



Лучше питаться.
Лучше жить.



AMC Navigenio



Лёгкое автоматическое
приготовление пиццы и
выпекание

Премиум Система
Приготовления пищи

www.amc.info

Уважаемый клиент АМС,

Погрузитесь в красочный мир рецептов с Навигенио и сделайте «АМС Мультиалант» (АМС Multitalent) незаменимым помощником на вашей кухне.

- ✓ Навигенио – полностью автоматизированный прибор: это Автопилот на Вашей кухне - через радиосвязь с прибором Аудиотерм он контролирует процесс приготовления пищи, жарки и быстрого приготовления полностью в автоматическом режиме. Всё приготавливается к нужному моменту, и прибор работает самостоятельно. Это действительно гарантированный успех!
- ✓ Навигенио - всё абсолютно мобильно: на кухне, в гостиной и на балконе, все, что вам нужно, это электропитание!
- ✓ Навигенио – самая маленькая духовка в мире: в мгновение ока, золотистая корочка, хрустящая пицца или небольшой торт - это действительно вкусно, экономит время и энергию!

Не только автоматическое приготовление пищи - легко, но все работает легче, когда Вы используете прибор Аудиотерм. Вам больше не придётся проверять время для уменьшения мощности. Аудиотерм всегда сообщит Вам, когда необходимо выполнить какое-либо действие.

Приятного аппетита!

Мы желаем вам наслаждения и удовольствия от процесса приготовления пищи!

Ваша компания АМС.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ЖАРКА

В автоматическом режиме готовки всё работает самостоятельно: вы наполняете ёмкость, ставите её на Навигенио, выбираете положение «А» для активации автоматического режима, настраиваете прибор Аудиотерм, устанавливаете время готовки и ожидаете до тех пор, пока Аудиотерм не подаст Вам сигнал.

Приятного аппетита!



Выбор рецепта прост:



богатый
витаминами



низкое
содержание жира



низкокалорийный



богатый волокном



низкий уровень
холестерина

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

На 4 персоны

750 г цветной капусты
2 помидора
лук-батун, 3 шт.
1 зубчик чеснока
1 пучок шнитт-лука
3 ст.л. белого винного уксуса
3 ст.л. оливкового масла
соль, перец
сахар
250 г помидоров черри
100 г рукколы



 прим. 30 минут (исключая время ожидания)



- Почистите цветную капусту, разделите на маленькие соцветия, увлажните до каплепадения и поместите в ёмкость диаметром 20 см и объёмом 2,3 л. Установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 15 минутам, настройте и поворачивайте до появления символа «морковь».
- Нарежьте помидоры кусочками, удалите семена. Очистите лук-батун, очистите чеснок, и всё мелко нарежьте. Шнитт-лук нарежьте тонкими кольцами.
- Смешайте уксус и масло, приправьте солью, перцем и сахаром. Помидоры черри разрежьте пополам или на четыре части.
- В конце приготовления дайте цветной капусте остыть до тёплого состояния. Затем добавьте вместе с помидорами в винегрет и перемешайте. Оставьте салат на несколько


минут для пропитывания. Помойте рукколу, порежьте или порвите на мелкие кусочки и добавьте в салат сверху непосредственно перед подачей на стол.

Время приготовления: примерно 15 минут
примерно 150 ккал на человека

Совет: Подавайте салат в виде небольшого лёгкого блюда на 2 персоны. Для разнообразия можно заменить цветную капусту на капусту брокколи Романеско или Кольраби.



РУЛЕТКИ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРНЫМ СОУСОМ

 прим. 40 минут



На 4 персоны

4 стебелька лук-порей

20 г сливочного масла

20 г муки

350 мл молока

100 г плавленого сыра с травами

соль, перец

растворимый бульон из овощей

сухое белое вино (по желанию)

4 ломтика вареной ветчины
(прибл. по 50 г)

- Очистите лук-порей, порежьте на куски примерно 20 см, увлажните до каплепадения и положите в ёмкость диаметром 24 см и объёмом 3,5 л. Установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 15 минутам, настройте и поворачивайте до появления символа «морковь».
- Растопите сливочное масло в небольшой ёмкости. Как только оно начнёт пениться, добавьте муку и обжарьте, понемногу добавляя молоко.
- Позвольте соусу потомиться на медленном огне около 3 минут, при этом помешивайте его. Растопите плавленый сыр в соусе, приправьте солью, перцем, овощным бульоном и, при желании, порцией белого вина.
- По окончании приготовления позвольте луку-порею подсохнуть, добавьте в соус овощной бульон. Распределите лук-порей на ломтиках ветчины, сверните их, поместите в ёмкость 24 см 3,5 л и залейте сырным соусом.
- Установите ёмкость на термостойкое основание, поместите Навигенио поверх ёмкости и запекайте лук-порей на втором высоком режиме (--), примерно 10 минут до золотисто-коричневого цвета.

Время приготовления: прим. 15 минут + 10 минут на запекание
прим. 305 ккал на человека

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГУЛЯШ



 прим. 35 минут



На 2 персоны

700 г свежего, низкокрахмалистого картофеля

1 луковица

2 ст.л. оливкового масла

1 ст.л. молотой сладкой паприки
молотый тмин

соль

125 мл овощного бульона

1 красный перец

1 желтый перец

2 веточки майорана

2 ч.л. тёртой лимонной цедры

- Тщательно промойте неочищенный картофель, очистите от кожицы и, в зависимости от размера, нарежьте на две или четыре части. Почистите лук и мелко его нарежьте. Перемешайте оба ингредиента с оливковым маслом.
- Поместите ёмкость Евразия диаметром 24 см на Навигенио и установите в режим автоматического приготовления (положение «А»). Установите прибор Аудиотерм и поворачивайте его, пока на дисплее не появится символ «стейк».
- Как только прозвучат автоматические сигналы от прибора Аудиотерм, обозначающие достижение окна жарки (символ «стейк»), установите мощность Навигенио на уровень 2.
- Жарьте картофельную смесь примерно 5 минут, периодически переворачивая её.
- Приправьте паприкой, тмином и солью, добавьте овощной бульон. Снова установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления равное 15 минутам, настройте и поворачивайте до появления на дисплее символа «морковь».
- Помойте перец и порежьте на мелкие кусочки. Соберите листья майорана в пучок и мелко нарежьте. Добавьте к картофелю порезанный перец, цедру лимона и майоран.
- На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 15 минутам, настройте и поворачивайте до появления символа «морковь».
- Хорошо приправьте картофельный гуляш по окончании времени приготовления.


Время приготовления: прим. 25 минут

прим. 350 ккал на человека

СЕГЕДИНСКИЙ ГУЛЯШ

На 6 персон

500 г лука	соль, перец
2 зубчика чеснока	500 г сырой квашеной капусты
200 г мучнистого картофеля	200 мл крепкого мясного бульона
1 кг свиного гуляша	1 ч.л. молотого тмина
1 ст.л. молотой пряной паприки	2 ст.л. томатного пюре
1 ст.л. молотой сладкой паприки	

 прим. 75 минут




- Очистите лук, чеснок и порежьте их. Очистите картофель и мелко натрите его. Поместите ёмкость Евразия диаметром 28 см на Навигенио, и установите в режим автоматического приготовления (положение «А»). Установите прибор Аудиотерм и поворачивайте до появления на дисплее символа жарки «стейк».
- Как только прозвучат автоматические сигналы прибора Аудиотерм, обозначающие достижение окна жарки (символ «стейк»), установите мощность плиты Навигенио на уровень 3. Жарьте свиной гуляш порциями. С последней порцией, обжарьте вместе лук и чеснок.
- Добавьте молотую паприку, хорошо приправьте солью и перцем. Добавьте остальные ингредиенты, а также тёртую картошку, и хорошо всё перемешайте.
- Снова установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 60 минутам, установите и поворачивайте, до появления на дисплее символа «морковь». По окончании времени приготовления приправьте гуляш.

Время приготовления: прим. 60 минут прим. 335 ккал на человека



ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ



 прим. 20 минут



На 4 персоны


1 красный перец чили
1 зубчик чеснока
1 маленький кусочек имбиря
1 стручок ванили
2 ст.л. оливкового масла
400 г сырых очищенных креветок
20 мл сухого хереса
30 г холодного сливочного масла
соль, перец

- Удалите семена из перца чили, очистите чеснок и мелко нарежьте оба ингредиента. Почистите имбирь и натрите его. Удалите мякоть из стручка ванили, смешайте всё с оливковым маслом.
- При необходимости удалите темные внутренние части креветок. Смешайте креветки с оливковым маслом и со специями.
- Установите сковороду с ручками Arondo диаметром 28 см, на Навигенио и установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»).
- Установите прибор Аудиотерм и поворачивайте до появления на дисплее символа «стейк».
- Как только автоматический сигнал сообщит о достижении окна жарки (символ «стейк»), жарьте креветки со всех сторон в течение 2-3 минут на мощности плиты Навигенио равной 4. Выньте креветки и полейте хересом, добавьте холодное сливочное масло и приправьте солью и перцем.
- Быстро встряхните креветки в соусе и сразу подавайте.

Время приготовления: прим. 4 минуты
прим. 215 ккал на человека

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ОВОЦАХ С АПЕЛЬСИНОМ И ФЕНХЕЛЕМ



 прим. 25 минут



На 4 персоны

750 г фенхеля (сладкого укропа)

1 луковица

4 куска филе лосося (по 150 г)

2 апельсина

соль, перец

2 ст.л. анисового ликёра

20 г сливочного масла

кайенский перец

- Помойте фенхель, отрежьте и отложите мягкую зелень. Порежьте луковицы фенхеля полосками. Увлажните полоски фенхеля до каплепадения, и поместить в емкость Овал диаметром 34 см.
- Очистите лук от кожуры, разрежьте пополам, нарежьте ломтиками и распределите поверх полосок фенхеля в емкости. Далее поверх положите кусочки лосося. Накройте емкость крышкой, установите плиту Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 15 минутам, установите прибор Аудиотерм и поворачивайте до появления на дисплее символа «морковь».
- Тем временем, очень аккуратно разделите апельсин на дольки, так чтобы не упустить ни капли сока. Используйте острый нож, чтобы разрезать, удалить белую кожуру апельсина, выжмите сок.
- По окончании времени приготовления снимите рыбу и оставляйте подогретой. Порежьте зелень фенхеля, смешайте вместе с ликёром, сливочным маслом и соком апельсина. Приправьте специями.

Время приготовления: прим. 15 минут
прим. 425 ккал на человека


БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦИ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ С КРЫШКОЙ СЕКУКВИК

Режим автоматического приготовления как и функция быстрого приготовления с крышкой Секуквик, позволяет Навигенио выполнять всю работу за Вас. Действительно здорово, когда сложные в приготовлении блюда, например такие как - макаронная запеканка или тем более ризотто, можно сделать легко и быстро. Замороженные овощи можно разморозить и нежно приготовить в течение нескольких минут под крышкой Секуквик в режиме «Софт».

Блюда, требующие долгого времени приготовления, как, например, гуляш или суп из фасоли, станут нежными и мягкими в два раза быстрее от обычного времени приготовления под крышкой Секуквик в режиме «Турбо».



СЕРБСКИЙ ФАСОЛЕВЫЙ СУП

 прим. 40 минут (без учёта времени ожидания)



На 6 персон

375 г сушеных белых бобов
 250 г лука
 2 зубчика чеснока
 2 моркови
 1 стебля лука-порей
 4 стебля сельдерея
 300 г копчёного бекона кубиками
 1,5 л мясного бульона
 1 лавровый лист
 50 г томатного пюре
 100 мл красного сухого вина
 Паста из пряной паприки (Айвар)
 1 ст.л. молотая сладкая паприка
 соль, перец
 кайенский перец

- Замочите фасоль на ночь в холодной воде.
- Почистите лук, чеснок и морковь и все мелко нарежьте. Помойте лук-порей и сельдерей, порежьте лук-порей вдоль пополам и нарежьте тонкими ломтиками оба ингредиента.
- Установите ёмкость диаметром 24 см и объёмом 6,5 л на Навигенио и установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). Установите прибор Аудиотерм и поворачивайте до появления на дисплее символа «стейк».
- Как только автоматический сигнал сообщит о достижении окна жарки (символа «стейк»), установите мощность Навигенио на уровень 3 и порциями обжарьте кубики бекона. В порции обжарки бекона добавляйте лук, чеснок и кубики овощей и обжаривайте всё вместе.
- Добавьте замоченную фасоль, предварительно немного подсушив ее, залейте мясной бульон и добавьте лавровый лист. Закройте емкость крышкой Секуквик диаметром 24 см.
- Снова установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 20 минутам, установите прибор Аудиотерм на крышку Секуквик и поворачивайте до появления на дисплее Аудиотерм слова турбо «turbo».
- По окончании времени приготовления сбросьте давление в емкости, нажав клапан на крышке Секуквик и снимите крышку. Удалите лавровый лист, добавьте в фасолевый суп томатное пюре и красное вино.
- Доведите блюдо до температуры кипения и хорошо приправьте пастой из паприки, а также специями.


Время приготовления: примерно 20 минут

прим. 425 ккал на человека



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В
АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ С КРЫШКОЙ СЕКУКВИК

КАРРИ ИЗ ЯГНЁНКА

 прим. 40 минут



На 4 персоны

2 луковицы
2 зубчика чеснока
2 красных перца чили
800 г гуляша из баранины
2 ч.л. гарам масала
соль, перец
200 мл мясного бульона
250 г замороженного листа шпината
100г йогурта
2 ч.л. кукурузной муки
50 г изюма
лимонный сок
50 г арахиса

- Очистите лук и чеснок, удалите семена из перца чили и нарежьте всё очень мелко. Поместите ёмкость диаметром 24 см и объёмом 5,0 л на Навигенио и установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). Установите прибор Аудиотерм и поворачивайте его до достижения окна жарки символа «стейк».
- Как только появится автоматический сигнал, обозначающий достижение окна жарки символ «стейк», установите мощность Навигенио на уровень 3 и порциями обжарьте молодую баранину.
- Поджарьте лук и чеснок вместе с последней порцией. Добавьте гарам масала, соль и перец. Сначала добавьте половину кубиков перца чили, влейте бульон и распределите по мясу замороженный шпинат.
- Закройте ёмкость крышкой Секуквик диаметром 24 см. Снова установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 25 минутам, установите прибор и поворачивайте его до появления на дисплее знака турбо «turbo».
- По окончании времени готовки сбросьте давление под крышкой Секуквик и снимите крышку. Смешайте кукурузную муку с йогуртом, добавьте в блюдо и доведите до температуры кипения.
- Добавьте изюм и хорошо приправьте остальными кубиками перца чили, солью, перцем и лимонным соком. Измельчите арахис и посыпьте карри перед подачей.


Время приготовления: прим. 20 минут

прим. 435 ккал в куске

Совет по покупке: гарам масала - это смесь специй индийской кухни. Она содержит, например, кардамом, корицу, тмин, гвоздику, чёрный перец. Если Вы не имеете готовую смесь, то Вы можете взять щепотку молотой гвоздики, а также половину чайной ложки каждой из других молотых специй.



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

 прим. 25 минут



На 4 персоны

1 кг картофеля
1 зубчик чеснока
200 мл сливок
100 мл густого овощного бульона
перец
мускатный орех
порошок сладкого перца
50 г тёртого сыра

- Очистите картофель и нарежьте тонкими ломтиками. Очистите чеснок и мелко нарежьте. Смешайте сливки, овощной бульон и чеснок в ёмкости диаметром 24 см и объёмом 3,5 л. Приправьте перцем, мускатным орехом и молотой паприкой.
- Добавьте ломтики картофеля и не мешайте блюдо. Закройте ёмкость крышкой Секуквик диаметром 24 см. Установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 5 минутам. Установите прибор Аудиотерм и поворачивайте до появления на дисплее символа софт «soft».
- По окончании времени приготовления сбросьте давление под крышкой и снимите крышку. Распределите сыр по картофелю и поставьте ёмкость на термостойкое основание. Поместите плиту Навигенио по верх ёмкости и установите на максимальную мощность и запекайте примерно в течение 10 минут до золотисто-коричневого цвета.


Время приготовления: прим. 5 минут + 10 минут на запекание
прим. 335 ккал на человека

Совет по методу приготовления - запеканка будет особенно пряной, если вы замените четверть картофеля кольцами лука-поррея. В этом случае запеканка будет иметь больший объём, и Вам необходимо готовить её в ёмкости диаметром 24 см и объёмом 5,0 л.

РИЗОТТО С РОЗМАРИНОМ

На 4 персоны

1 луковица	2 веточки розмарина
1 зубчик чеснока	100 мл сливок
250 г риса	50 г тёртого пармезана
500 мл овощного бульона	соль, перец
100 мл сухого белого вина	

 прим. 20 минут



- Очистите лук, чеснок и мелко нарежьте. Смешайте с рисом, бульоном и белым вином в ёмкости диаметром 20 см и объёмом 3,0 л.
- Закройте ёмкость крышкой Секуквик диаметром 20 см. Установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 7 минутам, установите прибор Аудиотерм и поворачивайте до появления на дисплее символа софт «soft».
- Мелко нарежьте розмарин. По окончании времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик и снимите крышку. Добавьте в блюдо сливки, розмарин и пармезан, затем приправьте солью и перцем.

Время приготовления: прим. 7 минут
прим. 395 ккал на человека


Совет: Этот рецепт можно использовать также в качестве основного рецепта для ризотто с использованием крышки Секуквик и плиты Навигенио. Для кремообразного ризотто необходимо приблизительно в 2,5 раза больше жидкости, чем требуется для риса. Приправьте ризотто шафраном, а не розмарином, или добавьте горсть сушеных и мелко нарезанных белых грибов. При желании, Вы можете также добавить в ризотто около 150 г замороженных овощей.





МАКАРОННАЯ ЗАПЕКАНКА



 прим. 25 минут



На 4 персоны

450 мл овощного бульона

250 г спиралевидных макарон

200 г вареной ветчины

100 мл сливок

соль, перец

50 г тёртого сыра

молотый сладкий перец

- Смешайте овощной бульон и макароны в ёмкости диаметром 20 см и объёмом 3,0 л. Установите крышку Секуквик диаметром 20 см и закройте. Установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). На приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 5 минутам. Установите и поворачивайте до появления на дисплее символа софт «soft».
- Нарезьте ветчину мелкими кусочками. По окончании времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик и снимите крышку. Добавьте сливки и ветчину, после чего приправьте блюдо специями.
- Распределите сыр поверх блюда, посыпьте немного молотой паприки и поставьте ёмкость на термостойкое основание. Поместите плиту Навигенио поверх емкости на максимальной мощности и запекайте примерно 8 минут до золотисто-коричневого цвета.

Время приготовления: примерно 5 минут + 8 минут на запекание
прим. 500 ккал на человека

Совет: Этот рецепт можно использовать также в качестве базового рецепта для блюд из макарон с использованием крышки Секуквик и плиты Навигенио. Просто возьмите количество жидкости, вдвое превышающее количество макарон. Время приготовления составляет около половины времени, указанного на упаковке.

Для разнообразия, можно добавить замороженные овощи, например, 200г гороха или шпината. Овощи можно смешать с другими ингредиентами непосредственно в замороженном виде. Если вы хотите сделать более лёгкое блюдо, то вместо сливок возьмите банку нарезанных помидоров (400 г), или вместо ветчины просто добавьте в пасту до запекания приблизительно 400 г мелко нарезанного филе свежего лосося.

ЖАРКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

С гриллером АМС или другой сковородой АМС плита Навигенио становится идеальным грилем для Вашей террасы или балкона. Проведение досуга с приготовлением пищи на гриле становится не только более здоровым, но и обеспечивает более быстрое приготовление стейков, колбас, рыбы или овощей гриль, а Вас и ваших соседей будет приятно волновать запах пищи на гриле, вкус которой будет превосходным!


Совет: При совместном использовании с прибором Аудиотерм можно особенно легко и уверенно получить наилучший результат.

ЧЕВАПЧИЧИ

На 4 персоны

- 1 большая луковица
- 2 зубчика чеснока
- 4 веточки петрушки
- 2 стебля мяты
- 500 г говяжьего фарша
- 1 яйцо
- 1 ст.л. муки
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 ст.л. острой горчицы
- 1 ст.л. томатного пюре
- соль, перец
- порошок пряной паприки



 прим. 30 минут



- Очистите лук, чеснок и мелко нарежьте. Соберите в пучок листья петрушки и мяты и мелко их порубите. Замесите всё с фаршем, яйцом, мукой, оливковым маслом, горчицей и томатным пюре, затем хорошо приправьте.
- Скрутите рулетики примерно 8 см длиной и толщиной около 2 см. Нагрейте гриллер Арондо диаметром 28 см на Навигенио на максимальной мощности 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»).
- Обжарьте рулетики фарша со всех сторон на мощности плиты Навигенио равной 3. Закройте гриллер крышкой

и выключите Навигенио. Для наилучшего вкуса оставьте чевапчичи ещё примерно на 3 минуты.

Время приготовления: прим. 8 минут
прим. 345 ккал на человека



КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ

 прим. 10 минут



На 4 персоны

4 отваренные колбаски для гриля

- Нагрейте ёмкость диаметром 24 см и объёмом 3,5 л на Навигенио максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Сделайте надрезы на колбасках с одной стороны.
- Положите колбаски в ёмкость стороной с надрезами вверх, установите ёмкость в перевернутую сервировочную крышку и установите Навигенио поверх емкости.
- Обжарьте колбаски на высоком уровне в течение примерно 4 минут. Выключите Навигенио и оставьте колбаски еще на 1-2 минуты, в зависимости от их толщины.

Время жарки: примерно 4 минуты

Совет: сырокопченые колбаски следует жарить около 7 минут, в зависимости от их толщины.



НОЖКИ ЦЫПЛЁНКА НА ГРИЛЕ

 прим. 35 минут



На 4 персоны

- 1 ч.л. сушёного тимьяна
- 2 ст.л. растительного масла
- 2 ст.л. жидкого мёда или кленового сиропа
- 1 ст.л. порошка сладкой паприки
- 1 ч.л. порошка пряной паприки
- соль, перец
- 4 куриные ножки



- Смешайте тимьян с маслом, мёдом или кленовым сиропом, добавьте молотую паприку, соль и перец. Нагрейте ёмкость диаметром 24 см и объёмом 3,5 л на Навигенио на максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»).
- Положите куриные ножки так, чтобы сторона с кожей была вверх, и смажьте пастой из специй. Накройте крышкой и сначала жарьте, пока не будет достигнута точка поворота 90°C.
- Снимите крышку, установите ёмкость в перевёрнутую сервировочную крышку и поместите плиту Навигенио поверх ёмкости и включите первый режим «-».
- Жарьте куриные ножки прим. 30 минут до золотисто-коричневого цвета. Собирайте жидкость, получаемую во время готовки и периодически поливайте ею сверху.

Время приготовления: прим. 30 минут
прим. 415 ккал на человека

ЛУКОВЫЕ СТЕЙКИ

На 4 персоны

250 г лука

100 мл мясного бульона


2 ст.л. острой горчицы

2 ст.л. абрикосового варенья

4 стейка из филейной части (прим. по 150 г)

соль, перец



 прим. 25 минут




- Очистите лук и нарежьте его тонкими кольцами. Смешайте бульон, горчицу и абрикосовое варенье.
- Нагрейте гриллер Арондо диаметром 28 см на Навигенио на максимальной мощности равной 6, до достижения окна жарки (символ «стейк»). Обжарьте стейки при мощности плиты Навигенио равной 3 и с обеих сторон по 3 минут каждый, выньте их и заверните в алюминиевую фольгу.
- Положите лук в гриллер Арондо и обжаривайте его в течение примерно 5 минут до светло-коричневого цвета, периодически помешивая. Добавьте взбитый горчичный соус, хорошо перемешайте все и добавьте специи.
- Выключите Навигенио, приправьте стейки и добавьте луковый соус. Накройте крышкой и оставьте стейки дотавливаться, в зависимости от желаемой градации приготовления пищи, примерно на 10 минут.

Время приготовления: прим. 16 минут
прим. 225 ккал на человека



МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ



 прим. 20 минут



На 4 персоны


1 баклажан
1 цуккини
1 красный сладкий перец
1 жёлтый сладкий перец
2 зубчика чеснока
3 веточки розмарина
3 веточки тимьяна
8 ст.л. оливкового масла
перец, соль

- Помойте баклажаны и цуккини и нарежьте их ломтиками примерно 1 см толщиной. Очистите сладкий перец, нарежьте его мелкими плоскими кусочками. Очистите чеснок и мелко нарежьте его.
- Выберите листья зелени, мелко порубите их, смешайте с оливковым маслом и чесноком в миске. Добавьте эту смесь в овощи и приправьте перцем.
- Нагрейте гриллер Арондо диаметром 28 см на Навигенио на максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Обжарьте кусочки овощей поочередно при мощности плиты Навигенио равной 3. Далее выньте и добавьте немного соли и подавайте тёплыми.

Время приготовления: прим. 10 минут
прим. 240 ккал на человека



ФАРШИРОВАННОЕ ФИЛЕ СВИНИНЫ

 прим. 40 минут



На 4 персоны

- 1 апельсин
- 1 свиная вырезка/филе (прим. 600 г)
- 1 яичный белок
- 1 ст.л. панировочных сухарей
- 1 ч.л. кардамона
- соль, перец
- 10 ломтиков бекона
- 100 мл мясного бульона
- 100 мл сливок
- соус-загуститель (по желанию)
- 2 ст.л. марсала или хереса среднего

- Помойте апельсин тёплой водой, снимите кожуру и выжмите сок. Отрежьте кусочек филе (прим. 120 г), нарежьте крупными кубиками и мелко порубите в кухонном комбайне. Добавьте яичный белок и используйте как начинку.
- Смешайте с панировочными сухарями, кардамоном, апельсиновой цедрой и приправьте солью и перцем.
- Сделайте продольные надрезы на филе из свинины, согните и сделайте небольшими плоскими. Распределите ломтики бекона так, чтобы они немного перекрывали друг друга, на рабочей поверхности, положите на них филе, распределите начинку на филе и сверните вместе.
- Заверните фаршированное филе в бекон и скрепите кончики деревянными шпажками либо зубочистками. Нагрейте емкость овал диаметром 34 см на Навигенио на максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»).
- Обжаривайте филе со всех сторон на мощности плиты Навигенио равной 3. Приправьте солью и перцем, заправьте бульоном и соком апельсина. Накройте крышкой и готовьте примерно 15 минут.
- Выньте филе и сохраняйте подогретым. Добавьте сливки в соус, дайте постоять несколько минут и немного загустите по желанию. Приправьте марсалом или хересом, добавьте соль, перец и порежьте мясо ломтиками.


Время приготовления: прим. 15 минут прим. 340 ккал на человека

Совет: Кардамон широко используется в азиатской и арабской кухнях. В европейской кухне он в основном используется в рождественской выпечке и при изготовлении колбас и ликёров.

МАРИНОВАННАЯ ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА

На 4 персоны

1 апельсин	1 ст.л. маринованного зелёного перца горошком
1 зубчик чеснока	4 куриные грудки
3 ст.л. подсолнечного масла	соль, перец
2 ст.л. соевого соуса	

 прим. 30 минут (за исключением времени маринования)




- Помойте апельсин тёплой водой, снимите кожуру и выжмите сок. Очистите чеснок и мелко нарежьте. Смешайте апельсиновую цедру, сок и чеснок с маслом, соевым соусом и перцем.
- Положите куриную грудку в маринаде в емкость/пакет для замораживания, закройте и маринуйте в холодильнике около 12 часов.
- Нагрейте гриллер Арондо диаметром 28 см на Навигенио на максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Слегка соскребите маринад и обжаривайте мясо с обеих сторон на мощности плиты Навигенио равной 2.
- Приправьте солью и перцем и добавьте оставшийся маринад, накройте крышкой и позвольте блюду доготовиться на выключенной Навигенио около 10 минут.

Время приготовления: прим. 15 минут
прим. 255 ккал на человека

КАЙЗЕРШМАРРЕН

На 2 персоны

3 яйца	1 ч.л. топлёного масла или маргарина
1 щепотка соли	1 пригоршня изюма, по желанию
1 стакан сметаны (200 г)	2 ст.л. сахара
1 пакетик ванильного сахара	сахарная пудра для посыпки
1 стакан муки	
1 порция минеральной воды	

 прим. 10 минут



- Смешайте яйца, соль, сметану, ванильный сахар и муку так быстро, насколько это возможно. Нагрейте гриллер Арондо диаметром 28 см на Навигенио на максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Добавьте минеральную воду во взбитое тесто. Положите топлёное масло или маргарин в гриллер Арондо. Уменьшите мощность Навигенио до 4, добавьте тесто и слегка поворачивайте Арондо.
- По вкусу, посыпьте блюдо изюмом и накройте крышкой. Когда красный индикатор Визиотерм снова достигнет окна жарки (символ «стейк»), выключите Навигенио. Разрежьте Кайзершмаррен на четыре части и переверните (если тесто на данный момент не будет достаточно запечено, подождите ещё некоторое время, при закрытой крышке).
- Снимите крышку и обжарьте вторую сторону до тех пор, пока снова температура не достигнет окна жарки. Посыпьте блюдо сахаром, разделите на маленькие кусочки и карамелизуйте, поворачивая вперёд и назад.
- Перед подачей посыпьте Кайзершмаррен сахарной пудрой.

Время приготовления: прим. 5 минут
прим. 505 ккал на человека

Совет: Если вы отделите белок от желтка в конце добавьте взбитый яичный белок в тесто, то Шмаррен получится более пышным.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

С Навигенио вы можете готовить блюда в саду, на балконе, на столе в гостиной или сохранять блюда горячими. Мобильная плита Навигенио сопровождает вас везде, единственное, что вам нужно, это электрическое питание.

Совет: При совместном использовании с прибором Аудиотерм Вы особенно легко и уверенно добьётесь успеха.



ЧИЛИ КОН КАРНЕ



 прим. 60 минут

**На 12 персон**

300 г лука
 3 зубчика чеснока
 3 моркови
 3 стебля сельдерея
 3 красных перца чили
 1 банка фасоли (прим. 800 г)
 800 г смешанного фарша для начинки
 3 ст.л. порошка из сладкой паприки
 1 л крепкого мясного бульона
 1 банка нарезанных помидоров (прим. 800 г)
 1 ч.л. молотого тмина
 соль, перец
 1 банка кукурузы (прим. 150 г)
 75 г томатного пюре
 150 г свежих сливок

- Очистите лук, чеснок и морковь, помойте сельдерей и всё мелко нарежьте. Удалите из перца чили семена и нарежьте его очень мелко. Промойте фасоль в дуршлаке теплой водой.
- Нагрейте ёмкость диаметром 24 см и объёмом 6,5 л на Навигенио на максимальной мощности 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Порциями обжарьте фарш для начинки на мощности плиты равной 3, пока он не начнёт рассыпаться. Понемногу добавляйте кубики лука и чеснока, а также кубики из овощей. Обжарьте всё вместе.
- Сначала добавьте половину кубиков перца чили и остальные ингредиенты в том числе нарезанные помидоры. Приправьте тмином, солью и перцем.
- Нагрейте ёмкость на мощности плиты равной 6 до достижения окна овощи (символ «морковь»). Готовьте в течение примерно 40 минут на мощности плиты равной 2. Добавьте кукурузу, томатное пюре и свежие сливки. Добавьте оставшиеся кубики перца, а также соль и перец.


Время приготовления: прим. 40 минут прим. 260 ккал на человека

Совет: Кумин тминовый и тмин происходят из одного семейства, но совершенно разные по вкусу. Тмин является неотъемлемой частью кухни Азии и Южной Америки. Для блюда Чили кон Карне можно купить готовую смесь пряностей.



УТИНЫЕ ГРУДКИ В ПИКАНТНОМ АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ



 прим. 30 минут



На 4 персоны

100 г лука-порея
3 моркови
2 имбиря
1 красный перец чили
600 г утиной грудки без кожи
1 стакан побегов бобов мунг (350 г)
100 г орехов кешью
соль, перец
300 мл сока апельсина
3 ст.л. соевого соуса
3 ст.л. устричного соуса
150 г маленьких бланшированных цветков брокколи

- Помойте лук-порея и нарежьте кольцами. Очистите морковь и нарежьте её очень тонкими ломтиками. Очистите имбирь и натрите его мелко, удалите семена из перца чили и мелко его нарежьте.
- Порежьте утиную грудку полосками и промойте побеги бобов мунг. Нагрейте емкость Вок на максимальной мощности плиты Навигенио равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Добавьте в емкость орехи кешью, уменьшите мощность Навигенио до уровня 3 и, помешивая, тщательно зажаривайте до светло-коричневого цвета, после чего достаньте блюдо из емкости.
- Порциями пожарьте в Вок утиную грудку. Выньте мясо, приправьте солью и перцем и сохраняйте подогретым. Обжарьте ломтики моркови и заправьте соком апельсина, добавьте соевый и устричный соусы, а также перец чили и имбирь. Оставьте всё примерно на 5 минут в открытом виде до загустения.
- Добавьте лук-порея, побеги бобов мунг, цветки брокколи и утиную грудку, нагрейте ёмкость на мощности плиты Навигенио равной 6 до достижения температурой окна «морковь» на Визиотерм. Выключите Навигенио и оставьте блюдо настояться примерно на 2 минуты.
- Приправьте и сразу же подавайте, посыпав орехами кешью.

Время приготовления: прим. 7 минут
прим. 450 ккал на человека

ПАЭЛЬЯ



 прим. 50 минут



На 4 персоны

2 луковицы
1 зубчик чеснока
1 жёлтый сладкий перец
4 помидора
2 куриные ножки
соль, перец
Молотая сладкая паприка
8 неочищенных сырых креветок
200 г риса для паэльи или ризотто
600 мл куриного бульона
1 пакетик шафрана
150 г замороженного горошка
1 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. лимонного сока

- Очистите лук, чеснок и мелко нарежьте. Помойте сладкий перец, удалите семена и порежьте кубиками.
- Бланшируйте помидоры кипятком, снимите кожуру, удалите семена и порежьте на восемь частей. Разделите куриную ножку (окорочок) на верхнюю и нижнюю части бедра.
- Нагрейте ёмкость диаметром 28 см на Навигенио при максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Сначала обжарьте кусочки курицы на мощности плиты 2 со всех сторон, снова достаньте их и приправьте солью, перцем и паприкой. Также обжарьте креветки снова достаньте их из емкости.
- Затем обжарьте лук, чеснок и рис, и залейте куриным бульоном. Добавьте шафран и горох, а также кубики сладкого перца. Выложите кусочки курицы на паэлью.
- Нагрейте ёмкость на мощности плиты Навигенио равно 6 до достижения окна овощи (символ «морковь»). Готовьте на мощности плиты равной 2 примерно 20 минут. Приправьте паэлью солью, перцем, оливковым маслом и лимонным соком. Добавьте на паэлью креветки и помидоры, оставьте блюдо под закрытой крышкой потомиться на выключенной Навигенио около 5 минут.

Время приготовления: прим. 25 минут
прим. 455 ккал на человека

КРЕВЕТКИ В ОСТРОМ КОКОСОВОМ СОУСЕ

На 4 персоны

400 г очищенных сырых
креветок

400 г смешанных овощей
(например, 1 морковь, 2 стебля
сельдерея, 1 маленький
кабачок)


1 небольшой стебель лука-порей

200 мл кокосового молока

острая чили паста

соевый соус

3 стебля кориандра или петрушки

 прим. 30 минут




- При необходимости, удалите внутренние темные части креветок. Очистите овощи и лук-порей, порежьте мелкими кубиками или тонкими кольцами.
- Нагрейте ёмкость Евразия диаметром 28 см на Навигенио при максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Обжарьте овощи кубиками и лук-порей кольцами на мощности плиты равной 2, перемешивая их.
- Добавьте все вместе и также обжарьте креветки. Полейте сверху кокосовое молоко, накройте крышкой и готовьте примерно 8 минут.
- Добавьте также острую чили пасту и соевый соус. Соберите зелень кориандра в пучок и порубите. Посыпьте этим блюдо.

Время приготовления: прим. 8 минут
прим. 135 ккал на человека

КИСЛО-СЛАДКАЯ СВИНИНА

На 4 персоны

1 банка ананасов (прим. 200 г)	150 г грибов
600 г свиного шницеля	2 ч.л. кукурузной муки
1 небольшой стебель лука-порея	2 ст.л. фруктового уксуса
2 моркови	4 ст.л. соевого соуса
1 маленький кусочек имбиря	2 ст.л. кетчупа
1 красный сладкий перец	2 ст.л. абрикосового варенья
1 жёлтый сладкий перец	острая чили паста («Самбал оелек»)

 прим. 45 минут



- Отлейте сок из банки с ананасами в емкость, ананасы порежьте на мелкие кусочки. Порежьте шницель тонкими слоями. Помойте лук-порея, почистите морковь и нарежьте оба ингредиента очень тонкими ломтиками.
- Очистите имбирь и мелко натрите. Помойте сладкий перец, удалите семена и нарежьте полосками. Почистите грибы щёткой или полотенцем и нарежьте кусочками.
- Поставьте емкость Вок на Навигенио и установите Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А»). Установите прибор Аудиотерм и поворачивайте до появления окна жарки (символ «стейк»). Как только прозвучит автоматический сигнал о достижении температурой окна жарки (символ «стейк»), установите Навигенио на мощность 2. Обжарьте мясо порциями и выньте его из емкости Вок.
- Добавьте морковь, сладкий перец, лук-порея и грибы, пожарьте всё вместе. Добавьте имбирь и жарьте всё около 5 минут, помешивая.
- Добавьте мясо и кусочки ананаса. Смешайте кукурузную муку с 50 мл ананасового сока и перемешайте. Добавьте уксус, соевый соус, кетчуп и абрикосовое варенье. Снова установите плиту Навигенио в режим автоматического приготовления (положение «А») и на приборе Аудиотерм установите значение времени приготовления, равное 10 минутам. Установите прибор Аудиотерм и поворачивайте до появления на дисплее символа «морковь».
- По окончании времени приготовления блюдо необходимо хорошо приправить.

Время приготовления: прим. 15 минут

прим. 255 ккал на человека

Совет: «Самбал оелек» - это очень острая паста из специй, которая готовится из чили, уксуса и соли. Её можно приобрести в супермаркетах с хорошим ассортиментом.





ЗАПЕКАНИЕ И ВЫПЕКАНИЕ

С Навигенио запекание и выпекание происходит особенно легко и быстро, и позволяет сберечь энергию.

Простое правило:


- ✓ используйте низкий уровень мощности для всего, что ещё нужно далее готовить, следовательно, не должно слишком быстро подрумяниться: например, торт, хлеб и жареные кусочки курицы. Кроме того, низкого уровня мощности обычно достаточно, если плита Навигенио уже нагрета: например, для томатных кростини и фаршированных грибов.
- ✓ используйте высокий уровень мощности для всего, что должно иметь румяную и хрустящую корочку быстро. Например, для макарон и запеченного картофеля или пиццы. Жареные кусочки курицы получают золотистую румяную кожицу при высоком уровне мощности после того как они готовились на низком уровне мощности в режиме плиты.

Совет: Даже при использовании функции запекания и выпекания, с помощью прибора Аудиотерм можно очень легко и с точностью до минуты выполнить следующее:

- Установить плиту Навигенио поверх емкости.
- Включить на высокий или низкий уровень мощности.
- Пока попеременно мигает красный и синий сигнал на Навигенио Вы можете установить на приборе Аудиотерм время запекания или выпечки – по истечении указанного времени Навигенио выключится автоматически.

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ



 прим. 45 минут



На 12 штук


12 крупных грибов
150 г чорисо (испанская салями со вкусом паприки)
40 г чёрных оливок без косточек
1 небольшая луковица
1 зубчик чеснока
50 г тёртого сыра (например, манчего)
2 ст.л. оливкового масла
соль, перец

- Почистите грибы щёткой или полотенцем. Отделите стебли и мелко их нарежьте. Снимите с чорисо кожуру и мелко нарежьте.
- Также мелко порежьте оливки. Очистите лук, чеснок и нарежьте их мелкими кубиками. Смешайте всё с сыром и оливковым маслом, приправьте солью и перцем. Нафаршируйте этим составом шляпки грибов.
- При помощи крышки диаметром 24 см вырежьте круг из бумаги для выпечки. Нагрейте ёмкость диаметром 24 см и объёмом 3,5 л на Навигенио при максимальной мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»).
- Положите в ёмкость бумагу для выпечки, поместите часть фаршированных грибов на бумагу в емкости. Поставьте на термостойкое основание и поместите плиту Навигенио поверх емкости. Запекайте на низком уровне мощности плиты примерно 8 минут.
- Поместите емкость на плиту Навигенио и установите уровень мощности плиты равной 6 и выньте запеченные грибы. Добавьте оставшиеся грибы в ёмкость и примерно через 1 минуту снова установите Навигенио поверх емкости. Установите низкий уровень мощности Навигенио и аналогичным образом запекайте грибы примерно в течение 8 минут.

Время выпечки: прим. 16 минут
прим. 170 ккал за штуку



ТОМАТНЫЕ КРОСТИНИ

 прим. 30 минут



На 12 штук

- 4 помидора
- 1 небольшая луковица
- 1 зубчик чеснока
- 2 стебля базилика
- 2 ст.л. томатного пюре
- 30 г тёртого пармезана
- соль, перец
- 12 маленьких кусочков белого хлеба
- 2 ст.л. оливкового масла

- Бланшируйте помидоры кипятком, снимите кожицу, удалите семена и мелко нарежьте. Очистите лук, чеснок и нарежьте мелко. Возьмите листья базилика и мелко их порубите.
- Смешайте всё с томатным пюре, пармезаном и приправьте. Сбрызните кусочки хлеба оливковым маслом.
- С помощью крышки диаметром 24 см вырежьте круг из бумаги для выпечки. Нагрейте ёмкость диаметром 24 см и объёмом 3,5 л на Навигенио при максимальном уровне мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Положите внутрь ёмкости бумагу для выпечки, а на неё 6 кусочков хлеба.
- Убавьте мощность плиты до уровня 3 и жарьте до светло-коричневой корочки. Переверните и намажьте сверху половиной томатной смеси. Поставьте ёмкость на термостойкое основание, поместите Навигенио поверх ёмкости и выпекайте при низком уровне мощности Навигенио примерно 5 минут.
- Возьмите первую порцию кростини. Снова установите ёмкость на Навигенио на мощности плиты равной 3 и далее, как описано выше, пожарьте, смажьте и выпекайте оставшиеся ломтики хлеба на Навигенио, работающей на низком уровне мощности.


Время выпечки: прим. 10 минут
прим. 110 ккал в кусочке

ПИЦЦА

На 4 кусочка

1 луковица	2 ст.л. оливкового масла
1 зубчик чеснока	150 г грибов
1 банка нарезанных томатов (400 г)	150 г вареной ветчины
2 ст.л. томатного пюре	500 г теста для пиццы (охлаждённое)
2 веточки орегано	150 г тёртого сыра
соль, перец	



 прим. 45 минут



- Очистите лук и чеснок, мелко нарежьте, положите в ёмкость. Далее накройте эту емкость крышкой и нагрейте при самом высоком уровне до достижения окна жарки (символ «стейк»). Снова снимите крышку и добавьте томаты, а также томатную пасту.
- На низкой мощности Навигенио, позвольте смеси дойти до загустения. Возьмите листья орегано, мелко порубите и добавьте к смеси. Приправьте соусом с солью, перцем и оливковым маслом и дайте остыть.
- Очистите грибы щёткой или полотенцем и нарежьте тонкими ломтиками. Мелко порежьте ветчину. Разделите тесто для пиццы на четыре части и раскатайте на круги диаметром примерно 22 см.
- Нагрейте ёмкость диаметром 24 см и объёмом 2,5 л на мощности плиты Навигенио равной 6 и до достижения окна жарки (символ «стейк»). Положите первую основу пиццы, намажьте $\frac{1}{4}$ частью соуса. Так же покройте основу $\frac{1}{4}$ частью ветчины, грибов, а также сыра. Поставьте ёмкость на термостойкое основание и поместите Навигенио поверх емкости.
- Включите Навигенио на высокий уровень мощности и выпекайте пиццу примерно 2 минуты. По окончании выньте пиццу лопаточкой.


- Снова установите емкость на Навигенио и разогрейте емкость на максимальном уровне мощности Навигенио равной 6. Положите в неё вторую основу и аналогичным образом поместите поверх ингредиенты. Выпекать пиццу следует около 3 минут.
- Выполните те же самые действия с остальными частями основы пиццы и ингредиентами.

Время выпечки 1 пиццы: 2-3 минут
прим. 557 ккал в кусочке

Совет: Используя рецепт супер быстрого 3-минутного приготовления пиццы каждый может приготовить свою любимую пиццу прямо за столом. Это происходит ещё быстрее при использовании готового томатного соуса. Пожалуйста, убедитесь, что соус уже является густым. Если соус слишком жидкий, то его следует просто вскипятить один раз и загустить небольшим количеством кукурузной муки.



ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ

 прим. 25 минут



На 4 персоны

- 1 морковь
- 1 маленький кабачок
- 1 небольшая кольраби
- 1 красный сладкий перец
- 2 стебля сельдерея
- 1 лук-шалот
- 6 веточек петрушки
- 50 г зелёных оливок без косточки
- 3 ст.л. оливкового масла
- соль, перец
- 100 г тёртого сыра

- Очистите морковь, цукини и кольраби и всё порежьте. Помойте сладкий перец и сельдерей и нарежьте полосками. Положите мокрые овощи в ёмкость Евразия диаметром 24 см. Почистите лук-шалот, мелко нарежьте и посыпьте сверху.
- Нагрейте Навигенио на мощности плиты равной 6 до достижения окна овощи (символ «морковь»). Уменьшите мощность до уровня 2 и готовьте прим. 15 минут. Переберите петрушку, мелко порубите, затем нарежьте оливки.
- Добавьте оба ингредиента в овощи, приправьте солью и перцем и посыпьте сыром.
- Поместите Навигенио поверх емкости. Мощность плиты на высоком уровне, и запекайте овощи примерно 8 минут до золотисто-коричневого цвета.

Время приготовления: прим. 15 минут + прим. 8 минут на запекание
прим. 230 ккал на человека

Совет:

- Для запекания подходит сыр, имеющий жирность не менее 45%. Если вы предпочитаете пармезан, то добавьте на него немного сливочного масла или несколько капель оливкового масла, так чтобы всё стекало равномерно и кремообразно.
- Вы можете менять овощи по желанию - просто соблюдайте примерно то же время приготовления.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ



На 4 персоны

750 г низкокрахмалистого картофеля


1 зубчик чеснока

2 веточки розмарина

2 ст.л. оливкового масла

½ ч.л. молотой сладкой паприки

соль, перец

 прим. 25 минут




- Тщательно помойте неочищенный картофель и разрежьте вдоль. Очистите чеснок и мелко нарежьте. Возьмите листочки розмарина и мелко нарежьте.
- Смешайте картофель, чеснок, розмарин, оливковое масло и порошок паприки. Приправьте солью и перцем.
- Положите картофель в ёмкость диаметром 24 см и объёмом 3,5 л. Установите мощность Навигенио на высокий уровень равный 6 и нагрейте ёмкость до достижения окна жарки (символ «стейк»). Переверните картофель и установите Навигенио на низкий уровень мощности.
- Поместите Навигенио поверх ёмкости, установить мощность на низкий уровень, и сначала выпекайте картофель примерно 10 минут, перевернув его один раз. По окончании установите Навигенио на высокий уровень мощности и снова выпекайте картофель примерно 5 минут до золотисто-коричневого цвета.

Время выпечки: прим. 15 минут
прим. 160 ккал на человека



ПИРОГ НА КРАСНОМ ВИНЕ

 прим. 70 минут



На 12 порций

150 г мягкого сливочного масла
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
300 г муки
3 ч.л. разрыхлителя теста
½ ч.л. корицы
2 ст.л. какао
50 г шоколадных хлопьев
75 мл красного вина
сливочное масло для смазки
молотый фундук для посыпки

- Взбивайте сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром до пены. Добавьте яйца и взбейте. Смешайте муку, разрыхлитель теста, корицу, какао и шоколадные хлопья. Понемногу добавляйте красное вино.
- Вылейте тесто в смазанную маслом и посыпанную форму для выпечки (примерно 20 см Ø). Поставьте её в ёмкость диаметром 24 см и объёмом 8,0 л.
- Установите емкость на Вашу обычную плиту на низкий уровень мощности (огня) и поместите Навигенио поверх емкости, включённой на низком уровне мощности, и выпекайте торт примерно 50 минут.

Время выпечки: прим. 50 минут
прим. 285 ккал за штуку

РОЗОВЫЙ ТОРТ


На 12 штук

Дрожжевое тесто:

350 г муки
20 г свежих дрожжей
60 г сахара
125 мл тёплого молока
1 щепотка соли
50 г мягкого сливочного масла
1 яйцо

Начинка:

25 г жидкого масла
25 г кокосовой стружки
50 г измельчённого миндаля
25 г измельченного фисташки
25 г сахара
мука для работы
масло для смазки

 прим. 60 минут (за исключением времени ожидания)



- Насыпьте муку в миску и сделайте в середине углубление. Раскрошите в углубление дрожжи, добавьте молоко и чайную ложку сахара.
- Перемешивая, растворите дрожжи и смешайте с небольшим количеством муки. Накройте крышкой и дайте постоять в тёплом месте до тех пор, пока объём заметно увеличится.
- Добавьте оставшийся сахар, сливочное масло, яйцо и соль. Замесите всё до состояния однородного, эластичного теста. Ещё раз накройте тесто и дайте постоять в тёплом месте примерно 30 мин.
- Смешайте вместе все ингредиенты для начинки. Раскатайте дрожжевое тесто в прямоугольник, распределите по нему начинку и закатайте, начиная с длинной стороны.
- Порежьте рулет на 12 толстых ломтиков. С помощью крышки диаметром 24 см вырежьте круг из бумаги для выпечки и положите в ёмкость диаметром 24 см и объёмом 5,0 л. Смажьте стенки емкости около дна сливочным маслом.
- Положите ломтики в ёмкость. Установите емкость на Вашу обычную плиту, включенной на низкий уровень мощности (огня) и поместите Навигенио, работающей на низкой мощности поверх емкости. Сначала выпекайте тесто 25 минут, затем выключите Навигенио и плитку и, используя остаточное тепло, выпекайте ещё примерно 5 минут.
- Переложите торт на противень. Подавайте теплым.

Время выпекания: прим. 35 минут

прим. 240 ккал в кусочке



ТАРТ ТАТЕН

На 4 кусочка

Песочное тесто:

170 г муки

½ ч.л. разрыхлителя теста

80 г сахара

1 яичный желток

100 г сливочного масла

Глазурь:

3 кислых яблока

2 ст.л. лимонного сока

20 г мягкого сливочного масла

50 г карамельного соуса



 прим. 40 минут (за исключением времени охлаждения)



- Быстро замесите ингредиенты для теста, сделав однородную консистенцию. Положите тесто между липкой плёнкой, раскатайте его в круг диаметром примерно 22 см. Поставьте охлаждаться в течение примерно 30 мин.
- Почистите яблоки, удалите семена, нарежьте тонкими ломтиками и смешайте с лимонным соком.
- С помощью крышки вырежьте круг из бумаги для выпечки для дна ёмкости диаметром 24 см и объёмом 3,5 л. Положите бумагу в ёмкость и смажьте бумагу толстым слоем мягкого сливочного масла.
- Распределите поверх бумаги карамельный соус и веерообразно положите далее наверх кусочки яблока. Закройте яблоки песочным тестом.
- Разогрейте ёмкость на максимальной мощности Навигенио на уровне 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»).
- Затем установите ёмкость в перевернутую сервировочную крышку, и поместите Навигенио поверх ёмкости, работающей на низком уровне, и выпекайте пирог в течение примерно 5 минут.
- Оставьте пирог для охлаждения на несколько минут, а затем встряхните его на противень.

Время выпекания: прим. 5 минут
прим. 285 ккал в кусочке



ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА



прим. 45 минут (за исключением
времени ожидания)



Для 1 буханки хлеба

500 г пшеничной муки
250 г муки
1 кубик свежих дрожжей
½ ч.л. сахара
400 мл тёплой воды
100 г семян подсолнечника
2 ч.л. соли
мука для работы
вода для смазки

- Насыпьте оба вида муки в миску и в середине сделайте углубление. Раскрошите туда дрожжи и добавьте сахар и воду.
- Перемешивая, растворите дрожжи и смешайте с небольшим количеством муки. Накройте крышкой и дайте постоять в тёплом месте до тех пор, пока объём заметно увеличится.
- Добавьте соль и семена подсолнечника и замесите всё с оставшейся мукой до получения однородного теста. Повторно накройте и дайте постоять в тёплом месте примерно 30 мин.
- Закатайте тесто в круглую буханку и сделайте разрезы крест-накрест. При помощи крышки вырежьте круг из бумаги для выпечки для ёмкости диаметром 24 см и объёмом 6,5 л. Поместите круг в ёмкость и положите на него буханку хлеба и смажьте холодной водой.
- Разогрейте ёмкость на Навигенио на мощности плиты равной 6 и до достижения окна жарки (символ «стейк»), а затем установите ёмкость в перевернутую сервировочную крышку, и поместите Навигенио поверх ёмкости, работающей на низком уровне. Запекайте в течение 25 минут. Выключите Навигенио и, используя остаточное тепло, выпекайте ещё примерно 10 минут.
- Выньте хлеб из ёмкости и дайте ему полностью остыть на противне.

Время выпекания: прим. 35 минут

прим. 2990 ккал в буханке хлеба

Совет: При желании, вы можете приготовить хлеб с тыквенными семечками или измельчёнными орехами (например, грецкими орехами).

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Для 1 буханки хлеба

500 г муки	1 ч.л. соли
20 г свежих дрожжей	1 ст.л. оливкового масла
½ ч.л. сахара	мука для работы
150 мл тёплой воды	вода для смазывания
125 мл тёплого молока	



прим. 35 минут (за исключением времени ожидания)



- Насыпьте муку в миску и в середине сделайте углубление. Раскрошите туда дрожжи и добавьте сахар, воду и молоко. Перемешивая, растворите дрожжи и смешайте с небольшим количеством муки.
- Накройте и дайте постоять в тёплом месте до тех пор, пока объём заметно увеличится.
- Добавьте соль и оливковое масло и замесите всё с оставшейся мукой до получения однородного теста. Ещё раз накройте и дайте постоять в тёплом месте примерно 30 мин.
- Закатайте тесто в круглую буханку и сделайте лёгкие разрезы. С помощью крышки вырежьте круг из бумаги для выпечки размером равной для ёмкости диаметром 20 см и объёмом 4,0 л.
- Нагрейте ёмкость на Навигенио на мощности плиты равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»). Затем поместите бумагу для выпечки на дно ёмкости, положите на неё буханку и смажьте холодной водой.
- Установите ёмкость в перевернутую сервировочную крышку, поместите Навигенио поверх емкости, работающей на низком уровне, и сначала запекайте в течение 15 минут. Выключите Навигенио и, используя остаточное тепло, выпекайте ещё примерно 10 минут.
- Достаньте хлеб и дайте ему полностью остыть на противне.

Время выпекания: прим. 25 минут прим. 1780 ккал в буханке хлеба

Совет: по вкусу можно добавить жареный лук, порубленные листочки розмарина или мелко нарезанные сушеные помидоры.



ФОНДЮ

Любой вид фондю, будь то фондю по-китайски, фондю по-бургундски или сырное фондю, становится лёгким для приготовления и безопасным при готовке на Навигенио.

Готовить без горелки и открытого огня Вы можете точно регулировать температуру с помощью Навигенио и наслаждаться едой вместе с семьёй и друзьями.

ФОНДЮ ПО-КИТАЙСКИ

На 6 персон

600 г смешанного постного мяса (например, филе говядины, филе свинины и куриная грудка)

300 г очищенных креветок

300 г овощей (например, мелкие грибы, кабачки, сладкий перец и лук)

2,0 л горячего овощного бульона (прим.)

соевый соус

сухой херес

 прим. 30 минут



- Порезьте мясо тонкими ломтиками и раскатайте на маленькие рулеты. При необходимости, удалите внутренние темные части креветок, очистите овощи и нарежьте мелкими кусочками.
- Выложите всё на сервировочное блюдо. Налейте овощной бульон в ёмкость диаметром 20 см и объёмом 3,0 л. Разогрейте ёмкость на Навигенио на максимальном уровне мощности равной 6 до достижения окна овощи (символ «морковь»). При достижении окна овощи убавьте мощность Навигенио до уровня 3. Снимите крышку и приправьте бульон соевым соусом и хересом.
- Установите ёмкость для фондю на Навигенио и готовьте на шампуре мясо, креветки или кусочки овощей в горячем бульоне. При необходимости, во время еды доливайте горячий бульон.

прим. 190 ккал на человека


Совет: Подавайте к фондю разные соусы, салаты и рис (см. фондю по-бургундски). Если вы предпочитаете есть фондю с рыбой (особенно подходят филе твёрдой рыбы, такой как лосось или морской дьявол), то вместо вилка для фондю возьмите корзины для фондю.

ФОНДЮ ПО-БУРГУНДСКИ

На 4 персоны

1 кг смешанного мяса
(например, филе или вырезка
говядины, спинка из свинины
или филе баранины, куриная
грудка)

1,5 л масла для жарки

 прим. 20 минут



- Нарезьте мясо крупными кубиками размером примерно по 2-3 см и выложите на блюдо. В ёмкость диаметром 20 см и объёмом 3,0 л налейте масло, разогрейте ёмкость на Навигенио на максимальном уровне мощности равной 6 до достижения окна жарки (символ «стейк»).
- Убавьте мощность Навигенио до уровня 3, снимите крышку и установите в ёмкость ёмкость для фондю. Наколите мясные кубики на вилку для фондю и готовьте в горячем масле


прим. 770 ккал на человека

Совет: Некоторые виды соусов, как, например, соус чили или соус карри, чесночно-майонезный или йогуртовый соус с зеленью хорошо сочетаются с фондю по-бургундски, а также с фондю по-китайски. Как аккомпанемент, подходят свежие салаты, маринованные овощи и белый хлеб или рис.





ФОНДЮ ИЗ ШВЕЙЦАРСКОГО СЫРА

 прим. 20 минут



На 4 персоны

800 г спелого швейцарского твёрдого сыра (прим. 400 г сыра грюйер, прим. 200 г сыра фрибурский вашеран и прим. 200 г сыра аппенцеллер)

1 зубчик чеснока

400 мл сухого белого вина

4 ч.л. кукурузной муки

800 г белого хлеба (прим.)

перец

мускатный орех

кирш

- Натрите сыр на крупной тёрке. Очистите чеснок и мелко нарежьте. Смешайте сыр и чеснок в ёмкости диаметром 20 см и объёмом 3,0 л с белым вином и кукурузной мукой и медленно расплавьте в емкости на Навигенио, включенной на мощность 3 и, помешивая, доведите до кипения.
- Порежьте хлеб большими кубиками. Приправьте фондю перцем, мускатным орехом и добавьте кирш.
- Убавьте мощность Навигенио до уровня 1. Для того, чтобы есть фондю, необходимо наколоть кубики хлеба на вилку для фондю, и хорошо помешивать ими сырное фондю. Фондю постоянно должно немного кипеть.

прим. 1360 ккал на человека

Совет: Для хорошего результата важно использовать действительно созревший сыр, только тогда фондю будет кремообразным и не будет образовывать нитей. Если вы не сможете достать сыр сорта вашеран, то вы можете заменить его сортом раklet.



Лучше питаться.
Лучше жить.



AMC Navigenio



Руководство пользователя

Премиум Система
Приготовления пищи

www.amc.info

Перед использованием плиты «Навигенио» внимательно прочтите руководство пользователя. Сохраните данное руководство и передавайте его следующему владельцу.

ЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ



Важные инструкции по технике безопасности. Несоблюдение инструкций может привести к травмам или повреждениям.



Ценная информация для пользователей.



Неправильные условия эксплуатации или не корректное использование.




Советы по защите окружающей среды, экологии **и экономии.**



Правильное использование и эксплуатация.

Этапы работы отмечены стрелкой.

Применимость Данное руководство пользователя применимо к модели «Навигенио», тип С8100. Ярлык типа модели выгравирован под одной из ручек.

1. Использование по назначению и безопасность	4	3. Приготовление	10
Подходящие ёмкости	4	3.1 Использование в качестве мини-духовки	10
Предотвращение повреждений и предупреждение неправильного использования	4	3.2 Использование в качестве мини-духовки (функция поверх емкости) для запекания и выпекания	11
 Потенциальные опасности от электричества	5	Использование для gratinирования	11
Потенциальные опасности от нагрева и возгорания	6	Использование для выпекания	12
Контроль	6	4. Уход и техническое обслуживание	12
Уход и техническое обслуживание	7	5. Технические данные	13
Утилизация	7	6. Что делать, если ...	13
2. Ваш Навигенио		7. Сервисное обслуживание клиентов АМС	14
2.1 Конструкция	8		
2.2 Функции и использование	9		
Использование в качестве мобильной кухонной плиты	9		
Использование в качестве мини-духовки (функция поверх емкости) для запекания и выпекания	9		

1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Прибор Навигенио используется в качестве мобильной кухонной плиты и мини-духовки. Иное применение прибора не допускается. Прибор Навигенио предназначен исключительно для использования в домашних условиях и не подлежит использованию в коммерческой сфере.

Неправильное использование может стать опасным. Необходимо соблюдать инструкции, указанные в руководстве пользователя, - в частности, информацию, представленную в данной главе.

Подходящие ёмкости

Для использования в качестве **мобильной кухонной плиты**:

- Ёмкости АМС диаметром 16, 20 и 24 см и объемом max до 6,5 л, кроме сковород диаметром 28 см.
- Овальные ёмкости диаметром 34 см, котелок с выпуклым днищем 36 см*
- Емкость Арондо диаметром 28 см, емкость Евразия диаметром 24 и 28 см

* Во избежание перегрева Навигенио при использовании овальной ёмкости не рекомендуется готовить при температуре выше 50 градусов.

Для использования в качестве **мини-духовки (функция поверх емкости)**:

- Ёмкости АМС 20 и 24 см

Предотвращение повреждений и предупреждение неправильного использования



Во избежание перегрева...

- при использовании Навигенио в функции кухонной плиты не нагревайте пустую ёмкость дольше 10 минут.
- не используйте Навигенио в качестве мини-духовки (поверх емкости) на пустой ёмкости.
- для использования в качестве мини-духовки (поверх емкости) с ёмкостью на обычной плите, необходимо избегать перегрева, включайте прибор только на низкий уровень.

Во избежание повреждений...

- не используйте Навигенио в качестве мини-духовки (функция поверх емкости) над газовой плитой.
- не используйте зону варки со стеклокерамическим покрытием в качестве поверхности для нарезки продуктов. Не используйте пунктированную область на зоне варки со стеклокерамическим покрытием и избегайте точечных нагрузок.

Во избежание неправильного использования ...

- используйте Навигенио на подставке. Это особенно важно на теплочувствительных поверхностях (напр., пластик, старинные столы).
- никогда не используйте неустойчивые основания, например, помещение в перевернутую сервировочную крышку.
- не передвигайте ёмкости на Навигенио.
- не допускается приготовление пищи непосредственно либо в упаковке (пластиковые контейнеры или чаши из алюминиевой фольги) на зоне варки со стеклокерамическим покрытием.
- не используйте с прибором Навигенио комбинированные миски и сервировочные миски для запекания.
- при использовании поверх емкости оставьте достаточное пространство между прибором Навигенио и продуктами в емкости. Как правило, заполняемый объём ёмкости, не должен превышать 2/3.
- Перед началом приготовления пищи убедитесь в том, чтобы корпус Навигенио и поверхность из стеклокерамики были чистыми и сухими.
- Всегда тщательно очищайте прибор Навигенио. Не пытайтесь изменять или модифицировать конструкцию прибора Навигенио.
- Не используйте Навигенио для нагрева/обогрева помещения, так как в результате этого долговечность радиатора может значительно уменьшиться.
- Прибор Навигенио не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного

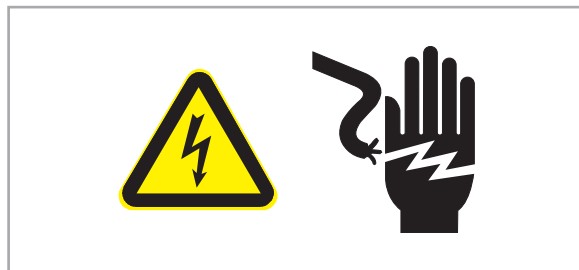
управления, например, с автоматическим радио переключателем.

- Следуйте инструкциям, представленным в главе 4 «Уход и техническое обслуживание».



Потенциальные опасности, исходящие от электричества

Прибор функционирует на электричестве. Избегайте опасности получить



поражение электрическим током:

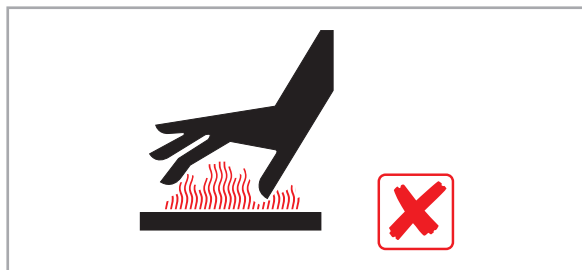
- Подключать прибор следует только к источнику питания, имеющему напряжение, указанное на ярлыке модели.
- Используйте только оригинальный соединительный кабель. Кабельные удлинители должны быть аналогичного типа.
- Ни при каких обстоятельствах не следует допускать контакта силового шнура с горячей плитой или кухонными принадлежностями.
- Если стеклокерамическая зона для варки повреждена или разбита, немедленно выньте шнур из розетки.

- Не допускается использование повреждённого прибора. Обратитесь в центр технического обслуживания АМС.
- Немедленно замените повреждённый силовой шнур.
- Ремонт может осуществляться только специально обученным персоналом уполномоченного центра технического обслуживания АМС.



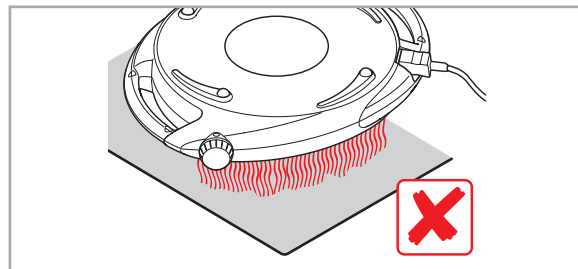
Потенциальные опасности от нагрева и возгорания

Прибор Навигенио и используемая ёмкость нагреваются в процессе приготовления пищи. Опасность возгорания.



- Держитесь только за ручки Навигенио.
- При необходимости используйте защиту для рук.
- В случае если частички пищи вспыхивают, например, жир, то накройте пламя тканью. Никогда не пытайтесь тушить водой.
- После использования прибора Навигенио в качестве мини-духовки (функция поверх емкости) не ставьте его горячей зоной варки, повернутой вниз.

- При использовании прибора Навигенио в качестве мини-духовки (функция поверх емкости) всегда ставьте ёмкость на термостойкую



поверхность, например, на Вашу обычную кухонную плиту.

- Никогда не ставьте Навигенио на горячую плиту, так как это приведёт к повреждению.



Контроль

- Процесс приготовления пищи необходимо контролировать. Если для контроля процесса приготовления пищи используется прибор Аудиотерм, то вы должны находиться на расстоянии, позволяющем Вам услышать звуковой сигнал прибора.
- Приготовление пищи без наблюдения и контроля может привести к перегреву. Блюда могут стать непригодными для еды, а ёмкость повреждена или непригодна для использования. Присутствует опасность травм, несчастного случая или пожара.

- Прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими возможностями, люди с ограниченными сенсорными или умственными способностями, а также люди, не имеющего опыта, знаний или навыков, при условии, что они находятся под контролем либо с ними провели инструктаж по безопасному использованию прибора. При этом они



понимают и осознают риски, которые могут возникнуть в результате использования прибора.

- Дети не должны играть с прибором. Дети младше 8 лет должны находиться вдали от прибора и сетевого шнура.

Уход и техническое обслуживание

Регулярно ухаживайте и заботьтесь о состоянии прибора Навигенио, чтобы обеспечить его гарантированное функционирование и безопасность.

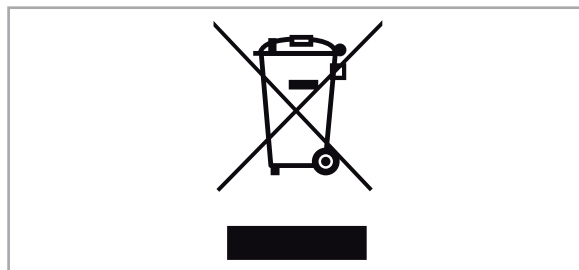
- Перед первым использованием протрите Навигенио с помощью чистого влажного полотенца и мягкого моющего средства. Затем насухо вытрите чистой, мягкой салфеткой. Удалите прозрачную пленку с логотипа АМС и регулятора мощности.
- Удаляйте загрязнения и следы пищи после каждого использования Навигенио.

- Перед каждой чисткой необходимо вытягивать шнур питания из розетки.
- Дайте прибору Навигенио остыть перед чисткой и хранением.
- Никогда не погружайте Навигенио в воду и не кладите в посудомоечную машину.



Утилизация

Навигенио не следует утилизировать вместе с бытовыми мусорными отходами. Материалы, входящие в состав конструкции прибора являются перерабатываемыми. При необходимости следует утилизировать прибор в безопасном для окружающей среды режиме и в соответствии с местными



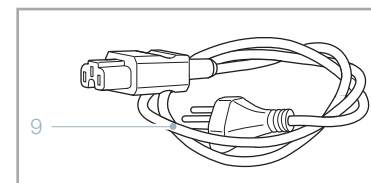
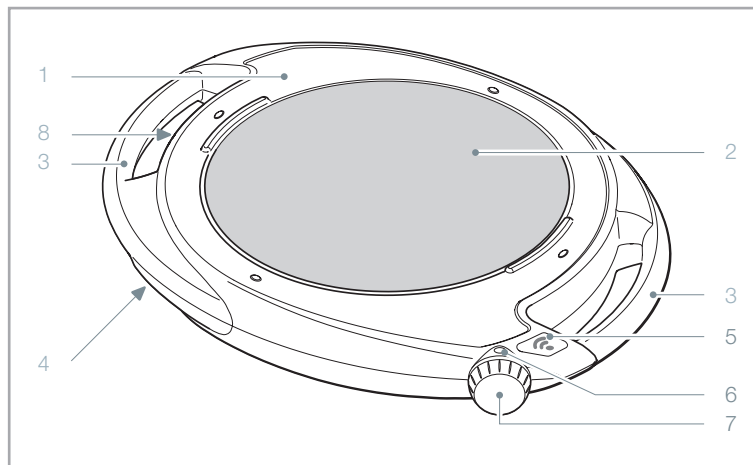
законодательством об охране окружающей среды, передавать в пункты для утилизации электрических приборов и устройств.

2. ВАШ НАВИГЕНИО

2.1 Конструкция

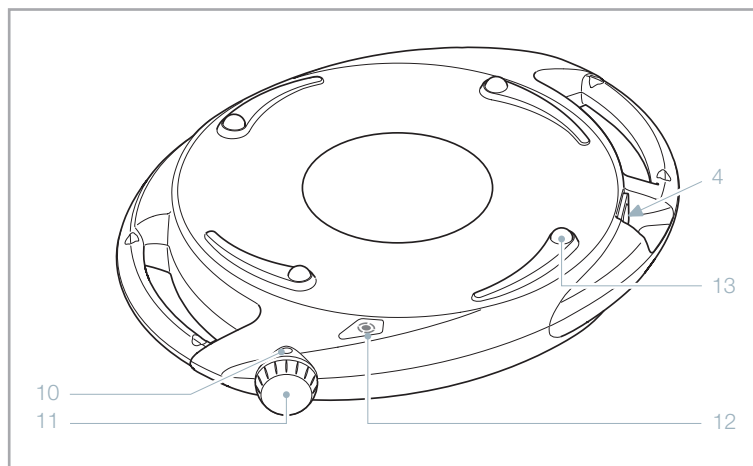
Кухонная плита (вид сверху)

- 1 Навигенио
- 2 Стеклокерамическая зона варки
- 3 Ручка
- 4 Штепсель для силового шнура
- 5 Индикатор питания/радио индикатор
- 6 Индикатор уровня
- 7 Вращающаяся ручка (6 уровней, A)
- 8 Типовой ярлык (гравировка)
- 9 Силовой шнур






Функция поверх емкости (вид снизу)

- 10 Индикатор уровня
- 11 Вращающаяся ручка (высокий и низкий уровни для функции крышки)
- 12 Индикатор питания/радио индикатор
- 13 Резиновая ножка



Индикатор питания/ радио индикатор (5)

	Горит красным	Навигенио включен
	Мигает синим	Навигенио имеет радиоконтакт с Аудиотермом* и им будет управляться
	Мигает красным	Индикатор остаточного тепла, пока Навигенио остаётся горячим

Индикатор питания/ радиоконтакта в функции поверх емкости (12)

	попеременного мигает синим / красным	Навигенио был включен, можно выполнить радио контакт с Аудиотермом*
	горит красным	Навигенио включен в обычном режиме
	мигает синим	Навигенио включен в автоматическом режиме вместе с Аудиотермом*
	мигает красным	Индикатор остаточного тепла, работает пока Навигенио остаётся горячим

* Для получения информации о работе прибора в совокупности с прибором Аудиотерм, см. руководство пользователя «АМС Аудиотерм».

Индикатор остаточного тепла

Дисплей выключен: стеклокерамическая зона варки остыла достаточно, что более не представляет опасность ожога. По соображениям безопасности эта функция выполняется таким образом, что индикатор может продолжать мигать, даже если стеклокерамическая зона варки уже почти холодная при дотрагивании (в благоприятных условиях остывания).



Индикатор остаточного тепла активен только тогда, когда прибор Навигенио подключен к сети питания. Если выдернуть шнур питания сразу после выключения, то может существовать опасность ожога.

2.2 Функция и применение

Использование в качестве мобильной кухонной плиты

Использование в качестве мобильной кухонной плиты на кухне или на отдыхе. Используйте везде, где есть электропитание.



Использование в качестве мини-духовки (функция поверх емкости) для запекания и выпекания

Для запекания прибор Навигенио можно поместить сверху на ёмкость, направленной вниз зоной варки. Быстро, просто и позволяет сэкономить электроэнергию.

Для выпечки прибор Навигенио можно разместить сверху на ёмкости стеклокерамической зоной варки вниз, в качестве дополнительного источника тепла на обычной электрической плите.

При использовании вместе с прибором Аудиотерм появляются возможности дальнейшего применения для автоматического приготовления и выпечки:

- Использование в качестве автоматической плиты с Аудиотермом.
- Использование в качестве мини-духовки (функция поверх емкости) с Аудиотерм (автоматический таймер для запекания и выпечки).

См. инструкцию по эксплуатации «АМС Аудиотерм».

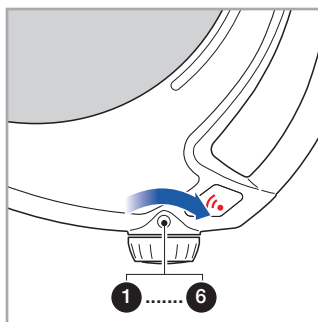
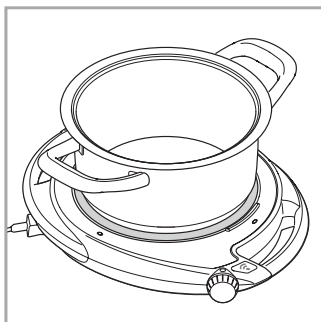
3. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

3.1 Использование в качестве мобильной плиты

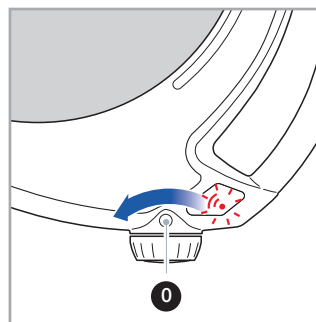


Используйте только подходящие ёмкости, см. «подходящие ёмкости АМС», страница 4.

- Подключите силовой шнур к Навигенио и источнику питания.
- Установите ёмкость по центру на зону варки из стеклокерамики.
- Включение: установите регулятор мощности на желаемый уровень.
 - От уровня 1 (самая низкая мощность) до уровня 6 (самая высокая мощность).
 - Индикатор питания горит красным.
 - Прибор Навигенио сразу начнет нагреваться.



- Подходящие уровни согласно методам приготовления пищи АМС:
 - Уровень 6 для разогрева емкости и начала приготовления пищи и жарки.
 - Уровень 2 для жарки, полного цикла приготовления или дожаривания, в зависимости от размера ёмкости и количества продуктов.
 - Также см. подробную информацию в кулинарной книге АМС или в разделе рецептов.
- Поставив вращающуюся ручку в положение «А», вы можете (при совместном использовании прибора Аудиотерм) готовить в автоматическом режиме, см. руководство пользователя «АМС Аудиотерм».



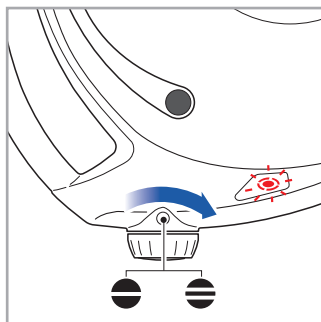
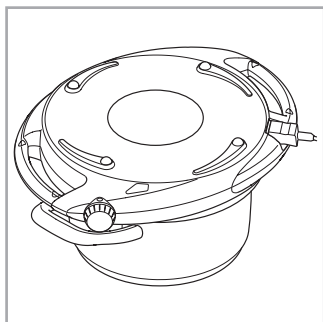
- Выключение: установите регулятор мощности в положение «0».
 - Индикатор остаточного тепла мигает красным.

3.2 Использование в качестве мини-духовки (функция поверх емкости) для запекания и выпекания

Использование для запекания



- Используйте АМС ёмкости диаметром только 20 и 24 см.
- Всегда устанавливайте ёмкость на термостойкое основание, например, на обычную кухонную плиту.
- Подключите силовой шнур к Навигенио и источнику питания.
- Установите ёмкость по центру на термостойкое основание.
- Поместите прибор Навигенио поверх емкости.



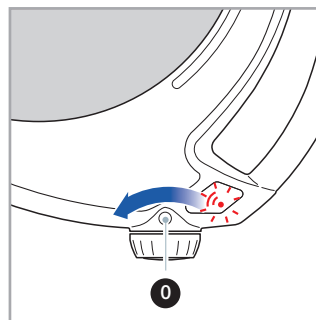
- Включение: установите регулятор мощности на желаемый уровень: ● (низкий) или ● (высокий).
- Индикатор питания замигает попеременно синим и красным в течение 1 минуты и после этого загорится красным.
- Прибор Навигенио сразу начнет нагреваться.



Информацию о подходящем уровне мощности прибора при использовании в качестве мини-духовки можно найти в разделе рецептов.

- Пока индикатор питания попеременно мигает синим и красным, можно настроить прибор Аудиотерм для автоматического управления Навигенио (см. руководство пользователя «АМС Аудиотерм»).
- В процессе запекания или выпекания может происходить выделение пара.
- Если Навигенио снять и перевернуть во время режима работы поверх емкости, то раздастся повторяющийся звуковой сигнал, а прибор прекратит нагрев. Для повторного включения режима работы поверх емкости, поверните регулятор мощности хотя бы на одно деление и снова установите на требуемый уровень.

- Выключение: установите регулятор мощности в положение «0».



- Снимите Навигенио, переверните и разместите для хранения.
- Индикатор остаточного тепла мигает красным.

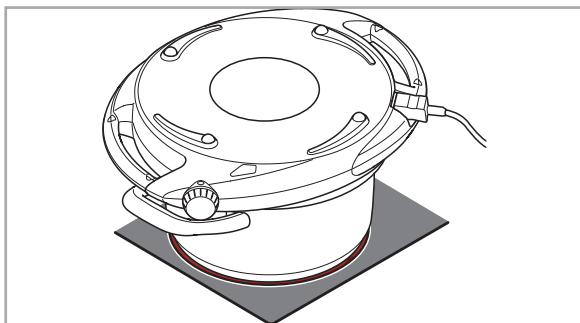
Если Навигенио не снять после запекания или выпекания, то хрустящая корочка может стать влажной и мягкой.

Использование для выпекания

В данном случае Навигенио помещают поверх емкости, находящейся на обычной кухонной плите.



- Силовой шнур ни при каких обстоятельствах не должен контактировать с горячей плитой или кухонными принадлежностями.
- Во избежание повреждений, Навигенио не подлежит использованию над газовой плитой.
- Во избежание перегрева не следует использовать Навигенио на пустой ёмкости.
- Во избежание перегрева включайте обычную кухонную плиту только на низком уровне.



Управление выполняется согласно описанному выше.

4. УХОДИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



- Всегда вынимайте шнур питания из розетки перед каждой чисткой.
- Перед чисткой и хранением позвольте прибору Навигенио остыть.
- Никогда не погружайте Навигенио в воду и не кладите в посудомоечную машину.
- Никогда не используйте органические растворители или химические растворы.
- Кроме того, следующие вещества также непригодны для чистки и ухода:
 - средства для абразивной чистки и чистящие средства в виде порошка или в жидкой форме;
 - металлическая губка для посуды;
 - губка для посуды, стороной с крупным абразивом;
 - средства для мытья рук;

Обслуживайте и ухаживайте за Навигенио следующим образом:

- Очищайте Навигенио после каждого использования.
- Удаляйте частицы подгоревшей пищи на стеклокерамической варочной зоне с помощью стеклокерамического скребка.
- Очищайте ручку и пластиковые детали влажной тканью с мягким моющим средством.

- Сахар, сахаросодержащие и кислые блюда, а также алюминий могут нанести вред стеклокерамической поверхности, следовательно, их следы и остатки следует удалять немедленно.
- Песок и аналогичная грязь могут вызывать царапины на стеклокерамической поверхности и корпусе Навигенио, поэтому их следует немедленно удалять.
- Немедленно удаляйте жидкость, которая может выкипеть из емкости.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель C8100
 Напряжение 220-240 В
 Частота 50/60 Гц
 Выходная мощность 1800 Вт
 Диаметр контура нагрева 18 см
 Маркировка



6. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

... Навигенио автоматически выключается на длительное время?



- В целях безопасности, прибор оснащён защитным термовыключателем, который выключает прибор при перегреве.



Подождите, пока Навигенио снова не включится автоматически.

Это может занять до 30 минут.

... Навигенио выключается по причине разрыва радиоконтакта с Аудиотермом* (не горит индикатор питания)



- Установите регулятор мощности в положение «0», а затем снова в положение «А».
- Снова настройте Аудиотерм*.

* Для получения информации о работе прибора в совокупности с Аудиотерм см. руководство пользователя «АМС Аудиотерм».

... Навигенио сняли и перевернули во время работы в режиме поверх емкости, и звучит постоянный прерывистый сигнал.



- Навигенио выключается и прибор больше не нагревается.
- Если готовка в режиме поверх емкости завершена: выключите Навигенио.
- Если предполагается продолжение работы в режиме поверх емкости: снова установите Навигенио на ёмкость, поверните регулятор мощности хотя бы на одно деление и снова установите на желаемый уровень.

... постоянно срабатывает защита от перегрузок электрической сети?



- Проверьте, имеет ли выбранная розетка необходимое напряжение (минимум 10 ампер).
- Отключите другие электронные приборы из электросети, в которой используется Навигенио.

7. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ АМС

В компании АМС обслуживание клиентов олицетворяет постоянное стремление удовлетворить желания и потребности наших клиентов! Если у вас есть дополнительные вопросы или предложения, пожалуйста, свяжитесь с нами! Мы будем рады Вам помочь!

АМС Германия

АМС Alfa Metalcraft Corporation Handelsgesellschaft mbH
(«АМС Альфа Металкрафт Корпорэйшн
Хандельсгесельсхафт мБХ»)

55408 Бинген

Германия

Тел.: +49 6721 – 180 01

Факс: +49 6721 – 180 326

Эл. почта: de@amc.info

Facebook: www.facebook.com/amcdeutschland

www.amc.info

АМС Швейцария

(«Альфа Металкрафт АГ»)

Буонасерштрассе 30

6343 Роткреуц

Швейцария

Тел.: +41 41 – 799 51 11

Факс: +41 41 – 790 40 10

Эл. почта: ch@amc.info

Facebook: www.facebook.com/amcschweiz

www.amc.info

АМС Австрия

АМС Handelsgesellschaft mbH

(«АМС Хандельсгесельсхафт мБХ»)

Хандельскай 388/Топ 861

1020 Вена

Австрия

Тел.: +43 1 – 258 26 18 0

Факс: +43 1 – 258 26 18 58

Эл. почта: at@amc.info

Facebook: www.facebook.com/amcoesterreich

www.amc.info

АМС International

(«АМС Интернешнл»)

Alfa Metalcraft Corporation AG

(«Альфа Металкрафт Корпорэйшн АГ»)

Буонасерштрассе 30

6343 Роткройц

Швейцария

Тел.: +41 41 – 799 52 22

Факс: +41 41 – 790 27 44

Эл. почта: info@amc.info

Facebook: www.facebook.com/amcinternational

www.amc.info