



Lepšie jesť.
Lepšie žiť.



AMC Navigenio



Jednoduché automatické
varenie a pečenie

Premium
systém varenia

www.amc.info

AMC na Slovensko

Orechový rad 6
821 05 Bratislava
Slovensko
T: +421 905 624 659
slovakia@amc.info

slovakia@amc.info
www.amc.info



AMC Slovensko

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

Milá zákazníkka AMC, Milý zákazník AMC,

Ponorte sa do pestrého sveta receptov pre Navigenio a urobte z tohto univerzálneho zariadenia AMC neodmysliteľného spoločníka vo vašej kuchyni.

- ✓ Navigenio – všetko úplne automatické: Je autopilotom vo vašej kuchyni – prostredníctvom rádiového spojenia riadi spolu s akustickou kontrolou Audiotherm proces dusenia, pečenia a rýchleho dusenia, a to úplne automaticky. Všetky jedlá sa uvaria presne na minútu a bez problémov sa vydaria. To je skutočná záruka úspechu!
- ✓ Navigenio – všetko úplne mobilné: V kuchyni, v obývačke alebo na balkóne, potrebujete len elektrickú prípojku!
- ✓ Navigenio – najmenšia rúra na pečenie na svete: Chutná kôrka na zapekanom jedle, chrumkavá pizza alebo malý koláč sú okamžite hotové – to je naozaj chutné a ušetrí vám množstvo času a energie!

Nielen pri automatickom varení – všetko sa vydarí ľahšie, ak použijete akustickú kontrolu Audiotherm. Nemusíte už nikdy viac sledovať, kedy nastal čas na zníženie energie. Audiotherm vás vždy zavolá, keď treba niečo urobiť.

Dobrá chuť!

Prajeme vám veľa potešenia pri varení a vychutnávaní

Vaša AMC

Automatické dusenie a pečenie

Pri automatickom dusení ide všetko samé od seba: Naplníte nádobu, postavíte ju na Navigenio, zvolíte si stupeň „A“ pre automatický režim, nasadíte Audiotherm s nastaveným časom dusenia a počkáte, kým vás Audiotherm zavolá.

Dobrá chuť!



Na uľahčenie
výberu receptov:



Bohaté na vitamíny



Nízkoenergetické



Nízkoenergetické



Bohaté na vlákninu



S nízkym obsahom
cholesterolu

Karfiolový šalát

Pre 4 osoby

750 g karfiolu

2 paradajky

3 jaré cibulky

1 strúčik cesnaku

1 zväzok pažítky

3 PL bieleho vínneho octu

3 PL olivového oleja

soľ, korenie

cukor

250 g kokteillových paradajok

100 g rukoly



 cca 30 minút (bez času čakania)



- Očistite karfiol, rozoberte ho na malé ružičky a odkvapkany ho vložte do nádoby s priemerom 20 cm a objemom 2,3 l. Prepnite Navigenio na automatiku „A“. Zadajte na Audiotherme čas dusenia 15 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol zeleniny.
- Zbavte paradajky jadierok a nakrájajte ich na kocky. Očistite jarú cibulku, ošúpte strúčik cesnaku a oboje nakrájajte na malé kocky. Nakrájajte pažítku na tenké krúžky.
- Zmiešajte ocot s olejom a ochuťte soľou, korením a cukrom. Rozkrojte kokteillové paradajky na polovice alebo štvrtiny.
- Po uplynutí času varenia nechajte karfiol vychladnúť tak, aby bol vlažný. Potom ho spolu s paradajkami pridajte do

zálievky vinaigrette a premiešajte. Nechajte šalát niekoľko minút pôsobiť. Očistite rukolu, natrhajte ju na menšie kúsky a krátko pred podávaním ju vmiešajte do šalátu.

Čas varenia: cca 15 minút
cca 150 kcal na osobu

Tip: Šalát podávajte ako malé ľahké jedlo pre 2 osoby. Pre obmenu nahradte karfiol romanescom alebo kalerábom.



Pórovo-šunkové rolky so syrovou omáčkou

 cca 40 minút



Pre 4 osoby

4 stonky póru

20 g masla

20 g múky

350 ml mlieka

100 g bylinkového taveného syra

soľ, korenie

instantný zeleninový vývar

podľa chuti suché biele víno

4 plátky (à cca 50 g) varenej šunky

- Očistite pór a nakrájajte ho na cca 20 cm dlhé kúsky a odkvapkané ich vložte do nádoby 24 cm s objemom 3,5 l. Prepnite Navigenio na automatiku „A“. Zadajte na Audiotherme čas varenia 15 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol zeleniny.
- Nechajte v malej nádobe rozpustiť maslo. Akonáhle začne maslo peniť, primiešajte múku a nechajte ju speniť. Postupne primiešajte mlieko.
- Nechajte omáčku cca 3 minúty povariť a príležitostne ju pomiešajte. Rozpusťte v omáčke tavený syr, ochuťte soľou, korením, zeleninovým vývarom a podľa chuti trochu bieleho vína.
- Nechajte pór po ukončení času varenia odkvapkať a pridajte vývar do omáčky. Porozdeľujte pór na plátky šunky, zviňte ich, vložte do nádoby 24 cm s objemom 3,5 l a polejte syrovou omáčkou.
- Postavte nádobu na nehorľavú podložku, nasadte Navigenio v preklopennej polohe a na vysokom stupni zapekajte cca 10 minút do zlatohneda.

Čas varenia: cca 15 minút + 10 minút zapekanie
cca 305 kcal na osobu

Zemiakový guláš



 cca 35 minút



Pre 2 osoby

700 g nových nerozvárajúcich sa zemiakov

1 cibuľa

2 PL olivového oleja

1 PL sladkej mletej papriky

mletá rasca

soľ

125 ml zeleninového vývaru

1 červená paprika

1 žltá paprika

2 stonky majoránu

2 ČL nastrúhanej kôrky z bio-citrónu

- Neošúpané zemiaky dôkladne umyte, očistite kefou a v závislosti od veľkosti ich rozkrojte na polovice alebo štvrtiny. Očistite cibuľu a najemno ju nakrájajte na kocky. Oboje zmiešajte s olivovým olejom.
- Postavte na Navigenio nádobu Eurasia 24 cm a prepnite ho na automatiku „A“. Nasadte Audiotherm a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol pečenia.
- Akonáhle automatika začne signalizovať, že je dosiahnuté okienko pečenia, prepnite na stupeň 2. Zemiakovú zmes za občasného prevracania opekajte cca 5 minút.
- Ochutťe paprikou, rascou a soľou a pridajte zeleninový vývar. Prepnite Navigenio znovu na automatiku „A“. Zadaťte na Audiotherme čas varenia 15 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol zeleniny.
- Očistite papriky a nakrájajte ich na malé kocky. Poodtrhajte lístky majoránu a najemno ich nasekajte. Kocky papriky, citrónovú kôrku a majorán pridajte do zemiakov.
- Zadaťte na Audiotherme čas varenia 10 minút, znova ho nasadte a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol zeleniny.
- Po uplynutí času varenia zemiakový guláš pikantne ochutťe.

Čas varenia: cca 25 minút
cca 350 kcal na osobu

Segedínsky guláš

Pre 6 osôb

500 g cibule	soľ, korenie
2 strúčiky cesnaku	500 g surovej kyslej kapusty
200 g múčnatých zemiakov	200 ml silného mäsového vývaru
1 kg bravčového mäsa na guláš	1 ČL mletej rasce
1 PL štiplavej mletej papriky	2 PL paradajkového pretlaku
1 PL sladkej mletej papriky	

 cca 75 minút



- Ošúpte cibulú a cesnak a nakrájajte ich na kocky. Ošúpte zemiaky a najemno ich nastrúhajte. Postavte nádobu Eurasia 28 cm na Navigenio a nastavte ho na automatiku „A“. Nasadte Audiotherm a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol pečenia.
- Akonáhle automatika začne signalizovať, že bolo dosiahnuté okienko pečenia, prepnite na stupeň 3. Mäso na guláš po porciách osmažte. S poslednou porciou osmažte aj cibulú a cesnak.
- Pridajte mletú papriku a silne osolte a okoreňte. Pridajte zvyšné suroviny a nastrúhané zemiaky a všetko dobre premiešajte.
- Prepnite Navigenio znova na automatiku „A“. Zadaťte na Audiotherme čas varenia 60 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol zeleniny. Po uplynutí času varenia guláš pikantne ochuťte.

Čas varenia: cca 60 minút
cca 335 kcal na osobu

Pečené krevety



 cca 20 minút



Pre 4 osoby

1 červená chilli paprička
 1 strúčik cesnaku
 1 malý kúsok zázvoru
 1 vanilkový struk
 2 PL olivového oleja
 400 g surových ošúpaných kreviet
 2 cl suchého sherry
 30 g studeného masla
 soľ, korenie

- Zbavte chilli papričku jadierok, ošúpte cesnak a oboje nakrájajte najemno na kocky. Ošúpte zázvor a nastrúhajte ho. Vyškrabte vanilkovú dreň a všetko zmiešajte s olivovým olejom.
- Ak je to potrebné, odstráňte z kreviet tmavé črevo. Zmiešajte krevety s ochuteným olejom.
- Postavte Arondo Griddle 28 cm na Navigenio a prepnite ho na automatiku „A“. Nasadte Audiotherm a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol pečenia.
- Akonáhle začne automatika signalizovať, že bolo dosiahnuté okienko pečenia, krevety zo všetkých strán osmažte tak, aby sa sfarbili dočervena. Vyberte krevety, prepnite na stupeň 4 a výpek zalejte sherry. Primiešajte studené maslo, osolte a okoreňte.
- Krevety krátko poobracajte v omáčke a ihneď podávajte.

Čas varenia: cca 4 minút
 cca 215 kcal na osobu



Lososové filé na pomarančovo- feniklovej zelenine

 cca 25 minút



Pre 4 osoby

750 g feniklu
1 cibuľa
4 filé (à 150 g) z lososa
2 pomaranče
soľ, korenie
2 PL anízového likéru
20 g masla
cayenské korenie

- Očistite fenikel, jemnú zelenú vňať odložte a nakrájajte zeleninu na prúžky. Odkvapkaný fenikel vložte do pekáča 28 cm.
- Ošúpte cibuľu, prekrojte ju na polovicu, nakrájajte na plátky a porozdeľujte ju na fenikel. Na to položte kúsky lososa. Nasadte pokrievku a prepnite na automatiku „A“. Zadajte na Audiotherme čas varenia 15 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol zeleniny.
- Medzičasom nakrájajte pomaranče na filetky, k tomu odstráňte šupku s bielou kožou. Pomarančové filetky odlúčte od stredovej kože a zachyťte pritom vznikajúcu šľavu.
- Po uplynutí času varenia vyberte rybu a udržiujte ju teplú. Nasekajte feniklovú vňať a spolu s likérom, maslom, pomarančovými filetkami a šľavou ju primiešajte do zeleniny. Ochutte korením.

Čas varenia: cca 15 minút
cca 425 kcal na osobu



Automatické rýchle dusenie s rýchlovarnou pokrievkou Secuquick softline

Podobne ako pri automatickom dusení robí Navigenio aj pri rýchlom dusení s rýchlovarnou pokrievkou Secuquick softline prakticky všetku prácu za vás. Najlepšie na tom je, že aj náročné jedlá ako sú zapekané cestoviny alebo rizoto sa vydaria jednoducho a rýchlo. Mrazená zelenina sa pri použití automatického rýchlovarného programu „soft“ rozmrazí a uduší v priebehu len niekoľkých minút.

Jedlá s dlhým časom varenia ako je napríklad guláš alebo fazuľová polievka sa pri použití automatického rýchlovarného programu „turbo“ uvaria za menej ako 50 % bežného času varenia



Srbská fazuľová polievka

 cca 40 minút (bez času čakania)t



Pre 6 osôb

375 g sušenej bielej fazule

250 g cibule

2 strúčiky cesnaku

2 mrkvy

1 stonka póru

4 stonky stonkového zeleru

300 g údenej slaniny nakrájanej na kocky

1,5 l mäsového vývaru

1 bobkový list

50 g paradajkového pretlaku

100 ml suchého červeného vína

pikantná papriková pasta (ajvar)

1 PL sladkej mletej papriky

soľ, korenie

cayenské korenie

- Nechajte fazuľu cez noc máčať v studenej vode.
- Ošúpte cibuľu, cesnak a mrkvu a najemno ich nakrájajte na kocky. Očistite pór a stonkový zeler, prekrojte pór po dĺžke na polovicu a oboje nakrájajte na tenké kolieska.
- Postavte na Navigenio nádobu 24 cm s priemerom 6,5 l a prepnite ho na automatiku „A“. Nasadte Audiotherm a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol pečenia.
- Akonáhle začne automatika signalizovať, že bolo dosiahnuté okienko pečenia, prepnite na stupeň 3 a po porciách osmažte kocky slaniny. Postupne pridávajte a opekajte kocky cibule, cesnaku a zeleniny.
- Pridajte odkvapkanú fazuľu, doplňte mäsoovým vývarom a pridajte bobkový list. Nasadte Secuquick softline 24 cm a uzavrite ho.
- Prepnite Navigenio znova na automatiku „A“. Zadaťte na Audiotherme čas varenia 20 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol turbo.
- Po uplynutí času varenia zbavte Secuquick tlaku a snímte ho. Vyberte bobkový list a primiešajte do fazuľovej polievky červené víno.
- Nechajte ešte raz zovrieť a pikantne ochuťte paprikovou pastou a korením.

Čas varenia: cca 20 minút
cca 425 kcal na osobu



Jahňacie kari

 cca 40 minút



Pre 4 osoby

2 cibule
2 strúčiky cesnaku
2 červené chilli papričky
800 g jahňacieho mäsa na guláš
2 ČL garam masala
soľ, korenie
200 ml mäsového vývaru
250 g mrazeného listového špenátu
100 g jogurtu
2 ČL škrobovej múčky
50 g hrozienok
citrónová šťava
50 g arašidov

- Ošúpte cibuľu a cesnak, zbavte chilli papričky jadriek a všetko najemno nakrájajte na kocky. Postavte na Navigenio nádobu 24 cm s objemom 5,0 l a prepnite ho na automatiku „A“. Nasadte Audiotherm a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol pečenia.
- Akonáhle začne automatika signalizovať, že je dosiahnuté okienko pečenia, prepnite na stupeň 3 a po porciách osmažte jahňacie mäso.
- S poslednou porciou osmažte cibuľu a cesnak. Pridajte garam masala, osoľte a okoreňte. Najprv pridajte polovicu chilli papričiek, zalejte vývarom a poukladajte na mäso mrazený špenát.
- Nasadte Secuquick softline 24 cm a uzavrite ho. Prepnite Navigenio znova na automatiku „A“. Zadáajte do Audiothermu čas varenia 25 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol turbo.
- Po uplynutí času varenia zbavte Secuquick tlaku a snímte ho. Zmiešajte jogurt so škrobovou múčkou a nechajte ešte raz zovrieť.
- Pridajte hrozienka a pikantne ochuťte zvyšnými chilli papričkami, soľou, korením a citrónovou šťavou. Nasekajte arašidy a na podávanie posypte nimi kari.

Čas varenia: cca 20 minút

cca 435 kcal na 1 kus

Tip pre váš nákup: Garam masala je zmesou korení z indickej kuchyne. Obsahuje napr. kardamom, škoricu, rascu, klinčeky a čierne korenie. Ak hotovú zmes nedostanete kúpiť, môžete použiť za špičku noža klinčekov ako aj polovicu čajovej lyžičky ostatných mletých korení.



Zapekané zemiaky

 cca 25 minút



Pre 4 osoby

1 kg nerozvárajúcich sa zemiakov
1 strúčik cesnaku
200 ml smotany
100 ml silného zeleninového vývaru
korenie
muškátový orech
sladká mletá paprika
50 g nastrúhaného syra

- Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na tenké plátky. Ošúpte cesnak a nakrájajte ho najemno na kocky. Zmiešajte smotanu, zeleninový vývar a cesnak v nádobe 24 cm s objemom 3,5 l. Ochutíte korením, muškátovým orechom a mletou paprikou.
- Pridajte plátky zemiakov a viac nemiešajte. Nasadte Secuquick softline 24 cm a uzavrite ho. Prepnite Navigenio na automatiku „A“. Nastavte na Audiotherme čas varenia 5 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol „soft“.
- Po uplynutí času varenia zbavte Secuquick tlaku a snímte ho. Posypte zemiaky syrom a postavte nádobu na nehorľavú podložku. Nasadte Navigenio v preklopennej polohe zapnutý na veľký stupeň a zapekajte do zlatohneda cca 10 minút.

Čas varenia: cca 5 minút + 10 minút zapekanie
cca 335 kcal na osobu

Tip z kuchárskej praxe: Rizoto bude obzvlášť pikantné, keď štvrtinu zemiakov nahradíte pórom nakrájaným na kolieska. Keďže zapekané jedlo bude mať potom väčší objem, mali by ste ho pripravovať v nádobe 24 cm s objemom 5,0 l.

Rozmarínové rizoto

Pre 4 osoby

1 cibuľa	2 stonky rozmarínu
1 strúčik cesnaku	100 ml smotany
250 g ryže na rizoto	50 g nastrúhaného parmezánu
500 ml zeleninového vývaru	soľ, korenie
100 ml suchého bieleho vína	

 cca 20 minút



- Ošúpte cibuľu a strúčik cesnaku a najemno ich nakrájajte na kocky. Zmiešajte spolu s ryžou na rizoto, vývar a biele víno v nádobe 20 cm s objemom 3,0 l.
- Nasadte Secuquick softline 20 cm a uzavrite ho. Prepnite Navigenio na automatiku „A“. Zadajte na Audiotherme čas varenia 7 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol „soft“.
- Poodtrhajte lístočky rozmarínu a najemno ich nasekajte. Po uplynutí času varenia zbavte Secuquick tlaku a snímte ho. Primiešajte smotanu, rozmarín a parmezán, osolte a okoreňte.

Čas varenia: cca 7 minút
cca 395 kcal na osobu

Tip: Tento recept môžete použiť ako základný recept na prípravu rizota pomocou rýchlovarnej pokrievky Secuquick softline a Navigenia. Pre prípravu krémového rizota treba použiť cca 2,5-násobne viac tekutiny ako ryže. Namiesto rozmarínu ochuťte rizoto šafranom alebo doň pridajte za hrsť sušených a najemno nasekaných dubákov. Podľa chuti môžete do rizota pridať aj cca 150 g mrazenej zeleniny.





Zapekané cestoviny



 cca 25 minút



Pre 4 osoby

450 ml zeleninového vývaru
250 g špirálových cestovín (fusilli)
200 g varenej šunky
100 ml smotany
soľ, korenie
50 g nastrúhaného syra
sladká mletá paprika

- Zmiešajte zeleninový vývar a cestoviny v nádobe 20 cm s objemom 3,0 l. Nasadte Secuquick softline 20 cm a uzavrite ho. Prepnite Navigenio na automatiku „A“. Nastavte na Audiotherme čas varenia 5 minút, nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol „soft“.
- Nakrájajte šunku na malé kocky, po uplynutí času varenia zbavte Secuquick tlaku a snímte ho. Primiešajte smotanu a šunku a ochuťte.
- Posypte syrom, na vrch nasypete trochu mletej papriky a postavte na nehorľavú podložku. Nasadte Navigenio v preklopenej polohe nastavený na vysoký stupeň a zapekajte do zlatohneda cca 8 minút.

Čas varenia: cca 5 minút + 8 minút zapekanie
cca 500 kcal na osobu

Tip: Tento recept môžete použiť ako základný recept na prípravu cestovinových jedál za pomoci rýchlovarnej pokrievky Secuquick softline a Navigenia. Použite jednoducho dvojnásobné množstvo tekutiny ako cestovín. Čas varenia predstavuje cca polovicu času uvedeného na obale. Pre obmenu receptu pridajte mrazenú zeleninu (napr. 200 g hrášku alebo špenátu). Zeleninu môžete v mrazenom stave priamo zmiešať s ostatnými surovinami. Ak chcete, aby bolo rizoto ľahšie, použite namiesto smotany konzervu (400 g) nakrájaných paradajok. Alebo do cestovín pred zapečením primiešajte namiesto šunky cca 400 g čerstvého filé z lososa.

Pečenie a grilovanie

V kombinácii s Griddle alebo panvicou sa z Navigenia stane dokonalý gril pre vašu terasu alebo balkón. Radosť z grilovania sa tak stane nielen oveľa zdravšou – steaky, klobásky, ryby alebo grilovaná zelenina budú oveľa rýchlejšie hotové, ale navyše nebudete ani seba ani svojich susedov obťažovať nepríjemným zápachom a všetko bude lahodne chutiť!

Tip: Veľmi jednoducho a s istotou sa jedlá vydaria pri použití Audiothermu.

Čevapčiči

Pre 4 osoby

- 1 veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 4 stonky hladkej petržlenovej vňate
- 2 stonky mäty
- 500 g mletého hovädzieho mäsa
- 1 vajce
- 1 PL múky
- 2 PL olivového oleja
- 1 PL štipľavej horčice
- 1 PL paradajkového pretlaku
- soľ, korenie
- štipľavá mletá paprika



 cca 30 minút



- Ošúpte cibuľu a strúčiky cesnaku a nakrájajte ich na veľmi jemné kocky. Poodtrhajte lístky petržlenu a mäty a najemno ich nasekajte. Všetko prepracujte s mletým mäsom, vajcom, múkou, olivovým olejom, horčicou a paradajkovým pretlakom a silne okoreňte.
- Vytvarujte cca 8 cm dlhé a približne 2 cm hrubé rolky. Ohrejte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu nastavenom na stupeň 6
- až po okienko pečenia.
- Rolky mletého mäsa opečte zo všetkých strán na stupni 3. Nasadte pokrievku a vypnite Navigenio. Nechajte čevapčiči cca 3 minúty dôjsť.

Čas varenia: cca 8 minút
cca 345 kcal na osobu



Grilovaná klobása

 cca 10 minút



Pre 4 kusy

4 polosurové klobásy na grilovanie


- Ohrejte nádobu 24 cm s objemom 3,5 l na Navigeniu nastavenom na stupni 6 po okienko pečenia. Grilovacie klobásy na jednej strane narežte.
- Vložte klobásy narezanou stranou nahor do nádoby, postavte nádobu do preklopenej pokrievky a nasadte na nádobu Navigenio v preklopenej polohe.
- Pečte klobásy na veľkom stupni cca 4 minúty. Vypnite Navigenio a nechajte klobásy v závislosti od hrúbky 1-2 minúty odstáť.

Čas pečenia: cca 4 minúty

Tip: Surové grilovacie klobásy potrebujú v závislosti od hrúbky čas pečenia cca 7 minút.



Pečené kuracie stehná

 cca 35 minút



Pre 4 osoby

- 1 ČL sušeného tymianu
- 2 PL oleja
- 2 PL tekutého medu alebo javorového sirupu
- 1 PL sladkej mletej papriky
- 1 ČL štipľavej mletej papriky
- soľ, korenie
- 4 kuracie stehná



- Zmiešajte tymian s olejom, medom alebo javorovým sirupom, mletou paprikou, soľou a korením. Ohrejte nádobu 24 cm s objemom 3,5 l na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia.
- Vložte kuracie stehná kožou nahor a potrite ich bylinkovou pastou. Nasadte pokrievku a pečte, kým sa nedosiahne bod otočenia pri 90°C.
- Snímte pokrievku, postavte nádobu do preklopenej pokrievky a nasadte Navigenio v preklopenej polohe zapnutý na nízky stupeň ohrevu.
- Pečte kuracie stehná cca 30 minút do zlatohneda. Z času na čas polejte stehná vytvoreným výpekcom.

Čas varenia: cca 30 minút
cca 415 kcal na 1 osobu

Cibuľové steaky

Pre 4 osoby

250 g cibule
 100 ml mäsového vývaru
 2 PL ostrej horčice
 2 PL marhuľového džemu
 4 steaky zo stehna (à cca 150 g)
 soľ, korenie



 cca 25 minút




- Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju na tenké kolieska. Zmiešajte spolu vývar, horčicu a marhuľový džem.
- Ohrejte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia. Osmažte steaky na stupni 3 z oboch strán 3 minúty, vyberte ich a zabaľte do hliníkovej fólie.
- Vložte do Aronda cibuľu a za príležitostného miešania ju smažte cca 5 minút do svetlohnedá. Pridajte namiešanú horčicovú omáčku, všetko dobre premiešajte a okoreňte.
- Vypnite Navigenio, okoreňte taktiež steaky a pridajte ich k cibuľovej omáčke. Nasadte pokrievku a nechajte steaky v závislosti od požadovaného stupňa mäkkosti cca 10 minút pôsobiť.

Čas varenia: cca 16 minúty
 cca 225 kcal na 1 osobu



Marinovaná zelenina



 cca 20 minút



Pre 4 osoby

1 baklažán
1 cuketa
1 červená paprika
1 žltá paprika
2 strúčiky cesnaku
3 stonky rozmarínu
3 stonky tymianu
8 PL olivového oleja
korenie, soľ

- Očistite baklažán a cuketu a nakrájajte ich na cca 1 cm hrubé plátky. Taktiež očistite papriku a nakrájajte ju na kúsky konzumovateľnej veľkosti. Ošúpte cesnak a najemno ho nakrájajte na kocky.
- Poodtrhajte lístky bylín, najemno ich nasekajte a zmiešajte v miske s olivovým olejom a cesnakom. Primiešajte zeleninu a okoreňte.
- Ohrejte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia. Postupne opekajte kúsky zeleniny na stupni 3, vyberte ich, mierne osolte a podávajte vlažné.

Čas varenia: cca 10 minút
cca 240 kcal na 1 osobu



Plnená bravčová panenka

 cca 40 minút



Pre 4 osoby

1 bio-pomaranč
 1 bravčová panenka (cca 600 g)
 1 bielko
 1 PL strúhanky
 1 ČL kardamomu
 soľ, korenie
 10 plátkov slaniny
 100 ml mäsového vývaru
 100 ml smotany
 podľa chuti stužovadlo do omáčok
 2 PL marsaly alebo sherry medium

- Umyte pomaranč horúcou vodou, nastrúhajte šupku a vytlačte šťavu. Odkrojte prednú časť panenky (cca 120 g), nakrájajte ju na hrubé kocky a pomocou kuchynského robota ich najemno pomeľte. Pridajte bielko a spoločne vypracujte na plnku.
- Zmiešajte so strúhankou, kardamomom a pomarančovou šupkou, osolte a okoreňte.
- Narežte panenku po dĺžke, roztvorte a mierne ju naklepte. Porozkladajte na pracovnú plochu plátky slaniny tak, aby sa mierne prekrývali, položte na ne panenku, porozdeľujte na ňu plnku a zaklopte.
- Plnenú panenku zaviňte do slaniny a konce pripnite špáradlami. Ohrejte pekáč 28 cm na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia.
- Panenku na stupni 3 dookola osmažte. Osolte a okoreňte, podlejte vývarom a pomarančovou šťavou. Nasadte pokrievku a duste cca 15 minút.
- Vyberte panenku a udržiujte ju teplú. Pridajte do omáčky smotanu, nechajte ju niekoľko minút zhustnúť a podľa chuti mierne zahustite. Ochutťe marsalou alebo sherrym, osolte a okoreňte a nakrájajte mäso na plátky.


Čas varenia: cca 15 minút
 cca 340 kcal na osobu

Tip: Kardamom je v ázijskej a arabskej kuchyni veľmi rozšírený. V európskej kuchyni sa používa predovšetkým vo vianočnom pečive ako aj na výrobu údenín a likérov.

Marinované kuracie prsia

Pre 4 osoby

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1 bio-pomaranč | 1 PL zaváraného zeleného korenia |
| 1 strúčik cesnaku | 4 kuracie prsia |
| 3 PL slnečnicového oleja | soľ, korenie |
| 2 PL sójovej omáčky | |

 cca 30 minút (bez času marinovania)



- Umyte pomaranč horúcou vodou, nastrúhajte polovicu kôrky a vytlačte šťavu. Ošúpte cesnak a najemno ho nakrájajte na kocky. Zmiešajte pomarančovú kôrku, šťavu a cesnak s olejom, sójovou omáčkou a zrnkami korenia.
- Kuracie prsia s marinádou vložte do vrecúšok na zamrazovanie, zatvorte ich a nechajte v chladničke cca 12 hodín marinovať.
- Ohrejte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu nastavenom na stupni 6 po okienko pečenia. Marinádu zľahka zotrite a osmažte mäso z oboch strán na stupni 2.
- Osolte a okoreňte, pridajte zvyšnú marinádu, nasadte pokrievku a nechajte na vypnutom Navigeniu ešte cca 10 minút dôjsť.


Čas varenia: cca 15 minút
cca 255 kcal na 1 osobu

Cisárov trhanec

(Kaiserschmarren)

Pre 2 osoby

3 vajcia	1 ČL masla na pečenie alebo margarínu
1 štipka soli	
1 kelímok kyslej smotany (200 g)	1 hrst hrozienok podľa chuti
1 vrecko vanilkového cukru	2 PL cukru
1 pohár múky	práškový cukor na posýpku
1 dávka minerálnej vody	

 cca 10 minút



- Zmiešajte v čo najkratšom čase vajcia, soľ, kyslú smotanu a múku. Múku odmerajte pomocou prázdneho, vypláchnutého a usušeného kelímku zo smotany.
- Ohrejte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu nastavenom na stupni 6 po okienko pečenia. Primiešajte pod cesto minerálnu vodu. Dajte do Arondo Griddle maslo na pečenie alebo margarín. Znížte ohrev Navigenia na stupeň 4, vložte cesto a Arondo zľahka naklopte.
- Podľa chuti porozdeľujte naň hrozienka a nasadte pokrievku. Ak červená ručička Visiothermu dosiahne znova okienko pečenia, vypnite Navigenio, rozkrojte trhanec na štvrtiny a otočte ich (ak je cesto v tomto čase ešte málo upečené, počkajte ešte chvíľu pri nasadenej pokrievke).
- Nasadte znova pokrievku a dopečte druhú stranu, kým sa znova nedosiahne okienko pečenia. Trhanec posypte cukrom, natrhajte ho na malé kúsky a otáčaním hore-dole ho karamelizujte.
- Na podávanie trhanec posypte práškovým cukrom.

Čas varenia: cca 5 minút
cca 505 kcal na 1 osobu

Tip: Ak oddelíte žltok od bielka a vyšľahaný bielok na záver primiešate do cesta, bude trhanec nadýchanejší.



Varenie a dusenie

Pomocou Navigenia môžete variť vo svojej záhrade, na balkóne alebo v obývačke alebo tiež udržiavať jedlá teplé. Mobilný Navigenio vás bude sprevádzať na každom kroku, jediné, čo potrebujete, je elektrická prípojka.

Tip: Obzvlášť jednoducho a s istotou sa jedlá vydaria v kombinácii s Audiothermom.



Chili con Carne



 cca 60 minút



Pre 12 osôb

300 g cibule
 3 strúčiky cesnaku
 3 mrkvy
 3 stonky stonkového zeleru
 3 červené chilli papričky
 1 konzerva (cca 800 g) červenej ľadvinkovej fazule (Kidney)
 800 g miešaného mletého mäsa
 3 PL sladkej mletej papriky
 1 l silného mäsového vývaru
 1 konzerva (cca 800 g) nakrájaných paradajok
 1 ČL mletej rímskej rasce
 soľ, korenie
 1 konzerva (cca 150 g) kukurice
 75 g paradajkového pretlaku
 150 g crème fraîche

- Ošúpte cibuľu, cesnak a mrkvu, očistite stonkový zeler a všetko najemno nakrájajte na kocky. Zbavte chilli papričky jadierok a nakrájajte ich na veľmi jemné kocky. Nechajte fazuľu v site odkvapkať a krátko ju prepláchnite teplou vodou.
- Ohrejte nádobu 24 cm s objemom 6,5 l na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia. Na stupni 3 opečte mleté mäso po porciách tak, aby nadobudlo hrudkovitú konzistenciu. Postupne pridávajte kocky cibule, cesnaku a zeleniny a všetko spolu osmažte.
- Najprv pridajte polovicu nakrájaných chilli papričiek a zvyšné suroviny vrátane nakrájaných paradajok. Ochuťte rímskou rascou, soľou a korením.
- Ohrievajte na stupni 6 po okienko zeleniny. Duste na stupni 2 cca 40 minút. Primiešajte kukuricu, paradajkový pretlak a crème fraîche. Ochuťte zvyšnými chilli papričkami, soľou a korením.

Čas varenia: cca 40 minút cca 260 kcal na 1 osobu

Tip: Rímska rasca a rasca pochádzajú síce z rovnakej čeľade, sú však chuťovo úplne odlišné. Rímska rasca je neodmysliteľnou súčasťou ázijskej a juhoamerickej kuchyne. Práve na prípravu Chili con Carne sú v supermarketoch dostupné hotové koreninové zmesi.



Kačacie prsia v pikantnej pomarančovej omáčke



 cca 30 minút



Pre 4 osoby

100 g póru
3 mrkvy
2 cm zázvoru
1 červená chilli paprička
600 g kačacích prs bez kože
1 pohár (350 g) klíčkov mungo fazule
100 g kešu orechov
soľ, korenie
300 ml pomarančovej šťavy
3 PL sójovej omáčky
3 PL ustricovej omáčky
150 g malých blanširovaných brokolicových ružičiek

- Očistite pór a nakrájajte ho na kolieska. Ošúpte mrkvu a nakrájajte ju na veľmi tenké plátky. Očistite zázvor a najemno ho nastrúhajte, zbavte chilli papričky jadierok a najemno ich nakrájajte na kocky.
- Nakrájajte kačacie prsia na pásiky a nechajte odkvapkať mungo klíčky. Ohrejte wok na Navigeniu nastavenom na stupni 6 po okienko pečenia. Vložte do woku kešu orechy, znížte ohrev na stupeň 3 a za miešania ich opražte zo všetkých strán do svetlohnedá, potom ich vyberte z woku.
- Osmažte po porciách kačacie prsia. Vyberte mäso, osolte a okoreňte ho a udržiajte ho teplé. Taktiež osmažte plátky mrkvy a podlejte ich pomarančovou šťavou, pridajte sójovú a ustricovú omáčku, chilli a zázvor. Všetko nechajte nezakryté cca 5 minút povarením zhustnúť.
- Pridajte pór, mungo klíčky, ružičky brokolice a kačacie prsia a ohrievajte na stupni 6 po okienko zeleniny. Vypnite Navigenio a nechajte jedlo ešte cca 2 minúty pôsobiť.
- Ochuťte a ihneď podávajte posypané kešu orechmi.

Čas varenia: cca 7 minút
cca 450 kcal na 1 osobu

Paella



 cca 50 minút



Pre 4 osoby

2 cibule
1 strúčik cesnaku
1 žltá paprika
4 paradajky
2 kuracie stehná
soľ, korenie
sladká mletá paprika
8 neošúpaných surových kreviet
200 g ryže na paellu alebo rizoto
600 ml zeleninového vývaru
1 vrecúško šafranu
150 g mrazeného hrášku
1 PL olivového oleja
1 PL citrónovej šťavy

- Ošúpte cibuľu a cesnak a najemno ich nakrájajte na kocky. Očistite papriku a nakrájajte ju na kocky.
- Obarte paradajky vriacou vodou, ošúpte ich, zbavte jadriek a rozkrojte na osminy. Kuracie stehno rozdeľte v klbe na hornú a dolnú časť.
- Ohrejte panvicu 28 cm na Navigeniu nastavenom na stupni 6 po okienko pečenia. Najprv osmažte časti kuracieho stehna na stupni 2 zo všetkých strán, znova ich vyberte a ochuťte soľou, korením a mletou paprikou. Taktiež osmažte krevety a znova ich vyberte.
- Potom speňte cibuľu, cesnak a ryžu a doplňte hydinovým vývarom. Primiešajte šafran a hrášok ako aj kocky papriky. Kúsky kuracieho mäsa porozdeľujte na paelle.
- Ohrievajte na stupni 6 po okienko zeleniny. Duste na stupni 2 cca 20 minút. Ochuťte paellu soľou, korením, olivovým olejom a citrónovou šťavou. Pridajte do paelly krevety a paradajky a s nasadenou pokrievkou nechajte na vypnutom Navigeniu pôsobiť ešte cca 5 minút.

Čas varenia: cca 25 minút
cca 455 kcal na 1 osobu

Krevety v pikantnej kokosovej omáčke

Pre 4 osoby

400 g ošúpaných surových kreviet	200 ml kokosového mlieka
400 g miešanej zeleniny (napr. 1 mrkva, 2 stonky stonkového zeleru, 1 malá cuketa)	sambal oelek
1 malá stonka póru	sójová omáčka
	3 stonky korianderu alebo hladkej petržlenovej vňate

 cca 30 minút



- Ak je to potrebné, narežte krevety na chrbte a odstráňte čierne črevo. Očistite zeleninu a pór, nakrájajte ich na malé kocky resp. tenké kolieska.
- Nahrejte nádobu Eurasia 28 cm na Navigeniu na stupni 6 po okienko pečenia. Kocky zeleniny a kolieska póru za miešania osmažte na stupni 2.
- Pridajte krevety a krátko ich spolu s ostatným osmažte. Zalejte kokosovým mliekom, nasadte pokrievku a duste cca 8 minút.
- Pikantne ochuťte pridaním sambal oelek a sójovej omáčky. Poodtrhajte lístky korianderu a posypte nimi jedlo.

Čas varenia: cca 8 minút
cca 135 kcal na 1 osobu

Bravčové na skladko- kyslý spôsob

Pre 4 osoby

1 konzerva (cca 200 g) ananásu	150 g šampiňónov
600 g bravčových rezňov	2 ČL škrobovej múčky
1 malá stonka póru	2 PL ovocného octu
2 mrkvy	4 PL sójovej omáčky
1 malý kúsok zázvoru	2 PL kečupu
1 červená paprika	2 PL marhuľového džemu
1 žltá paprika	sambal oelek

 cca 45 minút



- Nechajte odkvapkať ananás, šťavu zachyťte a ananás nakrájajte na malé kocky. Nakrájajte rezeň na tenké prúžky. Očistite pór a ošúpte mrkvu, oboje nakrájajte na veľmi tenké kolieska.
- Ošúpte zázvor a najemno ho nastrúhajte. Očistite papriku a nakrájajte ju na prúžky. Očistite pomocou štetca alebo handričky šampiňóny a nakrájajte ich na tenké lístky.
- Postavte wok na Navigenio a prepnite ho na automatiku „A“. Nasadte Audiotherm a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol pečenia. Akonáhle automatika začne signalizovať, že je dosiahnuté okienko pečenia, prepnite na stupeň 2. Mäso po porciách osmažte a vyberte ho z woku.
- Postupne pridávajte mrkvu, papriku, pór a šampiňóny a osmažte ich spolu s ostatným. Pridajte zázvor a za miešania všetko pečte cca 5 minút.
- Pridajte mäso a kúsky ananásu. Zmiešajte škrobovú múčku s 50 ml ananásovej šťavy a primiešajte. Pridajte ocot, sójovú omáčku, kečup a marhuľový džem. Prepnite znova na automatiku „A“ a na Audiotherme zadajte čas varenia 10 minút. Nasadte ho a otočte ním tak, aby sa zobrazil symbol zeleniny.
- Po uplynutí času varenia pikantne ochuťte.

Čas varenia: cca 15 minút cca 255 kcal na 1 osobu

Tip pre váš nákup: sambal oelek je veľmi ostrá koreninová pasta zložená z chili, octu a soli. Možno ju zakúpiť v dobre zásobenom supermarkete v sekcii s ázijskými potravinami.





Zapekanie a pečenie

Pomocou Navigenia je pečenie a zapekanie obzvlášť jednoduché, rýchle a energeticky úsporné.

Ako základné pravidlo platí:

- ✓ Malý stupeň ohrevu používajte pre všetko, čo sa má ešte zmäknúť bez toho, aby rýchlo zhnedlo: napr. koláč, chlieb a pečené kura. Malý stupeň ohrevu často stačí, keď je Navigenio už horúci: napr. paradajkové crostini a plnené šampiňóny.
- ✓ Veľký stupeň ohrevu používajte pre všetko, čo má rýchlo zhnednúť a stať sa chrumkavým ako napr. zapekané cestoviny, zapekané zemiaky alebo pizza. Kúsky pečeného kuraťa získajú na veľkom stupni ohrevu, po tom, ako na malom stupni do mäkka udusili, zlatohnedú kôrku.

Tip: Aj pri zapekaní a pečení to ide jednoducho a presne na minútu pomocou Audiothermu:

- Nasadte Navigenio v preklopenej polohe na nádobu.
- Zapnite Navigenio na veľký alebo malý stupeň ohrevu.
- Kým kontrolka striedavo bliká načerveno a namodro, zadajte na Audiotherme čas zapekania alebo pečenia – Navigenio sa automaticky vypne, akonáhle čas uplynie.

Plnené šampiňóny



 cca 45 minút



Pre 12 kusovt

12 veľkých šampiňónov

150 g chorizo (španielska papriková saláma)

40 g čiernych olív bez kôstok

1 malá cibuľa

1 strúčik cesnaku

50 g nastrúhaného syru (napr. manchego)

2 PL olivového oleja


soľ, korenie

- Očistite šampiňóny pomocou štetca alebo handričky. Odrežte stopky a najemno nasekajte. Ošúpte chorizo a salámu nakrájajte najemno na kocky.
- Taktiež najemno nakrájajte aj olivy. Ošúpte cibuľu a cesnak a nakrájajte ich najemno na kocky. Všetko zmiešajte so syrom a olivovým olejom, osolte a okoreňte. Naplňte zmesou šampiňóny.
- Pomocou pokrievky 24 cm vystrihnite z papiera na pečenie kruh. Ohrejte nádobu 24 cm s objemom 3,5 l na Navigenio nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia.
- Vložte papier na pečenie, dajte do nádoby polovicu plnených šampiňónov, postavte nádobu na nehorľavú podložku a nasadte Navigenio v preklopenej polohe. Zapekajte na malom stupni cca 8 minút.
- Postavte znova nádobu na Navigenio nastavený na stupeň 6 a vyberte pečené šampiňóny. Vložte do nádoby zvyšné šampiňóny, po cca 1 minúte nasadte znova Navigenio v preklopenej polohe nastavený na malý stupeň ohrevu a zapekajte šampiňóny približne 8 minút.

Čas pečenia: cca 16 minút
cca 170 kcal na 1 kus



Paradajkové crostini

 cca 30 minút



Pre 12 kusov

4 paradajky
1 malá cibuľa
1 strúčik cesnaku
2 stonky bazalky
2 PL paradajkového pretlaku
30 g nastrúhaného parmezánu
soľ, korenie
12 malých krajcov bieleho chleba
2 PL olivového oleja

- Obarte paradajky horúcou vodou, ošúpte ich, zbavte jadierok a nakrájajte najemno na kocky. Ošúpte cibuľu a cesnak a taktiež ich najemno nakrájajte na kocky. Poodtrhajte lístky bazalky a najemno ich nasekajte.
- Všetko zmiešajte s paradajkovým pretlakom a parmezánom a okoreňte. Krajce chleba pokropte olivovým olejom.
- Pomocou pokrievky 24 cm vystrihnite z papiera na pečenie kruh. Ohrejte nádobu 24 cm s objemom 3,5 l na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia. Vložte papier na pečenie a položte naň 6 krajcov chleba.
- Znížte ohrev na stupeň 3 a opražte chlieb do svetlohnedá. Otočte a porozdeľujte naň polovicu paradajkovej zmesi. Postavte nádobu na nehorľavú podložku, nasadte Navigenio v preklopenej polohe a na malom stupni pečte cca 5 minút.
- Vyberte prvé crostini. Postavte nádobu pri stupni 3 znova na Navigenio a zvyšné krajce chleba upražte podľa opísaného postupu, obložte a s nasadeným Navigeniom dopečte na malom stupni.

Čas pečenia: cca 10 minút
cca 110 kcal na 1 kus

Pizza

Pre 4 kusy

1 cibuľa	soľ, korenie
1 strúčik cesnaku	2 PL olivového oleja
1 konzerva (400 g) nakrájaných paradajok	150 g šampiňónov
2 PL paradajkového pretlaku	150 g varenej šunky
2 stonky oregana	500 g cesta na pizzu (chladeného)
	150 g nastrúhaného syra



 cca 45 minút



- Ošúpte cibuľu a cesnak, najemno ich nakrájajte na kocky a vložte do malej nádoby. Nasadte pokrievku a ohrejte na najvyššom stupni po okienko pečenia. Snímte pokrievku a pridajte paradajky a paradajkový pretlak.
- Nechajte na nízkom stupni povarením zhustnúť. Poodtrhajte lístočky oregana, najemno ich nasekajte a pridajte do omáčky. Omáčku ochuťte soľou, korením a olivovým olejom a nechajte vychladnúť.
- Očistite šampiňóny štetcom alebo handričkou a nakrájajte ich na tenké plátky. Nakrájajte slaninu na malé kocky. Rozdeľte cesto na pizzu na štyri časti a vyvalkajte ho do kruhového tvaru s priemerom cca 22 cm.
- Ohrejte nádobu 24 cm s objemom 2,5 l na stupni 6 po okienko pečenia. Vložte prvý plát a potrite ho 1/4 omáčky. Na omáčku porozdeľujte 1/4 šunky, šampiňónov a syra. Postavte nádobu na nehorľavú podložku a nasadte Navigenio v preklopennej polohe.
- Prepnite na vysoký stupeň ohrevu a pečte pizzu cca 2 minúty. Pizzu otočte pomocou obracačky.
- Postavte znova nádobu na Navigenio nastavený na stupeň 6, vložte druhý plát a obložte ho. Pečte pizzu cca 3 minúty.
- Analogicky postupujte pri zvyšných plátoch a surovinách.

Čas pečenia 1 pizze: 2–3 minúty
cca 557 kcal na 1 kus

Tip: Pomocou receptu na superrýchlu 3-minútovú pizzu si môže každý pripraviť svoju obľúbenú pizzu priamo pri stole. Ešte rýchlejšia je príprava s hotovou paradajkovou omáčkou. Dbajte na to, aby omáčka bola hustá. Ak je omáčka príliš riedka, privedte ju jednoducho do varu a zahustíte malým množstvom namiešanej škrobovej múčky.



Zapekaná zelenina

 cca 25 minút



Pre 4 osoby

1 mrkva
1 malá cuketa
1 malý kaleráb
1 červená paprika
2 stonky stonkového zeleru
1 šalotka
6 stoniek petržlenu
50 g zelených olív bez kôstok
3 PL olivového oleja
soľ, korenie
100 g nastrúhaného syra

- Ošúpte mrkvu, cuketu a kaleráb a nakrájajte ich na kocky. Očistite papriku a stonkový zeler a nakrájajte ich na prúžky. Vložte odkvapkanú zeleninu do nádoby Eurasia 24 cm. Ošúpte šalotku, nakrájajte ju najemno na kocky a porozdeľujte ju na zeleninu.
- Ohrejte na Navigeniu nastavenom na stupni 6 po okienko zeleniny. Znížte ohrev na stupeň 2 a duste cca 15 minút. Poodtrhajte lístky petržlenu, najemno ich nasekajte a nakrájajte olivy na kocky.
- Oboje primiešajte do zeleniny, osolte a okoreňte a porozdeľujte cez to všetko syr.
- Nasadte Navigenio v preklopenej polohe zapnutý na najvyšší stupeň ohrevu a zeleninu cca 8 minút zapekajte do zlatohneda.

Čas varenia: cca 15 minút + cca 8 minút zapekanie
cca 230 kcal na 1 osobu

Tip:

- Na zapekanie je vhodný syr s minimálnym obsahom tuku 45 %. Ak uprednostňuje parmezán, dajte naň niekoľko malých vložiek masla alebo kvapiek olivového oleja, aby sa syr pekne krémovo roztkielol.
- Zeleninu môžete ľubovoľne obmieňať – dbajte len na približne rovnaký čas varenia.

Pečené zemiaky



 cca 25 minút



Pre 4 osoby

750 g nerozvárajúcich sa zemiakov

1 strúčik cesnaku

2 vetvičky rozmarínu

2 PL olivového oleja

½ ČL sladkej mletej papriky

soľ, korenie

- Neošúpané zemiaky dôkladne umyte a nakrájajte ich na mesiačky. Ošúpte cesnak a nakrájajte ho najemno na kocky. Poodtrhajte lístočky rozmarínu a najemno ich nasekajte.
- Zmiešajte zemiaky, cesnak, rozmarín, olivový olej a mletú papriku. Osolte a okoreňte.
- Vložte zemiaky do nádoby 24 cm s objemom 3,5 l. Zapnite varnú dosku na najvyšší stupeň ohrevu a ohrievajte po okienko pečenia. Otočte zemiaky a varnú dosku prepnite na nízky stupeň ohrevu.
- Nasadte Navigenio v preklopenej polohe nastavený na nízky stupeň ohrevu a zemiaky pečte najprv cca 10 minút, pritom ich raz obráťte. Na záver prepnite na vysoký stupeň ohrevu a pečte zemiaky ešte cca 5 minút do zlatohneda.

Čas pečenia: cca 15 minút

cca 160 kcal na 1 osobu



Koláč z červeného vína

 cca 70 minút



Pre 12 kusov

150 g mäkkého masla

150 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

3 vajcia

300 g múky

3 ČL prášku do pečiva

½ ČL škorice

2 PL kakaa

50 g čokoládových lupienkov

75 ml červeného vína

maslo na vymastenie formy

mleté lieskové orechy na vysypanie formy

- Vymiešajte maslo s cukrom a vanilkovým cukrom na penu. Postupne primiešajte vajcia.
- Zmiešajte múku, prášok do pečiva, škoricu, kakao a čokoládové lupienky. Striedavo primiešajte s červeným vínom.
- Naplňte cesto do vymastenej a vysypanej bábovkovej formy (cca 20 cm Ø).
- Postavte formu do nádoby 24 cm s objemom 8,0 l.
- Nastavte varnú dosku na nízky stupeň ohrevu, nasadte Navigenio v preklopenej polohe nastavený na nízky stupeň ohrevu a pečte približne 40 minút. Vypnite Navigenio a varnú dosku a za využitia zvyškového tepla nechajte dopieť približne ešte 10 minút.

Čas pečenia: cca 50 minút
cca 285 kcal na 1 kus

Koláč v tvare ruže


Pre 12 kusov

Kysnuté cesto:

350 g múky
20 g čerstvého droždia
60 g cukru
125 ml teplého mlieka
1 štipka soli
50 g mäkkého masla
1 vajce

Plnka:

25 g tekutého masla
25 g kokosových lupienkov
50 g nasekaných mandlí
25 g nasekaných pistácií
25 g cukru
múka na spracovanie
maslo na vymastenie nádoby

 cca 60 minút (bez času odstátia)



- Nasypte múku do misy a v strede vytvorte priehľbeň. Nadrobte do priehľbne droždie, pridajte mlieko a za čajovú lyžičku cukru.
- Droždie za miešania rozpustite a pritom ho zmiešajte s trochou mlieka. Nechajte zakryté odstáť na teplom mieste, kým cesto výrazne nezväčší svoj objem.
- Pridajte zvyšný cukor, maslo, vajce a soľ. Všetko prepracujte na hladké, vláčne cesto. Nechajte ešte raz prikryté cca 30 minút kysnúť na teplom mieste.
- Zmiešajte suroviny pre plnku. Vyvalkajte kysnuté cesto do obdĺžnikového tvaru, porozdeľujte naň plnku a zviňte ho z dlhšej strany.
- Závin rozkrájajte na 12 rolád. Pomocou pokrievky 24 cm vystrihnite z papiera na pečenie kruh a vložte ho do nádoby 24 cm s objemom 5,0 l. Spodný okraj nádoby vymastite maslom.
- Vložte rolády do nádoby. Nastavte varnú dosku na nízky stupeň ohrevu a nasadte Navigenio v preklopenej polohe nastavený na nízky stupeň ohrevu. Pečte najprv 25 minút, potom Navigenio a varnú dosku vypnite a za využitia zvyškového tepla nechajte dopieť cca 5 minút.
- Vyklopte koláč na mriežku a podávajte najlepšie vlažné.

Čas pečenia: cca 35 minút
cca 240 kcal na 1 kus



Jablkový koláč

(Tarte Tatin)

Pre 8 kusov

Krehké cesto:

170 g múky

½ ČL prášku do pečiva

80 g cukru

1 žĺtok

100 g masla

Obloha:


3 kyslé jablká

2 PL citrónovej šťavy

20 g mäkkého masla

50 g karamelovej omáčky



 cca 40 minút (bez času chladenia)



- Suroviny na cesto prepracujte plynulo na hladké cesto. Vyvaľkajte cesto medzi potravinovú fóliu do tvaru kruhu s priemerom cca 22 cm. Odstavte na cca 30 minút do chladu.
- Ošúpte jablká, zbavte ich jadierok, nakrájajte ich na tenké mesiačky a zmiešajte s citrónovou šťavou.
- Pomocou pokrievky vystrihnite z papiera na pečenie kruh pre dno nádoby s priemerom 24 cm a objemom 3,5 l. Vložte papier do nádoby a potrite ho hrubou vrstvou mäkkého masla.
- Na to porozdeľujte karamelovú omáčku a uložte na ňu jablkové mesiačky do tvaru vejára. Zakryte mesiačky plátom krehkého cesta.
- Ohrejte nádobu na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia.
- Potom postavte nádobu do preklopenej pokrievky, nasadte Navigenio v preklopenej polohe nastavený na nízky stupeň ohrevu a pečte koláč cca 5 minút.
- Nechajte koláč niekoľko minút vychladnúť a potom ho vyklopte na podnos na koláč.

Čas pečenia: cca 5 minút
cca 285 kcal na 1 kus



Slnečnicový chlieb

 cca 45 minút (bez času odstátia)



Na 1 chlieb

500 g celozrnej pšeničnej múky

250 g múky

1 kocka čerstvého droždia

½ ČL cukru

400 ml teplej vody

100 g slnečnicových jadierok

2 ČL soli

múka na spracovanie

voda na potrebie

- Nasypťe do misy oba druhy múky a v strede vytvorte priehľbeň. Nadrobte do nej droždie a pridajte cukor a vodu.
- Droždie za miešania rozpustíte a zmiešajte ho s trochou múky. Nechajte zakryté odstáť na teplom mieste, kým cesto výrazne nezväčší svoj objem.
- Pridajte soľ a slnečnicové jadierka a všetko prepracujte so zvyšnou múkou na hladké cesto. Nechajte ešte raz zakryté kysnúť cca 30 minút na teplom mieste.
- Vytvarujte z cesta kruhový bochník a zľahka ho do križa narežte. Pomocou pokrievky vystrihnite z papiera na pečenie kruh pre nádobu s priemerom 24 cm a objemom 6,5 l. Vložte do nádoby, položte na to bochník chleba a potrite ho studenou vodou.
- Ohrejte na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia, potom postavte nádobu do preklopenej pokrievky, nasadte Navigenio v preklopenej polohe nastavený na nízky stupeň ohrevu a pečte najprv 25 minút. Potom Navigenio vypnite a za využitia zvyškového tepla nechajte piecť ďalších 10 minút.
- Vyberte chlieb a nechajte ho na mriežke pod koláč úplne vychladnúť.

Čas pečenia: cca 35 minút


cca 2990 kcal na 1 chlieb

Tip: Podľa chuti môžete na prípravu chleba použiť aj tekvicové jadierka alebo nasekané orechy (napr. vlašské).

Biely chlieb

Na 1 chlieb

500 g múky	1 ČL soli
20 g čerstvého droždia	1 PL olivového oleja
½ ČL cukru	múka na spracovanie
150 ml teplej vody	voda na potretie
125 ml teplého mlieka	

 cca 35 minút (bez času odstátia)



- Nasypte múku do misy a vytvorte v strede priehľbeň. Nadrobte do priehľbne droždie a pridajte cukor, vodu a mlieko. Droždie za miešania rozpustite a zmiešajte ho s trochou mlieka.
- Nechajte zakryté odstáť na teplom mieste, kým cesto výrazne nezväčší svoj objem.
- Pridajte soľ a olivový olej a vypracujte so zvyšnou múkou na hladké cesto. Nechajte ešte raz prikryté cca 30 minút kysnúť na teplom mieste.
- Vyformujte z cesta kruhový bochník a zľahka ho narežte. Pomocou pokrievky vystrihnite z papiera na pečenie kruh pre nádobu 20 cm s objemom 4,0 l.
- Ohrejte nádobu na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia. Potom vložte do nádoby papier na pečenie, položte naň bochník chleba a potrite ho studenou vodou.
- Postavte nádobu do preklopenej pokrievky, nasadte Navigenio v preklopenej polohe nastavený na nízky stupeň a pečte najprv 15 minút. Vypnite Navigenio a za využitia zvyškového tepla nechajte piecť ďalších 10 minút.
- Vyberte chlieb a nechajte ho úplne vychladnúť na mriežke pre koláče.

Čas pečenia: cca 25 minút
cca 1780 kcal na 1 chlieb

Tip: Zlepšite chuť opraženou cibuľkou, nasekanými lístkami rozmarínu alebo najemno nakrájanými, sušenými paradajkami.

Fondue

Príprava fondue, či už čínskeho, bourguignonne alebo syrového, je vďaka Navigeniu jednoduchá, čistá a bezpečná. Bez horáka a otvoreného ohňa môžete pomocou Navigenia jemne regulovať teplotu a vychutnať si spoločné jedlo s rodinou a priateľmi.

Čínske fondue

Pre 6 osôb

600 g zmiešaných rôznych druhov chudého mäsa (napr. hovädzia panenka, bravčová panenka a kuracie prsia)

300 g ošúpaných kreviet

300 g zeleniny (napr. šampiňóny, cuketa, paprika a jarná cibuľka)

cca 2,0 l horúceho zeleninového vývaru

sójová omáčka

suché sherry

 cca 30 minút



- Nakrájajte mäso na tenké plátky a podľa chuti ho zviňte do malých závinov. Ak treba, odstráňte z kreviet črevo, očistite zeleninu a nakrájajte ju na kúsky konzumovateľnej veľkosti.
- Všetko naaranžujte na servírovaciu dosku. Dajte zeleninový vývar do nádoby 20 cm s objemom 3,0 l a ohrejte na Navigeniu nastavenom na stupni 6 po okienko zeleniny. Znížte ohrev na stupeň 3, snímte veko a ochuťte vývar sójovou omáčkou a sherry.
- Nasadte na nádobu špeciálny fondue límeč a napichnuté mäso, krevety alebo kúsky zeleniny povarte v horúcom vývare. Ak je to potrebné, dolejte počas jedla horúci vývar.

cca 190 kcal na 1 osobu

Tip: K fondue podávajte rôzne omáčky, šaláty, chlieb alebo ryžu (pozri fondue bourignonne). Ak uprednostňujete fondue s rybím mäsom (obzvlášť vhodné je pevné filé z lososa alebo morského čerta), použite namiesto fondue vidličiek fondue košíčky.

Fondue bourguignonne

Pre 4 osoby

1 kg zmiešaných rôznych druhov chudého mäsa

(napr. hovädzia panenka alebo hovädzie stehno, bravčová panenka alebo filety z jahňacieho chrbta, kuracie prsia)

1,5 l fritovacieho oleja

 cca 20 minút



- Nakrájajte mäso na kocky s veľkosťou cca 2–3 cm a naaranžujte ich na servírovacej doske. Nalejte do nádoby 20 cm s objemom 3,0 l fritovací olej a ohrejte na Navigeniu nastavenom na stupeň 6 po okienko pečenia.
- Zredukujte ohrev na stupeň 3, snímte veko a nasadte na nádobu špeciálny fondue límeec. Napichnite kocky mäsa na fondue vidličku a pečte v horúcom oleji.


cca 770 kcal na 1 osobu

Tip: K fondue bourguignonne sa podobne ako k čínskemu fondue hodia rôzne omáčky ako napr. chilli alebo kari omáčka, cesnakovo-majonézová omáčka alebo jogurtová omáčka s bylinkami. Ako príloha sú vhodné rôzne čerstvé šaláty, zaváraná zelenina, biely chlieb alebo ryža.





Švajčiarske syrové fondue

 cca 20 minút



Pre 4 osoby

800 g zrelého tvrdého švajčiarskeho syra
(cca 400 g greyerzeru, cca 200 g
freiburgského vacherinu a cca 200 g
appenzelleru)

1 strúčik cesnaku

400 ml suchého bieleho vína

4 ČL škrovej múčky

cca 800 g bieleho chleba

korenie

muškátový orech

čerešňový destilát (Kirschwasser)

- Nastrúhajte nahrubo syr, ošúpte cesnak a najemno ho nakrájajte na kocky. Zmiešajte v nádobe 20 cm s objemom 3,0 l s bielym vínom a škrobovou múčkou a za príležitostného miešania pomaly roztavte na Navigeniu na stupni 3 a nechajte zovrieť.
- Nakrájajte chlieb na hrubé kocky. Ochuťte fondue korením, muškátovým orechom a čerešňovým destilátom.
- Znížte ohrev na Navigeniu na stupeň 1. Na konzumáciu napichnite kocky chleba na fondue vidličku a miešajte ňou silno v syrovom fondue, aj pozdĺž dna. Fondue by malo po celý čas mierne vriieť.

cca 1360 kcal na 1 osobu

Tip: Aby sa fondue vydarilo, je veľmi dôležité, aby bol syr naozaj zrelý, len potom bude fondue krémové a nebude vytvárať nitky. Ak nedostanete kúpiť vacherin, môžete namiesto neho použiť raclette.



Lepšie jesť.
Lepšie žiť.



AMC Navigenio



Návod na používanie

Premium
systém varenia

www.amc.info

Skôr ako začnete Navigenio používať, prečítajte si pozorne tento návod na používanie. Návod na používanie uschovajte a odovzdajte následnému majiteľovi.

Význam symbolov



Pokyny dôležité pre bezpečnosť.

Ich nedodržanie môže viesť k úrazom alebo škodám.



Užitočné informácie pre používateľa.



Zlý prevádzkový stav alebo neodborné použitie.



Informácie týkajúce sa ochrany životného prostredia, **ekológie a ekónómie**.




Dobrý prevádzkový stav alebo odborné použitie.

Pracovné kroky sú zvýraznené šípkou.

Platnosť

Tento návod na používanie platí pre model Navigenio, typ C8100. Typový štítok je vyrazený pod jedným z držiadiel.

1. Určené použitie a bezpečnosť	4	3. Obsluha	10
Vhodné nádoby	4	3.1 Použitie ako mobilná varná doska	10
Zabránenie poškodeniu, vyhnutie sa neodbornému použitiu	4	3.2 Použitie ako malá rúra na zapekanie alebo pečenie (funkcia preklopenej polohy)	10
 Možné nebezpečenstvá vznikajúce elektrickou energiou	5	Použitie na zapekanie	10
Možné nebezpečenstvá vznikajúce teplom, nebezpečenstvo vzniku požiaru	6	Použitie na pečenie	11
Dohľad	6	4. Magnetický držiak montáž	12
Starostlivosť a údržba	7	5. Ošetrovanie a údržba	13
Likvidácia	7	6. Technické údaje	13
2. Váš Navigenio		7. Čo robiť, keď...	14
2.1 Zloženie	8	8. Zákaznícky servis AMC	14
2.2 Funkcia a použitie	9		
Použitie ako mobilná varná doska	9		
Použitie ako malá rúra na zapekanie alebo pečenie (funkcia preklopenej polohy)	9		

1. Určené použitie a bezpečnosť

Navigenio slúži ako mobilná varná doska a tiež aj ako malá rúra na pečenie. Môže sa používať len na tento účel. Navigenio je určené výlučne na použitie v domácnostiach a nie na profesionálne použitie.

Pri neodbornom používaní môžu vznikáť nebezpečenstvá. Venujte pozornosť tomuto návodu na používanie, najmä inštrukciám uvedeným v tejto kapitole. Dodržujte tieto inštrukcie.

Vhodné nádoby

Pri použití ako **mobilná varná doska**:

- Nádoby AMC s priemerom 16, 20 a 24 cm s maximálnym objemom do 6,5 l, okrem toho panvice s priemerom 28 cm
- Wok 36 cm, Oval Griddle a Oval Grill 38 cm
- Arondo 28 cm, Eurasia 24 a 28 cm

Pri použití ako **malá rúra na pečenie (funkcia preklopenej polohy)**:

- Nádoby AMC s priemerom 20 a 24 cm

Zabránenie poškodeniu, vyhnutie sa neodbornému použitiu



Aby ste zabránili prehriatiu ...

- Neohrievajte pomocou Navigenia pri použití ako varná doska prázdnu nádobu dlhšie ako 10 minút.
- Nepoužívajte Navigenio ako malú rúru na pečenie (funkcia preklopenej polohy) nasadený na prázdnej nádobe.
- Pri použití ako malá rúra na pečenie (funkcia preklopenej polohy) s nádobou postavenou na elektrickej varnej doske sporáka zapnite varnú dosku sporáka len na nízky stupeň ohrevu.

Aby ste zabránili poškodeniu ...

- Nepoužívajte Navigenio ako malú rúru na pečenie (funkcia preklopenej polohy) nad otvorenou plynovou varnou doskou.
- Nepoužívajte sklokeramickú varnú zónu ako pracovnú plochu pri krájaní. Nepoužívajte na sklokeramickej varnej zóne hrotité predmety a vyhnite sa zaťaženiu sústredenému do jedného bodu.

Aby ste sa vyhli neodbornému použitiu ...

- Používajte Navigenio s podložkou. Toto je obzvlášť dôležité pri plochách citlivých na teplo (napr. plasty, starožitné stoly).
- Nikdy nepoužívajte nestabilné podložky.
- Netransportujte na Navigeniu žiadne nádoby.
- Nikdy nepripravujte na sklokeramickej varnej zóne potraviny priamo alebo v zabalenej podobe (plastové nádoby alebo misky z hliníkovej fólie).
- Nepoužívajte na zapekanie pomocou Navigenia kombinované alebo servírovacie misky.
- Pri použití v preklopenej polohe ponechajte vždy dostatočnú vzdialenosť medzi Navigeniom a jedlom. Nádoba by nemala byť naplnená viac ako z 2/3.
- Pred začiatkom varenia dbajte vždy na to, aby dno nádoby a sklokeramicná varná doska boli čisté a suché.
- Navigenio vždy odborne vyčistite. Vyhnite sa manipuláciám na Navigeniu.
- Navigenio nepoužívajte na vykurovanie priestorov, pretože sa tým môže výrazne znížiť životnosť ohrievacieho článku.
- Nepoužívajte Navigenio v kombinácii s

externými spínacími hodinami alebo samostatným systémom diaľkového ovládania, napr. automatickou zásuvkou ovládanou rádiovým signálom.

- Rešpektujte pokyny uvedené v kapitole 4 „Ošetrovanie a údržba“.



Možné nebezpečenstvá vznikajúce elektrickou energiou

Zariadenie pracuje na elektrickú energiu.



Vyhňte sa nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom:

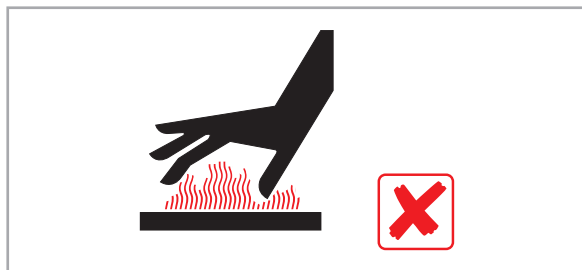
- Zariadenie pripojte len na sieť s napätím zhodujúcim sa s údajmi na typovom štítku.
- Používajte len originálny pripájací kábel. Predlžovací kábel musí byť rovnakého typu.
- Sieťový kábel nesmie prísť v žiadnom prípade do styku s horúcou varnou doskou alebo s horúcim kuchynským riadom.
- Akonáhle dôjde k poškodeniu alebo prasknutiu sklokeramickej varnej zóny, ihneď vytiahnite koncovku sieťového kábla.

- Poškodené zariadenie nesmiete viac používať. Kontaktujte servisné miesto AMC.
- Poškodený sieťový kábel ihneď vymeňte.
- Opravy môžu vykonávať len odborne spôsobilé osoby alebo autorizované servisné miesta AMC.



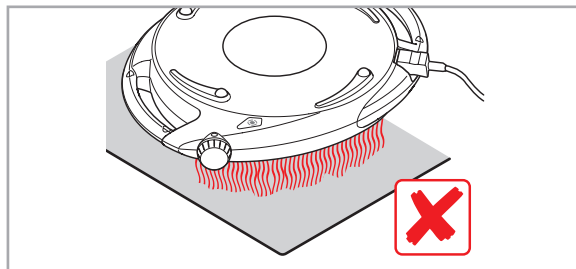
Možné nebezpečenstvá vznikajúce teplom, nebezpečenstvo vzniku požiaru

Navigenio a použitá nádoba sa pri varení ohrejú na vysokú teplotu. Nebezpečenstvo popálenia, nebezpečenstvo vzniku požiaru.



- Navigenio chytajte len za držadlá.
- V prípade potreby použite vhodné prostriedky na ochranu rúk.
- Vznetené a horiace zvyšky jedál (napr. tuk) len zakryte dekou alebo utierkou – nikdy ich nehaste vodou.

- Po použití ako malá rúra na pečenie (funkcia preklopenej polohy) nepoložte Navigenio horúcou varnou zónou smerujúcou nadol.



- Pri použití ako malá rúra na pečenie (funkcia preklopenej polohy) postavte nádobu vždy na podložku odolnú voči teplu, napr. sporák.
- Navigenio nikdy nepostavte na horúcu varnú dosku sporáka. Zariadenie sa tým zničí.



Dohľad

- Na proces varenia musíte dohliadať. Ak na monitorovanie procesu varenia použijete akustickú kontrolu Audio-therm, musíte sa nachádzať vo vzdialenosti, z ktorej budete počuť akustický signál.
- Nekontrolované varenie bez dohľadu môže viesť k prehriatiu. Jedlá sa môžu skaziť, nádoba poškodiť alebo zničiť. Nebezpečenstvo úrazu a vzniku požiaru.

- Navigenio môžu používať deti staršie ako 8 rokov alebo osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo psychickými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami alebo vedomosťami len vtedy, ak pracujú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a



porozumeli nebezpečenstvám, ktoré pri používaní hrozia.

- Deti sa nesmú so zariadením hrať. Zariadenie a sieťový kábel uchovávajúajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ošetrovanie a údržba

Pravidelne vykonávajúajte ošetrovanie a údržbu Navigenia, aby bola zaručená jeho funkčnosť a bezpečnosť.

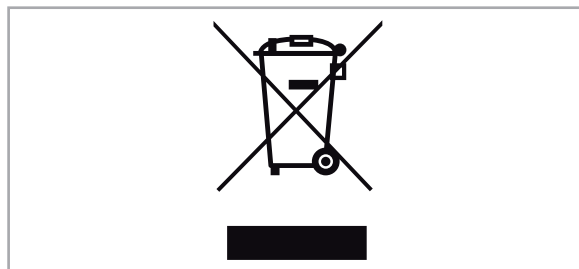
- Pred prvým použitím Navigenio vyčistíte čistou, suchou handričkou a jemným umývacím prostriedkom. Následne ho osušte čistou a mäkkou utierkou. Odstráňte lepiacu fóliu z loga AMC a z otočného regulátora.

- Navigenio po každom použití vyčistite.
- Pred každým čistením vytiahnite sieťový kábel zo zásuvky.
- Pred čistením a odložením nechajte Navigenio vychladnúť.
- Navigenio nikdy neponárajte do vody a ani ho nedávajte do umývačky riadu.



Likvidácia

Navigenio nepatrí do domového odpadu, pretože obsahuje materiály, ktoré sa dajú opätovne zhodnotiť. V prípade potreby zariadenie zlikvidujte ekologickým spôsobom v súlade s miestnymi predpismi (odovzdajte v zbernom mieste pre recykláciu elektrických zariadení).

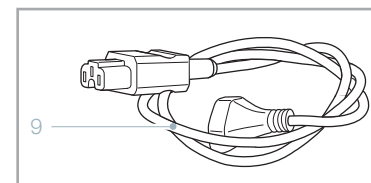
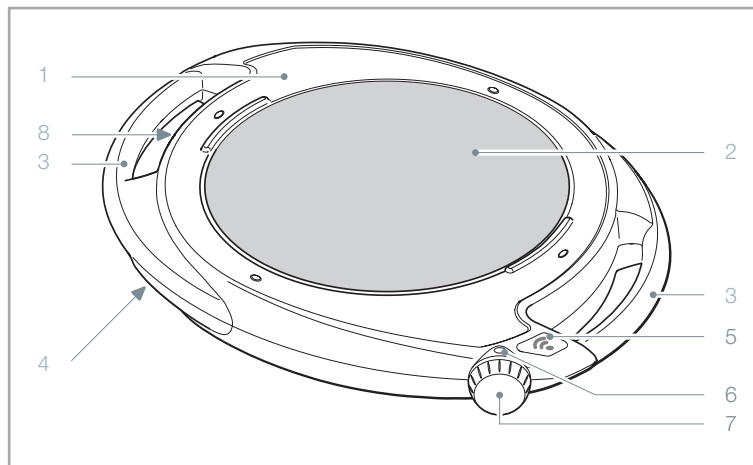


2. Váš Navigenio

2.1 Zloženie

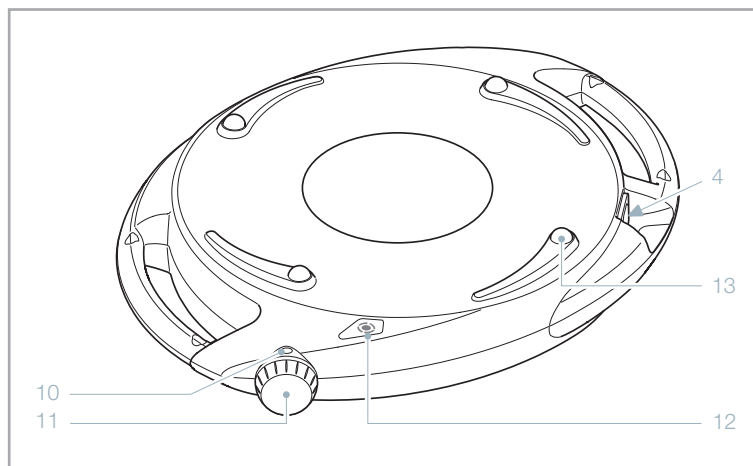
Varná doska (pohľad zhora)

- 1 Navigenio
- 2 Sklokeramická varná zóna
- 3 Držadlo
- 4 Zásuvka pre pripojenie sieťového kábla
- 5 Indikátor prevádzky/Indikátor rádiového spojenia
- 6 Indikátor stupňa ohrevu
- 7 Otočný regulátor (6 stupňov, A)
- 8 Typový štítok (vyrazený)
- 9 Sieťový kábel






Funkcia preklpacej polohy (pohľad zdola)





- 10 Indikátor stupňa ohrevu
- 11 Otočný regulátor (stupeň ohrevu nízky a vysoký pre funkciu preklpacej polohy)
- 12 Indikátor prevádzky/Indikátor rádiového spojenia
- 13 Gumové nohy



Indikátor prevádzky/Indikátor rádiového spojenia (5)

	Svieti načerveno	Navigenio je zapnutý
	Bliká namodro	Navigenio má rádiové spojenie s akustickou kontrolou Audiotherm* a je ňou riadený
	Bliká načerveno	Indikácia zvyškového tepla, kým je Navigenio horúci

Indikátor prevádzky/Indikátor rádiového spojenia pri funkcii preklpacej polohy (12)

	Bliká striedavo namodro/ načerveno	Navigenio bol zapnutý, je možné vytvoriť rádiové spojenie s Audiotherm*
	Svieti načerveno	Navigenio je zapnutý v normálnom režime
	Bliká namodro	Navigenio je zapnutý v automatickom režime v kombinácii s Audiotherm*
	Bliká načerveno	Indikácia zvyškového tepla, kým je Navigenio horúci

* Funkcie v kombinácii s Audiotherm pozri návod na používanie „AMC Audiotherm“.

Indikácia zvyškového tepla

Kontrolka je zhasnutá: sklokeramická varná zóna je ochladená na takú teplotu, že nehrozí nebezpečenstvo popálenia. Z bezpečnostných dôvodov je táto funkcia riešená tak, že kontrolka stále bliká ešte aj vtedy, ak je sklokeramická varná doska na dotyk takmer studená (pri priaznivých podmienkach chladnutia).



Indikácia zvyškového tepla je aktívna len vtedy, ak je Navigenio pripojený na elektrickú sieť. Ak sieťový kábel odpojíte od elektrickej siete hneď po vypnutí zariadenia, hrozí nebezpečenstvo popálenia.

2.2 Funkcia a použitie

Použitie ako mobilná varná doska

Ako mobilná varná doska pre kuchyňu a voľný čas, všade tam, kde je k dispozícii elektrická prípojka.

Použitie ako malá rúra na zapekanie alebo pečenie

Na zapekanie môžete Navigenio v preklpacej polohe (tzn. sklokeramickou varnou zónou nadol) položiť na nádobu AMC. Rýchle, nekomplikované a energeticky úsporné.

Na pečenie môžete Navigenio ako dodatočný zdroj tepla položiť v preklpacej polohe na nádobu stojacu na elektrickej varnej doske sporáka.

V kombinácii s akustickou kontrolou Audiotherm sú k dispozícii ďalšie možnosti použitia na automatizované dusenie a pečenie:

- Použitie ako automatická varná doska v kombinácii s Audiotherm
- Použitie ako malá rúra na pečenie (funkcia preklpacej polohy) v kombinácii s Audiotherm (automatické časovanie na zapekanie alebo pečenie)

Pozri návod na používanie „AMC Audiotherm“.

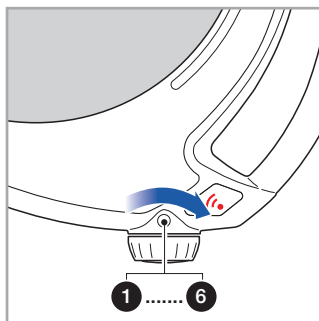
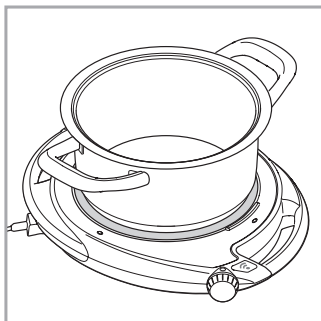
3. Obsluha

3.1 Použitie ako mobilná varná doska



Používajte len vhodné nádoby AMC (pozri „Vhodné nádoby“, strana 4).

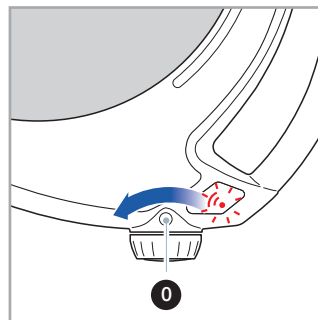
- Pripojte sieťový kábel na Navigenio a na elektrickú sieť.
- Postavte nádobu na stred sklokeramickej varnej zóny.
- Zapnutie: Prepnite otočný regulátor na požadovaný stupeň ohrevu.
 - Stupeň 1 (minimálny výkon) až 6 (maximálny výkon).
 - Indikátor prevádzky svieti načerveno.
 - Navigenio začne ihneď hriať.



- Voľba vhodného stupňa ohrevu podľa metódy varenia AMC:
 - Stupeň 6 na nahrievanie pri dusení alebo pečení.
 - Stupeň 2 na osmaženie, dodušenie alebo dopečenie, v závislosti od veľkosti nádoby a množstva upravovaných potravín.
 - Pozri aj údaje v kuchárskej knihe AMC alebo v časti s receptami.
- Pomocou otočného regulátora v polohe „A“ môžete (v kombinácii s Audiotherm) automaticky dusiť jedlá, pozri návod na používanie „AMC Audiotherm“.

→ Vypnutie: Prepnite otočný regulátor do polohy „0“.

- Indikátor zvyškového tepla bliká načerveno.

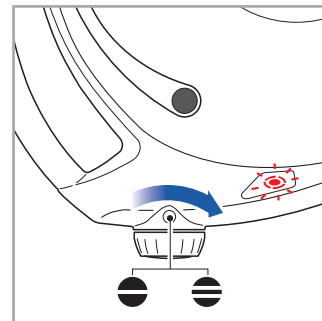
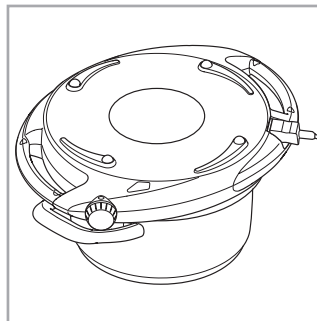


3.2 Použitie ako malá rúra na zapekanie alebo pečenie (funkcia preklopenej polohy)

Použitie na zapekanie



- Používajte len nádoby s priemerom 20 a 24 cm.
- Postavte nádobu vždy na podložku odolnú voči teplu, ako je napr. sporák.
- Pripojte sieťový kábel na Navigenio a na elektrickú sieť.
- Postavte nádobu na podložku odolnú voči teplu.
- Položte Navigenio v preklopenej polohe na nádobu.
- Zapnutie: Prepnite otočný regulátor na požadovaný stupeň ohrevu. Stupeň ● (nízky) alebo ● (vysoký).



- Indikátor prevádzky bliká počas jednej minúty striedavo namodro a načerveno a následne svieti načerveno.
- Navigenio začne ihneď hriať.

Informácie o voľbe vhodného stupňa ohrevu pre použitie ako malá rúra na pečenie nájdete v časti s receptami.



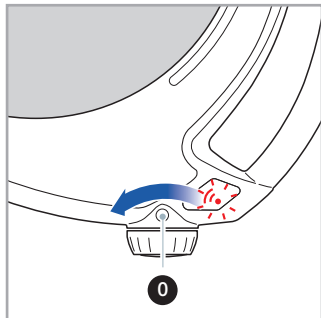
- Kým indikátor prevádzky striedavo bliká namodro a načerveno, môžete nastaviť Audiotherm pre automatické riadenie Navigenia (pozri návod na používanie „AMC Audiotherm“).
- Pri zapekaní a pečení dochádza k úniku pary.
- Ak snímte Navigenio a počas prevádzky v preklopenej polohe ho otočíte, zaznie opakovane akustický signál a zariadenie prestane ohrievať. Na opätovné zapnutie v režime prevádzky v preklopenej polohe otočte otočným regulátorom (aspoň o jednu polohu) a znova ho nastavte na požadovaný stupeň ohrevu.

→ Vypnutie: Prepňte otočný regulátor do polohy „0“.

→ Snímte Navigenio, otočte ho a položte nabok.

- Indikátor zvyškového tepla bliká načerveno.

Ak Navigenio po zapekaní alebo pečení nesnímate, môže kôrka zvlhnúť alebo priveľmi zhnednúť.



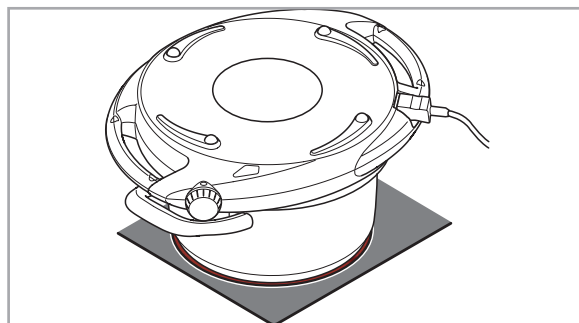
Použitie na pečenie

Pri tejto aplikácii sa Navigenio nasadí na nádobu stojacu na varnej doske sporáka.



- Sieťový kábel nesmie v žiadnom prípade prísť do styku s horúcimi varnými doskami alebo horúcim kuchynským riadom.
- Aby ste zamedzili poškodeniu, nepoužívajte Navigenio nad otvorenou plynovou varnou doskou.
- Aby ste zamedzili prehriatiu, nepoužívajte Navigenio nasadený na prázdnej nádobe.
- Aby ste zamedzili prehriatiu, zapnite varnú dosku sporáka len na nízky stupeň ohrevu.

Obsluha ako bolo opísané vyššie.

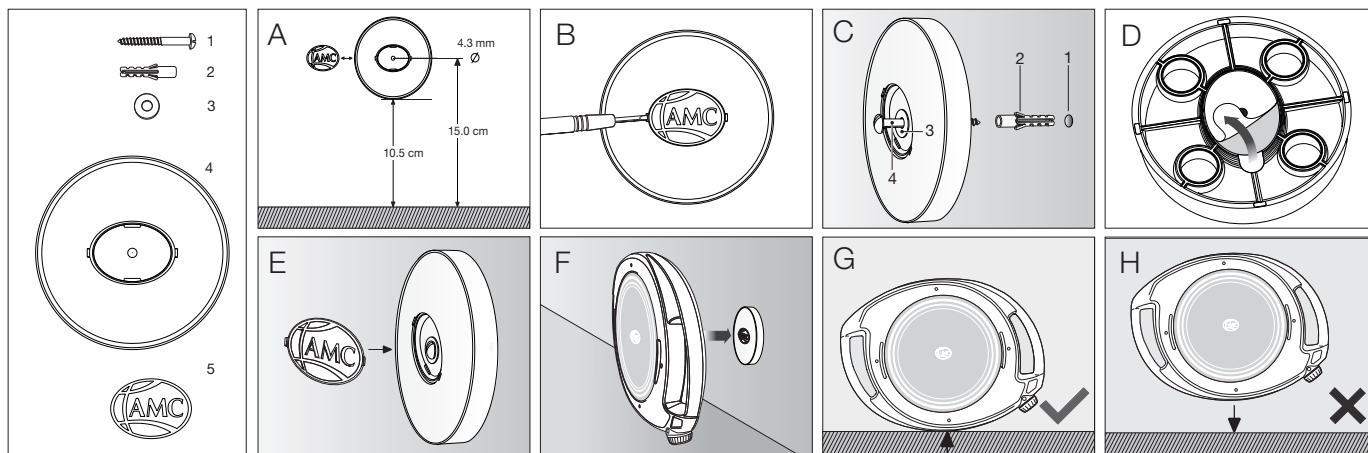


4. Magnetický držák montáž (volitelné příslušenství)



V magnetickém držáku sú 4 silné magnety. Tieto môžu poškodiť televízory a laptopy, počítače, pevné disky, kreditné karty a EC karty, dátové nosiče, mechanické hodiny, sluchové pomôcky a reproduktory. Obzvlášť opatrní budte pri kardiostimulátoroch a implantovaných defibrilátoroch. Treba dodržať minimálnu vzdialenosť 20 cm.

- 1 Skrutka
- 2 Hmoždinka
- 3 Podložka
- 4 Magnetický držák
- 5 S malou krycou doskou



Montáž lepením

Miesto upevnenia (stena) musí byť čisté, zbavené mastnoty a suché. Pri hladkých povrchoch odporúčame montáž pomocou lepiacej pásky. Za týmto účelom použite lepiacu pásku na zadnej strane nástenného držáka.

- A** Odmeranie výšky (Vzdialenosť dolnej hrany nástenného držáka od hrany pracovnej dosky 10,5 cm, Vzdialenosť diery od pracovnej dosky 15,0 cm)
- D** Stiahnite ochrannú vrstvu z lepiacej pásky na zadnej strane a pritlačte držák pevne na stenu.
- F,G,H** Priložte Navigenio nerezovou plochou na zadnej strane k magnetickému držáku tak, aby sa opierať o povrch pracovnej dosky (nesmie visieť voľne vo vzduchu!). (G, H)

Montáž pomocou skrutiek

Miesto upevnenia (stena) musí byť čisté, zbavené mastnoty a suché. Pri drsných alebo nerovnejších povrchoch (drevo, omietka) odporúčame montáž pomocou skrutiek.

- A** Odmeranie výšky (Vzdialenosť dolnej hrany nástenného držiaka od hrany pracovnej dosky 10,5 cm, Vzdialenosť diery od pracovnej dosky 15,0 cm).
- B** Demontáž krycej dosky
- C** Pomocou vŕtačky vyvŕtajte do steny dieru (vrták s priemerom 5 mm) (1)
Vsadte hmoždinku (2) Stiahnite ochrannú vrstvu z lepiacej pásky na zadnej strane (D) a priskrutkujte magnetický držiak pomocou podložky (3) a skrutky (4) na stenu. (G, H)
- E** Opätovne namontujte kryciu dosku.

5. Ošetrovanie a údržba



- Pred každým čistením vyťahnite koncovku sieťového kábla zo zásuvky.
- Pred čistením a odložením nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nikdy neponárajte zariadenie do vody a ani ho nedávajte do umývačky riadu.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie organické rozpúšťadlá alebo benzín.
- Taktiež nevhodné na čistenie sú:
 - agresívne a abrazívne čistiace prostriedky v práškovej alebo kvapalnej forme
 - namydlená oceľová vlna
 - drsná strana hubiek na umývanie
 - pasty na umývanie rúk

Ošetrovanie a údržbu Navigenia vykonávajte nasledovným spôsobom:

- Navigenio po každom použití vyčistite.
- Cukor, sladké a kyslé jedlá ako aj hliník môžu poškodiť sklokeramický povrch, preto ich ihneď odstráňte.
- Zapečené zvyšky potravín na sklokeramickej varnej zóne odstráňte škrabkou na sklokeramické povrchy.
- Držadlá a plastové časti vyčistite pomocou navlhčenej handričky a jemného umývacieho prostriedku. Odporúčame použiť Magic Foam.
- Silnejšie znečistenie odstráňte pomocou Magic Stone.
- Sklokeramickú varnú zónu môžete čistiť pomocou Magic Stone.
- Piesok a podobné nečistoty môžu poškriabať sklokeramický povrch a dno nádoby, preto ich ihneď odstráňte.
- Vykypené jedlá ihneď odstráňte.

6. Technické údaje

Typ C8100

Napätie 220–240 V

Frekvencia 50/60 Hz

Výkon 1800 W

Priemer ohrievacieho okruhu 18 cm

Označenie



7. Čo robiť, keď ...

... sa Navigenio sám vypne?



- Zariadenie je z bezpečnostných dôvodov vybavené tepelným ističom, ktorý zariadenie pri prehriatí vypne.

Počkajte, kým sa Navigenio znova sám zapne.

To môže trvať až 30 minút.

... sa Navigenio vypne, pretože došlo k prerušeniu rádiového spojenia s akustickou kontrolou Audiotherm* (indikátor prevádzky nesvieti)



- Prepnite otočný regulátor do polohy „0“ a potom znova do polohy „A“.
- Inicializujte nanovo Audiotherm*.

* Pre funkcie v kombinácii s akustickou kontrolou Audiotherm pozri návod na používanie „AMC Audiotherm“.

... Navigenio počas prevádzky v preklopenej polohe snímeme a otočíme, pričom zaznie akustický signál?



- Navigenio sa vypol, aby viac nehrial, keď bolo sňatý.
- Ak je prevádzka v preklopenej polohe ukončená: Vypnite Navigenio.
- Ak chcete v prevádzke v preklopenej polohe pokračovať: Nasadte Navigenio znova na nádobu, otočte otočným regulátorom (aspoň o jednu polohu) a znova ho nastavte na požadovaný stupeň ohrevu.

... dochádza neustále k prepáleniu poistky?



- Skontrolujte, či je zvolená zásuvka dostatočne zaistená (minimálne 10 A).
- Vypnite ostatné elektrické spotrebiče na tom istom prúdovom obvode.

8. Zákaznícky servis AMC

Zákaznícky servis znamená v spoločnosti AMC nepretržitú snahu vyhovieť požiadavkám a potrebám našich zákazníkov! Ak máte teda nejaké otázky alebo návrhy, neváhajte nás kontaktovať! Radi vám pomôžeme!