



Jejmo bolje.  
Živimo bolje.



# AMC Navigenio



Popolnoma enostavno  
avtomatično kuhanje in  
pečenje

Premium sistem  
za kuhanje

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

**AMC Slovenija**  
**Alfa Metalcraft d.o.o.**  
Cesta 24. junija 31  
1231 Ljubljana-Črnuče  
Slovenija  
T: +386 1 519 03 34  
Brezplačna telefonska številka:  
080/60-62  
  
si@amc.info  
www.amc.info



AMC Slovenija

**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

# Spoštovani kupec AMC,

potopite se v barviti svet receptov, katere lahko pripravite z Navigeniom in naredite iz tega AMC vsestranskega talenta nepogrešljivega partnerja v vaši kuhinji.

- ✓ Navigenio – vse popolnoma avtomatično: Navigenio je vaš avtomatski pilot v kuhinji – z brezžično povezavo in Audiothermom nadzorujeta kuhanje, pečenje in hitro kuhanje – popolnoma avtomatično. Vse bo natančno skuhan in vsaka jed vam bo uspela brez težav. To je zagotovilo za uspeh!
- ✓ Navigenio – vse mobilno: v kuhinji, dnevni sobi ali na balkonu, potrebujete le ustrezno električno vtičnico!
- ✓ Navigenio – najmanjša pečica na svetu: zelo hitro lahko hrustljivo gratirate, spečete pico ali manjšo potico – slastno in prihranite veliko energije, časa in denarja!

Ne samo pri avtomatičnem kuhanju – vse uspe enostavneje, če uporabljate Audiotherm. Ne bo vam več potrebno opazovati, kdaj je trenutek za zmanjšanje ali povečanje energije. Audiotherm vas bo poklical vedno, ko bo potrebno nekaj postoriti.

Dober tek!

Želimo vam obilo veselja pri kuhanju in uživanju pripravljenih jedi.

Vaš AMC

# Avtomatično kuhanje in pečenje

Pri avtomatičnem kuhanju gre vse samo po sebi: napolnite enoto za kuhanje, postavite jo na Navigenio, izberite stopnjo »A« za avtomatično kuhanje, uporabite Audiotherm z nastavljenim časom kuhanja in počakajte, da vas pokliče.

Dober tek!



Kako smo poenostavili izbiro receptov:



Bogato z vitamini



Malo maščob



Malo kalorij



Bogato z balastnimi snovmi



Malo holesterola

# Cvetačna solata

## Sestavine za 4 osebe

750 g cvetače

2 paradižnika

3 spomladanske čebulice

1 strok česna

1 sveženj drobnjaka

3 jedilna žlica belega vinskega kisa

3 jedilna žlica olivnega olja

sol, poper

sladkor

250 g češnjevega paradižnika

100 g rukole



 pribl. 30 minut (brez časa čakanja)




- Očistite cvetačo, jo razdelite na manjše cvetove, operite in neosušeno dajte v enoto za kuhanje 20 cm 2,3 l. Enoto postavite na Navigenio in vključite avtomatiko "A". Vključite Audiotherm, nastavite čas kuhanja 15 minut, ga postavite na Visiotherm ter ga zavrtite tako, da se pojavi simbol zelenjave.
- Med tem paradižniku odstranite peške in ga narežite na kocke. Očistite spomladansko čebulico, olupite strok česna in oboje sesekljajte. Drobnjak narežite na kolobarčke.
- Zmešajte kis in olje ter dodajte sol, poper in sladkor. Češnjev paradižnik narežite na polovice ali četrtine.
- Po končanem kuhanju pustite cvetačo ohladiti tako, da ostane mlačna. Cvetačo dodajte mešanici kisa in premešajte. Pustite stati nekaj minut. Očistite rukolo, po potrebi natrgajte na manjše koščke in tik preden postrežete, jo dodajte v solato.

**Čas kuhanja:** pribl. 15 minut      pribl. 150 kcal na osebo

**Nasvet:** Solato lahko postrežete tudi kot samostojno malico za 2 osebi. Glede na okus lahko namesto cvetače uporabite tudi kolerabo.



## Rulade s slanino in porom v sirovi omaki

 pribl. 40 minut



### Sestavine za 4 osebe


4 vejice pora  
20 g surovega masla  
20 g moke  
350 ml mleka  
100 g zeliščnega topljenega sira  
sol, poper  
instant-zelenjavna juha  
po želji suho belo vino  
4 rezine (po pribl. 50 g) kuhane šunke

- Por očistite, ga narežite na pribl. 20 cm dolge koščke, ga operite in neosušenega dajte v enoto za kuhanje 24 cm 3,5 l. Navigeniu vključite avtomatično stopnjo »A«. Audiothermu vnesite čas kuhanja 15 minut, ga postavite na Visiotherm in zavrtite tako, da se na ekrančku pojavi simbol zelenjave.
- Surovo maslo raztopite v manjši enoti za kuhanje. Ko se začne peniti, umešajte moko in jo malce prepražite. Postopoma dodajajte mleko.
- Omako pustite rahlo vreti pribl. 3 minute, občasno jo premešajte. Dodajte sir in ga raztopite, začinite s soljo, poprom, dodajte zelenjavno juho in po želji še malce suhega belega vina.
- Po končanem kuhanju por odcedite, tekočino dodajte omaki. Por porazdelite na rezine šunke, zvijte v rulado, položite v enoto 24 cm 3,5 l in prelijte z omako.
- Enoto postavite na temperaturno odporno podlago, nanjo poveznite Navigenio, vključite višjo stopnjo in gratinirajte pribl. 10 minut.

**Čas kuhanja:** 15 minut + 10 minut gratiniranja  
pribl. 350 kcal na osebo

# Krompirjev golaž



 pribl. 35 minut



## Sestavine za 2 osebi

700 g mladega, za čvrsto kuhanje primernega krompirja

1 čebula

2 jedilna žlica olivnega olja

1 jedilna žlica sladke paprike v prahu

mleta kumina

sol

125 ml zelenjavne juhe

1 rdečo papriko

1 rumeno papriko

2 vejici majarona

2 jedilna žlica naribane lupine limone

- Neolupljen krompir temeljito operite, skrtačite in narežite na grizljaj velike koščke. Čebulo olupite in jo narežite na drobne kockice. Krompir in čebulo dajte v kombi skledo in zmešajte z olivnim oljem.
- Enoto za kuhanje Eurasia 24 cm 2,8 l postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Audiotherm postavite na Visiotherm in ga zavrtite tako, da se pokaže simbol za pečenje.
- Takoj, ko vam avtomatika označi, da je temperatura dosegla območje pečenja, nastavite na stopnjo 2 in v enoti med stalnim mešanjem popekajte krompirjevo mešanico pribl. 5 minut.
- Začinite s papriko, kumino in soljo ter zalijte z zelenjavno juho. Navigenio nastavite zopet na avtomatiko »A«. Audiothermu nastavite čas kuhanja na 15 minut, ga postavite na Visiotherm ter zavrtite tako, da se pokaže simbol zelenjave.
- Papriko očistite in jo narežite na kocke. Majaronu potrgajte lističe in jih sesekljajte, limono operite z vročo vodo in naribajte lupino. Krompirju dodajte kocke paprike, limonino lupino in majaron.
- Pokrijte s pokrovko, Audiothermu nastavite čas kuhanja 10 minut, ga ponovno postavite na Visiotherm ter zavrtite tako, da se pokaže simbol zelenjave.
- Po končanem avtomatičnem kuhanju krompirjev golaž ponovno pikantno začinite.


**Čas kuhanja:** pribl. 25 minut

pribl. 350 kcal na osebo

# Segedin golaž

## Sestavine za 6 oseb

500 g čebule	sol, poper
2 stroka česna	500 g surovega kislega zelja
200 g krompirja	200 ml močne mesne juhe
1 kg svinjskega mesa za golaž	1 čajna žlica mlete kumine
1 jedilna žlica ostre paprike v prahu	2 jedilna žlica paradižnikove mezge
1 jedilna žlica sladke paprike v prahu	

 pribl. 75 minut



- Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Krompir olupite in ga naribajte. Enoto za kuhanje Eurasia 28 cm 4,0 l postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Audiotherm postavite na Visiotherm in ga zavrtite tako, da se pokaže simbol za pečenje.
- Ko vam avtomatika oznani, da je področje pečenja doseženo, znižajte energijo na stopnjo 4 in v večih porcijah popecite meso. Z zadnjo porcijo mesa popecite še čebulo in česen.
- Dodajte papriko v prahu in začinite s soljo in poprom. Dodajte še preostale sestavine, tudi nariban krompir, dobro premešajte in pokrijte s pokrovko.
- Navigeniu ponovno vključite avtomatiko »A«. Audiothermu nastavite čas kuhanja 60 minut, ga postavite na Visiotherm in zavrtite tako, da se pokaže simbol zelenjave. Po preteku avtomatičnega kuhanja še enkrat krepko začinite golaž.


**Čas kuhanja:** pribl. 60 minut  
pribl. 335 kcal na osebo





# Pečene kozice



 pribl. 20 minut



## Sestavine za 4 osebe


1 rdeč strok čilija  
 1 strok česna  
 1 majhen kos ingverja  
 1 strok vanilje  
 2 jedilni žlici olivnega olja  
 400 g surovih olupljenih kozic  
 2 cl suhega šerija  
 30 g mrzlega surovega masla  
 sol, poper

- Čiliju odstranite peške in ga na drobno seseklajte. Česen olupite in seseklajte. Ingver olupite in naribajte. Vaniljevemu stroku postrgajte sredico. Vse skupaj zmešajte z olivnim oljem.
- Po potrebi kozicam odstranite še temno črevesno vrvico in zmešajte z začinjenim oljem.
- Ponev Arondo 28 cm postavite na Navigenio in vključite avtomatiko „A“. Na pokrovko postavite Audiotherm in ga zavrtite tako, da se pojavi simbol za pečenje.
- Ko vas avtomatika opozori, da je temperatura za pečenje dosežena, v ponvi popecite kozice z vseh strani, dokler se ne obarvajo rdeče. Iz ponve Arondo vzemite kozice, nastavite na stopnjo 4 in omako od pečenja zalijte s šerijem. Umešajte hladno surovo maslo in začinite s soljo in poprom.
- Kozice na kratko pomočite v omako in jih takoj postrezite.

**Čas kuhanja:** pribl. 4 minute  
 pribl. 215 kcal na osebo



# File lososa na komarčkovo- pomarančni zelenjavi

 pribl. 25 minut



## Sestavine za 4 osebe

750 g komarčka

1 čebula

4 kose (po 150 g) fileja lososa

2 pomaranči

sol, poper

2 jedilna žlica janeževega likerja

20 g surovega masla

kajenski poper

- Komarček očistite, nežni zeleni del zadržite, zelenjavni del narežite na trakove. Komarček operite in ga neosušenega dajte v enoto 28 cm.
- Čebulo olupite in jo prepolovite, narežite na rezine in porazdelite preko komarčka. Nanjo položite fileje lososa. Pokrijte s pokrovko, ovalno enoto postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Vključite Audiotherm, nastavite čas kuhanja 15 minut, ga postavite na Visiotherm in ga zavrtite tako, da se pokaže simbol zelenjave.
- Med tem olupite pomaranči in ju razdelite na krhle in jim z ostrim nožem odstranite vmesno kožico. Pri tem prestrezite sok.
- Po končanem avtomatičnem programu iz enote vzemite fileje lososa in jih postavite na toplo. Zeleni del komarčka sesekljajte in skupaj s surovim maslom, pomarančnimi krhli in sokom umešajte v zelenjavo ter začinite z začimbami.

**Čas kuhanja:** pribl. 15 minut  
pribl. 425 kcal na osebo



# Avtomatično hitro kuhanje s Secuquickom Softline

Ravno tako, kot pri avtomatičnem kuhanju, tudi pri hitrem kuhanju naredi Navigenio skupaj s Secuquickom Softline vse vaše delo. Najboljše pri tem je, da jedi, ki vam sicer vzamejo precej časa, kot npr. testenine in rižota, pripravita zelo hitro in enostavno. Zmrznjeno zelenjavo boste enostavno in hitro odtalili in skuhalo z avtomatičnim programom s pokrovko za hitro kuhanje Secuquick Softline na soft področju kuhanja v polovičnem času kakor sicer.



# Srbska fižolova juha (pasulj)



 pribl. 40 minut (brez časa čakanja)



## Sestavine za 6 oseb

375 g posušenega belega fižola

250 g čebule

2 stroka česna

2 korenčka

1 steblo pora

4 stebla belušne zelene

300 g dimljene slanine

1,5 l mesne juhe

1 lovorjev list

50 g paradižnikove mezge

100 ml suhega rdečega vina

pekoča paprika (ali pekoči ajvar)

1 jedilna žlica sladke paprike v prahu

sol, poper

kajenski poper


- Fižol preko noči namočite v hladni vodi.
- Čebulo, česen in korenje olupite in narežite na majhne kocke. Por in belušno zeleno očistite, por po dolgem prepolvite in ga narežite na rezine, zeleno pa glede na velikost, narežite na rezine ali kockice. Slanino narežite na kocke.
- Enoto za kuhanje 24 cm 6,5 l postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Audiotherm postavite na Visiotherm in ga zavrtite tako, da se pokaže simbol za pečenje.
- Ko vas avtomatika opozori, da je doseženo področje pečenja, nastavite na stopnjo 3 in v večih porcijah popecite slanino. Postopoma dodajte čebulo, česen in zelenjavo, ter jih popecite.
- Dodajte odcejen fižol, zalijte z juho in dodajte lovorjev list. Enoto pokrijte s Secuquickom Softline 24 cm in ga zaprite.
- Navigenio vključite avtomatiko »A«. Audiothermu nastavite čas kuhanja 20 minut, ga postavite na Visiotherm S in zavrtite tako, da se pokaže simbol turbo.
- Po končanem avtomatičnem kuhanju izničite tlak v enoti pod tekočo vodo in snemite Secuquick Softline. Odstranite lovorjev list. Paradižnikovo mezgo zmešajte z rdečim vinom in umešajte v fižolovo juho.
- Med stalnim mešanjem pustite še enkrat zavreti in začinite s pekočo papriko in začimbami.

**Čas kuhanja:** pribl. 20 minut

pribl. 425 kcal na osebo



# Karijevo jagnječje meso

 pribl. 40 minut



## Sestavine za 4 osebe

2 čebuli

2 stroka česna

2 stroka rdečega čilija

800 g jagnjetine za golaž (stegno)

2 čajni žlici Garam Masala

sol, poper

200 ml mesne juhe

250 g zmrznjene listnate špinače

100 g jogurta

2 čajni žlici jedilnega škroba

50 g rozin

limonov sok

50 g arašidov

- Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Čiliju odstranite koščice in ga narežite na drobne kockice. Enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Audiotherm postavite na Visiotherm in ga zavrtite tako, da se pokaže simbol za pečenje.
- Ko vas avtomatika opozori, da je doseženo področje za pečenje, zmanjšajte energijo na stopnjo 4 in v enoti v večih porcijah popecite jagnječje meso.
- Z zadnjo porcijo mesa popecite še čebulo in česen. Dodajte Garam Masala, sol in poper. Najprej dodajte polovico kockic čilija, zalijte z juho in na maso porazdelite zamrznjeno listnato špinačo.
- Enoto pokrijte s Secuquickom Softline. Navigeniu zopet vključite avtomatiko »A«. Audiothermu nastavite čas kuhanja 20 minut, ga postavite na Visiotherm S in zavrtite tako, da se pokaže simbol Turbo.
- Po končanem avtomatičnem kuhanju izničite tlak v enoti pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Jedilni škrob umešajte v jogurt, dodajte jedi in pustite še enkrat zavreti.
- Dodajte rozine in začinite s preostalim čilijem, soljo, poprom in limoninim sokom. Arašide sesekljajte in jih, preden postrežete, posujte po jedi.


**Čas kuhanja:** pribl. 20 minut

pribl. 435 kcal na kos

**Nasvet za nakup:** Garam Masala je indijska mešanica začimb. Vsebuje kardamom, cimet, zeliščno kumino, začimbne nageljeve žbice in črni poper. Če ne najdete pripravljene mešanice, jo pripravite sami. Vzemine nožovo konico mletih nageljevih žbic, ostalih začimb pa po polovičko čajne žličke.



# Gratiniran krompir

 pribl. 25 minut



## Sestavine za 4 osebe

1 kg krompirja  
1 strok česna  
200 ml smetane  
100 ml močne zelenjavne juhe  
popper  
muškatni orešek  
sladke paprike v prahu  
50 g naribanega sira

- Krompir olupite in ga narežite na tanke rezine. Česen olupite in ga sesekljajte. V enoti za kuhanje 24 cm 3,5 l zmešajte smetano, zelenjavno juho in česen ter začinite s poprom, muškatnim oreškom in papriko v prahu.
- Dodajte rezine krompirja in ne premešajte. Enoto pokrijte s Secuquickom Softline. Enoto postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Vključite Audiotherm, nastavite čas kuhanja 5 minut, postavite na Visiotherm S in zavrtite tako, da se pokaže simbol Soft.
- Po končanem avtomatičnem programu izničite tlak v enoti pod tekočo vodo in snemite Secuquick. Preko krompirja porazdelite sir in postavite enoto na temperaturno odporno podlago. Na enoto poveznite Navigenio, nastavite višjo stopnjo in gratinirajte pribl. 10 minut, dokler sir ne porjavi.


**Čas kuhanja:** pribl. 5 minut + 10 minut gratiniranja  
pribl. 335 kcal na osebo

**Nasvet za kuhanje:** Posebej pikanten bo krompir, če četrtno krompirja zamenjate z na kolobarje narezanim porom. Ker bo zaradi tega večji volumen jedi, uporabite enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l.

# Rižota z rožmarinom

## Sestavine za 4 osebe

1 čebula	100 ml smetane
1 strok česna	2 vejici rožmarina
250 g riža za rižoto	50 g naribanega parmezana
500 ml juhe	sol, poper
100 ml suhega belega vina	

 pribl. 20 minut



- Čebulo in česen olupite in narežite na drobne kockice. V enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l dajte čebulo in česen, riž za rižoto, juho in belo vino.
- Enoto pokrijte s Secuquickom Softline 20 cm. Enoto postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Vključite Audiotherm, nastavite čas kuhanja 7 minut, ga postavite na Visiotherm S in zavrtite tako, da se pokaže simbol soft.
- Rožmarinu potrgajte iglice in jih sesekljajte. Po končanem avtomatičnem kuhanju izničite tlak v enoti pod tekočo vodo in snemite Secuquick Softline. V rižoto umešajte smetano, rožmarin in parmezan ter začinite s soljo in poprom.

**Čas kuhanja:** pribl. 7 minut  
pribl. 395 kcal na osebo


**Nasvet:** Ta recept lahko uporabite kot osnovni recept za pripravo rižote s Secuquickom Softline in Navigeniom. Za kremno rižoto potrebuje 2,5 krat toliko tekočine, kot riža. Nasvet za gurmane: Začinite rižoto z žafranom, namesto rožmarinom ali pa ji dodajte pest posušenih, namočenih in narezanih jurčkov. Če želite, pa lahko rižoti dodate 150 g zmrznjene zelenjave.





# Testeninski narastek



 pribl. 25 minut



## Sestavine za 4 osebe

450 ml zelenjavne juhe  
250 g spiralnih testenin (Fusilli)  
200 g kuhane šunke  
100 ml smetane  
sol, poper  
50 g naribanega sira  
sladka paprika v prahu

- V enoti za kuhanje 20 cm 4,0 l zmešajte zelenjavno juho in smetano, ter začinite in dodajte testenine. Enoto pokrijte s Secuquickom Softline 20 cm. Enoto postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Vključite Audiotherm, nastavite čas kuhanja 5 minut, ga postavite na Visiotherm S in zavrtite tako, da se pokaže simbol soft.
- Šunko narežite na kockice, po končanem avtomatičnem kuhanju izničite tlak v enoti pod tekočo vodo in snemite Secuquick Softline. Umešajte slanino in smetano ter začinite.
- Dobro premešajte in posujte z naribanim sirom. Na enoto poveznite Navigenio, nastavite višjo stopnjo energije in popekajte pribl. 8 minut, dokler sir ne porjavi.

**Čas kuhanja:** pribl. 5 minut + 8 minut gratiniranja      pribl. 500 kcal na osebo

**Nasvet:** Ta recept lahko uporabite kot osnovni recept za kuhanje testenin s Secuquickom softline in Navigeniom. Uporabite testenine in dvojno količino tekočine, čas kuhanja pa je pribl. ½ časa, napisanega na embalaži. Testeninam dodajte zamrznjeno zelenjavo (npr. 200 g graha ali špinače). Zelenjavo dodajte zamrznjeno preostalim sestavinam. Če želite lažji testeninski narastek, zamenjajte smetano z eno pločevinko (400 g) nasekljanega paradižnika. Namesto šunke lahko uporabite 400 g svežega fileja lososa, pri tem zadostuje, da na kocke narezan file lososa dodate jedi pred gratiniranjem.



# Pečenje in žar

S ponvijo ali Arondo ponvijo bo vaš Navigenio postal odličen žar za na teraso ali balkon. Zabava z žarom se lahko prične – zrezki, klobase, ribe ali zelenjava bodo hitro pripravljene, vonj po žaru ne bo motil ne vas ne sosedov, jedi pa bodo slastne in okusne!


**Nasvet:** Še posebej enostavno in zanesljivo pa vam bo uspelo z uporabo Audiotherma.

# Čevapčiči

## Sestavine za 4 osebe

- 1 velika čebula
- 2 stroka česna
- 4 vejice gladkega peteršilja
- 2 vejici mete
- 500 g govejega mletega mesa
- 1 jajce
- 1 jedilna žlica moke
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 1 jedilna žlica ostre gorčice
- 1 jedilna žlica paradižnikove mezge
- sol, poper
- srednje pekoče paprike v prahu



 pribl. 30 minut




- Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Peteršilju in meti potrgajte lističe in jih seseklajte. Skupaj z mletim mesom, jajcem, moko, olivnim oljem, gorčico in paradižnikovo mezgo premešajte in začinite z začimbami.
- Iz mesa naredite pribl. 8 cm dolge in pribl. 2 cm debele svaljke. Ponev Arondo 28 cm postavite na Navigenio, nastavite stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja.
- Znižajte energijo na stopnjo 3 in v ponvi z vseh strani pецite čevapčiče. Pokrijte s pokrovko in izključite Navigenio. Čevapčiče pustite tako stati še pribl. 3 minute.

**Čas kuhanja:** pribl. 8 minut  
pribl. 345 kcal na osebo



# Klobasa na žaru

 pribl. 10 minut



## Za 4 kose

4 oparjene klobase za žar


- Klobase z obeh strani križno zarezite in jih položite v enoto za kuhanje 24 cm 2,5 l. Enoto postavite na Navigenio, pokrijte s pokrovko in nastavite na stopnjo 6 ter segrejte do področja za pečenje.
- Enoto postavite na temperaturno odporno podlago, Navigeniu nastavite višjo stopnjo.
- Klobase pecite pribl. 4 minute. Izključite Navigenio in glede na debelino klobas pustite stati še 1-2 minuti.

**Čas peke:** pribl. 4 minute

**Nasvet:** Surove klobase za žar morate glede na debelino peči pribl. 7 minut.



# Pečena piščančja bedra

 pribl. 35 minut



## Sestavine za 4 osebe

- 1 čajna žlica posušenega timijana
- 2 jedilni žlici olja
- 2 jedilni žlici tekočega medu ali javorjevega sirupa
- 1 jedilna žlica sladke paprike v prahu
- 1 jedilna žlica srednje pekoče paprike v prahu
- sol, poper
- 4 piščančja bedra



- Timijan zmešajte z medom ali javorjevim sirupom, papriko v prahu, soljo in poprom. Enoto za kuhanje pri najvišji stopnji energije segrejte do področja za pečenje.
- Vanjo položite piščančja bedra in jih premažite z začimbno mešanico. Pokrijte s pokrovko in pecite, dokler ne dosežete točke obračanja pri 90°C.
- Odkrijte pokrovko, enoto postavite na obrnjeno pokrovko in nanjo poveznite Navigenio ter vključite nižjo stopnjo.
- Piščančja bedra pecite pribl. 30 minut. Bedra prelijte s tekočino iz ponve.

**Čas kuhanja:** pribl. 30 minut  
pribl. 415 kcal na osebo

# Čebulni steak

## Sestavine za 4 osebe

250 g čebule

100 ml mesne juhe


2 jedilni žlici ostre gorčice

2 jedilni žlici mareličnega džema

4 goveji steaki (po pribl. 150 g bočnika)

sol, poper



 pribl. 25 minut




- Čebulo olupite in narežite na tanke rezine. Juho, gorčico in marelični džem zmešajte.
- Ponev Arondo 28 cm postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do področja za pečenja. Zmanjšajte energijo na stopnjo 3 in v ponvi popecite steake, jih vzemite iz ponve in zavijte v aluminijasto folijo.
- V ponev dajte čebulo in jo med mešanjem pribl. 5 minut svetlo rjavo popražite. Dodajte zmešano gorčično omako, dobro premešajte in začinite.
- Izključite Navigenio, začinite še steake in jih položite v čebulo. Pokrijte s pokrovko in pustite stati nadaljnjih 10 minut, odvisno od zelene čvrstosti steaka.

**Čas kuhanja:** pribl. 16 minut  
pribl. 225 kcal na osebo



# Marinirana zelenjava



 pribl. 20 minut



## Sestavine za 4 osebe


1 jajčevec (melančan)  
1 bučka  
1 rdeča paprika  
1 rumena paprika  
2 stroka česna  
3 vejice rožmarina  
3 vejice timijana  
8 jedilnih žlic olivnega olja  
popper, sol

- Jajčevce in bučko očistite in narežite na pribl. 1 cm debele rezine. Papriko očistite in jo narežite na griljalj velike koščke. Česen olupite in ga narežite na majhne kockice.
- Zeliščem potrgajte lističe, jih sesekljajte in v primerni kombi skledi zmešajte z olivnim oljem in česnom. Umešajte zelenjavo in začinite s poprom.
- Ponev Arondo 28 cm postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do polja za pečenje. Zmanjšajte energijo na stopnjo 3 in v ponvi popecite zelenjavo, jo vzemite iz ponve, posolite in jo mlačno postrezite.

**Čas kuhanja:** pribl. 10 minut  
pribl. 240 kcal na osebo



# Polnjeni svinjski fileji

 pribl. 40 minut



## Sestavine za 4 osebe

1 neobdelana pomaranča  
 1 svinjski file (pribl. 600 g)  
 1 beljak  
 1 jedilna žlica drobtin  
 1 čajna žlica kardamoma  
 sol, poper  
 10 rezin preraščene slanine  
 100 ml mesne juhe  
 100 ml smetane  
 po želji gustin za omako  
 2 jedilni žlici marsala ali šerija

- Pomarančo operite z vročo vodo, naribajte lupino in iztisnite sok. Vrh svinjskega fileja (pribl. 120 g) odrežite, narežite na koščke in v mesoreznici zmeljite ali sesekljajte. Dodajte beljak in dobro premešajte.
- Dodajte še drobtine, kardamom in pomarančno lupine ter premešajte in začinite s soljo in poprom.
- Svinjski file zarezite po dolžini in ga razprite ter malce potolcite. Na delovno površino položite rezine slanine eno do druge tako, da se malce prekrivajo, nanj položite svinjski file in nanj porazdelite nadev ter ga prepognite.
- File zavijte v slanino in konce spnite z zobotrebce. Enoto 28 cm postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Vključite Audiotherm, ga postavite na Visiotherm in ga zavrtite tako, da se pokaže simbol za pečenje.
- Zmanjšajte energijo na stopnjo 3 in popecite file z vseh strani. Začinite s soljo in poprom ter zalijte z juho in pomarančnim sokom. Pokrijte s pokrovko in kuhajte pribl. 15 minut.
- file iz enote in ga postavite na toplo. Omaki dodajte smetano, pustite povreti nekaj minut in po želji malce zgostite. Začinite z marsalo, soljo in poprom. Meso narežite na rezine.


**Čas kuhanja:** pribl. 15 minut pribl. 340 kcal na osebo

**Nasvet:** Kardamom je zelo razširjen v azijski in indijski kuhinji. V evropski kuhinji ga uporabljamo predvsem pri božični peki, pri pripravi klobas in likerjev.

# Marinirane piščančje prsi

## Sestavine za 4 osebe

1 neobdelana pomaranča	1 jedilna žlica vloženih zrn zelenega popra
1 strok česna	
3 jedilne žlice sončničnega olja	4 fileji piščančjih prsi
2 jedilni žlici sojine omake	sol, poper

 pribl. 30 minut (brez časa mariniranja)



- Pomarančo operite z vročo vodo, polovico lupine naribajte in iztisnite sok. Česen olupite in ga narežite na majhne kockice. Pomarančno lupino, pomarančni sok in česen zmešajte z oljem, sojino omako in zrnji popra.
- Piščančje prsi premažite z marinado in jih dajte v zamrzovalno vrečko. Postavite v hladilnik in pustite marinirati 12 ur.
- Ponev Arondo 28 cm postavite na Navigenio, vključite na stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja. Z mesa rahlo odstranite marinado in pri stopnji 2 popecite meso z obeh strani.
- Začinite s soljo in poprom, dodajte preostalo marinado, pokrijte s pokrovko, izključite energijo Navigeniu in pustite stati še pribl. 10 minut.


**Čas kuhanja:** pribl. 15 minut  
pribl. 255 kcal na osebo



# Carski praženec (šmoren)

## Sestavine za 2 osebi

3 jajca	1 kozarček moke
1 ščepec soli	1 kanček mineralne vode
1 kozarček kisle smetane (pribl. 200 g)	1 čajna žlica surovega masla
1 zavitek vaniljevega sladkorja	2 jedilni žlici sladkorja
	sladkor v prahu za posip

 pribl. 10 minut



- Jajčka ubijte, ločite rumenjake od beljaka in iz osoljenega beljaka naredite sneg. Rumenjake zmešajte v kombi skledi s kislom smetano in vaniljevim sladkorjem. Kozarček od kisle smetane umijte in osušite. Odmerite en kozarček (od kisle smetane) moke in dodajte rumenjaku. V skledo vlijte mineralno vodo in na koncu umešajte sneg.
- A Na Navigenio postavite ponev Arondo 28 cm, nastavite stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja. V ponev dajte surovo maslo, energijo zmanjšajte na stopnjo 3. V ponev vlijte testo in ga porazdelite po ponvi.
- Po želji posujte z rozinami in pokrijte s pokrovko. Ko rdeč kazalec Visiotherma doseže okno za pečenje, izključite Navigenio, praženec razdelite na četrtine in ga obrnite (če je testo do tega trenutka še premalo pečeno, pokrijte s pokrovko in počakajte še nekaj trenutkov).
- Ponovno pokrijte s pokrovko in ponovno pecite, dokler rdeč kazalec Visiotherma ne doseže okna za pečenje. Praženec natrgajte na manjše koščke, posujte s sladkorjem prahu ter ga v ponvi še malce karamelizirajte.
- Posujte s sladkorjem v prahu in takoj postrezite.

**Čas kuhanja:** pribl. 5 minut      pribl. 505 kcal na osebo

**Nasvet:** Če ločite rumenjake od beljaka in na koncu umešate stepen beljak, bo praženec boljši.



# Kuhanje


Na vrtu, na balkonu ali za jedilno mizo – z Navigeniom lahko kuhati ali ohranjate toplo jed. Prenosni Navigenio vas bo spremljal povsod, edino kar potrebujete za njegovo delovanje je električna vtičnica.

**Nasvet:** Še posebej enostavno in zanesljivo vam bo uspelo z uporabo Audiotherma.



# Chili con Carne



 pribl. 60 minut



## Sestavine za 12 oseb

300 g čebule

3 strokov česna

3 korenčke

3 stebila belušne zelene

3 stroke rdečega čilija

1 pločevinka (pribl. 800 g) fižola

800 g mešanega mletega mesa

3 jedilne žlice sladke paprike v prahu

1 l močne mesne juhe

1 pločevinka (pribl. 800 g) sesekljane  
paradižnika

1 čajna žlica mlete orientalske kumine

sol, poper

1 pločevinka (150 g) koruze

75 g paradižnikove mezge

150 ml Crème fraîche

- Čebulo, česen in korenje olupite, belušno zeleno očistite in vse narežite na majhne kockice. Čiliju odstranite peške in ga zelo na drobno narežite. Fižol precedite v cedilu in pustite odkapljati ter na kratko operite z mlačno vodo.
- Enoto za kuhanje 24 cm 8,0 l postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja. Znižajte energijo na stopnjo 4 in v enoti v večih porcijah popecite meso. Postopoma dodajajte čebulo in česen ter zelenjavo in dobro popražite.
- Dodajte polovico čilija in ostale sestavine do vključno sesekljane paradižnika. Začinite z orientalsko kumino, soljo in poprom.
- Na stopnji 6 segrejte do okna zelenjave. Zmanjšajte energijo na stopnjo 2 in kuhajte pribl. 40 minut. Umešajte paradižnikovo mezgo, koruzo in Crème fraîche. Začinite s preostalim čilijem, soljo in poprom.

**Čas kuhanja:** pribl. 40 minut


pribl. 260 kcal na osebo

**Nasvet:** Orientalska kumina in kumina sicer izhajata iz iste družine, po okusu pa sta popolnoma različni. Orientalska kumina je značilna in nepogrešljiva začimba v azijski in južnoameriški kuhinji. Prav za Chili con Carne pa v trgovini lahko dobite pripravljeno začimbno mešanico.



# Trakovi račjih prsi v pikantni pomarančni omaki



 pribl. 30 minut



## Sestavine za 4 osebe

100 g pora  
3 korenčke  
2 cm ingverja  
1 strok rdečega čilija  
600 g račjih prsi brez kože  
1 kozarec (350 g) kalčkov mungo fižola  
100 g jedrc indijskega oreška  
sol, poper  
300 ml pomarančnega soka  
3 jedilne žlice sojine omake  
3 jedilne žlice omake iz ostrig  
150 g manjših blanširanih cvetov brokolija

- Por očistite in ga narežite na kolobarje. Korenje olupite in ga narežite na tanke rezine. Ingver olupite in ga drobno naribajte, čiliju odstranite peške in ga sesekljajte.
- Račje prsi narežite na trakove, kalčke mungo fižola odcedite in pustite odkapljati. Enoto za kuhanje Wok postavite na Navigenio, nastavite stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte energijo na stopnjo 3 in v Woku, med stalnim mešanjem, popražite jedrca indijskega oreška ter jih vzemite iz enote.
- V večih porcijah popecite trakove račjih prsi. Meso vzemite iz enote, začinite s soljo in poprom ter postavite na toplo. Popražite rezine korenja in zalijte s pomarančnim sokom ter dodajte sojino omako in omako iz ostrig ter čili in ingver. Nepokrite pustite povreti pribl. 5 minut.
- Dodajte por, kalčke mungo fižola, svetove brokolija in piščančje prsi, pokrijte enoto s pokrovko, Navigenio nastavite na stopnjo 6 in segrejte do področja zelenjave. Izključite Navigenio in pustite stati še 2 minuti.
- Še enkrat začinite, posujte z jedrci indijskega oreška ter takoj postrezite.

**Čas kuhanja:** pribl. 7 minut  
pribl. 450 kcal na osebo

# Paella



 pribl. 50 minut



## Sestavine za 4 osebe

2 čebuli  
1 strok česna  
1 rumeno papriko  
4 paradižnike  
2 piščančji bedri  
sol, poper  
sladke paprike v prahu  
8 neolupljenih surovih kozic  
200 g okroglozrnatega riža  
600 ml perutninske juhe  
1 zavitek žafrana (0,125 g)  
150 g zmrznjenega graha  
1 jedilna žlica olivnega olja  
1 jedilna žlica limoninega soka

- Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Papriko očistite in narežite na kocke.
- Paradižnik prelijte z vrelo vodo, ga olupite, odstranite peške in narežite na osmine. Piščančje bedro prerežite na sklepu tako, da ga razdelite na gornji in spodnji del.
- Ponev 28 cm 3,0 l postavite na Navigenio, nastavite na stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja. Znižajte energijo na stopnjo 3 in v ponvi popecite bedra, jih vzemite iz ponve ter začinite s soljo, poprom in papriko v prahu. Popecite tudi kozice in jih vzemite iz ponve.
- V ponev dajte čebulo, česen in riž, ter pustite oznojiti, zatem zalijte z juho. Vmešajte žafran ter dodajte grah in na kocke narezano papriko. Nanjo porazdelite piščančja bedra.
- Ponev pokrijte s pokrovko, nastavite Navigenio na stopnjo 6 in segrejte do področja zelenjave. Znižajte energijo na stopnjo 2 in kuhajte pribl. 20 minut. Paello začinite s soljo, poprom, olivnim oljem in limoninim sokom. Paelli dodajte kozice, izključite Navigenio in pustite pokrito stati še pribl. 5 minut.

**Čas kuhanja:** pribl. 25 minut  
pribl. 455 kcal na osebo

# Kozice v ostri kokosovi omaki

## Sestavine za 4 osebe

400 g olupljenih surovih kozic

400 g mešane zelenjave

(npr. 1 korenček, 2 stebli belušne zelene, 1 manjša bučka)


1 manjše steblo pora

200 ml kokosovega mleka

Sambal oelek

Sojina omaka

3 stebela koriandra ali gladkega peteršilja

 pribl. 30 minut




- Če je potrebno, kozice na hrbtu zarezite in odstranite črno črevesno nitko. Zelenjavo in por očistite in narežite na manjše kocke oz. kolobarčke.
- Enoto za kuhanje Eurasia 28 cm 4,0 l postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte energijo na stopnjo 2 in v enoti popražite zelenjavo in por.
- Dodajte kozice in jih na kratko popecite. Zalijte s kokosovim mlekom, pokrijte s pokrovko in kuhajte pribl. 8 minut.
- Ostro začinite s Sambal oelek in sojino omako. Koriandru potrgajte lističe, jih sesekljajte in posujte po jedi.

**Čas kuhanja:** pribl. 8 minut  
pribl. 135 kcal na osebo

# Sladko-kislo svinjsko meso

## Sestavine za 4 osebe

1 manjša pločevinka ananasa (pribl. 200 g)	150 g šampinjonov
600 g svinjskih zrezkov	2 jedilni žlici jedilnega škroba
1 manjše steblo pora	2 jedilni žlici sadnega kisa
2 korenčka	4 jedilni žlici sojine omake
1 manjši kos ingverja	2 jedilni žlici ketchupa
1 rdečo papriko	2 jedilni žlici mareličnega džema
1 rumeno papriko	Sambal oelek

 pribl. 45 minut



- Ananas odcedite, ujemite sok in ga narežite na manjše kocke. Svinjske zrezke narežite na tanke rezine. Očistite por, olupite korenje in oboje narežite na tanke rezine.
- Ingver olupite in ga drobno naribajte. Očistite papriko in jo narežite na trakove. Šampinjone očistite s čopičem ali krpico in jih narežite na lističe.
- Enoto za kuhanje Wok postavite na Navigenio in vključite avtomatiko »A«. Na Visiotherm postavite Audiotherm in ga zavrtite tako, da se pokaže simbol za pečenje. Ko vas avtomatika opozori, da je doseženo področje pečenja, znižajte energijo na stopnjo 2 in v Woku v večih porcijah popecite meso in ga vzemite iz enote.
- Eno za drugim v Woku prepražite korenje, papriko, por in šampinjone. Dodajte še nariban ingver in med stalnim mešanjem pražite pribl. 5 minut.
- Dodajte še popečeno meso in ananas. V 50 ml ananasovega soka raztopite jedilni škrob in ga umešajte v jed. Wok pokrijte s pokrovko, vključite avtomatiko »A«, Audiothermu nastavite čas kuhanja 10 minut, ga postavite na Visiotherm ter ga zavrtite tako, da se pokaže simbol zelenjave.
- Po preteku avtomatičnega kuhanja jed pikantno začinite.

**Čas kuhanja:** pribl. 15 minut

pribl. 255 kcal na osebo

**Nasvet za nakup:** Sambal oelek je zelo ostra mešanica začimb v pasti, narejena iz čilija, kisa in soli. V trgovini ga največkrat najdete med sestavinami azijske kuhinje.





# Gratiniranje in pečenje

Z Navigeniom je gratiniranje in pečenje zelo enostavno, hitro in energijsko varčno.

Kot osnovno pravilo velja:

- ✓ nižjo stopnjo uporabite za vse jedi, kar se mora počasi pripravljati in se ne sme prehitro zapeči: npr. potice, kruh in piščančje krače. Pogosto je nižja stopnja dovolj tudi takrat, ko je Navigenio že vroč: npr. za toaste in polnjene šampinjone.
- ✓ višjo stopnjo pa uporabljamo takrat, ko želimo na hitro popeči ali gratinirati, kot npr. gratinirane testenine ali krompir in pizza. Piščančje krače pa z višjo stopnjo zapečemo šele, ko smo jih spekli na nižji stopnji.


**Nasvet:** Tudi pri gratiniranju in pečenju lahko enostavno in zelo natančno pripravljamo jedi z uporabo Audiotherma:

- Na enoto poveznemo Navigenio
- Vključimo nižjo ali višjo stopnjo
- Dokler prikaz delovanja izmenično utripa modro in rdeče, Audiothermu nastavimo čas gratiniranja ali pečenja - ko bo potekel nastavljeni čas, se bo Navigenio izključil samodejno.



# Polnjeni šampinjoni



 pribl. 45 minut



## Sestavine za 12 kosov


12 večjih šampinjonov  
 150 g Chorizo (španska papricirana salama)  
 40 g črnih izkoščičenih oliv  
 1 manjša čebula  
 1 strok česna  
 50 g naribanega sira (npr. Manchego)  
 2 jedilni žlici olivnega olja  
 sol, poper

- Šampinjone očistite s čopičem ali krpico. Odstranite betke in jih sesekljajte. Salami odstranite kožo in jo narežite na majhne kockice.
- Olive narežite na majhne kockice. Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Vse skupaj zmešajte s sirom in olivnim oljem ter začinite s soljo in poprom. S tako dobljenim nadevom nadevajte šampinjone.
- Iz papirja za peko izrežite krog premera 24 cm in ga vstavite v enoto za kuhanje 24 cm 3,5 l. Pri tem si pomagajte s pokrovko 24 cm. Enoto postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do okna za pečenje.
- Polovico polnjenih šampinjonov zložite v enoto, jo postavite na temperaturno odporno podlago in enoto pokrijte z Navigeniom. Vključite nižjo stopnjo energije in šampinjone popekajte pribl. 8 minut.
- Enoto zopet postavite na Navigenio, ki ste mu nastavili stopnjo 6 in iz enote vzemite pečene šampinjone. Vanjo dajte preostale šampinjone in po 1 minuti zopet postavite enoto na temperaturno odporno podlago, pokrijte z Navigeniom, nastavite nižjo stopnjo energije in popekajte 8 minut.

**Čas peke:** pribl. 16 minut  
 pribl. 170 kcal na kos



# Paradižnikovi obloženi kruhki

 pribl. 30 minut



## Sestavine za 12 kosov

4 paradižniki  
1 majhna čebula  
1 strok česna  
2 vejici bazilike  
2 jedilni žlici paradižnikove mezge  
30 g naribanega parmezana  
sol, poper  
12 manjših rezin kruha  
2 jedilni žlici olivnega olja

- Paradižnik prelijte z vrelo vodo, ga olupite, odstranite peške in narežite na majhne kocke. Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Baziliki potrgajte lističe in jih sesekljajte.
- Vse zmešajte s parmezanom in paradižnikovo mezgo ter začinite. Rezine kruha pokapajte z olivnim oljem.
- Iz papirja za peko izrežite krog premera 24 cm, pri tem si pomagajte s pokrovko 24 cm. Enoto za kuhanje 24 cm 3,5 l postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do področja pečenje. V enoto vstavite papir za peko in nanj položite 6 rezin kruha.
- Navigeniu zmanjšajte energijo na stopnjo 3, pecite kruhke, da porjavijo. Rezine obrnite in nanje porzdelite paradižnikov nadev. Enoto postavite na temperaturno odporno podlago, jo pokrijte z Navigeniom, nastavite nižjo stopnjo in popekajte pribl. 5 minut.
- Prve kruhke vzemite iz enote, jo postavite na Navigenio, vključite na stopnjo 3 in po enake postopku specite, obložite in popecite še preostale kruhke.


**Čas peke:** pribl. 10 minut  
pribl. 110 kcal na kos

# Pica

## Sestavine za 4 kose

1 čebula	sol, poper
1 strok česna	2 jedilni žlici olivnega olja
1 pločevinka (pribl. 400 g) sesekljanega paradižnika	150 g šampinjonov
2 jedilni žlici paradižnikove mezge	150 g kuhane šunke
2 vejici origana	500 g testa za pico (zmrznjenega)
	150 g naribanega sira



 pribl. 45 minut




- Čebulo in česen olupite, seseklajte in dajte v manjšo enoto za kuhanje. Pokrijte s pokrovko in na najvišji stopnji segrejte do področja pečenja. Enoto odkrijte in vanjo dodajte paradižnik in paradižnikovo mezgo.
- Znižajte dovod energije in pustite malce povreti tako, da dobite kremasto paradižnikovo omako. Origanu potrgajte lističe, jih seseklajte in dodajte v omako. Omako začinite s soljo, poprom in oljnim oljem ter pustite ohladiti.
- Šampinjone očistite s čopičem ali krpico in jih narežite na tanke lističe. Šunko narežite na majhne kockice. Testo za pizzo razdelite na štiri kose in jih razvaljajte v velikost pribl. 22 cm.
- Enoto 24 cm 3,5 l postavite na kuhanlo ploščo in jo pri stopnji 6 segrejte do področja pečenja. Vstavite prvo ploščo testa in jo premažite s četrtno omake. Nanjo porazdelite po eno četrtno šunke, šampinjonov in sira. Enoto postavite na temperaturno odporno podlago in jo pokrijte z Navigeniom.
- Vključite višjo stopnjo energije in pecite pico pribl. 2 minuti. Pico vzemite iz enote s pomočjo dveh lopatic.
- Enoto zopet postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6, vstavite drugo ploščo testa in ga obložite. Pico pecite zopet tri minute.
- Po enakem postopku specite še preostali dve pici.

**Čas peke 1 pizze:** pribl. 2-3 minute  
pribl. 557 kcal na kos

**Nasvet:** Po tem receptu za hitro tri-minutno pizzo, si lahko vsak za jedilno mizo pripravi svojo najljubšo pizzo. Še hitreje gre z že pripravljeno paradižnikovo omako. Bodite pozorni, da bo paradižnikova omaka lepo kremna. Če je preredka jo malce prevrite in jo zgostite z malce umešanim jedilnim škrobom.



# Gratinirana zelenjava

 pribl. 25 minut



## Sestavine za 4 osebe

1 korenček  
1 manjša bučka  
1 manjša koleraba  
1 rdeča paprika  
2 belušni zeleni  
1 šalotka  
6 stebli peteršilja  
50 g izkoščičenih zelenih oliv  
3 jedilne žlice olivnega olja  
sol, poper  
100 g naribanega sira

- Korenje, bučko in kolerabo olupite in narežite na kocke. Papriko in belušno zeleno očistite in narežite na trakove. Zelenjavo operite in neosušeno dajte v enoto za kuhanje Eurasia 24 cm 2,8 l. Šalotko olupite, narežite na majhne kocke in porazdelite preko zelenjave.
- Eurasio pokrijte s pokrovko, postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do področja zelenjave. Zmanjšajte energijo na stopnjo 2 in kuhajte pribl. 15 minut.
- Med tem peteršilju potrgajte lističe in jih sesekljajte, olive narežite na četrtine. Oboje umešajte med zelenjavo, začinite s soljo in poprom ter potresite s sirom.
- Eurasio pokrijte z Navigeniom, vključite večjo grelno zanko in gratinirajte zelenjavo pribl. 8 minut.

**Čas kuhanja:** pribl. 15 minut + pribl. 8 minut gratiniranja  
pribl. 230 kcal na osebo

## Nasvet:

- Za gratiniranje je najbolj ustrezen sir s 45 % mlečne maščobe. Če imate raje parmezan, mu dodajte nekaj koščkov surovega masla ali nekaj kapljic olivnega olja. Tako se bo bolj enakomerno in kremasto stalil.
- Pri zelenjavi lahko izbirate povsem po lastni želji – bodite pozorni le na približno enak čas kuhanja.

# Pečen krompir



## Sestavine za 4 osebe


750 g krompirja

1 strok česna

2 vejici rožmarina

2 jedilni žlici olivnega olja

½ čajne žlice sladke paprike v prahu  
sol, poper

 pribl. 25 minut




- Neolupljen krompir dobro operite in ga narežite na krhle. Česen olupite in ga narežite na majhne kockice. Rožmarinu potrgajte iglice in jih sesekljajte.
- Krompir, česen, rožmarin, olivno olje in papriko v prahu premešajte in začinite s soljo in poprom.
- Krompir dajte v enoto za kuhanje, pokrijte s pokrovko in postavite na kuhalni ploščo ter nastavite na najvišjo stopnjo in segrejte do področja pečenja. Odkrijte pokrovko, premešajte krompir in zmanjšajte energijo kuhalni plošči na nižjo stopnjo.
- Enoto pokrijte z Navigeniom, vključite nižjo stopnjo energije in popekajte pribl. 10 minut. Vmes enkrat premešajte. Zatem Navigeniu vključite večjo stopnjo in popekajte nadaljnjih 5 minut, da krompir porjavi.

**Čas peke:** pribl. 15 minut  
pribl. 160 kcal na osebo



# Kolač z rdečim vinom

 pribl. 70 minut



## Sestavine za 12 kosov

150 g mehkega surovega masla  
150 g sladkorja  
1 zavitek vaniljevega sladkorja  
3 jajčka  
300 g pšenične moke  
3 čajne žlice pecilnega praška  
½ čajne žlice cimeta  
2 jedilni žlici kakava  
50 g naribane čokolade  
75 ml rdečega vina  
surovo maslo za namastitev  
mleti lešniki za posip

- Surovemu maslu dodajte sladkor in vaniljev sladkor ter penasto umešajte. Postopoma vmešajte jajčka.
- Moko, pecilni prašek, cimet, kakav in naribano čokolado zmešajte in izmenično z rdečim vinom, umešajte v gladko testo.
- Testo vlijte v namaščen pekač za šarkelj premera pribl. 20 cm in pekač postavite v enoto za kuhanje 24 cm 8,0 l.
- Enoto postavite na kuhalno ploščo in vključite nižjo stopnjo energije. Enoto pokrijte z Navigeniom, vključite nižjo stopnjo energije in pecite kolač pribl. 50 minut.

**Čas peke:** pribl. 50 minut  
pribl. 285 kcal na kos

# Rožna potica

## Sestavine za 12 kosov

### Kvašeno testo:

350 g pšenične moka  
20 g svežega kvasa  
60 g sladkorja  
125 ml toplega mleka  
1 ščepec soli  
50 g mehkega surovega masla  
1 jajce

### Nadev:

25 g tekočega surovega masla  
25 g kokosove moke  
50 g sesekljanih mandljev  
25 g sesekljanih pistacij  
25 g sladkorja  
moka za posipavanje  
maslo za namastitev

 pribl. 60 minut (brez časa počivanja)



- Moko dajte v kombi skledo in na sredini naredite muldo. Vanjo nadrobite kvas. Mleku dodajte eno žličko sladkorja, premešajte in dodajte moki in kvasu.
- Med stalnim mešanjem raztopite kvas in ga zgostite z malo moke. Pokrito pustite stati na toplem, dokler se volumen bistveno poveča.
- Dodajte preostali sladkor, surovo maslo in jajce ter pregnetite v gladko homogeno testo. Še enkrat pustite pokrito stati pribl. 30 minut na toplem prostoru.
- Medtem zmešajte vse sestavine za nadev. Testo razvaljajte v pravokotno ploskev, nanj porazdelite nadev in zvijte po daljši stranici.
- Zvitek razrežite na 12 kosov - polžkov. Iz papirja za peko izrežite krog 24 cm, pri tem si pomagajte s pokrovko 24 cm. Papir položite v enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l in s surovim maslom namastite spodnji rob enote.
- Polžke položite v enoto. Enoto postavite na kuhalno ploščo in vključite nižjo stopnjo energije. Enoto pokrijte z Navigeniom in ga vključite na nižjo stopnjo. Potico pecite 25 minut, zatem izključite energijo kuhalni plošči in Navigeniu ter izkoristite akumulirano temperaturo in pustite peči nadaljnjih 5 minut.
- Potico stresite na pladenj in postrezite še mlačno.

**Čas peke:** pribl. 35 minut  
pribl. 240 kcal na kos



# Tarte Tatin

## Sestavine za 8 kosov

Krhko testo:

- 170 g pšenične moke
- ½ jedilne žlice pecilnega praška
- 80 g sladkorja
- 1 beljak
- 100 g surovega masla

Nadev:

- 3 kiselkasta jabolka
- 2 jedilni žlici limonovega soka
- 20 g mehkega surovega masla
- 50 g karamelne omake



 pribl. 40 minut (brez časa ohlajanja)




- Sestavine za krhko testo hitro zmešajte v gladko testo in ga zavijte v folijo ter pustite stati na hladnem pribl. 30 minut.
- Jabolka olupite, odstranite peške, narežite na tanke rezine in prelijte z limonovim sokom.
- Iz papirja za peko izrežite krog premera 24 cm, pri tem si pomagajte s pokrovko 24 cm. Papir vstavite v enoto za kuhanje 24 cm 3,5 l in ga namastite s surovim maslom.
- Nanj enakomerno porazdelite karamelno omako in jabolka. Krhko testo okroglo razvaljajte (primerno za v enoto) ter z njim pokrijte jabolka.
- Enoto postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do področja za pečenje.
- Enoto postavite na temperaturno odporno podlago, pokrijte z Navigeniom, znižajte energijo na nižjo stopnjo in pecite pribl. 5 minut.
- Tarte Tartin pustite nekaj minut hladiti in jo prekucnite na pladenj.

**Čas peke:** pribl. 5 minut  
pribl. 285 kcal na kos





# Kruh s sončničnimi semeni

 pribl. 45 minut (brez časa počivanja)



## Sestavine za 1 hlebec

500 g polnozrnate pšenične moke

250 g pšenične moke

1 kocka (42 g) svežega kvasa

½ čajne žlice sladkorja

400 ml mlačne vode

100 g sončničnih semen

2 čajni žlici soli

moka za posipavanje

voda za premaz

- Obe vrsti moke dajte v kombi skledo in v sredini naredite muldo. Vanjo nadrobite kvas in dodajte sladko vodo, v kateri ste raztopili sladkor.
- Med mešanjem raztopite kvas in ga malce zgostite z moko. Pokrito pustite stati na toplem prostoru, dokler se vsebina bistveno poveča.
- Dodajte sol in sončnična semena in s preostalo moko zgnetite v gladko homogeno testo. Pokrito pustite stati na toplem prostoru nadaljnjih 30 minut.
- Testo oblikujte v okrogel hlebec in ga križno zarezite. Iz papirja za peko izrežite krog premera 24 cm, pri tem si pomagajte s pokrovko 24 cm. Papir položite v enoto za kuhanje 24 cm 6,5 l, nanj položite hlebec in ga premažite s hladno vodo.
- Enoto postavite na Navigenio, vključite stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja. Enoto postavite na temperaturno odporno podlago, jo pokrijte z Navigeniom, vključite nižjo stopnjo in pecite pribl. 25 minut. Izključite energijo Navigeniu in z uporabo akumulirane temperature pecite nadaljnjih 10 minut.
- Kruh vzemite iz enote in ga pustite ohladiti.

**Čas peke:** pribl. 35 minut


pribl. 2990 kcal na kos

**Nasvet:** Po želji lahko kruh pripravite tudi z bučnimi semeni ali s sesekljanimi orehi (lešniki).

# Beli kruh

## Sestavine za 1 hlebec

500 g pšenične moke	1 čajna žlica soli
20 g svežega kvasa	1 jedilna žlica olivnega olja
½ čajne žlice sladkorja	moka za posipanje
150 ml mlačne vode	voda za premaz
125 ml mlačnega mleka	

 pribl. 35 minut (brez časa počivanja)



- Moko dajte v kombi skledo in na sredini naredite muldo. Vanjo nadrobite kvas in dodajte sladkor, vodo in mleko. Med stalnim mešanjem raztopite kvas in ga malce zgostite z moko.
- Pokrito pustite stati na toplem, dokler se vsebina znatno poveča.
- Dodajte sol, olivno olje in preostalo moko ter vse skupaj zgnetite v gladko homogeno testo. Pokrito pustite stati na toplem še 30 minut.
- Iz testa oblikujte okrogel hlebček in ga na vrhu križno zarežite. Iz papirja za peko izrežite krog premera 24 cm, pri tem si pomagajte s pokrovko 24 cm.
- Enoto za kuhanje 24 cm 4,0 l postavite na Navigenio, vključite energijo na stopnjo 6 in segrejte do področja pečenja. Enoto postavite na temperaturno odporno podlago, vanjo vstavite papir za peko in nanj položite hlebček ter ga premažite s hladno vodo.
- Enoto pokrijte z Navigeniom, vključite nižjo stopnjo energije in pecite pribl. 15 minut. Izključite energijo Navigeniu in izkoristite akumulirano temperaturo in pustite peči nadaljnjih 10 minut.
- Kruh vzemite iz enote in ga pustite ohladiti.

**Čas peke:** pribl. 25 minut      pribl. 1780 kcal na kos

**Nasvet:** Kruhu lahko izboljšate okus s prepraženo čebulo, sesekljanimi iglicami rožmarina ali z na tanko narezanimi rezinami posušenega paradižnika.

# Fondi

Enostavno in zanesljivo lahko z Navigeniom pripravite tui fondi – sirov, Chinoise ali Bourguignonne.  
Brez gorilnika in odprtega plamena.  
Navigeniu zanesljivo uravnate temperaturo in prijetno uživanje z družino in prijatelji se lahko začne.

# Fondi Chinoise

## sestavine za 6 oseb

600 g mešanega pustega mesa  
(npr. goveji file, svinjski ali ovčji  
file, piščančje prsi)


300 g olupljenih kozic

300 g zelenjave (npr. šampinjoni,  
bučke, paprike ali spomladanske  
čebulice)

2,0 l zelenjavne juhe

sojina omaka

suh šeri

 pribl. 30 minut



- Meso narežite na tanke rezine, po želji lahko zvijete v rolice. Kozice, če je potrebno, očistite in odstranite črno črevesno nitko, zelenjavo očistite in narežite na grizljaj velike koščke.
- Pripravite na servirnem pladnju. Zelenjavno juho vlijte v enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l in pokrijte s pokrovko. Enoto postavite na Navigenio, nastavite energijo na stopnjo 6 in segrejte do področja zelenjave. Zmanjšajte energijo na stopnjo 3, odkrijte enoto in juho začinite s sojino omako in šerijem.
- Pokrijte s pokrovko za fondi, na vilice za fondi napičite meso (zelenjavo ali kozice) in ga skuhajte v juhi. Po potrebi vmes dolijte vročo juho.


pribl. 190 kcal na osebo

**Nasvet:** Ponudite k fondiju različne omake, solate in kruh ali riž. Če želite raje ribji fondi (posebej primerni so fileji čvrste ribe, kot sta losos ali morski vrag), vzemite namesto vilic za fondi raje košarice za fondi.

# Fondi Bourguignonne

## Sestavine za 4 osebe

1 kg mešanega pustega mesa  
(npr. goveji file, svinjski ali ovčji  
file, piščančje prsi)  
1,5 l olja za cvrtje

 pribl. 20 minut



- Meso narežite na pribl. 2-3 cm velike kocke in jih zložite na servirni pladenj. Olje za cvrtje vlijte v enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l in pokrijte s pokrovko. Enoto postavite na Navigenio, vključite na stopnjo 6 in segrejte do okna za pečenje.
- Znižajte energijo na stopnjo 3, snemite pokrovko in enoto pokrijte s pokrovko za fondi. Na vilice za fondi napičite košček mesa in ga specite v vročem olju.


pribl. 770 kcal na osebo

**Nasvet:** K fondiju Bourguignonne, kakor h kitajskemu fondiju, se prilagajajo razne omake, kot npr. čilijeva ali karijeva omaka, česnova majoneza ali zeliščno-jogurtova omaka. Kot prilogo pa lahko uporabite svežo solato, vloženo zelenjavo ali bel kruh ali riž.





# Švicarski sirov fondi

 pribl. 20 minut



## Sestavine za 4 osebe

800 g zrelega švicarskega sira (pribl. 400 g Greyerzer, pribl. 200 g Freiburger Vacherin in pribl. 200 g Appenzeller)

1 strok česna

400 ml suhega belega vina

4 čajne žlice koruznega zdroba

pribl. 800 g belega kruha

popper

muškadni orešček

češnjeva voda

- Sir grobo naribajte. Česen olupite in sesekljajte. Sir in česen dajte v enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l, dodajte belo vino in koruzni zdrob, dobro premešajte in med mešanjem, pri vključeni stopnji 3, počasi stopite sir.
- Kruh narežite na griljaj velike koščke. Fondi začinite s poprom, muškattim oreščkom in češnjevo vodo.
- Navigeniju znižajte energijo na stopnjo 1. Na vilice za fondi napičite košček kruha in ga pomočite v sirov fondi. Fondi naj vseskozi malce vre.

pribl. 1360 kcal na osebo

**Nasvet:** Da vam bo fondi uspel, mora biti sir zares zrel, ne premlad, saj bo le tako fondi kremast in ne bo ustvarjal sirovih niti. Če nimate sira Vacherin, lahko namesto njega uporabite sir za raklete.



Jejmo bolje.  
Živimo bolje.



# AMC Navigenio



## Navodila za uporabo

Premium sistem  
za kuhanje

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

Preden začnete uporabljati Navigenio, skrbno preberite navodila za uporabo, še posebej poglavje 1 »pravilna uporaba in varnost«. Če boste Navigenio podarili drugi osebi, ji priložite tudi ta navodila za uporabo.

# Pomen simbolov



**Nasveti, pomembni za varno uporabo.** Neupoštevanje teh nasvetov lahko privede do poškodb ali škod.



Uporabni nasveti za uporabo.



**Slabo stanje naprave** ali neprimerna uporaba/ vzdrževanje.



Nasveti za **varovanje okolja, ekologijo in ekonomičnost.**




**Dobro stanje naprave** ali primerna uporaba/ vzdrževanje.

Delovni postopki so označeni s puščico.

## Veljavnost

Ta navodila za uporabo so veljavna za model Navigenio, tip C8100. Tipska tablica se nahaja pod enim od ročajev.



<b>1. Pravilen način uporabe in varnost</b>	4	<b>3. Upravljanje z Navigeniom</b>	10
Ustrezne enote za kuhanje	4	3.1 Upravljanje z Navigeniom	10
Preprečevanje poškodb in izogibanje nepravilni uporabi	4	3.2 Uporaba kot mini pečica (poveznjen na enoto) za gratiniranje in pečenje	10
 Možne nevarnosti zaradi električnega toka	5	Uporaba za gratiniranje	10
Možne nevarnosti zaradi vročine, možnost opeklin	6	Uporaba za pečenje	11
Nadzor	6	<b>4. Magnetno držalo sestavljanje</b>	12
Čiščenje in vzdrževanje	7	<b>5. Čiščenje in vzdrževanje</b>	13
Odlaganje (odpadek)	7	<b>6. Tehnični podatki</b>	13
<b>2. Vaš Navigenio</b>		<b>7. Kaj storiti, če ...</b>	14
2.1 Sestavni deli	8	<b>8. AMC servis za stranke</b>	14
2.2 Delovanje in uporaba	9		
Uporaba kot mobilna kuhalna plošča	9		
Uporaba kot mini pečica (poveznjen na enoto) za gratiniranje in pečenje	9		

# 1. Pravilen način uporabe in varnost

Navigenio služi kot mobilna kuhalna plošča in kot mini pečica. Uporabljati ga je dovoljeno le v te namene. Navigenio je namenjen uporabi izključno v gospodinjstvih in ni namenjen uporabi v komercialne namene.

Zaradi nepravilne uporabe lahko pride do nevarnosti. Upoštevajte navodila za uporabo – še posebej to poglavje.

## Ustrezne enote za kuhanje

Pri uporabi kot **mobilna kuhalna plošča**:

- AMC enote 16, 20 in 24 cm do največ 6,5 l, poleg tega še ponve do 28 cm
- **Wok 36 cm, Oval Griddle and Oval Grill 38 cm**
- Arondo 28 cm, Eurasia 24 in 28 cm

Pri uporabi kot **mini pečica (poveznjen na enoto)**:

- AMC enote za kuhanje 20 in 24 cm

## Preprečevanje poškodb, izogibanje nepravilni uporabi



Za preprečitev pregrevanja ...

- pri uporabi Navigenia kot mobilno kuhalno ploščo prazne enote za kuhanje nikoli ne segrevajte dlje kot 10 minut.
- Navigenia pri uporabi kot mini pečico (poveznjen na enoto) nikoli ne uporabljajte s prazno enoto za kuhanje.
- pri uporabi Navigenia kot mini pečico (poveznjen na enoto) z enoto na električni kuhalni plošči le-to uporabljajte pri nizkih stopnjah energije.

Za preprečitev poškodb ...

- Navigenia v funkciji mini pečice (poveznjen na enoto) ne uporabljajte na plinskih štedilnikih.
- steklokeramične kuhalne plošče ne uporabljajte kot podlago za rezanje. Na kuhalni plošči ne uporabljajte ostrih in koničastih predmetov in izogibajte se točkovnih obremenitev steklokeramične plošče.

Za preprečitev nepravilne uporabe ...

- Navigenio uporabljajte na podstavku. Še posebej je to pomembno pri uporabi na temperaturno neodpornih podlagah (npr. umetna masa, miza,..).
- nikoli ne uporabljajte nestabilne podlage.
- na Navigeniu ne prenašajte enot za kuhanje.
- nikoli ne pripravljajte jedi direktno ali v embalaži (posode iz umetne mase ali skodelice iz aluminija) na steklokeramični kuhalni plošči.
- kombi skled ali pladnjevi ne uporabljajte za popekanje ali gratiniranje z Navigeniom.
- pri popekanju ali gratiniranju (Navigenio poveznjen na enoto) vedno pustite dovolj prostora med jedjo in Navigeniom. Pravilo polnjenja enote za kuhanje velja, da polnite enoto največ do 2/3 vsebine.
- preden začnete kuhati, preverite, da sta dno enote in steklokeramična plošča vedno čista in suha.
- Navigenio vedno čistite skladno z navodili. Na Navigeniu ne spreminjajte ničesar.
- Navigenia ne uporabljajte za ogrevanje sobe, kajti s tem boste občutno skrajšali življenjsko dobo grelnega elementa.
- Navigenia nikoli ne uporabljajte z zunanjim časovnim stikalom ali drugimi

sistemi za vklopjanje električnega toka, kot npr. daljinsko vodena vtičnica.

- upoštevajte nasvete v 4. poglavju »čiščenje in vzdrževanje«.



### Možne nevarnosti zaradi električnega toka

Naprava je električna. Izogibajte se nevarnostim, ki jih povzroča električni tok:



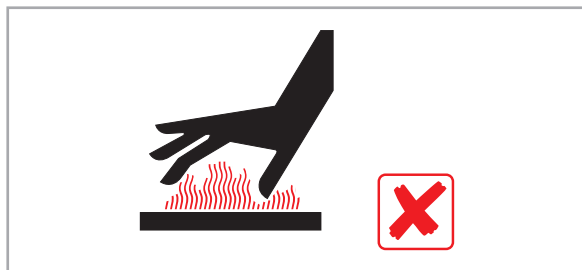
- Navigenio vključite le v ozemljeno vtičnico, katere tok ustreza navedbam na tipski ploščici.
- Uporabljajte le originalni električni priključni kabel. Če uporabljate Navigenio priključen na podaljšku, pazite, da ima tudi podaljšek ozemljitev in ustreza navedenim oznakam na tipski ploščici.
- Električni napajalni kabel ne sme priti v stik z vročo kuhavno ploščo ali vročo enoto za kuhanje.
- Če se med uporabo razbije ali poškoduje steklokeramično kuhavno polje, takoj izključite Navigenio in izvalcite vtičač.

- Poškodovane naprave ne smete več uporabljati. Navigenio prinesite na AMC servis.
- Poškodovan električni priključni kabel takoj nadomestite z novim.
- Popravila na Navigeniu sme izvesti le strokovno osebje servisa AMC.



### Možne nevarnosti zaradi temperature, možnost požara in opeklin

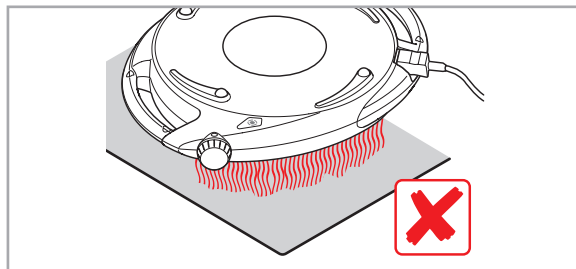
Steklokeramično kuhhalno polje, deli Navigenia iz nerjavnega jekla in enota za kuhanje postanejo med uporabo vroči.



Obstaja nevarnost opeklin in možnosti požara, zato bodite previdni.

- Prijemajte le za ročaje Navigenia.
- Po potrebi uporabite zaščitne rokavice.
- Če vam zagorijo ostanki hrane ali maščoba, pokrijte z brisačo ali krpo. Zaradi prisotnosti elektrike in maščobe, za gašenje ne smete uporabljati vode.

- Po uporabi Navigenia kot mini pečica, ga po uporabi ne odlagajte z vročim kuhalnim poljem na podlago.
- Pri uporabi Navigenia kot mini pečica



(povezjen na enoto), vročo enoto za kuhanje odložite na temperaturno odporno podlago.

- Navigenia ne odlagajte na vročo kuhhalno ploščo, ker lahko napravo uničite.



### Nadzor nad Navigeniom

- Postopek kuhanja z Navigeniom morate nadzorovati, razen v primeru kuhanja z Navigeniom v povezavi z Audiothermom in uporabo avtomatičnega programa s funkcijo ohranjanja toplote jedi. Če Audiotherm uporabljate le za zvočna opozorila, se morate nahajati v slišni razdalji.
- Nenadzorovano kuhanje lahko privede do pregretja. Jedi se lahko prismojijo,

enota za kuhanje se lahko poškoduje ali celo uniči. Obstaja tudi nevarnost poškodb in požara.

- Osebe, ki zaradi svojega psihičnega ali fizičnega stanja, in osebe brez izkušenj in znanja uporabe, niso sposobne upravljati naprave, je ne smejo uporabljati brez prisotnosti osebe, odgovorne za njihovo varnost.



- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otrokom do 8 let ne dovolite v bližino naprave ali električnega napajalnega kabla.

### Čiščenje in vzdrževanje

Z rednim čiščenjem in vzdrževanjem boste poskrbeli za nemoteno in varno uporabo Navigenia.

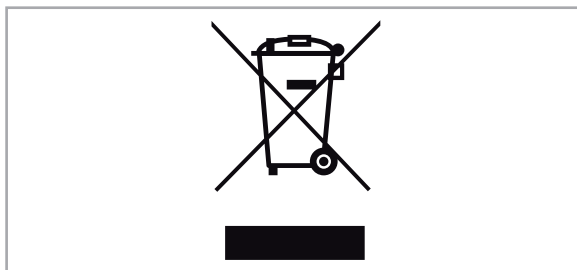
- Pred prvo uporabo morate Navigenio očistiti z vlažno krpo in nežnim čistilnim sredstvom in osušiti v mehko krpo. Z logotipa AMC in vrtljivega stikala odstranite zaščitno folijo.

- Navigenio po vsaki uporabi očistite.
- Pred vsakim čiščenjem izvalcite napajalni kabel iz vtičnice.
- Pred čiščenjem pustite, da se Navigenio ohladi. Šele potem ga očistite in pospravite.
- Navigenia ne potaplajte v vodo in ga ne pomivajte v pomivalnem stroju.



### Odlaganje (odpadek)

Ko vaš Navigenio ne bo več deloval, ne sodi med kuhinjske odpadke, saj lahko material ponovno uporabimo. Zato Navigenio odložite okolju prijazno in skladno z lokalno zakonodajo s tega področja. (Odložite ga na zbirnem mestu za električne in elektronske naprave.)

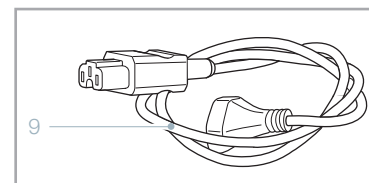
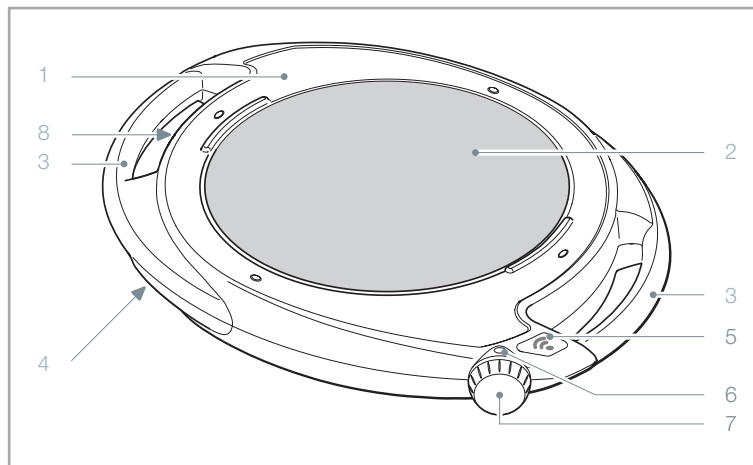


# 2. Vaš Navigenio

## 2.1 Sestavni deli

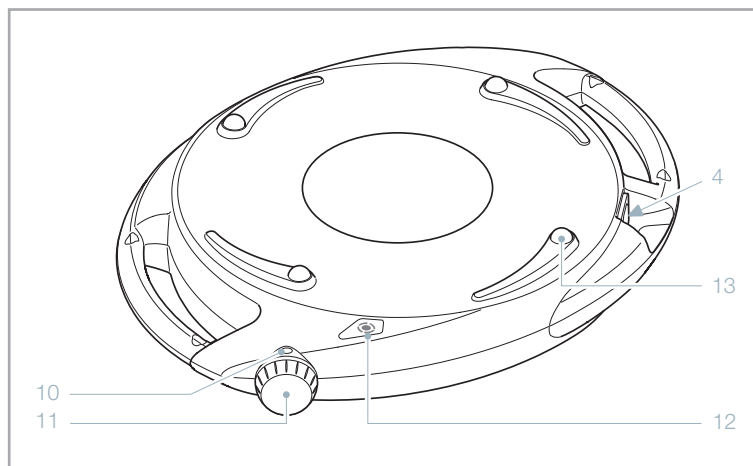
### Kuhalna plošča (pogled od zgoraj)

- 1 Navigenio
- 2 Steklokeramično kuhhalno polje
- 3 Ročaj
- 4 Vtičnica za napajalni kabel
- 5 Prikaz delovanja/povezanosti
- 6 Prikaz stopnje energije
- 7 Vrtljivo stikalo (6 stopenj, A)
- 8 Tipska ploščica s podatki (vtisnjena)
- 9 Napajalni kabel






### Funkcija poveznjen na enoto (pogled od spodaj)





- 10 Prikaz stopnje energije
- 11 Vrtljivo stikalo (stopnje »nizka« in »visoka«)
- 12 Prikaz delovanja/povezanosti
- 13 Gumijaste nožice



## Prikaz delovanja/povezanosti (5)

	sveti rdeče	Navigenio je vključen
	utripa modro	Navigenio je brezžično povezan z Audiothermom *, ki ga upravlja
	utripa rdeče	prikaz, da je kuhalna plošča še vroča

## Prikaz delovanja/povezanosti pri funkciji »poveznjen na enoto« (12)

	utripa izmenično rdeče/modro	Navigenio je vključen, lahko se vzpostavi brezžična povezava z Audiothermom*
	sveti rdeče	Navigenio je vključen pri normalnem obratovanju
	utripa modro	Navigenio je vključen v avtomatičnem modulu s povezavo z Audiothermom *
	utripa rdeče	prikaz, da je kuhalna plošča še vroča

\* Funkcije v povezavi z Audiothermom glej tudi navodila za uporabo Audiotherma.

## Prikaz, da je kuhalna plošča še vroča

Prikaz ne gori več: kuhalna plošča se je ohladila toliko, da ne obstaja več nevarnost opeklin. Iz varnostnih razlogov je ta funkcija narejena tako, da lahko lučka še vedno utripa, čeprav je steklokeramična plošča na otip že hladna (pri optimalnih pogojih ohlajevanja).



Prikaz, da je kuhalna plošča še vroča je aktiven le, če je Navigenio še priključen v elektriko. Sicer ta prikaz ne deluje, nevarnost opeklin pa še vedno obstaja.

## 2.2 Delovanje in uporaba

### Uporaba kot prenosna kuhalna plošča

Kot prenosna kuhalna plošča za v kuhinji in prosti čas, povsod, kjer je na razpolago električna vtičnica.

### Uporaba kot mini pečica, za gratiniranje in pečenje



AMC Navigenio lahko uporabite za gratiniranje v funkciji »poveznjen na enoto« (to pomeni, da je grelna plošča obrnjena v enoto). Hitro, enostavno in energijsko varčno.

Za pečenje lahko uporabite Navigenio v kombinaciji z enoto za kuhanje, postavljeno na električno kuhalno ploščo. Tako vam grelna plošča predstavlja spodnji, Navigenio pa gornji vir energije za pečenje.

Skupaj z Audiothermom pa se vam odprejo nove možnosti uporabe Navigenia in sicer avtomatično kuhanje in pečenje:

- Uporaba kot avtomatična kuhalna plošča skupaj z Audiothermom
- Uporaba kot mini pečica (poveznjen na enoto) skupaj z Audiothermom (nastavitev časa gratiniranja ali pečenja)

Glej tudi navodila za uporabo Audiotherma.

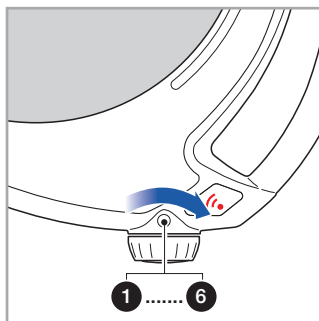
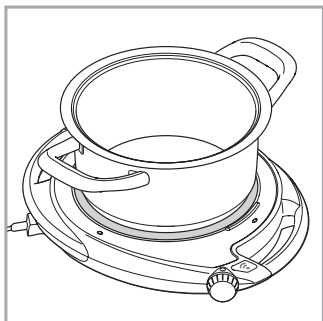
# 3. Upravljanje

## 3.1 Uporaba kot mobilna kuhalna plošča



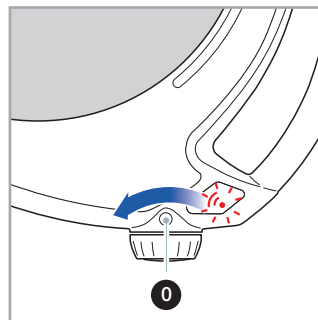
Uporabljajte le ustrezne AMC enote za kuhanje (glej »ustrezne enote za kuhanje«, stran 4).

- Električni napajalni kabel vključite v Navigenio in vtičnico.
- Enoto za kuhanje postavite na sredino steklokeramičnega kuhalnega polja.
- Vključite Navigenio: vrtljivi gumb nastavite na zeleno stopnjo.
  - Stopnja 1 (najnižja stopnja) do 6 (najvišja stopnja).
  - Prikazovalnik obratovanja sveti rdeče.
  - Navigenio začne takoj greti.



- Ustrezne stopnje za AMC način kuhanja:
  - Stopnja 6 za segrevanje pri kuhanju in pečenju.
  - Stopnja 2 za popekanje, kuhanje ali za dokončanje pečenja, glede na velikost enote in količine jedi.
  - Glejte tudi navodila v AMC kuharski knjigi in brošuri z recepti.
- Če vrtljivo stikalo postavite na stopnjo »A« (v povezavi z Audiothermom), lahko kuhate popolnoma avtomatično, glejte tudi navodila za uporabo Audiotherma.

- Izključitev Navigenia: vrtljivo stikalo postavite na stopnjo »0«.
  - Prikazovalnik, da je plošča še vroča, utripa rdeče.

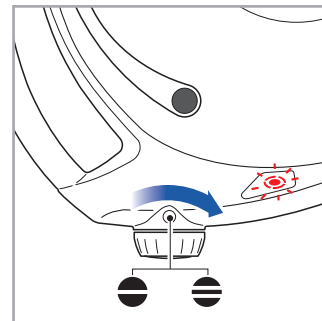
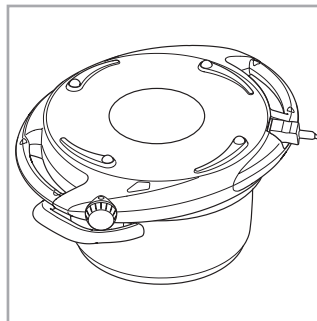


## 3.2 Uporaba kot mini pečica (povezjen na enoto) za gratiniranje in pečenje

### Uporaba za gratiniranje



- Uporabljajte le enote za kuhanje premera 20 in 24 cm.
- Enoto vedno postavite na temperaturno odporno podlago, npr. štedilnik.
- Električni napajalni kabel vključite v Navigenio in vtičnico.
- Enoto postavite na temperaturno odporno podlago.
- Na enoto poveznite Navigenio.
- Vključite: vrtljivi gumb nastavite na zeleno stopnjo. Stopnji ● »nizka« in ● »višja«.





- Prikaz delovanja najprej eno minuto utripa izmenično rdeče in modro, nato sveti rdeče.
- Navigenio začne takoj greti.

Navodila o ustrezni izbiri stopnje pri uporabi Navigenia kot mini pečica, najdete v brošuri z recepti.



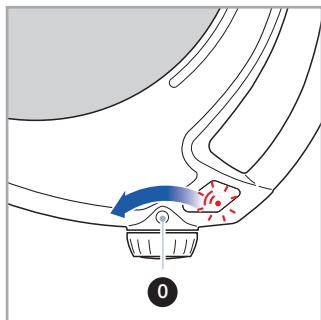
- Dokler prikazovalnik delovanja utripa izmenično rdeče/modro, lahko z Navigeniom povežete Audiotherm za avtomatično uravnavanje Navigenia (glej navodila za uporabo Audiotherma).
- Pri gratiniranju in pečenju iz enote uhaja para.
- Če med obratovanjem z enote dvignete Navigenio in ga obrnete, boste zaslišali ponavljajoči se zvočni signal in Navigenio preneha delovati. Za ponoven vklop Navigenia obrnite vrtljivo stikalo vsaj za eno stopnjo in zatem nastavite zeleno stopnjo delovanja.

→ Izklop: vrtljivo stikalo postavite na stopnjo »0«.

→ Navigenio snemite, ga obrnite in odložite na delovno površino.

- Prikazovalnik, da je plošča še vroča, utripa rdeče.

Če po končanem gratiniranju ali pečenju ne snamete Navigenia, se zaradi vlage skorjica jedi lahko prepoji in ne bo več hrustljava.



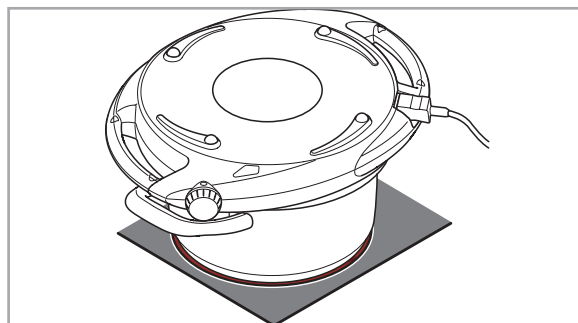
## Uporaba za pečenje

Pri tem je enota za kuhanje na kuhalni plošči, nanjo pa je poveznjen Navigenio.



- Električni napajalni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročo kuhalno ploščo ali vročo enoto za kuhanje.
- Navigenia nikoli ne uporabljajte v kombinaciji s plinskim gorilnikom, tako boste preprečili morebitne poškodbe Navigenia.
- Da preprečite pregrevanje Navigenia, ga nikoli ne uporabljajte na prazni enoti za kuhanje.
- Da preprečite pregrevanje enote, kuhalno ploščo uporabljajte na nižjih stopnjah energije.

Upravljanje je enako, kot je opisano spredaj.



# 4. Magnetno držalo sestavljanje

(dodatna oprema)



V magnetnem držalu so 4 močni magneti, ki lahko poškodujejo elektronske naprave, kot npr. TV ali računalnik, kreditne in plačilne kartice, podatkovne shranjevalnike, mehanske ure, slušne naprave in zvočnike. Ljudje s srčnim spodbujevalnikom in vstavljenim defibrilatorjem morajo biti še posebej pozorni. Zagotovite minimalno razdaljo vsaj 20 cm.

- 1 Vijak
- 2 Vložek
- 3 Podložka
- 4 Magnetno držalo
- 5 S pokrovom

## Namestitev z lepljenjem

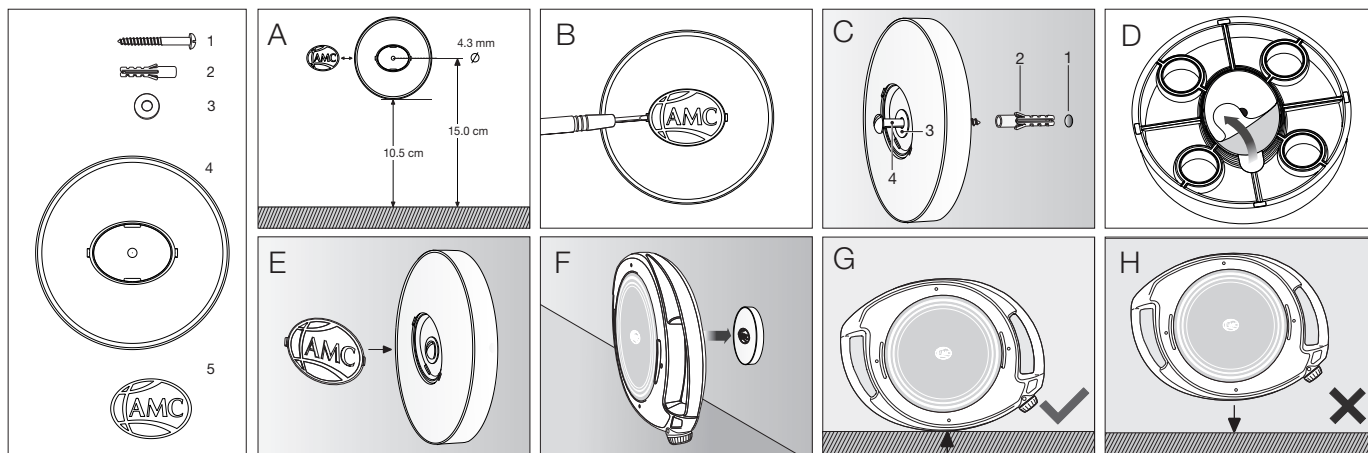
Mesto pritrditve (stena) mora biti čisto, nemastno in suho. Pritrditev z lepilnim trakom je priporočljiva za gladke površine. Za ta namen lahko uporabite lepilni trak na zadnji strani magnetnega držala.

- A** Odmerjanje ustrezne višine (Spodnji rob magnetnega držala naj bo 10,5 cm od površine pulta. Luknja za privijačenje naj bo na višini 15,0 cm od površine pulta).
- D** Odlepite zaščito z lepilnega traku na zadnji strani magnetnega držala in na pravi višini trdno pritisnite na steno.
- F,G,H** Postavite Navigenio s ploščico iz nerjavnega jekla na magnetno držalo, tako da je Navigenio naslonjen na površino kuhinjskega pulta (ne sme biti v zraku). (G, H)

## Privijačenje

Mesto pritrditve (stena) mora biti čisto, nemastno in suho. Pritrditev s privijačenjem je priporočljiva za grobe ali neravne površine (les, ploščice).

- A** Odmerjanje ustrezne višine (Razdalja od spodnjega roba magnetnega držala do pulta



naj bo 10,5 cm. Luknja za vijak naj bo na višini 15,0 cm od pulta).

- B** Z izvijačem odstranite pokrov.
- C** Z vrtalnikom izvrtajte luknjo (premer 5 mm) (1) Vstavite vložek (2), odstranite lepilni trak na zadnji strani (D), skozi držalo in podložko (3) vstavite vijak (4) in ga privijajte tako, da bo Navigeno naslonjen na površino kuhinjskega pulta (ne sme biti v zraku). (G, H)
- E** Vstavite nazaj pokrov.

## 5. Čiščenje in vzdrževanje



- Pred vsakim čiščenjem izvlcite električni kabel iz vtičnice.
- Preden Navigenio očistite in pospravite, ga pustite v celoti ohladiti.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali ga perite v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje ne uporabljajte organskih raztopin ali bencina.
- Za čiščenje neustrezna sredstva so tudi:
  - agresivna čistilna sredstva in groba čistila tako v prahu, kakor tudi v tekoči obliki
  - kovinska volna za čiščenje
  - groba stran gobice za čiščenje
  - paste za umivanje rok

Čiščenje in vzdrževanje Navigenia poteka, kot je opisano:

- Očistite ga po vsaki uporabi.
- Sladkor, sladke in kisle jedi ter aluminij lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo, zato jih takoj
- Prismojene ostanke jedi na steklokeramični plošči očistite s strgalom za plošče.
- Ročaje in ostale dele iz umetne mase očistite z vlažno krpo ali blagim čistilnim sredstvom. Priporočamo vam uporabo Magic Foam.
- Trdovratnejšo umazanijo odstranite z Magic Stone.
- Steklokeramično kuhalno ploščo lahko očistite z Magic Stone.

## 6. Tehnični podatki

Tip C8100  
Napetost 220–240 V  
Frekvenca 50/60 Hz  
Moč 1800 W  
Premer grelnega polja 18 cm  
Oznaka



# 7. Kaj storiti, če . . .

## ... se Navigenio samodejno izključi?



- Iz varnostnih razlogov smo v Navigenio vgradili varnostno temperaturno stikalo, ki ob pregretju napravo izključi.



Počakajte, da se Navigenio ohladi in se bo vključil samodejno.

To lahko traja do 30 minut.

## ... se Navigenio izključi, ker se je prekinila brezžična povezava z Audiothermom\* (prikaz obratovanja ne sveti)?



- Vrtljivo stikalo postavite na stopnjo »0« in zatem ponovno na »A«.
- Audiotherm\* ponovno inicializirajte.

\* Za uporabo z Audiothermom glejte tudi navodila za uporabo Audiotherma.

## ... Navigenio med obratovanjem »poveznjen na enoto« dvignem, ga obrnem in zaslišim zvočni signal?



- Navigenio se je v tem primeru izključi zato, da prepreči nadaljnje segrevanje.
- Ko se zaključi postopek peke v funkciji »poveznjen na enoto«, Navigenio izključite.
- Če želite nadaljevati z uporabo »poveznjen na enoto«: Navigenio ponovno poveznite na enoto, zavrtite vrtljiv gumb vsaj za eno stopnjo in ponovno nastavite želeno stopnjo.

## ... stalno izklaplja hišno varovalko?



- Preverite, če je izbrana vtičnica dovolj varovana (minimalno 10 amperov).
- Izključite ostale naprave, ki so priključene na isto varovalko.

# 8. AMC servis za stranke

Servis in svetovanje za stranke je pomemben del AMC, saj želimo zadovoljiti željam in potrebam strank ter prisluhniti njihovim pripombam! Če imate dodatna vprašanja ali pripombe, nas obiščite ali pokličite. Radi vam bomo pomagali!