostać wszystkim życzeniom i potrzebom naszych klientów! Jeśli więc mają Państwo dodatkowe pytania lub sugestie, to proszę skontaktować się z nami! Chętnie Państwu pomożemy! Adresy kontaktowe znajdują Państwo na odwrocie.

7.1 Części zamienne

Niezbędne są następujące dane (wytłoczone pośrodku dolnej pokrywy):

- model
- średnica

