



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Secuquick softline



La magia della cottura
semplice e veloce.

Sistema di cottura
Premium

www.amc.info

AMC Italia

Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.
Via Curiel 242
20089 Rozzano (MI)
Italia
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info
www.amc.info



AMC Italia amc_italia

AMC Svizzera

Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Svizzera
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz amc_schweiz

AMC International

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

info@amc.info
www.amc.info



AMC International AMC International amc_international

community@amc.info
www.cucinareconamc.info



Community di Ricette AMC

Caro Cliente AMC,

si lasci entusiasmare dal Suo nuovo Secuquick e dalle nostre ricette.

Le ricette non solo sono super facili, rapide e sane, ma danno anche tanta gioia mentre le si cucina e le si gusta.

Scelga le ricette che più soddisfano i Suoi gusti personali e quelli della Sua famiglia e dei Suoi amici. Le utilizzi per comprendere la logica di cottura veloce di Secuquick e poi applichi il procedimento alle Sue ricette preferite. Cucinare diventerà così fonte di creatività e divertimento assoluto!

Il funzionamento del nostro Secuquick è molto semplice!

- Innanzitutto decida se cucinare il piatto con la modalità «**soft**» o «**turbo**»
 - ➔ «**soft**» per tutti i cibi teneri e delicati che richiedono un tempo di cottura breve come verdure e alimenti con un tempo di cottura leggermente più lungo, come verdure surgelate o riso
 - ➔ «**turbo**» per tutti i cibi più consistenti con un tempo di cottura prolungato, come involtini di carne o lenticchie
- Riscaldi a fiamma alta l'unità fino alla prima finestra «soft» o «turbo»
- Dopo che la finestra è stata raggiunta, riduca la fiamma (circa di $\frac{1}{3}$, per es. per un piano di cottura con 9 livelli, a fuoco 3; per i piani di cottura a induzione a 500 W)
- **Apra Secuquick** come preferisce, in modo delicato e con risparmio di energia tramite apertura lenta, lasciando raffreddare l'unità in un coperchio capovolto, sotto l'acqua corrente o con il pulsante di sfianto giallo.

I passaggi sono ancora più semplici se si usa **Audiotherm**. In tal caso non dovrà stare all'erta per vedere quando è il momento di ridurre la potenza. Audiotherm avvisa ogni volta che bisogna fare qualcosa: ridurre la potenza (il display visualizza il simbolo «-») o aumentarla (il display visualizza il simbolo «+»). Oppure, trascorso il tempo impostato, avvisa che è il momento di mangiare. Bon appetit!

Le auguriamo tanta gioia e buon divertimento in cucina!

AMC

Tabella tempi di cottura:

Alimento		Tempo di cottura normale (senza Secuquick)	Secuquick Super risparmio con apertura lenta nel coperchio capovolto	Secuquick Risparmio con apertura rapida sotto acqua corrente o tramite il pulsante di sfiato giallo
Verdure e patate			soft	soft
Carote	fette (ca. 1 cm)	20 minuti	1 minuto	3 minuti
Cavolfiore	rosette	20 minuti	P	2 minuti
Broccoli	rosette	10 minuti	P	2 minuti
Broccoli – surgelati	rosette	10 minuti	P	1 minuto
Cavolini di Bruxelles		30 minuti	3 minuti	9 minuti
Cavolini di Bruxelles – surgelati		10 minuti	1 minuto	4 minuti
Finocchio	a metà	25 minuti	3 minuti	7 minuti
Fagiolini		30 minuti	1 minuto	4 minuti
Fagiolini - surgelati		15 minuti	1 minuto	3 minuti
Cavolo rapa	fette (ca. ½ cm)	15 minuti	1 minuto	3 minuti
Cavolo verza	striscioline (ca. 1 cm)	25 minuti	P	5 minuti
Cavolo rosso e bianco	striscioline (ca. 1 cm)	30 minuti	P	5 minuti
Patate – a pasta gialla	pelate, a cubetti di ca. 3 x 3 cm	25 minuti	3 minuti	5 minuti
Patate in camicia	non pelate, di media grandezza	45 minuti	6 minuti	13 minuti
Crauti – crudi		45 minuti	7 minuti	15 minuti
Spinaci - surgelati	cubetti	15 minuti	1 minuti	6 minuti
Riso e pasta				
<small>(con l'aggiunta di una quantità di liquido all'incirca doppia, come da istruzioni sulla confezione/della ricetta)</small>				
Riso parboiled		20 minuti	P-1 minuto	7 minuti
Risotto		20 minuti	P-1 minuto	7 minuti
Pasta		Come da indicazioni sulla confezione	1-2 minuti	Metà del tempo indicato sulla confezione

Alimento	Tempo di cottura normale (senza Secuquick)	Secuquick Super risparmio con apertura lenta nel coperchio capovolto	Secuquick Risparmio con apertura rapida sotto acqua corrente o tramite il pulsante di sfiato giallo
Legumi e cereali (con aggiunta di una quantità di liquido pari a 3-5 volte, come da istruzioni sulla confezione/della ricetta)		turbo	turbo
Fagioli (es. borlotti)	55 minuti	5 minuti	20 minuti
Piselli gialli	75 minuti	8 minuti	25 minuti
Ceci	60 minuti	8 minuti	25 minuti
Lenticchie	30 minuti	5 minuti	12 minuti
Orzo perlato	30 minuti	5 minuti	15 minuti
Riso integrale (ca. il doppio del liquido)	45 minuti	5 minuti	12 minuti
Brodo (ca. 1 kg di carne con ca. 2 l di liquido)		turbo	turbo
Brodo di pollo	60 minuti	10 minuti	20 minuti
Brodo di carne	120 minuti	25 minuti	45 minuti
Brodo vegetale	25 minuti	P	5 minuti
Carne (stufati) (ca. 1 kg di carne con ca. 300-500 ml di liquido + verdure)			
Arrosto di maiale, vitello e agnello	90 minuti	30 minuti	45 minuti
Arrosto di manzo	120 minuti	40 minuti	60 minuti
Spezzatino di manzo e agnello, ragù di selvaggina	90 minuti	10 minuti	25 minuti
Spezzatino di maiale o vitello	60 minuti	8 minuti	20 minuti
Involtili di manzo (4 fette di ca. 150 g)	90 minuti	20 minuti	30 minuti
Cosce di pollo (4 pezzi di ca. 150 g)	40 minuti	8 minuti	20 minuti

- Il tempo di cottura può variare in base alle dimensioni e alle quantità. In particolare, le indicazioni di tempo per l'apertura lenta con riposo nel coperchio capovolto si applicano a dimensioni, quantità di ripieno e aggiunta di liquido medie.
- I fagioli e i piselli secchi cuociono in modo più uniforme se vengono messi a bagno in acqua fredda per una notte.

- P indica l'impostazione «P» di Audiotherm che, per es., fornisce risultati perfetti quando si cucina il riso al dente. «P» corrisponde a 20 secondi.
- Durante la cottura veloce, posizionare verdure e patate nell'insero forato e aggiungere 1-1 ½ tazze di acqua – si garantisce così una cottura sana e si preservano le sostanze nutritive, in quanto i piatti non vengono a contatto con l'acqua.

Con Audiotherm è ancora più semplice:

- premendo una volta il tasto destro o sinistro, accendere Audiotherm e inserire il tempo di cottura.
- Posizionare Audiotherm su Visiotherm e farlo girare due volte finché viene visualizzato il simbolo desiderato – «soft» o «turbo».
- Riscaldare a fiamma alta.
- Appena l'indicatore rosso raggiunge la prima finestra «soft» o «turbo», viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato il simbolo «-»: ridurre il calore (ca. $\frac{1}{3}$).
- Se l'indicatore rosso si sposta nella seconda finestra, viene emesso nuovamente il segnale acustico e viene visualizzato il simbolo «-»: ridurre ulteriormente il livello o spegnere completamente la fiamma.
- Se l'indicatore arretra troppo, viene visualizzato il simbolo «+»: impostare un livello più elevato.
- Appena il tempo di cottura impostato è terminato, un ulteriore bip indica che il cibo è pronto per essere gustato.

Le spiegazioni dettagliate sono riportate nel manuale utente di Audiotherm e di Navigenio.





Soft

Presto fatto!

La cottura veloce «soft» è una variante particolarmente delicata della cottura veloce. La temperatura è compresa tra 103 e 113 °C.

In tal modo, è possibile preparare molto rapidamente verdure fresche e surgelate e altri piatti, mantenendo inalterate le vitamine. Il funzionamento della cottura veloce «soft» è spiegato ampiamente e chiaramente nelle istruzioni per l'uso.

Suggerimento pratico:

Con Audiotherm le ricette risultano particolarmente facili e sicure.

Scongelare e cuocere con la cottura veloce «soft»

Scongelare e cuocere il cibo surgelato è facile e veloce con Secuquick softline.

- Verdure, tortellini, spätzle e gnocchi vengono preparati nell'inserto forato per la cottura veloce «soft».
- Le pietanze con salse, come piatti a base di carne, pesce o pasta pronti, vengono preparate nell'inserto bacinella.

Innanzitutto, si versa nell'unità di cottura 1 tazza-1 tazza e ½ di liquido, a seconda del diametro. Molti piatti pronti a base di pesce o pasta sono ottimi se, al termine della cottura veloce, vengono gratinati con Navigenio capovolto, finché si forma una crosticina croccante e dorata.

Il tempo di cottura per le verdure surgelate è riportato nella tabella dei tempi di cottura a pagina 4.



Preparazione di succhi con la cottura veloce «soft»



Secuquick softline è ideale per piccole quantità di frutta. Tutto procede rapidamente e senza sforzo con l'insero forato e con l'insero bacinella. Non importa se la frutta proviene dal Suo giardino o dal supermercato – otterrà un ottimo succo per il piacere di un gusto naturale, che sarà anche la base perfetta di confetture casalinghe. Secuquick 24 cm è perfetto per preparare i succhi – è più capiente e consente di preparare più succhi per volta.

- Usare un'unità di cottura 24 cm 6,5 o 8,0 l.
- Versare 2 tazze d'acqua nell'unità di cottura.
- Innanzitutto, inserire l'insero bacinella, quindi mettere la frutta lavata ed eventualmente tagliata a pezzi nell'insero forato sovrastante.
- Chiudere con Secuquick 24 cm, riscaldare al massimo livello fino alla prima finestra «soft», cuocere velocemente a fuoco basso come specificato in tabella.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline, pressare leggermente la frutta, rimuovere gli inserti e utilizzare il succo come si desidera.

Tipo di frutta	Quantità di frutta – resa in succo	Tempo di cottura veloce «soft»
Bacche diverse	ca. 1 kg – 500–750 ml	ca. 10 minuti
Uva da vino	ca. 1 kg – ca. 800 ml	ca. 15 minuti
Ciliege o amarene	ca. 900 g – 500–600 ml	ca. 12 minuti
Rabarbaro	ca. 800 g – ca. 600 ml	ca. 10 minuti

Come viene
semplificata
la scelta delle
ricette:



ricco di
vitamine



pochi grassi



poche calorie



ricco di fibre



poco colesterolo

Zuppa di barbabietole con crostini al rafano

Per 4 persone

Zuppa:

400 g di barbabietole
250 g di patate farinose
1 porro
1 mela
1 foglia di alloro
900 ml di brodo vegetale
2 cucchiai di olio d'oliva
sale e pepe
2 cucchiai di aceto
balsamico

Crostini al rafano:

3 gambi di aneto
2 cucchiai di rafano
grattugiato
100 g di formaggio fresco
(con max il 20% di grassi)
sale e pepe
4 fette di pane (di circa 40 g
ciascuna)

 circa 35 minuti



- Sbucciare e tagliare a dadini le barbabietole e le patate. Pulire, lavare e tagliare il porro a rondelle. Sbucciare la mela, tagliarla in quarti, togliere i semi e tagliarla a pezzetti.
- Mettere le verdure, la mela, la foglia di alloro e il brodo nell'unità Ø 20 cm 4,0 lt. e chiudere con il coperchio Secuquick softline Ø 20 cm. Cuocere a fuoco massimo fino alla prima finestra "soft". Poi, cuocere ancora per circa 5 minuti a fuoco basso.
- Mondare e tritare l'aneto. Mescolare l'aneto, il rafano e il formaggio fresco e condire con sale e pepe.
- Al termine del programma di cottura fare raffreddare Secuquick softline e aprirlo. Togliere la foglia di alloro, aggiungere l'olio d'oliva, frullare e condire con sale, pepe e aceto balsamico a piacere.
- Tostare il pane, tagliarlo a striscioline e cospargere con la crema al rafano. Servire i crostini con la zuppa.



Zuppa di fagiolini con pere

Per 4 persone

2 cipolle
 200 g di pancetta affumicata a cubetti
 4 cosce di pollo (150 g ciascuna)
 300 ml di brodo di pollo
 5 rametti di santoreggia
 500 g di fagiolini
 2 pere mature
 sale, pepe



 ca. 35 minuti



- Sbucciare le cipolle e tagliarle a cubetti. Metterle in un'unità 24 cm 5,0 l, chiudere con coperchio e cuocere a fuoco massimo fino alla finestra «carne.» Togliere il coperchio e rosolare finché sono dorate, mescolare regolarmente aggiungendo i cubetti di pancetta affumicata pochi alla volta.
- Aggiungere le cosce di pollo e il brodo. Chiudere con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft», cuocere a fuoco basso per ca. 20 minuti.
- Tritare le foglie di santoreggia. Mondare i fagiolini e tagliarli a pezzi. Attendere l'apertura di Secuquick softline.
- Aggiungere i fagiolini e la santoreggia, chiudere nuovamente Secuquick. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 4 minuti.
- Sbucciare le pere, eliminare i semi e tagliarle in strisce lunghe e sottili. Spegnerne il fuoco e attendere l'apertura di Secuquick softline. Aggiungere le strisce di pera e portare nuovamente a bollore. Condire con sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 20 minuti + 4 minuti ca.
 640 kcal a persona

Crema di sedano e patate con funghi porcini

Per 4 persone

400 g di sedano rapa
 200 g di patate a polpa farinosa
 150 g di funghi porcini
 5 gambi di prezzemolo
 1 rametto di rosmarino
 600 ml di brodo vegetale
 1 cucchiaio di burro
 4 cucchiaini di panna
 sale, pepe
 vino bianco

 ca. 30 minuti



- Sbucciare il sedano e le patate e tagliarli a cubetti. Pulire i funghi con un panno e tagliarli a cubetti. Tritare le foglie di prezzemolo.
- Mettere il sedano, le patate, il rosmarino e il brodo in un'unità 20 cm 3,0 l. Chiudere con Secuquick softline 20 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e proseguire la cottura a fuoco basso per ca. 8 minuti.
- Riscaldare una padella Arcobaleno 20 cm a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Aggiungere i funghi a cubetti e farli rosolare a fuoco basso, mescolando regolarmente. Aggiungere il burro e il prezzemolo. Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco spento per ca. 2 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Estrarre i rametti di rosmarino e ridurre la zuppa in purea. Unire la panna e condire con sale, pepe e vino bianco. Servire guarnita con i funghi.

Tempo di cottura: ca. 8 minuti Secuquick + ca. 2 minuti
 ca. 160 kcal a persona



Cipolle ripiene

 ca. 40 minuti



Per 4 persone

6 cipolle grandi (ca. 150 g ciascuna)

5 pomodori secchi

300 g di carne macinata mista

3 cucchiaini di pangrattato

1 uovo

30 g formaggio grattugiato

sale, pepe

pepe di Cayenna

250 ml di brodo vegetale

40 g di prezzemolo

30 ml di vino bianco secco

addensante per salse (es. maizena)

30 ml di panna

- Sbucciare le cipolle, tagliare il fondo e la calotta superiore, quindi svuotare l'interno con uno scavino da melone.
- Tritare finemente metà dell'interno delle cipolle e i pomodori secchi. Impastare le cipolle e i pomodori secchi tritati con la carne macinata, il pangrattato, l'uovo e il formaggio e aggiustare di sale e pepe.
- Distribuire l'impasto nelle cipolle e collocarle nell'inserto forato 24 cm. Versare il brodo vegetale in un'unità 24 cm 5,0 l, inserirvi l'inserto forato e chiudere con Secuquick softline 24 cm.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e proseguire la cottura a fuoco basso per ca. 8 minuti.
- Tritare finemente le foglie di prezzemolo. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Versare il brodo in un'unità di cottura piccola, posizionare Navigenio capovolto sopra l'unità di cottura. Gratinare a regolazione alta per ca. 10 minuti, fino a doratura.
- Aggiungere il vino al brodo e far addensare leggermente. Completare con la panna, aggiungere il prezzemolo e ridurre la salsa in purea. Aggiustare di sale e pepe e servirla con le cipolle.

Tempo di cottura: ca. 8 minuti + ca. 10 minuti di gratinatura.

360 kcal a persona



Fagottini di verza in salsa di peperoni

 ca. 35 minuti



Per 2 persone

4 foglie di cavolo verza grandi, sbollentate

1 cipolla

½ confezione di crescione

200 g di carne macinata mista

1 cucchiaio di senape in grani

2 cucchiai di quark magro

4 cucchiai di pangrattato

sale, pepe

2 peperoni rossi piccoli

1 tazza di brodo vegetale

50 ml di panna

- Stendere le foglie di cavolo verza su un canovaccio e asciugarle tamponando. Tagliare via la costa centrale dura.
- Pelare la cipolla, tagliarla a cubetti e tagliare finemente il crescione. Mescolare con la carne macinata, la senape, il quark e il pangrattato. Aggiustare di sale e pepe.
- Distribuire il ripieno sulle foglie. Piegare all'interno i lati delle foglie di cavolo ed arrotolarle. Adagiare i fagottini di cavolo verza nell'inserto forato.
- Mondare i peperoni, tagliarli a cubetti e metterli in un'unità 20 cm 3,0 l insieme al brodo vegetale. Inserire l'inserto forato all'interno e chiuderla con Secuquick softline 20 cm.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft», cuocere velocemente a fuoco basso per ca. 8 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline ed estrarre l'inserto. Aggiungere la panna, ridurre in purea la salsa e aggiustare di sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 8 minuti


ca. 415 kcal a persona

Suggerimento: l'aggiunta di quark magro rende il ripieno particolarmente leggero e meno calorico rispetto al ripieno con pane e uova.

Misto di verdure

Per 2 persone

500 g di verdure miste
(cavolo rapa, finocchio,
rosette di cavolfiore surgelate)

 ca. 10 minuti



- Sbucciare il cavolo rapa, mondare il finocchio e tagliarli entrambi a bocconcini. Disporli in un inserto forato insieme alle rosette di cavolfiore. Versare una tazza di acqua in un'unità 20 cm 3,0 l e inserirvi l'inserto.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 20 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft», cuocere a fuoco basso per ca. 2 minuti. Attendere l'apertura di Secuquick softline e servire.

Tempo di cottura: ca. 2 minuti
ca. 60 kcal a persona



Inserto forato

Inserto bacinella

A cosa servono?

Inserto forato:

L'inserto forato consente di preparare con Secuquick in tempi brevi e preservando le vitamine: verdure, in particolare quelle surgelate, carne e pesce. Gli alimenti posti nell'inserto non vengono a contatto con l'acqua e pertanto non vengono dilavati nella cottura. È possibile impilare l'uno sull'altro fino a tre inserti forati, per cuocere contemporaneamente pietanze diverse.

Inserto bacinella:

L'inserto bacinella può essere utilizzato da solo o in combinazione con l'inserto forato. Oltre ad essere utile per cuocere verdure, carne e pesce, è particolarmente indicato per scongelare e cuocere piatti surgelati con salse. È inoltre ideale per estrarre succhi.

Durante la cottura dei cibi, l'inserto bacinella è sempre nel "piano" più alto, così che il vapore possa scorrere in modo ottimale intorno agli alimenti. Invece, per estrarre i succhi con Secuquick, la bacinella è posta sotto l'inserto forato e serve per raccogliere il succo.

Avvertenza: la possibilità di acquisto dell'inserto forato e dell'inserto bacinella è subordinata al Paese di appartenenza.

Soft

Peperoni ripieni

Per 4 persone

1 panino
4 peperoni gialli o rossi
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 mazzetto di menta
400 g carne di agnello macinata
150 g di yogurt greco
sale, pepe
paprica piccante
250 ml di brodo vegetale
2 cucchiai di farina di mais

 ca. 25 minuti



- Ammorbidire il panino in acqua calda. Mondare i peperoni, tagliare via i gambi. Pelare e tagliare a cubetti piccoli la cipolla e l'aglio. Tritare le foglie di menta.
- Strizzare il panino e spezzettarlo. Amalgamare con la carne macinata, la cipolla, l'aglio, 3 cucchiai di yogurt e metà della menta tritata. Insaporire con sale, pepe e paprica.
- Farcire i peperoni con il ripieno e sistemarli nell'inserto forato. Versare il brodo vegetale in un'unità 24 cm 5,0 l e inserirvi l'inserto. Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm.

Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 10 minuti.

- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Mescolare il restante yogurt con la farina di mais e con questo composto addensare il brodo vegetale. Condire la salsa con sale e pepe e aggiungervi la menta rimanente.

Tempo di cottura: ca. 10 minuti
ca. 320 kcal a persona



Petto di pollo ripieno con patate

 ca. 20 minuti



Per 4 persone

800 g di patate a pasta gialla
 200 g di pomodori passati
 5 gambi di basilico
 50 ml di panna
 1 cucchiaino di brodo vegetale istantaneo
 4 petti di pollo (da ca. 150 g cad.)
 sale, pepe
 4 fette di formaggio
 4 fette di prosciutto crudo

- Pelare le patate, tagliarle a pezzi e porli nell'inserto forato. Versare i pomodori passati in un inserto bacinella. Tritare le foglie di basilico. Aggiungerle ai pomodori insieme alla panna e al brodo vegetale e mescolare.
- Ricavare una tasca in ciascun petto di pollo, insaporire l'interno con sale e pepe, farcire con formaggio e prosciutto. Chiudere l'apertura con degli stuzzicadenti e mettere i petti di pollo nella salsa di pomodoro. Versare 250 ml di acqua in un'unità 24 cm 6,5 l; inserirvi l'inserto bacinella e poi, al di sopra, l'inserto forato.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 12 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Estrarre l'inserto e la bacinella e aggiustare di sale e pepe la salsa di pomodoro.

Tempo di cottura: ca. 12 minuti
 ca. 425 kcal a persona


Suggerimento: con l'inserto forato e l'inserto bacinella è possibile preparare velocemente un piatto completo in un'unica unità di cottura.



Pasta al salmone gratinata

Per 4 persone

- 2 peperoni rossi
- 250 g di pasta corta tipo "fusilli"
- 450 ml di brodo vegetale
- 300 g di filetto di salmone
- 100 ml di panna
- sale, pepe
- 70 g di formaggio grattugiato

 ca. 15 minuti



- Mondare i peperoni e tagliarli a cubetti. Mescolarli con la pasta e il brodo vegetale in un'unità 20 cm 3,0 l.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 20 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 5 minuti.
- Tagliare a cubetti il filetto di salmone. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Aggiungere i cubetti di salmone e la panna, mescolare e condire con sale e pepe. Cospargere con parmigiano, coprire l'unità con Navigenio capovolto e gratinare a regolazione alta per ca. 5 minuti.

Tempo di cottura: ca. 5 minuti + ca. 5 minuti di gratinatura
ca. 560 kcal a persona

Gratin veloce di patate

Per 4 persone

1 kg di patate	100 ml di brodo vegetale, ristretto
1 cipolla	pepe
1 spicchio d'aglio	noce moscata
1 mazzetto di erba cipollina	75 g di formaggio grattugiato
200 ml di panna da cucina	

 ca. 20 minuti



- Pelare le patate e tagliarle a fette sottili. Pelare la cipolla e l'aglio e tagliarli a cubetti. Tagliuzzare l'erba cipollina. Mescolare la cipolla, l'aglio, l'erba cipollina, la panna e il brodo in un'unità 24 cm 5,0 l.
- Condire con pepe e noce moscata e aggiungere le patate. Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 5 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Cospargere di formaggio le patate, coprire l'unità con Navigenio capovolto e gratinare a regolazione alta per ca. 8 minuti.


Tempo di cottura: ca. 5 minuti + ca. 8 minuti di gratinatura
ca. 400 kcal a persona

Suggerimento: la preparazione del gratin di patate con Secuquick e Navigenio consente di risparmiare una gran quantità di tempo ed energia elettrica rispetto alla cottura in forno.





Risotto allo zafferano con gamberetti

 ca. 20 minuti



Per 4 persone

1 cipolla
 1 spicchio d'aglio
 200 g di riso per risotti
 150 g di piselli surgelati
 100 ml di vino bianco secco
 400 ml di brodo vegetale
 1 bustina di zafferano
 5 gambi di prezzemolo
 250 g di gamberetti crudi, sgusciati
 100 ml di panna da cucina
 75 g parmigiano grattugiato
 sale, pepe

- Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli a cubetti. Mettere entrambi in un'unità 20 cm 3,0 l e coprire. Riscaldare a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Togliere il coperchio, aggiungere il riso e tostarlo a fuoco basso, mescolando regolarmente.
- Aggiungere i piselli e il vino e far evaporare il vino mescolando. Aggiungere il brodo e lo zafferano e amalgamare bene. Chiudere con Secuquick softline 20 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 7 minuti.
- Tritare le foglie di prezzemolo. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Unire i gamberetti con la panna e il parmigiano. Coprire con il coperchio e far riposare il risotto per ca. 3 minuti, fin quando i gamberetti diventano rossi. Aggiustare di sale e pepe e servire cosperso di prezzemolo.

Tempo di cottura: ca. 7 minuti
 ca. 450 kcal a persona

Risotto rosso con filetto di coniglio



 ca. 20 minuti



Per 4 persone

1 cipolla
 250 g riso per risotti
 600 ml di brodo vegetale
 1 scatola (400 g) di polpa di pomodoro
 2 cucchiaini di passata di pomodoro
 1 cucchiaio di erbe aromatiche essiccate
 1 mazzetto di basilico
 4 filetti di coniglio
 100 ml di panna
 70 g di parmigiano grattugiato
 sale, pepe

- Sbucciare la cipolla, tagliarla a cubetti e mescolarla insieme al riso, al brodo, ai pomodori, alla passata di pomodoro e alle erbe essiccate in un'unità 20 cm 3,0 l.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 20 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 7 minuti.
- Tritare le foglie di basilico. Riscaldare Arondo 32 cm 2,2 lt a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Arrostire i filetti di coniglio a fuoco basso per ca. 4 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Incorporare il basilico con la panna e il parmigiano. Aggiustare di sale e pepe e servire con i filetti di coniglio.

Tempo di cottura: ca. 7 minuti Secuquick + ca. 4 minuti
 ca. 520 kcal a persona


Suggerimento: per una preparazione del risotto ancora più semplice, impostare il programma «P» su Audiotherm. Trascorso il tempo di cottura, lasciar raffreddare Secuquick in un coperchio capovolto fino all'apertura. In questo modo il risotto sarà perfettamente al dente. Per un risotto più morbido si può impostare un tempo di cottura di 1 minuto.

Farfalle alla carbonara

Per 4 persone

- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 250 g di pancetta affumicata a cubetti
- 250 g di pasta tipo "farfalle"
- 450 ml di brodo vegetale ristretto
- 2 uova
- 150 ml di panna
- sale, pepe
- 100 g di parmigiano grattugiato



 ca. 30 minuti

- Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli a cubetti. Mescolare tutti gli ingredienti, brodo vegetale incluso, in un'unità 20 cm 3,0 l. Chiudere l'unità con Secuquick softline 20 cm.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 5 minuti. Attendere l'apertura di Secuquick softline.
- Sbattere uova, panna, sale e pepe e versare il composto nell'unità di cottura, incorporandolo alla pasta. Far riscaldare il tutto mescolando di tanto in tanto finché la crema di uova inizia ad addensarsi. Servire la pasta cosparsa di parmigiano.

Tempo di cottura: ca. 5 minuti
ca. 665 kcal a persona

Suggerimento: i primi piatti di questo tipo sono perfetti per una cucina rapida ed estremamente semplice perché richiedono poco tempo e una sola unità di cottura.

Turbo



Presto fatto!

La cottura veloce «turbo» è il metodo di cottura super veloce perfetto per alimenti consistenti, con tempi di cottura prolungati, come grandi pezzi di carne e stufati, legumi, etc. Le temperature sono comprese tra 108 °C e 118 °C.

La cottura veloce «turbo» riduce notevolmente i tempi di cottura: fino all'80% rispetto ai metodi di cottura tradizionale. Consente di risparmiare tempo, energia elettrica e denaro. Il funzionamento della cottura veloce «turbo» è illustrato in modo esauriente nelle istruzioni per l'uso.

Suggerimento pratico:

Le ricette risultano particolarmente facili e sicure con Audiotherm.

Soft



Minestrone di lenticchie



Per 8 persone

1 mazzo di verdure per zuppa

400 g di patate

1 cipolla

250 g di lenticchie

1,25 l di brodo vegetale

200 g di costine affumicate

1 foglia di alloro

1 mazzetto di prezzemolo

sale, pepe

aceto di vino rosso o aceto balsamico

 ca. 25 minuti



- Pulire le verdure per la zuppa e tagliarle a pezzettini. Sbucciare e tagliare a cubetti le patate e le cipolle. Mettere il tutto in un'unità 20 cm 4,0 l e unire le lenticchie, il brodo, le costine e la foglia di alloro.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 20 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 12 minuti.
- Tritare le foglie di prezzemolo. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Tagliare le costine a bocconcini e rimetterle nel minestrone. Insaporire con sale, pepe e aceto e servire il minestrone guarnito con il prezzemolo.

Tempo di cottura: ca. 12 minuti

ca. 360 kcal a persona


Suggerimento: le lenticchie andrebbero inserite nella dieta quanto più spesso possibile perché contengono minerali e fibre e sono una fonte preziosa di proteine.

Zuppa di mezzanotte



Turbo



 ca. 40 minuti



Per 12 persone

250 g di fagioli borlotti secchi

600 g di carne di manzo, magra

600 g di carne di maiale, magra

800 g di cipolle

4 spicchi di aglio

200 g di pancetta affumicata a cubetti

2 cucchiaini di paprica dolce, in polvere

2 cucchiaini di paprica piccante, in polvere

sale, pepe

200 ml di sherry secco

1,5 l di brodo di carne, ristretto

500 g di carote

250 g di fagiolini

1 scatola di mais (ca. 300 g)

50 g di concentrato di pomodoro

100 ml di panna


1 rametto di prezzemolo

- Lasciare ammorbidire i fagioli in acqua fredda per una notte.
- Tagliare la carne a cubetti. Sbucciare le cipolle e l'aglio e tagliarli a cubetti. Riscaldare un'unità 24 cm 8,0 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne».
- Rosolare la carne, in più tornate, a fuoco basso. Con l'ultima tornata, rosolare insieme anche le cipolle, l'aglio e i cubetti di pancetta, incorporare la paprica ed insaporire di sale e pepe.
- Bagnare con lo sherry e il brodo di carne e aggiungere i borlotti scolati. Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 15 minuti.
- Pelare le carote e tagliarle a bastoncini. Mondare i fagiolini e tagliarli a pezzetti. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Aggiungere le verdure alla zuppa e chiudere di nuovo con Secuquick.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 5 minuti. Attendere l'apertura di Secuquick softline.
- Aggiungere il mais sgocciolato, la passata di pomodoro e la panna. Far scaldare nuovamente il tutto. Aggiustare di sale e pepe, tritare finemente le foglie di prezzemolo e cospargerle sulla zuppa prima di servire.

Tempo di cottura: ca. 15 minuti + 5 minuti
ca. 260 kcal a persona



Bortsch (Russia)

 ca. 60 minuti



Per 8 persone

2 cipolle
 200 g di carote
 1 radice di prezzemolo
 800 g di barbabietole, fresche
 1 kg di petto di manzo
 sale, pepe
 2 lt di brodo di carne
 2 foglie di alloro
 300 g di cavolo cappuccio
 1 peperone rosso
 750 g di patate a polpa farinosa
 50 g di concentrato di pomodoro
 4 cucchiaini di aceto di vino rosso
 1 mazzetto di aneto
 150 g di panna acida

- Sbucciare le cipolle, le carote e le barbabietole. Riscaldare un'unità 24 cm 6,5 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Rosolare il petto di manzo a fuoco basso e aggiungere le cipolle e le carote poco alla volta, e far rosolare bene.
- Aggiustare di sale e pepe, versare il brodo di carne, aggiungere le foglie di alloro e le barbabietole.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 40 minuti.
- Mondare il cavolo cappuccio e i peperoni, tagliarli a listarelle sottili, sbucciare le patate e grattugiarle. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Aggiungere le verdure rimaste e le patate e chiudere nuovamente con Secuquick.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 5 minuti. Attendere l'apertura di Secuquick e rimuoverlo. Estrarre la carne e farla raffreddare brevemente. Eliminare, se necessario il grasso in eccesso, e tagliare la carne a cubetti.
- Aggiungere alla zuppa i cubetti di carne e il concentrato di pomodoro. Insaporire con sale, pepe e aceto. Tritare finemente le cimette di aneto, aggiungerlo con la panna al borscht e servire.

Tempo di cottura: ca. 45 minuti
 ca. 455 kcal a persona



Brasato all'agro della Renania (Germania)



ca. 80 minuti
(escluso il tempo di marinatura)



Per 6 persone

1 carota
1 cipolla
100 g di sedano
150 g di porro
2 spicchi d'aglio
1 foglia d'alloro
6 grani di pepe nero
6 bacche di ginepro
75 ml di aceto di vino rosso
500 ml di vino rosso, secco
1,2 kg di arrosto di manzo (spalla)
200 ml di brodo di manzo, ristretto
addensante per salse (es. maizena)
100 ml di panna da cucina
100 g di uvetta
sale, pepe

- Sbucciare la carota, la cipolla e il sedano e tagliarli a cubetti. Mondare il porro e affettarlo. Mescolare con i restanti ingredienti fino al vino rosso incluso e sistemarvi la carne. Far marinare la carne per 3 giorni in frigorifero, girandola di tanto in tanto.
- Riscaldare un'unità 24 cm 5,0 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Togliere la carne dalla marinata e far sgocciolare. Passare la marinata e tenerla da parte. Rosolare la carne da entrambi i lati a fuoco basso, aggiungere le verdure e far rosolare insieme. Sfumare con la marinata e il brodo.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 60 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Estrarre la carne ed affettarla. Passare la salsa a setaccio, addensarla leggermente con l'addensante e arricchire con la panna. Aggiungervi l'uvetta, aggiustare di sale e pepe e far insaporire la carne nella salsa per qualche minuto prima di servire.

Tempo di cottura: ca. 60 minuti
ca. 480 kcal a persona

Arrosto di maiale in salsa di senape

Per 4 persone

2 cipolle
100 g di carote
100 g di sedano
1 kg di arrosto di maiale
200 ml di brodo di carne
100 ml di vino bianco, secco
sale, pepe

2 rametti di dragoncello
3 cucchiai di senape in grani
2 cucchiai di succo di limone

 ca. 50 minuti




- Sbucciare le cipolle e le verdure e tagliare a cubetti. Riscaldare un'unità 24 cm 3,5 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Rosolare l'arrosto di maiale su tutti i lati, aggiungere le cipolle e le verdure e rosolarle insieme.
- Aggiungere il brodo di carne e il vino, aggiustare di sale e pepe. Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 40 minuti.
- Tritare le foglie di dragoncello. Estrarre la carne dall'unità di cottura, ridurre la salsa in purea, unirvi la senape e il dragoncello ed insaporire con sale, pepe e succo di limone.
- Affettare l'arrosto e servirlo con la salsa.

Tempo di cottura: ca. 40 minuti
ca. 500 kcal a persona



Involtini di manzo

 ca. 40 minuti



Per 4 persone

2 pomodori
3 cetriolini
2 cipolle grandi
4 involtini di manzo (ca. 150 g cad.)
2 cucchiai di senape
sale, pepe
4 fette di pancetta affumicata
250 ml di brodo di manzo
addensante, a piacere
2 cucchiai di panna acida

- Sbollentare i pomodori in acqua bollente, spellarli, eliminare i semi e tagliarli a cubetti. Tagliare i cetriolini in striscioline sottili.
- Sbucciare le cipolle e tagliare anch'esse a striscioline. Spalmare di senape un lato delle fette di carne, insaporire con sale e pepe, posizionare su ciascuna di esse una fetta di pancetta affumicata e cospargere con i cetriolini e la cipolla.
- Arrotolare gli involtini e fermarli con gli appositi spiedini. Riscaldare un'unità 24 cm 3,5 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Rosolare gli involtini a fuoco basso su tutti i lati.
- Bagnare con il brodo, aggiungere i cubetti di pomodoro. Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 30 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. A piacere, addensare la salsa, unirvi la panna acida e aggiustare di sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 30 minuti
ca. 280 kcal a persona

Suggerimento: con piatti di carne di questo tipo il risparmio di tempo è notevole, fino ai $\frac{2}{3}$ del tempo richiesto.



Gulasch di maiale con crauti



Per 4 persone

200 g di cipolle

2 spicchi d'aglio

600 g di spezzatino di maiale per gulasch

500 g di crauti crudi

200 ml di brodo di carne, ristretto

1 cucchiaino di cumino

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

2 cucchiaini di paprica dolce, in polvere

sale, pepe

 ca. 30 minuti



- Pelare ed affettare le cipolle. Sbucciare l'aglio e tagliarlo a cubetti. Riscaldare un'unità 20 cm 4,0 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne».
- Rosolare la carne in più tornate a fuoco basso. Con l'ultima tornata, rosolare insieme anche le cipolle e l'aglio. Aggiungere i crauti e i restanti ingredienti fino alla paprica inclusa. Mescolare bene il tutto e chiudere l'unità con Secuquick softline 20 cm.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 20 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Aggiustare di sale e pepe il gulasch prima di servire.

Tempo di cottura: ca. 20 minuti

ca. 320 kcal a persona

Spezzatino d'agnello alla provenzale

Per 6 persone

150 g di carote

2 cipolle

2 spicchi d'aglio

1 kg di carne d'agnello per spezzatino

1 cucchiaio di erbe aromatiche di Provenza

250 ml di brodo di agnello

125 ml di vino bianco, secco

3 cipollotti


300 g di piselli surgelati

300 g di fagiolini surgelati

amido alimentare, a piacere

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

sale, pepe

 ca. 50 minuti




- Pelare e affettare le carote, le cipolle e l'aglio e tagliarli a cubetti. Riscaldare un'unità 24 cm 5,0 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Rosolare la carne in più tornate, a fuoco basso.
- Aggiungere le carote, la cipolla, l'aglio e le erbe aromatiche. Bagnare con il brodo di agnello ed il vino. Chiudere con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 25 minuti.
- Mondare cipollotti e tagliarli a pezzi grossolani. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Incorporare i piselli e i fagiolini surgelati e i cipollotti. Chiudere nuovamente con Secuquick.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «soft» e cuocere a fuoco basso per ca. 3 minuti. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Addensare, a piacere, aggiungendo amido e condire con olio d'oliva, sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 25 minuti + 3 minuti
ca. 540 kcal a persona





Chili con carne

 ca. 50 minuti
(escluso il tempo di ammollo)



Per 12 persone

500 g di fagioli borlotti, secchi
4 cipolle
4 spicchi d'aglio
400 g di carote
300 g di sedano rapa
4 peperoncini rossi
1,3 kg di carne macinata
3 cucchiaini di paprica dolce, in polvere
2 barattoli di polpa di pomodoro
(400 g cadauna)
50 g di concentrato di pomodoro
1,5 l di brodo di carne
200 g di panna acida
sale, pepe
pepe di Cayenna


- Fare ammorbidire i fagioli rossi in acqua fredda per una notte.
- Sbucciare le cipolle e l'aglio e tagliarli a cubetti. Pelare le carote e il sedano e tagliarli a cubetti. Eliminare i semi dai peperoncini e tagliarli a cubetti.
- Riscaldare un'unità 24 cm 8,0 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Rosolare la carne macinata, in più tornate, a fuoco basso finché si sia sbriciolata. Unire le cipolle e l'aglio e rosolarli insieme.
- Aggiungere le verdure con la paprika, la polpa di pomodoro, e il concentrato di pomodoro e metà dei peperoncini. Bagnare con il brodo, fare sgocciolare i fagioli e unirli al tutto.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 20 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline e toglierlo. Incorporare la panna, insaporire il chili con sale e pepe, unire i restanti peperoncini e il pepe di Cayenna.

Tempo di cottura: ca. 20 minuti
ca. 445 kcal a persona

Suggerimento: se avete dimenticato di mettere i fagioli in ammollo, potete comunque preparare il piatto come descritto. Basta aumentare di 5 minuti il tempo di cottura veloce. L'ammollo rende semplicemente più uniforme la cottura dei fagioli.



Pollo in fricassea

 ca. 60 minuti



Per 4 persone

1 mazzo di odori per zuppa
 1 pollo (ca. 1,2 kg)
 1 foglia di alloro
 750 ml di brodo di pollo
 200 g di carote
 250 g di asparagi verdi o bianchi
 200 g di funghi
 60 g di burro
 60 g di farina
 3 rametti di dragoncello
 100 ml di vino bianco, secco
 1 tuorlo d'uovo
 50 ml di panna da cucina
 sale, pepe

- Mondare gli odori per la zuppa e tagliarli a pezzetti. Metterli in un'unità 24 cm 5,0 l insieme con il pollo, la foglia d'alloro e il brodo e chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 25 minuti.
- Pelare le carote e gli asparagi e tagliare entrambi in pezzetti lunghi ca. 2 cm. Pulire i funghi con un panno e dividerli in quarti. Mettere le carote e gli asparagi ancora bagnati dell'acqua di lavaggio in un'unità di cottura adeguata e cospargervi sopra i funghi.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla finestra «verdura», cuocere a fuoco basso per ca. 10 minuti. Attendere l'apertura di Secuquick softline.
- Estrarre il pollo dall'unità, togliere la pelle e disossare la carne. Far raffreddare e tagliare a pezzettini. Passare il brodo al setaccio, sciogliere il burro nell'unità di cottura finché siano visibili le bollicine, quindi aggiungere la farina ed incorporare il brodo poco per volta mescolando.
- Lasciare sobbollire la salsa per ca. 3 minuti. Tritare finemente le foglie di dragoncello e aggiungerle alla salsa insieme al vino. Mescolare il tuorlo d'uovo con la panna e versare la crema nella salsa non più bollente.
- Aggiungere la carne e le verdure, riscaldare ed aggiustare di sale e pepe.


Tempo di cottura: ca. 25 minuti Secuquick + 10 minuti
 ca. 610 kcal a persona



Coniglio in salsa d'aglio

Per 4 persone

1 testa di aglio tenero	100 ml di vino bianco secco
1 carota	150 ml di brodo di pollo
1 cipolla	sale, pepe
100 g di sedano rapa	
4 cosce di coniglio	
3 rametti di timo	

 ca. 40 minuti



- Staccare gli spicchi d'aglio e togliere la buccia esterna. Sbucciare la carota, la cipolla e il sedano e tagliarli a cubetti. Riscaldare un'unità 24 cm 3,5 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne» e rosolare le cosce di coniglio a fuoco basso.
- Togliere le cosce dall'unità e rosolare l'aglio, la cipolla e le verdure allo stesso modo. Aggiungere il timo, il vino e il brodo, aggiustare di sale e pepe e rimettere le cosce nell'unità.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 20 minuti.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline ed insaporire la salsa.

Tempo di cottura: ca. 20 minuti
ca. 215 kcal a persona

Ossibuchi alla milanese



 ca. 50 minuti



Per 4 persone

Ossibuchi di vitello:

100 g di carote

2 cipolle

2 spicchi d'aglio

100 g di sedano

4 ossibuchi di vitello (ca. 250 g cad.)

150 ml di vino rosso

150 ml di brodo di manzo, ristretto

1 foglia di alloro

1 rametto di timo

1 rametto di origano

sale, pepe

500 g di pomodori

Gremolata:

8 gambi di prezzemolo

1 limone non trattato

1 spicchio d'aglio

- Sbucciare le carote, le cipolle e l'aglio e tagliarli a cubetti. Mondare il sedano e affettarlo.
- Riscaldare un'unità 24 cm 3,5 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Rosolare la carne a fuoco basso. Aggiungere le verdure, le cipolle e l'aglio e rosolarli insieme.
- Bagnare con il vino rosso, aggiungere il brodo, la foglia di alloro, il timo e l'origano. Aggiustare di sale e pepe. Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 30 minuti.
- Sbollentare i pomodori in acqua bollente, eliminare la pelle e semi e tagliarli a cubetti. Per la gremolata, tritare le foglie di prezzemolo, lavare il limone in acqua molto calda e grattugiare la buccia. Sbucciare l'aglio e tagliarlo finemente. Amalgamare bene il prezzemolo, la scorza di limone e l'aglio.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Estrarre gli ossibuchi di vitello, i rametti di erbe aromatiche e ridurre in purea la salsa. Aggiungere i cubetti di pomodoro e portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe, unire gli ossibuchi e servirli cosparsi con la gremolata.


Tempo di cottura: ca. 30 minuti

ca. 300 kcal a persona

Suggerimento: la cottura della carne come gli ossibuchi, l'arrosto di vitello o di manzo riesce alla perfezione con Secuquick perché l'elevato contenuto di collagene, nei pezzi ricchi di tendini, rende la carne molto tenera.



Coscia di tacchino in salsa di olive

 ca. 50 minuti



Per 6 persone

2 cipolle
 1 spicchio d'aglio
 2 carote
 2 gambi di sedano
 1 coscia di tacchino
 (ca. 1,2 kg, tagliata in coscia e sovracoscia)
 1 foglia di alloro
 1 rametto di timo
 1 rametto di rosmarino
 1 gambo di salvia
 200 ml di brodo di pollo
 sale, pepe
 2 pomodori
 75 g di olive verdi, snocciolate
 75 g di olive nere, snocciolate
 50 ml di vino bianco, secco
 pepe di Cayenna

- Sbucciare le cipolle, l'aglio e le carote e affettarli sottilmente. Mondare il sedano e affettarlo. Riscaldare un'unità 24 cm 6,5 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne», rosolare le cosce a fuoco basso e toglierle dall'unità.
- Rosolare le cipolle, l'aglio e le verdure allo stesso modo. Aggiungere le erbe aromatiche e il brodo. Insaporire i pezzi di carne e rimetterli nell'unità di cottura.
- Chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm. Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 30 minuti.
- Sbollentare i pomodori in acqua bollente, eliminare la pelle e i semi e tagliarli in otto pezzi. Tagliare le olive a rondelle. Attendere l'apertura di Secuquick softline. Estrarre la carne dall'unità e affettarla.
- Eliminare i rametti di erbe aromatiche, ridurre in purea la salsa. Aggiungere il vino, i pomodori e le olive, aggiustare di sale e pepe.

Tempo di cottura: ca. 30 minuti
 ca. 425 kcal a persona



Cosciotto d'agnello in crosta di mandorle ed erbe aromatiche

 ca. 90 minuti



Per 6 persone

5 scalogni

1 cosciotto di agnello disossato
(ca. 1,2 kg, disossato e legato)

sale, pepe

3 rametti di rosmarino

3 rametti di timo

1 foglia di alloro

150 ml di brodo vegetale

100 ml di vino bianco secco

3 spicchi d'aglio

1 fetta di pane tostato

1 mazzetto di prezzemolo a foglia liscia

50 g di mandorle tritate

50 g di parmigiano grattugiato

3 cucchiaini di olio d'oliva

- Sbucciare gli scalogni e tagliarli a spicchi. Riscaldare un'unità 24 cm 5,0 l a fuoco massimo fino alla finestra «carne». Rosolare a fuoco basso e aggiustare di sale e pepe.
- Aggiungere lo scalogno e rosolare brevemente. Aggiungere due rametti di rosmarino, due rametti di timo e una foglia di alloro. Aggiungere il brodo vegetale e il vino bianco, chiudere l'unità con Secuquick softline 24 cm.
- Riscaldare a fuoco massimo fino alla prima finestra «turbo» e cuocere a fuoco basso per ca. 60 minuti.
- Sbucciare l'aglio e affettarlo sottilmente. Sbriciolare finemente il pane tostato, tritare grossolanamente le foglie di prezzemolo con il rosmarino e il timo rimasti. Amalgamare il tutto con le mandorle, il parmigiano e l'olio di oliva e aggiustare di sale e pepe. Arrotolare in un foglio di pellicola trasparente il composto di erbe aromatiche, secondo le dimensioni del cosciotto d'agnello, e farlo raffreddare.
- Attendere l'apertura di Secuquick softline. Estrarre il cosciotto e le erbe aromatiche, ridurre in purea la salsa e aggiustare di sale e pepe.
- Rimettere la carne nella salsa e coprirla con il composto di erbe aromatiche. Accendere il fornello a fuoco basso e coprire l'unità di cottura con Navigenio capovolto. Gratinare a regolazione alta per ca. 6 minuti, finché la crosta sia diventata croccante.

Tempo di cottura: ca. 60 minuti + ca. 6 minuti di gratinatura
ca. 650 kcal a persona



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Secuquick softline



Istruzioni per l'uso

Sistema di cottura
Premium

www.amc.info

Prima di usare Secuquick softline leggi queste istruzioni per l'uso con la massima attenzione.
Conservi queste istruzioni per l'uso in modo da poterle consultare in qualsiasi momento e le consegni in caso di cessione di Secuquick softline.

Simboli utilizzati



Indicazioni importanti per la sicurezza. La mancata osservanza può causare lesioni alle persone o danni alle cose.



Indicazioni d'uso utili



Rappresenta una cattiva condizione di utilizzo o un uso non appropriato.




Indicazioni per **la salvaguardia dell'ambiente, l'ecologia e l'economia.**



Rappresenta una buona condizione di utilizzo o un uso appropriato.

Validità

Queste istruzioni per l'uso sono valide per Secuquick softline Ø 20 cm mod. 4200 e Secuquick softline Ø 24 cm mod. 4200.
I dettagli del modello con le specifiche di pressione sono incise al centro del coperchio inferiore: pressione d'esercizio durante la cottura 80 kPa (0,8 bar); pressione massima ammissibile 300 KPa (3,0 bar).

1. Uso conforme e sicurezza	2	3.5 Controllo della temperatura e regolazione del livello	12
Unità di cottura adatte, accessori e ricambi	2	3.6 Eliminazione della pressione	13
Piani di cottura adatti e rispettive dimensioni	2	Eliminazione della pressione sotto acqua corrente fredda	13
Evitare danni e un uso improprio	2	Eliminazione della pressione con il pulsante di sfiato giallo	14
 Possibili pericoli dovuti alla pressione	3	Eliminazione della pressione con raffreddamento lento	14
Possibili pericoli dovuti al calore	3	3.7 Apertura e rimozione di Secuquick softline	14
Sorveglianza	4		
Cura e manutenzione	5		
Smaltimento	5		
2. Il Suo Secuquick softline	6	4. Cura e manutenzione	15
2.1 Struttura	6	4.1 Smontaggio di Secuquick softline	15
2.2 Funzionamento e utilizzo	8	4.2 Pulizia e conservazione di Secuquick softline	16
Valvole di sicurezza	8	4.3 Montaggio di Secuquick softline	16
Cottura veloce «soft»	9	Controllare valvole e guarnizioni	16
Cottura veloce «turbo»	9	Controllare la chiusura del coperchio	18
		4.4 Sostituzione delle guarnizioni	18
3. Cottura con Secuquick softline	10	5. Cosa fare se...	20
3.1 Riempimento dell'unità per la cottura veloce	10	6. Marchio di conformità e certificazione	21
3.2 Posizionamento e chiusura di Secuquick softline	11	7. Servizio di Assistenza Clienti AMC, parti di ricambio	21
3.3 Riscaldamento	11	7.1. Parti di ricambio	21
3.4 Impostazione di un livello più basso per il proseguimento della cottura	12		

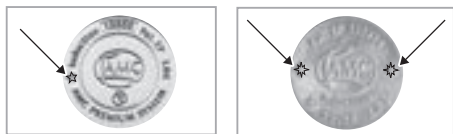
1. Uso conforme e sicurezza

Secuquick softline serve per la cottura veloce di cibi e deve essere utilizzato esclusivamente per questo scopo. L'uso improprio può essere pericoloso. È, quindi, necessario osservare e rispettare le istruzioni di funzionamento – in particolare le informazioni riportate in questo capitolo.

Unità di cottura adatte, accessori e ricambi

Secuquick softline può essere utilizzato con:

- unità di cottura AMC di diametro adatto, contrassegnate con una o due stelle sul marchio impresso sul fondo.
- unità della linea Gourmet
- inserto forato e inserto bacinella
- Audiotherm
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali per il relativo Modello 4200.



Non deve essere utilizzato con:

- unità di cottura 24 cm 2,5 lt., padelle con manico lungo, padelle AMC a due manici, bistecchiere
- unità di cottura senza stelle
- pentole e padelle di altre marche
- anello riduttore, elemento Grattugia-Raspa-Affetta o bacinella Combi inseriti all'interno dell'unità di cottura
- parti di un altro modello Secuquick AMC

Piani di cottura adatti e rispettive dimensioni

Le unità di cottura possono essere utilizzate su tutti i tipi di piani di cottura, purché siano soddisfatti i seguenti requisiti:

- piani di cottura a induzione (purché sia riportato sul fondo dell'unità il termine «Induction» – «Induzione»);
- i diametri del punto di cottura e dell'unità di cottura corrispondano quanto più possibile;
- se si utilizzano unità della linea Gourmet, sia selezionato il punto di cottura immediatamente più grande;
- l'unità di cottura sia posizionata al centro del punto di cottura;
- in caso di piano di cottura a gas, si scelga il bruciatore corrispondente al diametro dell'unità. La fiamma non deve fuoriuscire dal fondo dell'unità di cottura.

Evitare danni e un uso improprio



- Aggiungere sempre liquido ai cibi da preparare, a meno che non ne contengano a sufficienza (vedere le ricette per Secuquick softline). Non si genera pressione in assenza di liquido.



- Non usare mai Secuquick softline se non è chiuso o non è posizionato correttamente, né come un normale coperchio.



- Non riempire mai l'unità di cottura per oltre $\frac{2}{3}$ della sua capacità totale, oppure non oltre la metà della capacità nel caso di alimenti che aumentano di volume; vedere pag. 10.
- Muovere l'unità di cottura con cautela quando è sotto pressione.
- Non sollevare né trasportare l'unità di cottura tenendola per Visiotherm S perché potrebbe danneggiarsi o cadere.
- Non inclinare né capovolgere l'unità di cottura perché le valvole potrebbero sporcarsi e ostruirsi.
- Evitare che il liquido evapori completamente perché l'unità di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare Secuquick softline per friggere, nel forno o nel microonde perché i dispositivi di sicurezza potrebbero danneggiarsi.
- Non utilizzare Secuquick softline per preparare mousse di mela e conserve di frutta.



Con Secuquick softline le pietanze vengono preparate sotto pressione a temperature elevate. L'uso errato di Secuquick softline può provocare lesioni o scottature.



Possibili pericoli dovuti alla pressione

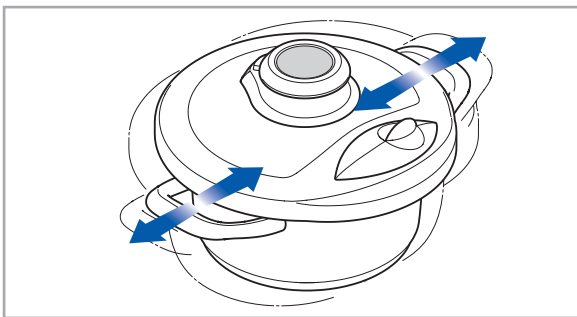
- L'unità per la cottura veloce deve essere completamente chiusa con Secuquick (manopola sul punto di arresto).

- Secuquick softline può essere aperto solo se l'unità per la cottura veloce è priva di pressione; la manopola deve poter essere ruotata facilmente.
- Non forzare mai Secuquick softline per aprirlo. Se si apre con forza un coperchio sotto pressione, c'è il rischio che il contenuto bollente schizzi all'esterno provocando lesioni e scottature.
- Non surriscaldare l'unità di cottura per far sì che la pressione si mantenga su valori normali e la valvola di pressione d'esercizio non si apra.
- Tenere i dispositivi di sicurezza e le guarnizioni di Secuquick softline sempre puliti e in buone condizioni.
- Seguire le indicazioni fornite nel capitolo «4. Cura e manutenzione».



Possibili pericoli dovuti al calore

- Non toccare con le mani le parti in acciaio molto calde.
- Afferrare solo i manici dell'unità di cottura, la manopola o Visiotherm S di Secuquick softline. Eventualmente indossare guanti protettivi.
- **All'apertura di Secuquick softline, le bolle di vapore** racchiuse nella pietanza cotta possono schizzare fuori con rischio di ustioni. Dopo aver eliminato la pressione e prima di togliere Secuquick softline, agitare leggermente l'unità di cottura in modo da eliminare le bolle di vapore ed evitare schizzi di cibo bollente.

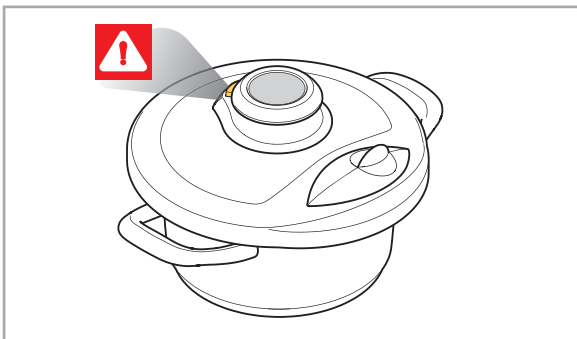


- Prima di forare carne la cui pelle si gonfia (ad esempio, lingua di bue), farla raffreddare brevemente ed attendere che la pelle si sgonfi.



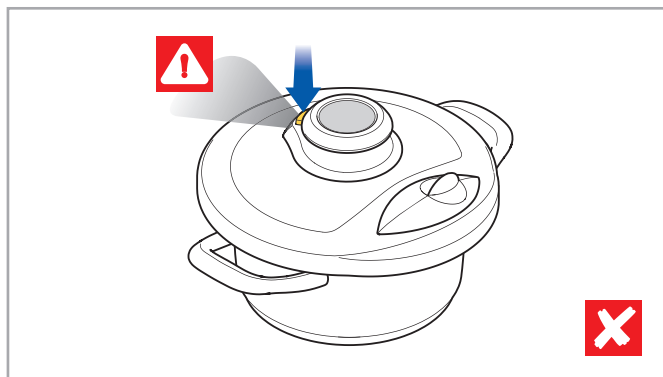
Il vapore che fuoriesce eliminando la pressione è bollente e può causare ustioni.

- Accertarsi che il vapore possa defluire liberamente dall'apertura di uscita del vapore, lontano dal corpo.
- Tenere le mani lontane dalla zona di pericolo.



Nel caso delle pietanze indicate di seguito, la pressione non può essere tolta dall'unità di cottura **agendo sul pulsante di sfiato giallo**. Il cibo bollente potrebbe fuoriuscire con conseguente rischio di ustioni. Inoltre le valvole di Secuquick softline potrebbero sporcarsi in modo persistente.

- Zuppe
- Stufati
- Pietanze a base di carne e pesce compatti, quali lingue, calamari
- Brodo grasso
- Riso al latte
- Legumi quali lenticchie
- Cereali quali fiocchi d'avena e orzo perlato
- Pasta quali spaghetti e maccheroni
- Succhi di frutta
- Conserve



Sorveglianza

- Durante la cottura occorre monitorare l'unità per la cottura veloce. Tenersi a distanza d'udito se per il monitoraggio del processo di cottura viene utilizzato Audiotherm (vedere manuale utente separato).
- Una cottura non sorvegliata né controllata può provocare un surriscaldamento. Le pietanze possono rovinarsi, l'unità di cottura può essere danneggiata o distrutta. Rischio di incidenti e incendi.
- L'unità per la cottura veloce non è indicata per essere utilizzata dai bambini.

- Non utilizzare mai Secuquick softline nelle vicinanze dei bambini.



- Le persone che, a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, non sono in grado di utilizzare Secuquick softline in modo sicuro, non possono utilizzarlo senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile per la sicurezza.



Cura e manutenzione

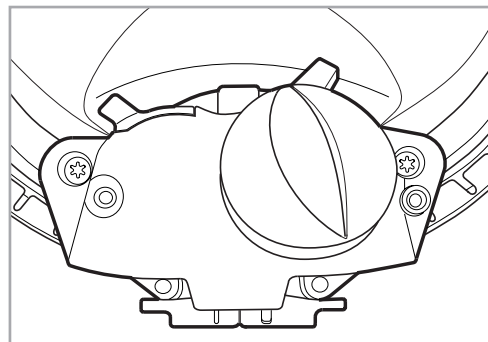
Provvedere regolarmente alla manutenzione e alla cura di Secuquick softline, al fine di garantirne il funzionamento e la sicurezza.

- Pulirlo dopo ogni utilizzo.
- Verificare il funzionamento prima del successivo utilizzo: valvole e guarnizioni, condizioni della chiusura del coperchio.
- Sostituire la guarnizione ad anello e le altre guarnizioni se sono danneggiate, spezzate, rimpicciolite o strappate. Queste parti vanno sostituite almeno ogni due anni.

Non apportare modifiche a Secuquick softline. Non smontare Secuquick softline, se non nella misura necessaria per eseguire la cura e la manutenzione. Interventi scorretti o l'uso

della forza possono incidere negativamente sul funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Non smontare la scatola di trasmissione.

Controllo del blocco di chiusura



Controllare che il blocco di chiusura sia montato correttamente, senza gioco. Se vibra smettere di utilizzare Secuquick softline e farlo controllare. È possibile che la sicurezza del prodotto sia compromessa. Contattare un centro di assistenza AMC.

Cosa fare in caso di danni o funzionamento difettoso?

Secuquick softline non deve essere utilizzato in presenza di danni o malfunzionamenti. AMC mette a disposizione come parti di ricambio le parti soggette a usura (guarnizioni). Queste parti possono essere sostituite personalmente o presso un centro di assistenza AMC. Tutte le altre modifiche devono essere apportate esclusivamente da un centro di assistenza AMC.



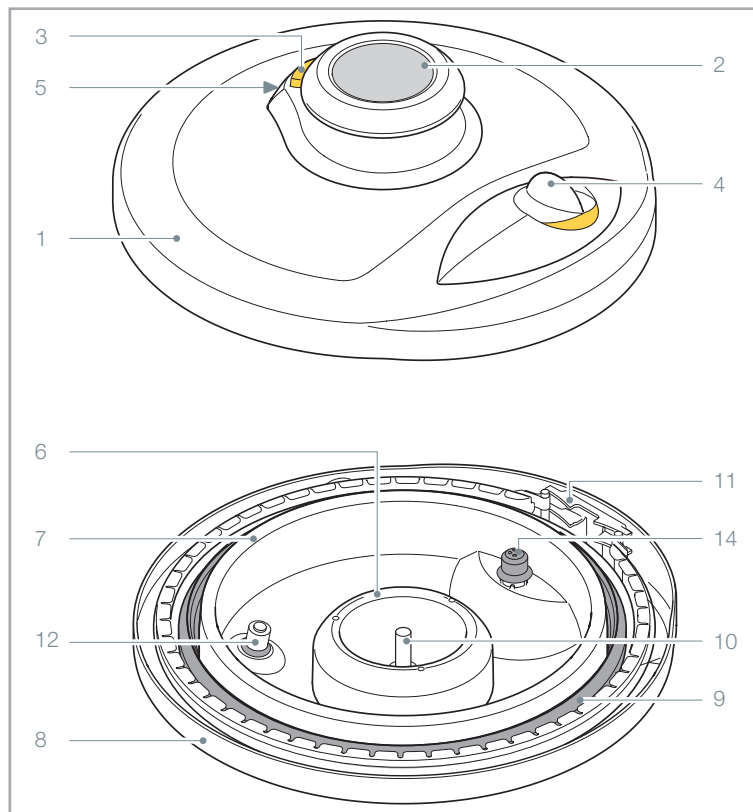
Smaltimento

Al termine della vita utile, Secuquick softline non deve essere smaltito con i rifiuti domestici; poiché i materiali che lo compongono sono riciclabili. Se necessario, smaltirlo in modo ecocompatibile e conformemente alla normativa locale.

2. Il Suo Secuquick softline

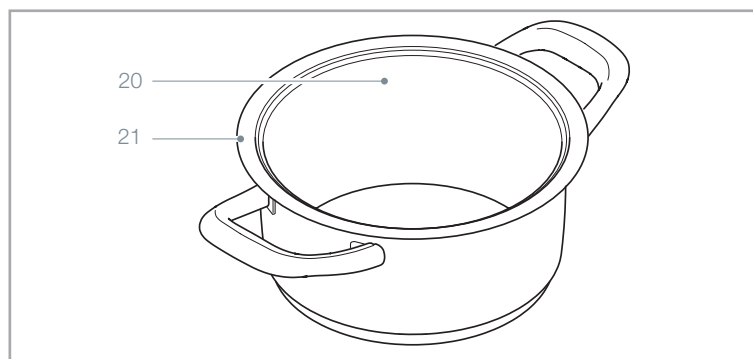
2.1. Struttura

- 1 Secuquick softline
- 2 Visiotherm S – Misura e visualizza la temperatura all'interno dell'unità di cottura.
- 3 Pulsante di sfiato giallo – Apre la valvola di sfiato per eliminare la pressione dall'unità di cottura mediante il rilascio di vapore.
- 4 Manopola – Per chiudere e aprire Secuquick softline.
- 5 Apertura di uscita del vapore
- 6 Madrevite a campana
- 7 Coperchio inferiore
- 8 Coperchio superiore
- 9 Anello di tenuta
- 10 Sensore di temperatura
- 11 Bloccaggio della chiusura coperchio
- 12 2ª valvola di sicurezza
- 14 3ª valvola di sicurezza



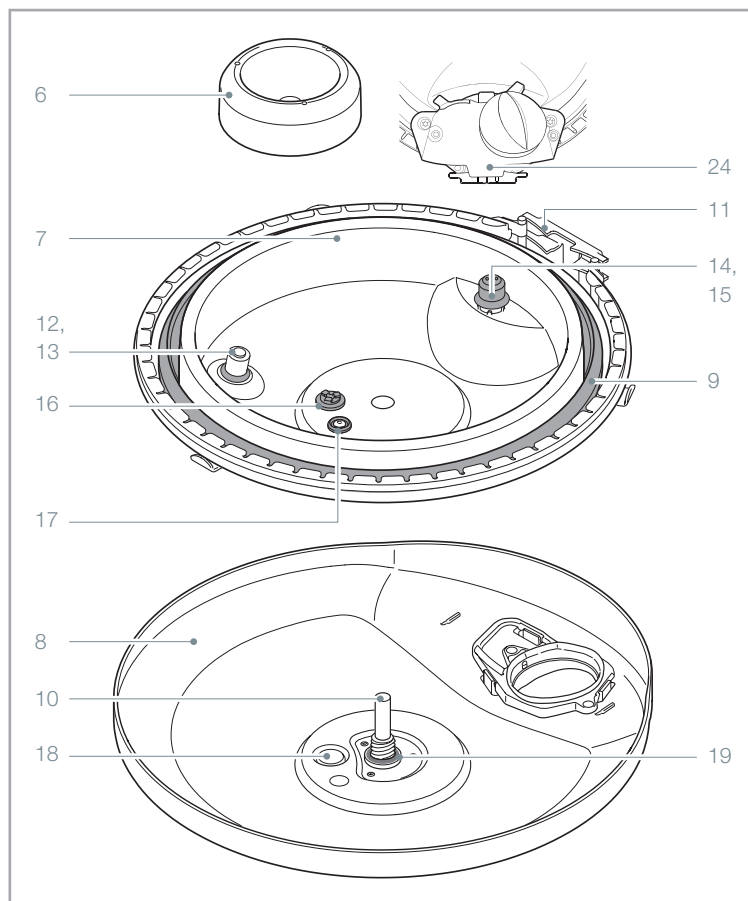
Unità di cottura utilizzabili con Secuquick softline

- 20 Unità di cottura
- 21 Bordo di travaso



Secuquick softline smontato

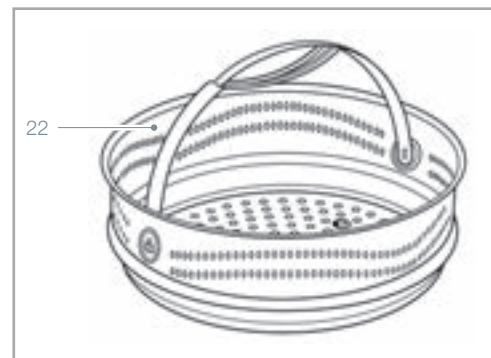
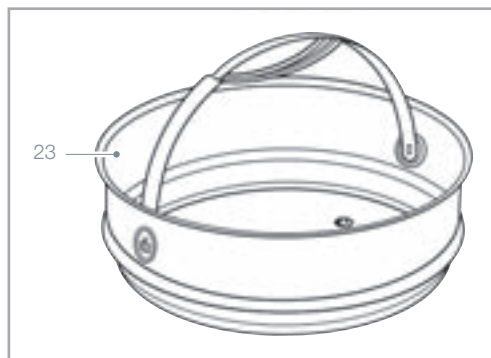
- 6 Madrevite a campana
- 7 Coperchio inferiore
- 8 Coperchio superiore
- 9 Anello di tenuta
- 10 Sensore di temperatura
- 11 Bloccaggio della chiusura coperchio
- 12 2^a valvola di sicurezza
- 13 Guarnizione a O della 2^a valvola di sicurezza
- 14 3^a valvola di sicurezza
- 15 Cappuccio di tenuta della 3^a valvola di sicurezza
- 16 Disco di tenuta della valvola di pressione d'esercizio
- 17 Valvola di sfiato
- 18 Valvola di pressione d'esercizio (1^a valvola di sicurezza)
- 19 Guarnizione a O sul sensore di temperatura
- 24 Blocco di chiusura



Accessori

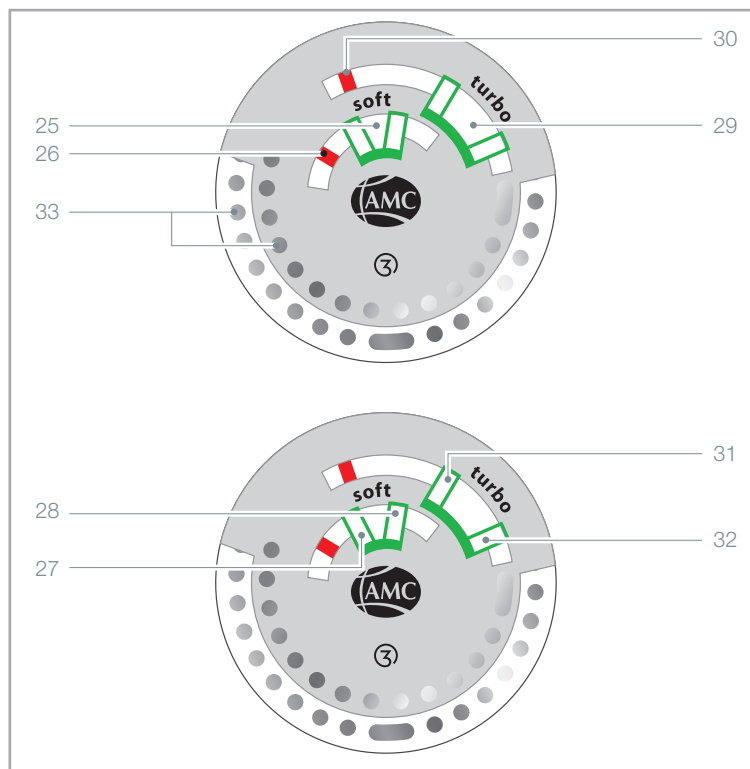
(non sempre forniti in dotazione con Secuquick softline)

- 22 Inserto forato
- 23 Inserto bacinella



Visiotherm S

- 24 Scala di temperatura – cottura veloce «soft» (interna)
- 25 Indicatore cottura veloce «soft»
- 26 Prima finestra «soft»
- 27 Seconda finestra «soft»
- 28 Scala di temperatura – cottura veloce «turbo» (esterna)
- 29 Indicatore cottura veloce «turbo»
- 30 Prima finestra «turbo»
- 31 Seconda finestra «turbo»
- 32 Punti di misurazione per Audiotherm



2.2. Funzionamento e utilizzo

Il coperchio per la cottura veloce Secuquick softline, insieme a una unità di cottura, costituisce un'unità per la cottura veloce. Secuquick softline viene collocato sull'unità di cottura e chiuso a tenuta. Durante il riscaldamento sul punto di cottura, si genera pressione per effetto dell'evaporazione del liquido aggiunto o contenuto negli alimenti.



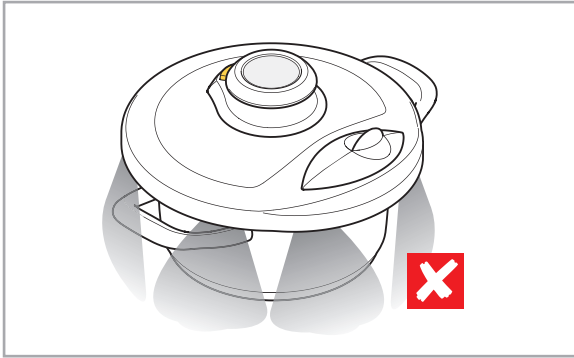
In questo modo, le pietanze possono essere cotte, a una temperatura superiore, in modo più veloce, delicato e con risparmio di energia. Secondo il metodo di cottura selezionato, «cottura veloce soft» o «cottura veloce turbo», la temperatura è compresa tra i 103 e i 118°C.

Valvole di sicurezza

Quando l'unità si riscalda troppo e, quindi, la sovrappressione diventa troppo elevata, la valvola della pressione d'esercizio (1^a valvola di sicurezza) si apre consentendo la fuoriuscita del vapore.



In caso di mancato funzionamento della valvola di pressione d'esercizio (ad es. per troppo sporco), si apriranno la 2^a e la 3^a valvola di sicurezza e il vapore fuoriesce dai lati tra il coperchio inferiore e superiore. In tal caso, non utilizzare più Secuquick softline e contattare il centro di assistenza AMC.



Nella fase iniziale del riscaldamento è possibile che un po' di vapore e, in certi casi, anche qualche goccia d'acqua fuoriescano dai lati tra il coperchio inferiore e superiore e attraverso l'uscita del vapore di Secuquick softline prima che cominci la formazione di pressione.

Cottura veloce «soft»

Indicata per **patate e verdure con tempi di cottura prolungati**, quali fagiolini, verza, cavolini di Bruxelles e cimette di cavolfiore o verdure surgelate.



- Temperatura compresa tra 103 e 113°C.
- Particolarmente delicata, preserva le vitamine.
- Spesso più rapida e con maggior risparmio di energia rispetto alla cottura nel microonde.

Si consiglia vivamente di impiegare l'inserto forato, per fare in modo che le pietanze non vengano a contatto con l'acqua, non attacchino sul fondo e, soprattutto, non siano dilavati dalla cottura. I nutrienti essenziali, come le vitamine, restano del tutto intatti.

Utilizzare l'inserto forato 20 cm e l'inserto bacinella 20 cm solo per unità di cottura da 20 cm 3 lt in su.

Cottura veloce «turbo»

- Indicata per **legumi** (lenticchie, fagioli, soia, etc.), **stufati, spezzatini, cereali, grandi pezzi di carne e conserve**.
- Temperatura compresa tra 108 e 118 °C.
- Particolarmente rapida e indicata per tutte le preparazioni che richiedono una cottura prolungata.

Possibilità di cuocere con o senza inserto forato o l'inserto bacinella.

3. Cottura con Secuquick softline

Processo di cottura:

- Preparare gli ingredienti e riempire l'unità per la cottura veloce. Utilizzare accessori adatti; controllare l'altezza di riempimento.
- Posizionare Secuquick softline sull'unità di cottura e chiudere.
- Riscaldare l'unità di cottura sul punto di cottura alla massima potenza, fino a raggiungere la temperatura richiesta.
- Quando la temperatura di riscaldamento necessaria è raggiunta, impostare un livello di cottura più basso.
- La temperatura deve mantenersi nel settore adatto alla cottura veloce «soft» o «turbo» durante l'intero processo di cottura. Monitorare la temperatura ed eventualmente regolarla su un livello superiore o inferiore.
- Trascorso il tempo di cottura, spegnere fornello.
- Rimuovere l'unità di cottura dal punto di cottura ed eliminare la pressione.
- Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici.
- Aprire Secuquick softline e toglierlo dall'unità di cottura.

i Audiotherm, disponibile come accessorio, può essere utilizzato per coordinare il monitoraggio del processo di cottura con Secuquick softline. Vedere il manuale utente apposito.

3.1 Riempimento dell'unità per la cottura veloce

In base al metodo di cottura, utilizzare eventualmente l'insero forato o l'insero bacinella o entrambi.

Riempimento dell'unità di cottura

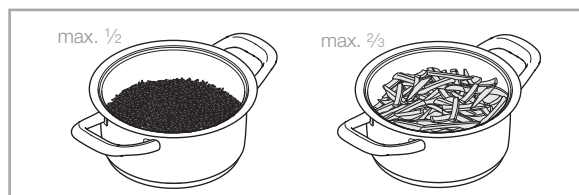


Fare attenzione alle quantità di riempimento:

- Nel caso di alimenti che, durante la cottura, aumentano di volume o producono schiuma,

come ad esempio riso al latte, brodi, stufati, sfornati di pasta, legumi, etc., riempire fino a un **massimo** di $\frac{1}{2}$ della capienza.

- Per le altre pietanze, riempire fino a un **massimo** di $\frac{2}{3}$
- Per i legumi con la buccia, es. fagioli di soia, riempire fino a un **massimo** di $\frac{1}{3}$.



Nel caso di alimenti che producono schiuma, come la zuppa di lenticchie, far bollire fino a metà cottura nell'unità di cottura aperta, togliere la schiuma prima di chiudere con Secuquick softline.

Aggiungere un po' di liquido – se necessario



Affinché il vapore produca pressione, è necessaria una piccola quantità di liquido (ca. 1 tazza). La quantità dipende dalle dimensioni dell'unità di cottura, dal cibo e dalla ricetta.

- Se di per sé il cibo contiene liquido a sufficienza, è possibile evitare di aggiungerne altro (vedere ricette per Secuquick softline).



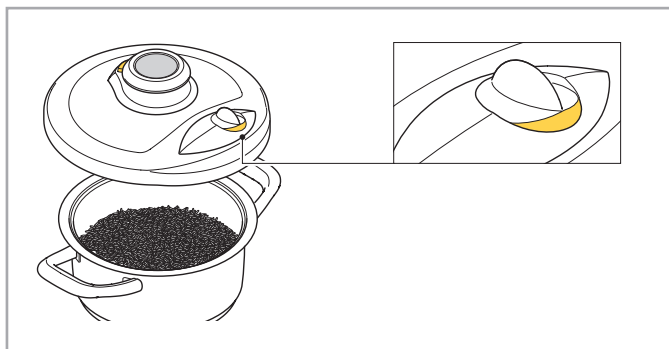
3.2 Posizionamento e chiusura di Secuquick softline

Prima di utilizzare Secuquick softline controllare che:

- Secuquick softline sia montato correttamente, le valvole, le guarnizioni e la chiusura del coperchio devono essere controllate;
- l'anello di tenuta sia correttamente posizionato;
- il bordo di travaso dell'unità di cottura sia pulito e asciutto e non danneggiato (assenza di deformazioni).
- **La manopola sia nella posizione «aperta».**

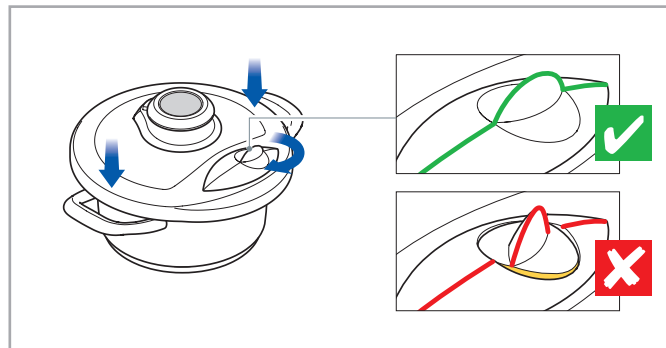
Applicare Secuquick softline sull'unità

- Verificare la posizione: manopola in avanti, a metà tra i manici.



Chiusura di Secuquick softline

- Tenere per entrambi i manici e premere con i polli, quindi chiudere con la manopola;
- ruotare la manopola fino all'arresto;
- il segno giallo non deve essere più visibile.



3.3 Riscaldamento

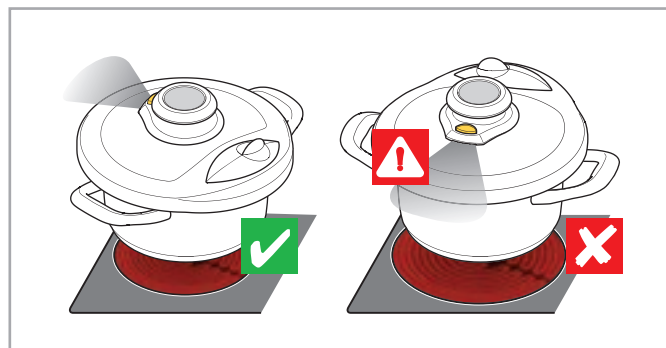
Posizionare l'unità di cottura sul piano di cottura



L'apertura di uscita del vapore deve essere rivolta lontano dal corpo.

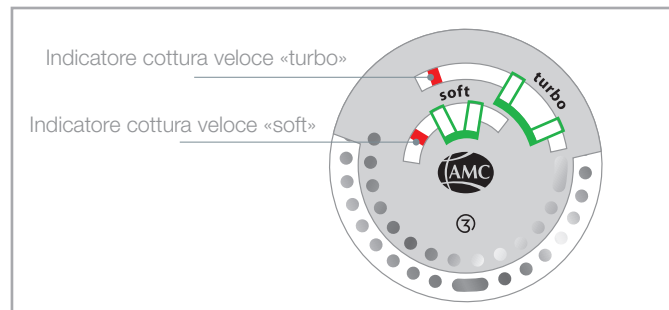
Accendere il punto di cottura al livello massimo

- Nel caso di piani di cottura di alta potenza (a induzione) non utilizzare mai il livello booster o power.



L'aumento di temperatura può essere monitorato sul display di Visiotherm S:

- cottura veloce «soft»: scala interna
- cottura veloce «turbo»: scala esterna



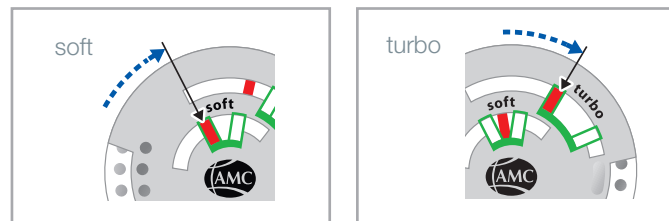
- i** ▪ Durante il riscaldamento, vapore e gocce d'acqua possono fuoriuscire tra il coperchio superiore e inferiore.
- La manopola si blocca automaticamente.
- Il riscaldamento richiede pochi minuti (4-20 min., secondo le dimensioni dell'unità di cottura e delle quantità).

3.4 Impostazione di un livello più basso per il proseguimento della cottura

Controllare il display di temperatura su Visiotherm S:

- l'indicatore raggiunge la prima finestra «soft» o «turbo»: **la temperatura di riscaldamento è stata raggiunta.**

Impostare un livello più basso sul fornello

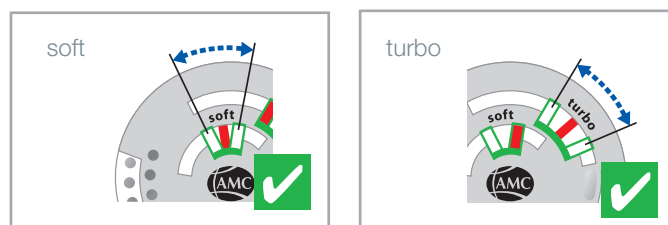


3.5 Controllo della temperatura e regolazione del livello

Controllare il display di temperatura su Visiotherm S:

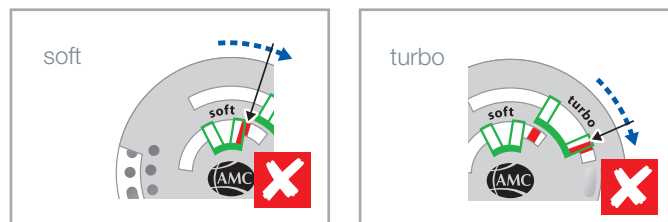
- l'indicatore si trova nel settore verde: **la temperatura è ottimale.**

Non è necessario modificare il livello impostato



- L'indicatore esce dal rispettivo settore verde spostandosi verso destra: **la temperatura è troppo elevata.**
- Nella modalità cottura veloce «turbo», la valvola della pressione d'esercizio può aprirsi leggermente facendo fuoriuscire il vapore.

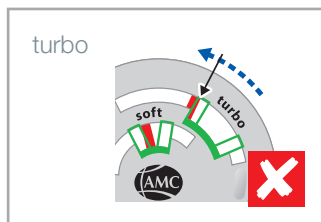
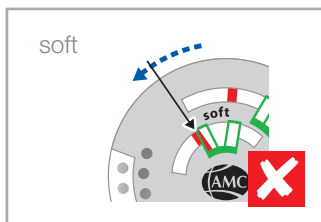
Impostare a un livello inferiore o spegnere completamente – altrimenti togliere l'unità di cottura dal punto di cottura.



- L'indicatore esce dal rispettivo settore verde spostandosi verso sinistra: **la temperatura è troppo bassa.**

Impostare il punto di cottura sul livello massimo*/su un livello superiore

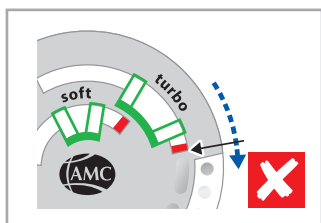
*Nel caso della modalità di cottura «soft», quando l'indicatore è uscito dalla prima finestra spostandosi verso sinistra.



- L'indicatore per la cottura veloce «turbo» esce dalla scala spostandosi chiaramente verso destra: **sovratemperatura**.
- La pressione nell'unità di cottura è talmente elevata che la valvola di pressione d'esercizio si apre completamente facendo fuoriuscire il vapore.

Togliere subito l'unità di cottura dal punto di cottura, spegnere il punto di cottura

- Se la temperatura torna nel settore normale prima che sia trascorso il tempo di cottura, è possibile continuare il processo di cottura impostando il livello come richiesto.



3.6 Eliminazione della pressione

Al termine del processo di cottura, è necessario eliminare la pressione dall'unità di cottura prima di poter aprire Secuquick softline.



Non forzare mai Secuquick softline per aprirlo perché, se si forza un coperchio sotto pressione, c'è il rischio che il contenuto bollente possa schizzare all'esterno, con pericolo di lesioni e scottature.



Le bolle di vapore racchiuse nella pietanza cotta possono schizzare all'apertura, con rischio di ustioni.



Prima di aprire Secuquick softline, agitare sempre l'unità tenendola per i manici, in modo da eliminare le bolle di vapore ed evitare schizzi di cibo bollente.

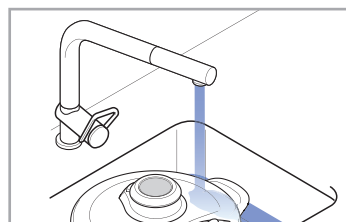
È possibile eliminare la pressione dall'unità di cottura ricorrendo a una delle seguenti opzioni:

Eliminazione della pressione sotto acqua corrente fredda

Spegnere il fornello

Togliere l'unità di cottura dal fornello e metterla nel lavandino con lo scarico tappato

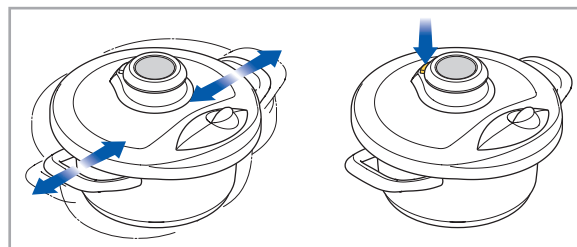
Far scorrere acqua fredda sul coperchio



Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici

Premere il pulsante di sfiato giallo

- Ripetere il processo se fuoriesce ancora vapore: continuare a raffreddare, agitare, premere il pulsante di sfiato.



Eliminazione della pressione con il pulsante di sfiato giallo

Alcune pietanze non sono indicate per l'eliminazione della pressione con il pulsante di sfiato giallo, vedere capitolo 1 «Uso conforme e sicurezza».

Spegnere il fornello

Togliere l'unità di cottura dal fornello e collocarla su una base stabile, piana, fredda e resistente al calore (non legno o plastica)



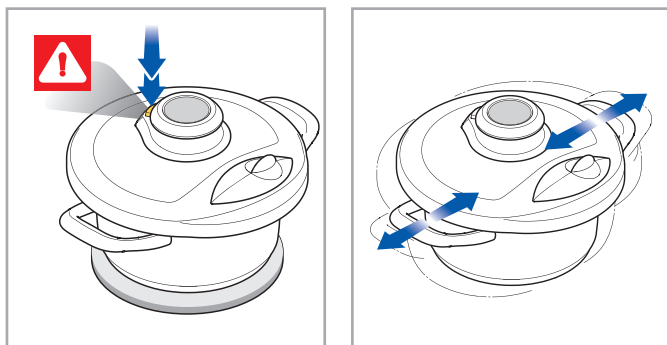
Rivolgere l'apertura di uscita del vapore lontano dal corpo.

Premere brevemente più volte di seguito il pulsante di sfiato giallo

- Far fuoriuscire il vapore a getti.
- Premendo completamente il pulsante di sfiato: il vapore fuoriesce con forza. Premendo il pulsante di sfiato solo parzialmente: il vapore fuoriesce più delicatamente.

Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici

- Ripetere la procedura finché non fuoriesce più vapore.



Eliminazione della pressione con raffreddamento lento



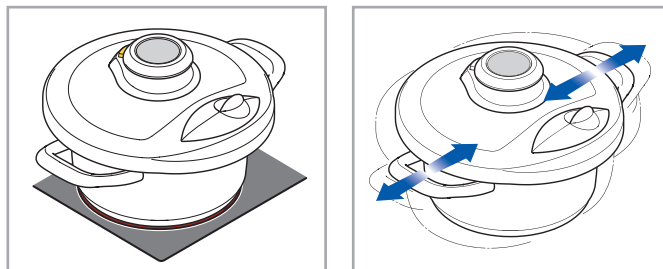
Questa procedura è più lunga ma consente di risparmiare energia.

Spegnere il fornello dopo circa ¼ del tempo di cottura

- Lasciare l'unità di cottura sul fornello per sfruttare il calore residuo.

Lasciar raffreddare l'unità di cottura finché è priva di pressione.

Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici



3.7 Apertura e rimozione di Secuquick softline

È possibile aprire Secuquick softline solo se l'unità di cottura è priva di pressione. La manopola deve poter essere girata con facilità.



Non forzare mai Secuquick softline per aprirlo perché, se si forza un coperchio sotto pressione, c'è il rischio che il contenuto bollente possa schizzare all'esterno con pericolo di lesioni e scottature.

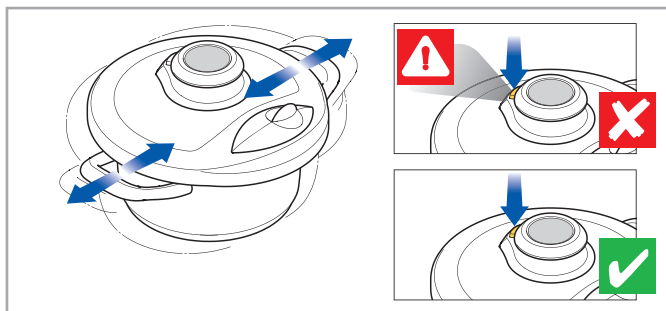
Assicurarsi che l'unità di cottura sia priva di pressione:

Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici

Premere il pulsante di sfiato giallo

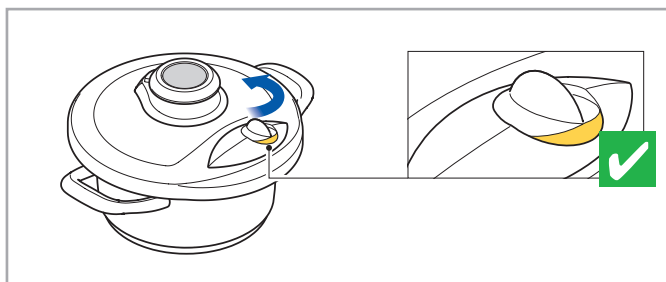
- Il vapore non dovrebbe più fuoriuscire (il sibilo non si sente più).

- La manopola deve poter essere girata con facilità.



Aprire e rimuovere Secuquick softline agendo sulla manopola

- Quando è aperto, il segno giallo deve essere interamente visibile.



4. Cura e manutenzione

Per una lunga durata utile e un funzionamento sicuro e perfetto, provvedere alla cura e alla manutenzione di Secuquick softline come indicato di seguito:

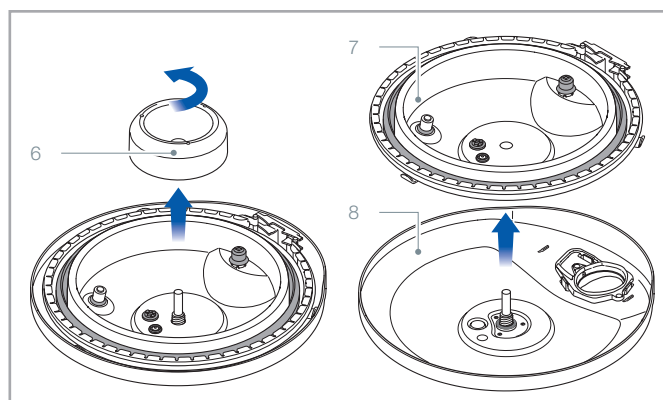
- smontarlo e pulire Secuquick softline dopo ogni utilizzo;
- verificarne il funzionamento prima di ogni utilizzo;
- sostituire l'anello di tenuta e le altre guarnizioni se sono danneggiate, si raggrinziscono o presentano crepe a causa del naturale invecchiamento. Queste parti dovrebbero essere sostituite almeno ogni due anni.

Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali per il Modello 4200.

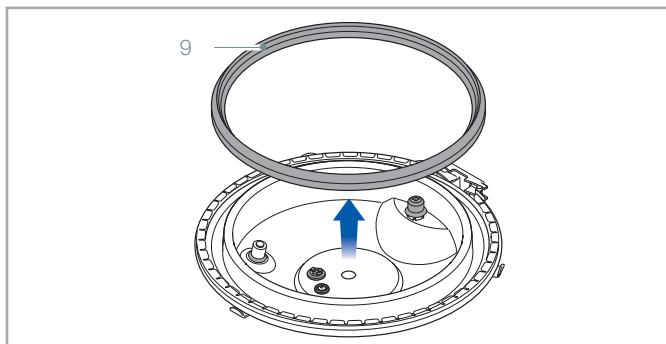
4.1 Smontaggio di Secuquick softline

Svitare la madrevite a campana (6)

Separare il coperchio inferiore (7) dal coperchio superiore (8)



Estrarre l'anello di tenuta (9)



4.2 Pulizia e conservazione di Secuquick softline

- Tra i detersivi più indicati vi sono la schiuma detersiva AMC Clean1 Magic foam e il detersivo in pasta Clean1 Magic Foam, oppure un detersivo neutro.



Lavare le parti in lavastoviglie oppure lavare a mano utilizzando una spugna come Clean1 Magic Sponge o un panno, e risciacquare con acqua tiepida
Asciugare accuratamente



L'anello di tenuta può trattenere gli odori, in base alla ricetta preparata. Questo è completamente normale. Consiglio per cura e manutenzione: l'anello di tenuta dura più a lungo se protetto dalla luce e conservato appoggiato su Secuquick softline. Montare completamente l'anello di tenuta solo prima del successivo utilizzo.

4.3 Montaggio di Secuquick softline

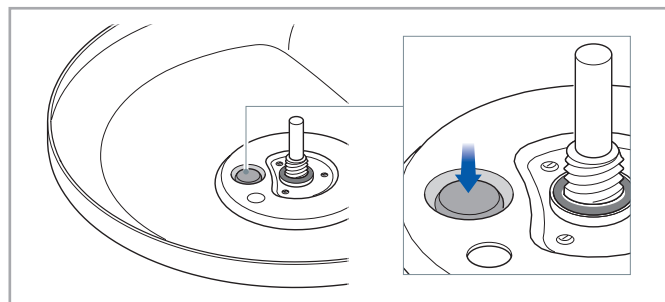
Durante il montaggio eseguire i controlli descritti. Sono importanti per un funzionamento impeccabile e sicuro.

Controllare valvole e guarnizioni

Controllare la valvola di pressione d'esercizio

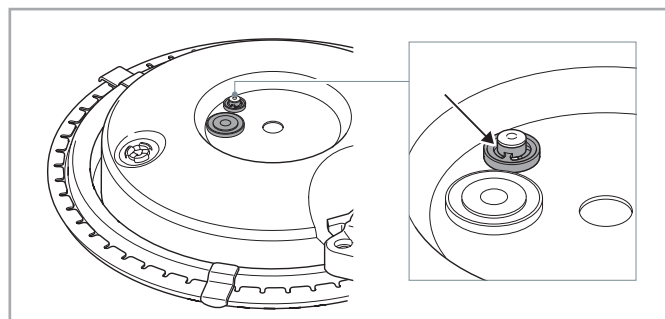
- La valvola deve poter essere abbassata di circa 3–4 mm.
- La valvola deve poter scattare di nuovo in posizione, senza bloccarsi.

Se la valvola di pressione d'esercizio non funziona correttamente, Secuquick softline non deve più essere utilizzato. Contattare un centro di assistenza AMC.



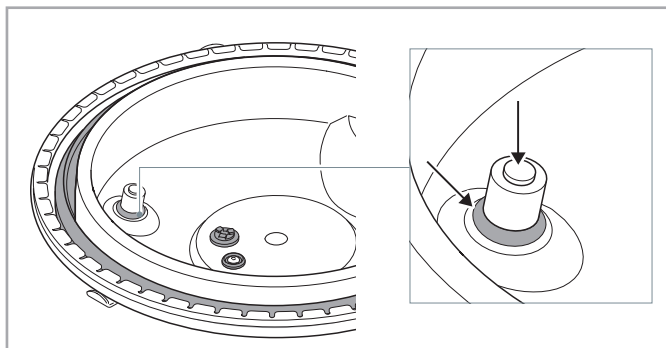
Controllare la valvola di sfogo

- Le aperture nella parte di gomma della valvola di sfogo devono essere pulite.



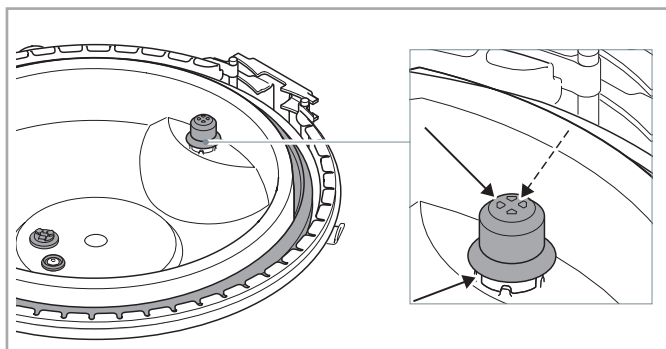
Controllare la 2ª valvola di sicurezza

- La guarnizione a O non deve essere danneggiata.
- La guarnizione a O deve essere posizionata nella scanalatura (interamente in basso).
- Premendo con un dito, controllare che la sfera in acciaio non sia incollata, che si muova liberamente e ritorni indietro nella sua posizione.



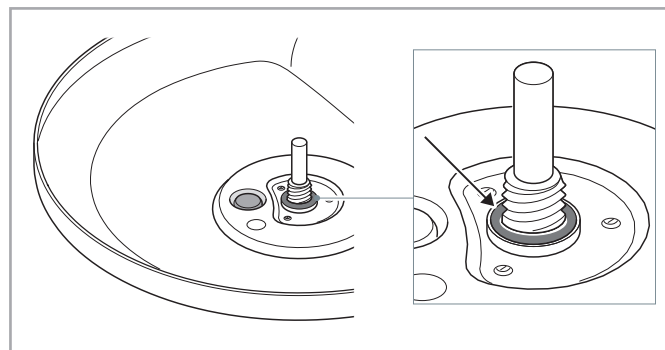
Controllare la 3ª valvola di sicurezza

- Il cappuccio di tenuta deve essere in posizione e pulito.
- Premendo con un dito, verificare che la sfera blu (sotto il cappuccio di tenuta) non sia incollata, che si muova liberamente e ritorni nella sua posizione.
- Controllare che la valvola all'interno del coperchio sia pulita e si muova liberamente.



Controllare la guarnizione a O sotto Visiotherm S

- La guarnizione a O non deve essere danneggiata e deve trovarsi completamente in basso nella scanalatura.

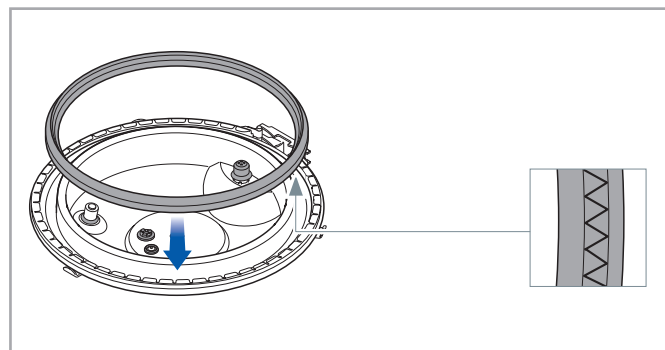


Montaggio

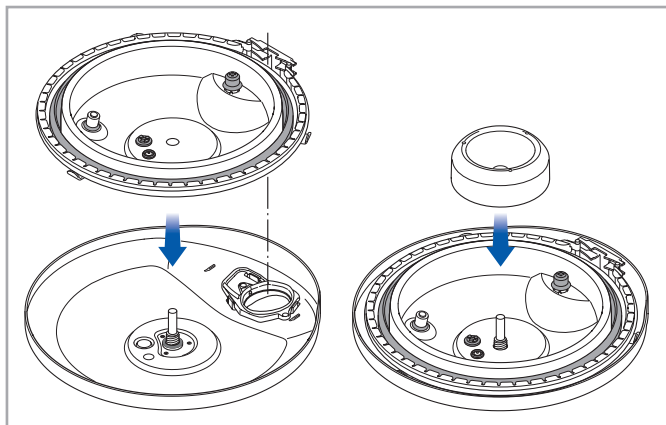
Inserire l'anello di tenuta

- Prestare attenzione alla posizione di montaggio: la linea ondulata deve trovarsi in basso.

Premere con le dita tutto intorno



Inserire il coperchio inferiore all'interno del coperchio superiore. Avvitare la madrevite a campana sul coperchio e serrare saldamente



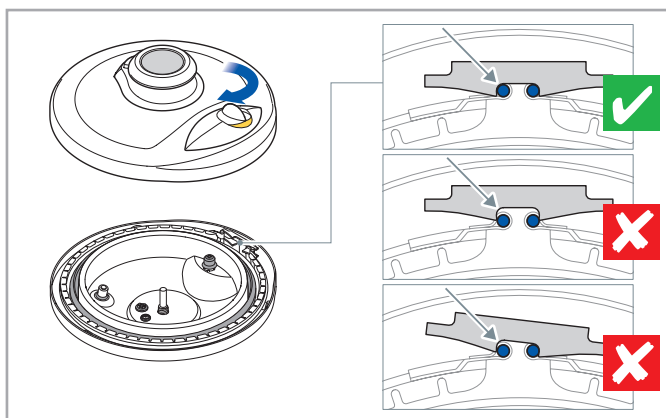
Controllare la chiusura del coperchio

Controllare il bloccaggio per la chiusura del coperchio.

- La manopola deve poter essere girata facilmente.

In posizione di chiusura:

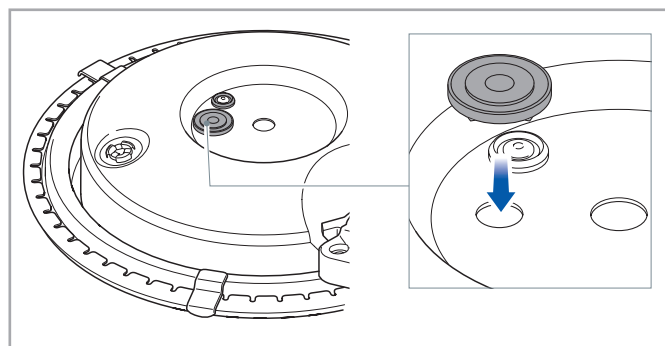
- Il blocco di sicurezza non deve essere incurvato verso l'esterno.
- Entrambi i perni devono essere sempre trattieneuti completamente.



Se la chiusura del coperchio non funziona correttamente, Secuquick softline non può più essere utilizzato. Contattare un centro di assistenza AMC.

4.4 Sostituzione delle guarnizioni

- Sostituire le guarnizioni solo manualmente o con l'ausilio di utensili smussati.
- Tutte le guarnizioni, insieme all'anello di tenuta, sono disponibili e acquistabili in confezioni presso AMC. Vedere gli indirizzi di riferimento riportati nell'ultima pagina di copertina.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali AMC per il Modello 4200.



Disco di tenuta per valvola di pressione d'esercizio

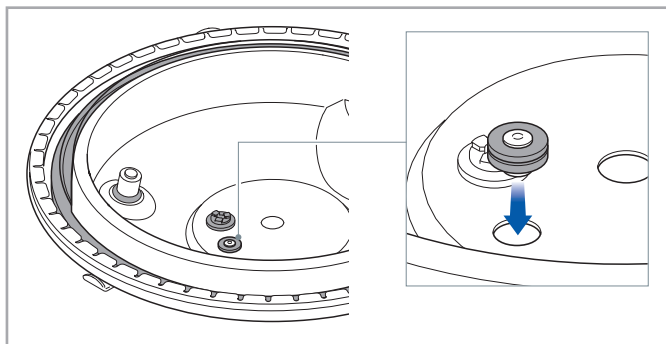
Inserire il disco di tenuta nell'apertura

- Fare attenzione alla posizione di montaggio: il diametro più piccolo rivolto verso il basso.

Valvola di sfiato con perno

Inserire la guarnizione nell'apertura

- Il lato piatto della guarnizione di gomma deve trovarsi nel lato superiore del coperchio inferiore.
- La scanalatura della parte di gomma deve essere collocata correttamente nel foro della lamiera.

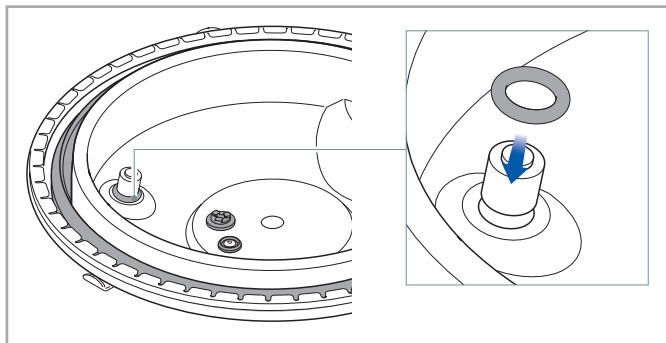


Non confondere l'apertura per il disco di tenuta con quella per la valvola di sfiato.

Guarnizione a O sulla 2ª valvola di sicurezza

Spingere la guarnizione a O fino ad inserirla nella scanalatura (interamente in basso)

- In questa operazione, non estrarre il corpo valvola dal coperchio inferiore.

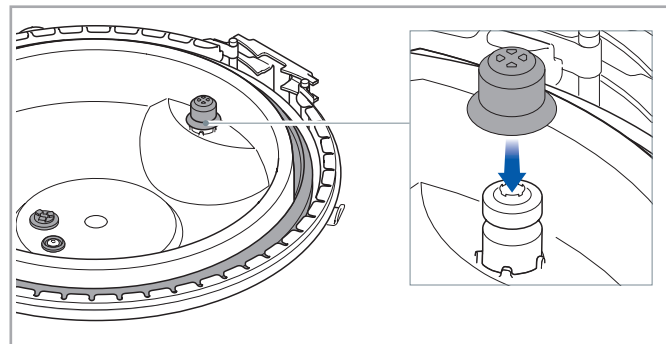


Cappuccio di tenuta sulla 3ª valvola di sicurezza

Spingere completamente il cappuccio di tenuta



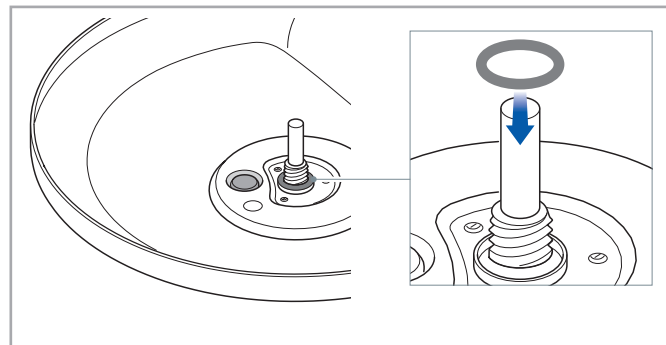
Non rovesciare la guarnizione a O della 2ª valvola di sicurezza sulla 3ª valvola di sicurezza.



Guarnizione a O sotto Visiotherm S

Spingere con cautela la guarnizione a O sul filetto.

- La guarnizione a O deve trovarsi completamente sul fondo della scanalatura.



5. Cosa fare se:

non si riesce a chiudere Secuquick softline...

Non si riesce a ruotare la manopola nella posizione «chiuso».



Spingere verso il basso Secuquick softline, ruotando al tempo stesso la manopola

Controllare che

- la manopola si possa ruotare facilmente quando Secuquick softline viene tolto dall'unità di cottura. In caso contrario, liberare la chiusura del coperchio come descritto di seguito;
- l'anello di tenuta sia posizionato correttamente;
- sia utilizzata un'unità di cottura adatta;
- il bordo di travaso dell'unità di cottura sia pulito, liscio e non danneggiato.

La manopola (quando Secuquick softline non è ancora posizionato sull'unità di cottura) non può essere ruotata dalla posizione «aperto» alla posizione «chiuso» oppure può essere ruotata solo con difficoltà.



Controllare che

- Secuquick softline sia montato correttamente (madrevite a campana sia serrata strettamente);
- la chiusura del coperchio non sia sporca o se non abbia imprigionato all'interno un corpo estraneo, eventualmente pulirla.

Muovere la manopola in avanti e indietro per alcune volte

Non si riesce ad aprire Secuquick softline...

Non è possibile ruotare la manopola in posizione «aperto». Si muove poco e poi si blocca.



Probabilmente l'unità di cottura non è ancora priva di pressione.

Scaricare la pressione dell'unità per la cottura veloce

Osservare le misure precauzionali.

Se l'unità di cottura è priva di pressione:

ruotare di nuovo la manopola fino a giungere in posizione «chiuso» e riprovare
premere Secuquick softline verso il basso, mentre si gira la manopola

la pressione nell'unità per la cottura veloce è scarsa o assente...

L'indicatore di temperatura su Visiotherm S non raggiunge la prima finestra «soft» o «turbo».



Controllare che

- sia stato scelto il diametro giusto del fornello;
- il fornello sia impostato sul livello massimo;
- sia stato aggiunto liquido a sufficienza;
- Secuquick softline sia chiuso completamente (la manopola è stata ruotata in senso orario fino all'arresto, il bordo giallo sulla manopola non deve essere più visibile).

Se sotto il coperchio esce vapore in continuazione:

Controllare che

- l'anello di tenuta sia inserito correttamente;
- la madre vite a campana sia serrata saldamente;
- tutte le guarnizioni siano presenti, non presentino danni e siano inserite correttamente.

il vapore fuoriesce improvvisamente tra i coperchi...

L'unità per la cottura veloce si è surriscaldata e la valvola di pressione d'esercizio non ha funzionato.

Una delle valvole di sicurezza si è aperta.



Non utilizzare più Secuquick softline
Contattare un centro di assistenza AMC

6. Marchio di conformità e certificazione

Secuquick softline è conforme ai requisiti di sicurezza sanciti dalla Direttiva Europea in materia di apparecchi e di impianti a pressione 97/23/CE. Secuquick softline, insieme con le unità di cottura approvate, è stato sottoposto a un test di sicurezza TÜV (Technischer Überwachungsverein).



7. Servizio di Assistenza Clienti AMC, parti di ricambio

Per AMC il Servizio di Assistenza Clienti è un impegno costante volto a soddisfare i desideri e le esigenze della nostra clientela! Contattateci se avete domande o suggerimenti! Saremo lieti di esservi utili! I recapiti sono riportati sull'ultima pagina di copertina.

7.1 Parti di ricambio

Per ottenere la versione giusta sono necessari i dettagli seguenti (impressi al centro del coperchio inferiore):

- Indicazione del modello
- Indicazione del diametro

