



Лучше питаться.
Лучше жить.



AMC Secuquick softline



Магия простого и быстрого
приготовления пицци.

Премиум Система
Приготовления пицци

www.amc.info

AMC Россия

ООО "Альфа Металкрафт Рус"
125047, г. Москва,
ул. 1-ая Тверская-Ямская, д.29,
стр.1, этаж 2, помещение IV
T: 8 (495) 989 41 18
8 800 550 05 70

ru@amc.info

 AMC Russia

 AMC International

www.amc.info

AMC International

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

info@amc.info

 AMC International

 amc_international

 AMC International

www.amc.info

Уважаемый покупатель продукции компании АМС!

Получайте удовольствие от использования вашей новой крышки скоростного томления Секуквик и наслаждайтесь рецептами!

Рецепты, которые мы вам предлагаем, не только очень простые, быстрые в приготовлении, но и полезные для здоровья. С ними приготовление пищи будет приносить радость, а сами блюда доставят вам огромное удовольствие.

Выберите из предложенных в брошюре рецепты, которые придутся по вкусу вам, вашей семье и друзьям. Попробуйте приготовить их, чтобы понять основной принцип приготовления еды с крышкой скоростного томления Секуквик, а затем примените полученный навык для приготовления своих любимых блюд. В этом случае готовка станет абсолютно творческим и увлекательным процессом!

Наш небольшой сборник рецептов достаточно прост и Вам необходимо лишь :

- Для начала определите режим приготовления Вашего блюда: soft или turbo.
 - ➔ Режим soft подойдет для приготовления не жестких продуктов с обычно не продолжительным временем приготовления, например, для свежих овощей, а также замороженных овощей или риса.
 - ➔ Режим turbo подойдет для более жестких продуктов, требующих обычно длительного времени приготовления, например, для приготовления рулета из говядины или блюд из чечевицы.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры отметки режима soft или turbo, в зависимости от выбранного режима.
- По достижении индикатором температуры отметки выбранного режима убавьте мощность подачи тепла (примерно на 1/3, например, для плиты с 9 уровнями убавьте до уровня 3, или до мощности 500 Вт для индукционной плиты)
- Сброс давления под крышкой Секуквик возможен следующими способами либо с помощью желтого клапана выпуска давления, либо поместив кастрюлю под холодную проточную воду, или же воспользовавшись самым энергосберегающим режимом, а именно разгерметизацией посредством медленного остывания кастрюли.

Приготовление пищи становится еще более простым и комфортным благодаря прибору Аудиотерм.

- Вам не потребуется контролировать момент уменьшения мощности подачи тепла. Прибор Аудиотерм звуковым сигналом будет обращать Ваше внимание и подсказывать, какие действия от вас требуются: убавить мощность подачи тепла (символ «-» на дисплее) или добавить (символ «+»). Прибор также сообщит вам об окончании заданного времени приготовления и значит блюдо готово. Приятного аппетита!

Наслаждайтесь блюдами, приготовленными под крышкой Секуквик!
Ваша компания АМС

Время приготовления:

Продукт		Обычное время приготовления (без использования крышки скоростного томления Секуквик)	Щадящее скоростное томление с разгерметизацией посредством медленного остывания кастрюли	Щадящее скоростное томление с разгерметизацией при помощи холодной проточной воды или жёлтого клапана спуска давления
Овощи и картофель			Софт	Софт
Морковь	ломтики (примерно 1 см)	20 мин.	1 мин.	3 мин.
Цветная капуста	маленькие соцветия	20 мин.	P	2 мин.
Брокколи	маленькие соцветия	10 мин.	P	2 мин.
Брокколи замороженная	Маленькие соцветия	10 мин.	P	1 мин.
Брюссельская капуста		30 мин.	3 мин.	9 мин.
Брюссельская капуста замороженная		10 мин.	1 мин.	4 мин.
Фенхель	половинка	25 мин.	3 мин.	7 мин.
Стручковая фасоль		30 мин.	1 мин.	4 мин.
Стручковая фасоль замороженная		15 мин.	1 мин.	3 мин.
Кольраби	ломтики (прим. 0,5 см)	15 мин.	1 мин.	3 мин.
Савойская капуста	ломтики (прим. 1 см)	25 мин.	P	5 мин.
Красная и белокочанная капуста	ломтики (прим. 1 см)	30 мин.	P	5 мин.
Картофель восковой (не разваривающийся)	очищенный, кубики примерно 3 x 3 см	25 мин.	3 мин.	5 мин.
Картофель в мундире	неочищенный, среднего размера	45 мин.	6 мин.	13 мин.
Квашеная капуста – сырая		45 мин.	7 мин.	15 мин.
Листовой шпинат – замороженный	кубики	15 мин.	1 мин.	6 мин.
Рис и паста (с добавлением жидкости в пропорции примерно 2 к 1 в соответствии с инструкцией на упаковке/ с рецептом)				
Пропаренный рис		20 мин.	P-1 мин.	7 мин.
Ризотто		20 мин.	P-1 мин.	7 мин.
Паста		В зависимости от инструкции на упаковке	1–2 мин.	Половина от времени, указанного на упаковке

Продукт	Обычное время приготовления (без использования крышки скоростного томления Секуквик)	Щадящее скоростное томление с разгерметизацией посредством медленного остывания кастрюли	Щадящее скоростное томление с разгерметизацией при помощи холодной проточной воды или жёлтого клапана спуска давления
Бобовые и злаки (с добавлением жидкости в пропорции примерно 3-5 к 1 в соответствии с инструкцией на упаковке/с рецептом)		Турбо	Турбо
Бобы (например, фасоль)	55 мин.	5 мин.	20 мин.
Желтый горох	75 мин.	8 мин.	25 мин.
Турецкий горох	60 мин.	8 мин.	25 мин.
Чечевица	30 мин.	5 мин.	12 мин.
Перловая крупа	30 мин.	5 мин.	15 мин.
Неочищенный рис (прибл. двойная порция жидкости)	45 мин.	5 мин.	12 мин.
Бульон (прибл. 1 кг мяса на 2 л жидкости)		Турбо	Турбо
Куриный бульон	60 мин.	10 мин.	20 мин.
Говяжий бульон	120 мин.	25 мин.	45 мин.
Овощной бульон	25 мин.	P	5 мин.
Мясо (тушеное) (прибл. 1 кг мяса и 300–500 мл жидкости + овощи)			
Свинина, телятина и баранина жареная	90 мин.	30 мин.	45 мин.
Говядина жареная	120 мин.	40 мин.	60 мин.
Говяжий и бараний гуляш, а также рагу из дичи	90 мин.	10 мин.	25 мин.
Гуляш из свинины и телятины	60 мин.	8 мин.	20 мин.
Говяжий рулет (4 шт. по 150 г)	90 мин.	20 мин.	30 мин.
Куриная голень (4 шт. по 150 г)	40 мин.	8 мин.	20 мин.

▪ Время приготовления может изменяться в зависимости от размера и количества приготавливаемой еды. В частности, продолжительность разгерметизации посредством медленного остывания зависит от среднего размера кусков продуктов, количества начинки и объёма добавленной воды. Сушеная фасоль и горох готовятся равномерно, если они замачиваются в большом количестве холодной воды на ночь.

▪ Режим P на Аудиотерме позволяет наилучшим образом готовить блюда из риса. Этот режим прекрасно служит, например, для приготовления риса «аль денте» (не переваренный продукт). Режим P предполагает 20 секунд. При быстрой готовке поместить овощи и картофель во вставку Корзина-Софтиера и для начала добавить 1–1,5 стакана воды. Это позволит сохранить витамины и питательные вещества, что обеспечивает приготовление полезной пищи, так как продукты не соприкасаются с водой.

С устройством звукового оповещения Аудиотерм приготовление становится намного проще:

- Одним нажатием правой или левой клавиши включите устройство звукового оповещения Аудиотерм и задайте время приготовления.
- Расположите устройство Аудиотерм, поверните два раза до тех пор, пока требуемый символ – Софт или Турбо – не появится на дисплее.
- Нагревайте на максимальной мощности.
- Как только красный индикатор достигнет первого окна Софт или Турбо, раздастся сигнал, и появится знак «-»: необходимо снизить мощность (до 1/3 уровня прежней мощности).
- В случае, если красный индикатор движется дальше до второго окна Софт или Турбо, сигнал раздастся повторно, и опять появится знак «-»: необходимо еще уменьшить мощность или полностью выключить плиту.
- Если индикатор вернулся назад слишком далеко, появится знак «+»: необходимо увеличить мощность.
- Как только заданное время готовки истекло, еще один звуковой сигнал сообщит вам о том, что ваша еда готова, и вы можете ей насладиться.



Вы найдете подробное объяснение в руководстве по эксплуатации Аудиотерма и Навигенио.

Soft

Это делается так!

Режим Софт - особенно щадящий вариант быстрого приготовления пищи. В этом режиме используется температура в диапазоне от 103 до 113°C.

Использование этого режима позволяет не только очень быстро приготовить некоторые виды свежих или замороженных овощей, но и максимально сохранить в них витамины. Как работает метод Софт, подробно описано в прилагающейся инструкции.

Совет:

Следовать рецептам особенно легко и просто, если вы используете устройство звукового оповещения Аудиотерм.

Размораживание и приготовление пищи в диапазоне режима Софт.

Замороженные продукты можно легко и быстро разморозить и приготовить с помощью крышки скоростного томления Секуквик в режиме Софт.

- Овощи, пельмени, макаронные изделия шпецле, клецки готовятся в режиме Софт в Корзине-Софтиера.
- Блюда с соусами, как, например, мясо, рыба или паста, а также готовые блюда готовятся в режиме Софт в чаше Софтиера.

Прежде всего, в зависимости от диаметра кастрюли, в нее добавляют 1-1,5 стакана жидкости. Многие готовые блюда - такие, как рыба или блюда из пасты - особенно восхитительны, когда они в конце быстрого приготовления запекаются до хрустящей корочки с помощью нашей плиты-духовки Навигенио, располагаемой сверху.

Время приготовления для замороженных овощей можно найти в кулинарной таблице на странице 4.



Быстрое приготовление сока в режиме Софт.



Крышка скоростного томления Секуквик идеально подходит для приготовления сока из небольшого количества фруктов, а с корзиной и чашей Софтиера всё готовится быстро и без каких бы то ни было усилий. Неважно, выращены эти фрукты у вас в саду или куплены по акции в магазине - вы получаете прекрасный сок, который с огромным удовольствием выпьете или используете его в качестве основы для домашнего желе. Крышка Секуквик 24 см прекрасно подходит для приготовления сока – её размер позволяет выжать наибольшее количество фруктов за один раз.

- Налить 2 стакана воды в емкость 24 см 6,5 л или 8.0 л.

- Поместить чашу Софтиера внутрь, затем положить вымытые и нарезанные фрукты в корзину Софтиера.
- Накрыть крышкой Секуквик 24 см и плотно закрыть ее, поставить кастрюлю на плиту, включенную на максимальную мощность, пока индикатор не достигнет первого окна Софт, затем уменьшить мощность до минимального уровня в соответствии с данными таблицы.
- Давление в кастрюле под крышкой Секуквик снять под холодной проточной водой, открыть крышку. Немного подавить фрукты, достать вставку и использовать сок по своему усмотрению.

Фрукты/овощи	Кол-во фруктов – объем сока	Время быстрого приготовления сока в режиме “Софт”.
Различные ягоды	прибл. 1 кг – 500–750 мл	прибл. 10 мин.
Виноград	прибл. 1 кг – прибл. 800 мл	прибл. 15 мин.
Вишня и черешня	прибл. 900 г – 500–600 мл	прибл. 12 мин.
Ревень	прибл. 800 г – прибл. 600 мл	прибл. 10 мин.

Все ниже-
перечисленные
блюда



Богатые
витаминами



С малым содер-
жанием жира.



Низкокалорийные.



Богатые клетчаткой.



С низким
содержанием
холестерина.

Суп из красной (свеклы и кростини с хреном)

На 4 порции:

Для супа:

400 г красной свеклы
250 г разваривающегося
картофеля
1 стебель лука-порея
1 яблоко
1 лавровый лист
900 мл овощного бульона
2 ст.л. оливкового масла
соль, перец
2 ст.л. бальзамического
уксуса

Кростини с хреном:

3 стебля укропа
2 ст.л. тертого хрена
100 г молодого сыра (20%)
соль, перец
4 ломтика домашнего хлеба
(ок. 40 г в каждом ломтике)

 ок. 35 минут



- Красную свеклу и картофель очистите и нарежьте кубиками. Лук-порея очистите, помойте и нарежьте кольцами. С яблока снимите кожуру, разрежьте его на четыре части, удалите сердцевину с косточками и нарежьте на небольшие кубики.
- Выложите в емкость овощи, чеснок, яблоко, лавровый лист и добавьте бульон. Закройте крышкой Секуквик, и разогревайте на максимальном мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении первой отметки убавьте мощность подачи тепла и готовьте в течение 8 минут.
- С укропа удалите стебли, и листья мелко порубите. Смешайте укроп, хрен и молодой сыр, добавьте по вкусу соль и перец.
- Сбросьте давление в емкости удобным для вас способом и откройте крышку Секуквик. Выбросьте лавровый лист, добавьте оливковое масло, перетрите суп в пюре, добавьте по вкусу соль, перец и бальзамический уксус.
- Поджарьте хлеб в тостере, порежьте его на полоски и намажьте соусом-кремом из хрена. Подавайте кростини к супу.



Рагу из фасоли с грушами

На 4 персоны

- 2 луковицы
- 200 г бекона, нарезанного кубиками
- 4 куриные ножки (по 150 г)
- 300 мл куриного бульона
- 5 веточек чабера
- 500 г зеленой фасоли
- 2 спелые груши
- Соль, перец
- Бальзамический уксус



 около 35 минут.



- Почистите лук и нарежьте кубиками. Положите в емкость 24 см 5.0 л, закройте крышкой. Установите плиту на максимальную мощность подачи тепла и разогревайте емкость до достижения индикатором температуры окна жарки (символ "стейк"). По достижении окна жарки снимите крышку и обжаривайте до золотистого цвета, постоянно помешивая и понемногу добавляя кубики бекона.
 - Добавьте куриные ножки и бульон. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки убавьте мощность подачи тепла и готовьте в этом режиме в течение 20 минут.
 - Оборвите листья чабера от стебля. Очистите фасоль и порежьте на кусочки. Сбросьте давление под крышкой Секуквик, поместив емкость под холодную проточную воду. Откройте крышку.
 - Добавьте в емкость фасоль, листья чабера и снова закройте емкость крышкой Секуквик. Разогревайте емкость на максимальной мощности до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки убавьте мощность подачи тепла и готовьте в этом режиме в течение 4 минут.
 - Почистите груши, удалите семена и нарежьте тонкими ломтиками. Сбросьте давление под крышкой Секуквик поместив емкость под струю холодной проточной воды. Откройте крышку. Добавьте в рагу ломтики груши и доведите блюдо до кипения. Приправьте солью и перцем.
- Время приготовления:** примерно 20 минут + примерно 4 минуты.
Около 640 ккал на человека.

Картофельный суп с сельдереем и белыми грибами

На 4 персоны

400 г сельдерея
 200 г рассыпчатого картофеля
 150 г белых грибов
 5 стеблей петрушки
 1 веточка розмарина
 600 мл овощного бульона
 1 ст. л. сливочного масла
 4 ст. л. сливок
 Соль, перец
 Белое вино

 Примерно 30 минут.



- Очистите сельдерей, картофель и нарежьте кубиками. Очистите белые грибы тканью или щеткой. Нарежьте мелкими кубиками. Оборвите листья петрушки и мелко порубите.
 - Добавьте в емкость 20 см 3.0 л сельдерей, картофель, розмарин и овощной бульон. Закройте емкость крышкой Секуквик 20 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки убавьте мощность подачи тепла и готовьте в течение 8 минут.
 - Разогрейте пустую сковороду Пламя 20 см на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ "стейк"). По достижении окна жарки убавьте мощность подачи тепла, добавьте нарезанные грибы и обжаривайте регулярно помешивая. Добавьте сливочное масло и петрушку. Закройте крышкой, отключите источник тепла и оставьте на 2 минуты.
 - Сбросьте давление под крышкой Секуквик, поместив емкость под струю холодной проточной воды. Выньте из супа веточку розмарина и разомните суп пюреобразной консистенции. Добавьте сливки, соль, перец и белое вино. Посыпьте жареными грибами.
- Время приготовления:** примерно 8 минут под крышкой скоростного томления Секуквик + примерно 2 минуты. Около 160 ккал на человека.





Лук, фаршированный овощами

 Около 40 мин.



На 4 персоны

6 больших луковиц (примерно по 150 г)

5 сушеных помидоров

300 г смешанного мясного фарша

3 ст. л. панировочных сухарей

1 яйцо

30 г тёртого сыра

Соль, перец

Красный острый перец

250 мл овощного бульона

40 г петрушки

30 мл сухого белого вина

Светлый загуститель для соуса

30 мл сливок

- Почистите лук, и сделайте в луковицах углубления с использованием специального ножа.
- Измельчите изъятые ножом сердцевинки луковиц. Нарежьте сушеные помидоры мелкими кубиками. Перемешайте нарезанный лук, сушеные помидоры, фарш с панировочными сухарями, яйцом и сыром. Хорошо приправьте.
- Разложите фарш внутрь луковиц и поместите их во вставку Софтиера 24 см. Добавьте в емкость 24 см 5.0 л овощной бульон и поместите вставку Софтиера внутрь емкости. Закрой емкость крышкой Секуквик 24 см.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты 8 минут.
- Оборвите листья со стеблей петрушки и мелко порубите. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, поместив емкость по струю холодной проточной воды. Откройте крышку. Перелейте бульон в маленькую емкость. Вставку Софтиера с луковицами оставьте в емкости. Поместите плиту Навигенио поверх емкости и запекайте луковицы на высокой мощности плиты Навигенио в течение 10 минуты до появления золотистой корочки.

Добавьте в бульон вино и слегка загустите. Заправьте сливками, добавьте петрушку и перемешайте соус до консистенции пюре. Приправьте специями и подавайте с луком.

Время приготовления: около 8 минут + примерно 10 минут на запекание.
Около 360 ккал на человека.



Савойские голубцы с соусом из болгарского перца

 Примерно 35 минут.



На 2 персоны

- 4 больших листа савойской капусты
- 1 луковица
- 0,5 упаковки кресс-салата
- 200 г смешанного мясного фарша
- 1 ст. л. гранулированной горчицы
- 2 ст. л. сыра кварк с низким содержанием жира
- 4 ст. л. панировочных сухарей
- Соль, перец
- 2 небольших красных болгарских перца
- 1 чашка овощного бульона
- 50 мл сливок

- Разложите листья савойской капусты на бумажном полотенце, и удалите излишки влаги. Срежьте жесткие части листа с середины.
- Очистите лук, порежьте мелкими кубиками. Нарежьте мелко кресс-салат. Перемешайте с фаршем, горчицей, сыром кварк и панировочными сухарями. Приправьте солью и перцем.
- Разложите начинку на листья капусты. Заверните в листья капусты плотно. Далее поместите все во вставку Софтиера.
- Очистите болгарский перец, порежьте кубиками и поместите в емкость 20 см 3.0 л. Добавьте овощной бульон и поместите поверх вставку Софтиера. Закройте емкость крышкой Секуквик 20 см.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режим на малой мощности плиты в течение 8 минут.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, поместив емкость по струю холодной проточной воды. Откройте крышку. Выньте вставку Софтиера из емкости. Добавьте к блюду сливки и соус и приправьте.

Время приготовления: около 8 минут.

Около 415 ккал на человека.

Совет: При добавлении сыра кварк с низким содержанием жира начинка получается особенно легкой и содержит меньше калорий по сравнению с начинкой из булочки и яйца.

Сезонные ОВОЩИ

На 2 персоны

500 г смешанных овощей
(например, кольраби, фенхель,
замороженная цветная капуста)

 Около 10 минут.



- Очистите кольраби, фенхель и порежьте на мелкие кусочки. Положите во вставку Софтиера вместе с соцветиями цветной капусты. Поместите в емкость 20 см 3.0 л и добавьте стакан воды.
- Закройте емкость крышкой Секуквик 20 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 2 минут.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик.

Время приготовления: около 2 минут.
Около 60 ккал на человека.



Вставка Софтиера

Чаша Софтиера

Как с ЭТИМ обращаться?

Вставка Софтиера:

С помощью этой вставки овощи, в особенности замороженные, мясо и рыба могут быть быстро приготовлены в емкости под крышкой скоростного томления Секуквик. Кроме того, в процессе готовки продукты сохраняют все витамины. Благодаря этой вставке еда не вступает в контакт с водой и тем самым сохраняет свой вкус и цвет. Вставки Софтиера могут помещаться одна в другую, до трех штук, что позволяет одновременно быстро приготовить различные блюда.

Чаша Софтиера:

Чаша Софтиера может использоваться как самостоятельно, так и с корзиной Софтиера. Служит для приготовления овощей, мяса и рыбы. Особенно хорошо подходит для размораживания и готовки замороженных блюд с соусом.

При приготовлении сока с помощью крышки Секуквик чаша располагается снизу, тем самым собирая сок. При готовке чаша всегда находится в самом верху для того, чтобы блюда могли быть оптимально обработаны паром.

Примечание: Предложение корзины и чаши Софтиера индивидуально для каждой страны.

Soft

Фарширо- ванный перец

На 4 персоны

- 1 булочка
- 4 желтых или красных болгарских перца
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок мяты
- 400 г фарша из ягненка
- 150 г греческого йогурта
- Соль, перец
- Молотая паприка
- 250 мл овощного бульона
- 2 ч.л кукурузной муки

 около 25 минут.



- Замочите булочку в горячей воде. Помойте болгарские перцы и аккуратно удалите сердцевину. Очистите лук, чеснок и нарежьте кубиками. Оборвите и порубите листья мяты.
- Отожмите булочку и разделите ее на кусочки. Смешайте с фаршем, луком, чесноком и 3 ст.л йогурта и половиной мелко нарубленных листьев мяты.
- Поместите начинку в болгарские перцы. Вылейте овощной бульон в емкость 24 см 5.0 л. Перцы поставьте во корзину Софтиера и поместите все в емкость. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении

отметки убавьте мощность подачи тепла и готовьте в этом режиме в течение 10 минут.

- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, поместив емкость под струю холодной проточной воды. Откройте крышку. Смешайте оставшийся йогурт с кукурузной мукой и сгустите им овощной бульон в емкости. Приправьте соус солью и перцем, добавьте оставшуюся мяту.

Время приготовления: около 10 минут.
Около 320 ккал на человека.





Фаршированная куриная грудка с картофелем

 Около 20 минут.



На 4 персоны

800 г картофеля
200 г протертых помидоров
5 стеблей базилика
50 мл сливок
4 куриные грудки (по 150 г)
Соль, перец
4 ломтика сыра
4 ломтика ветчины

- Очистите картофель, нарежьте кусочками и поместите во вставку Софтиера. Добавьте протертые помидоры в чашу Софтиера. Оборвите со стеблей листья базилика и мелко порубите. Сделайте надрез в каждой куриной грудке и нафаршируйте ее внутри сыром и ветчиной. Закрепите края надреза зубочистками. Положите грудки в томатный соус в чаше Софтиера.
- Добавьте в емкость 24 см 6.5 л 250 мл воды. Поместите чашу Софтиера внутрь емкости. Поместите далее поверх чаши корзину Софтиера.
- Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 12 минут.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, поместив емкость по струю холодной проточной воды. Откройте крышку.
- Выньте из емкости чашу и вставку Софтиера. Приправьте томатным соусом и подавайте к столу.

Время приготовления: около 12 минут.
Около 425 ккал на человека.

Совет: С корзиной и чашей Софтиера вы можете очень быстро приготовить полноценное блюдо в одной емкости.



Паста с лососем, запечённая под сыром

На 4 персоны

- 2 красных болгарских перца
- 250 г спиралевидных макарон (фузилли)
- 450 мл овощного бульона
- 300 г филе лосося
- 100 мл сливок
- Соль, перец
- 70 г тертого сыра

 Около 15 минут.



- Помойте болгарский перец и нарежьте кубиками. Добавьте вместе с макаронами и овощным бульоном в емкость 20 см 3.0 л.
- Закройте емкость крышкой Сеуквик 20 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 5 минут.
- Порезьте филе лосося маленькими кубиками. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Сеуквик, поместив емкость под струю холодной проточной воды. Откройте крышку. Добавьте кубики лосося со сливками, тщательно перемешайте. Приправьте солью, перцем и посыпьте сыром. Поместите плиту Навигенио поверх емкости и запекайте на высокой мощности в течение 5 минут.

Время приготовления: около 5 минут + около 5 минут на запекание.
Примерно 560 ккал на человека.

Картофельная запеканка быстрого приготовления

На 4 персоны

1 кг картофеля

1 луковица

1 зубчик чеснока

1 пучок зеленого лука

200 мл сливок

100 мл концентрированного
овощного бульона

Перец

Мускатный орех

75 г тёртого сыра

 Около 20 минут.



- Очистите картофель и нарежьте тонкими ломтиками. Очистите лук, чеснок и нарежьте мелкими кубиками. Нарежьте зеленый лук кольцами. Смешайте лук, чеснок, зеленый лук, сливки в емкости 24 см 5.0 л.
- Приправьте перцем, мускатным орехом. Поверх выложите картофель, но не перемешивая. Закройте емкость крышкой Сеуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 5 минут.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Сеуквик, откройте крышку. Добавьте поверх картофеля тертый сыр. Поместите плиту Навигенио поверх емкости и запекайте на высокой мощности в течение 8 минут.

Время приготовления: около 5 минут + около 8 минут на запекание.
Около 400 ккал на человека

Совет: При приготовлении картофельной запеканки с помощью крышки Сеуквик и плиты Навигенио, вы экономите много времени, к тому же это в несколько раз более энергосберегающий способ приготовления по сравнению с обычной духовкой.





Шафрановое ризотто с креветками



Около 20 минут.



На 4 персоны

1 луковица
1 зубчик чеснока
200 г риса ризотто
150 г замороженного горошка
100 мл сухого белого вина
400 мл овощного бульона
1 пакетик шафрана
5 стеблей петрушки
250 г сырых очищенных креветок
100 мл сливок
75 г тертого пармезана
Соль, перец

- Очистите лук, чеснок и нарежьте мелкими кубиками. Поместите в емкость 20 см 3.0 л и закройте крышкой. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки откройте крышку, добавьте рис и немного обжарьте на малой мощности плиты, постоянно помешивая.
- Добавьте горошек и белое вино в емкость. Помешивайте в емкости и дождитесь полного испарения вина. Добавьте овощной бульон и шафран, перемешайте. Закройте емкость крышкой Секуквик 20 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 7 минут.
- Оборвите листья петрушки и мелко порубите. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, откройте крышку. Добавьте креветки, сливки тертый пармезан. Закройте емкость обычной сервировочной крышкой оставьте настояться в течение 3 минут до красного цвета креветок. Приправьте, посыпьте петрушкой и подавайте к столу.

Время приготовления: около 7 минут.
Примерно 450 ккал на человека.

Томатное ризотто с филе кролика



 Около 20 минут.



На 4 персоны

1 луковица
 250 г риса ризотто
 600 мл овощного бульона
 1 банка нарезанных помидоров (400 г)
 2 ч.л томатного пюре
 1 ч.л сушеных итальянских трав
 1 пучок базилика
 4 филе кролика
 100 мл сливок
 70 г тертого пармезана
 Соль, перец

- Очистите лук, нарежьте кубиками. Смешайте в емкости 20 см 3.0 л с рисом, бульоном, помидорами, томатным пюре и сушеными травами.
- Закройте емкость крышкой Секуквик 20 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 7 минут.
- Оборвите листья базилика и мелко порубите. Разогрейте гриллер AMC 20 см на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки положите филе кролика и обжаривайте со всех сторон на малой мощности плиты в течение 4 минут.
- По истечении заданного времени приготовления сбросьте давления под крышкой Секуквик, откройте крышку. Добавьте базилик, сливки, тертый пармезан и перемешайте. Приправьте солью, перцем и подавайте к столу с филе кролика.

Время приготовления: около 7 минут под крышкой Секуквик + около 4 минут жарки.
 Примерно 520 ккал на человека

Совет: Приготовление ризотто можно сделать еще проще, если вы будете готовить его в режиме «Р» (= 20 секунд). Задайте этот режим на приборе Аудиотерм. В конце готовки отключите плиту и дождитесь самостоятельно спада давления под крышкой Секуквик. Таким образом, получится идеальное ризотто «аль денте». Оно будет еще мягче, если вы установите время приготовления 1 минуту.

Паста фарфалле под соусом карбонара

На 4 персоны

- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 250 г нарезанного кубиками бекона
- 250 г макарон в форме галстука-бабочки (фарфалле)
- 450 мл концентрированного овощного бульона
- 2 яйца
- 150 мл сливок
- Соль, перец
- 100 г тертого пармезана



 Около 30 минут.

- Очистите лук, чеснок и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все ингредиенты с овощным бульоном в емкости 20 см 3.0 л. Закройте емкость крышкой Сеуквик 20 см.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 7 минут. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Сеуквик, откройте крышку.
- Взбейте яйца, сливки, соль и перец и добавьте к содержимому в емкости. Оставьте нагреваться на плите, периодически помешивая до густой консистенции соуса. Посыпьте пармезаном и подавайте к столу.

Время приготовления: около 5 минут.

Примерно 665 ккал на емкости.

Совет: такие макаронные блюда относятся к блюдам быстрого и чрезвычайно простого приготовления, которые не отнимают много времени и для которых достаточно одной кастрюли.

Turbo

Это делается так!

Режим быстрого приготовления Турбо – это совершенный и чрезвычайно быстрый способ приготовления сытной пищи с длительным временем готовки - например, больших кусков мяса и тушеных блюд, зернобобовых и т.д. Температура приготовления в данном режиме находится в диапазоне от 108 до 118 °С.

Режим быстрого приготовления Турбо позволит Вам сэкономить много времени: до 80 % времени обычного приготовления. Вы экономите время, энергию и деньги. Как функционирует данный режим, подробно описано в руководстве по эксплуатации.

Совет: приготовление блюд по нижеприведённым рецептам особенно легко и безопасно с использованием устройства звукового оповещения Аудиотерм.

Soft

Тушеная чечевица



На 8 персон

1 пучок овощей для супа
400 г картофеля
1 луковица
250 г коричневой чечевицы
1,25 л овощного бульона
200 г копченых ребрышек

1 лавровый лист
1 пучок петрушки
Соль, перец
Красный винный уксус или
бальзамический уксус

 Около 25 минут.



- Помойте овощи для супа и нарежьте небольшими кусочками. Почистите картофель, лук и нарежьте все мелкими кубиками. Поместите все в емкость 20 см 4.0 л вместе с чечевицей, овощным бульоном, копчеными ребрышками и лавровым листом.
- Закройте емкость крышкой Сеуквик 20 см.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 12 минут.
- Оборвите листья петрушки и мелко порубите. По окончании заданного времени сбросьте давление под крышкой Сеуквик. Нарежьте оставшиеся ребрышки на маленькие кусочки и добавьте в емкость и потушите. Приправьте солью, перцем, уксусом. Добавьте зелень петрушки и подавайте к столу.

Время приготовления: около 12 минут.
Около 360 ккал на человека.

Совет: Включайте чечевицу в Ваш рацион как можно чаще: она содержит несколько видов минералов, клетчатку и является ценным источником белка.

Суп для ПОЛУНОЧНИКОВ



 Около 40 минут.



На 12 персон

250 г фасоли борлотти
 600 г нежирной говядины
 600 г нежирной свинины
 800 г репчатого лука
 4 зубчика чеснока
 200 г нарезанного кубиками бекона
 2 ст. л. стручковой молотой паприки
 2 ст. л. острой молотой паприки
 Соль, перец
 200 мл сухого хереса
 1.5 л наваристого мясного бульона
 500 г моркови
 250 г зеленой фасоли
 1 банка консервированной кукурузы
 (около 300 г)
 50 г томатной пасты
 100 мл сливок
 1 пучок петрушки

- Замочите фасоль в холодной воде на ночь.
- Нарезьте мясо мелкими кубиками. Почистите чеснок, лук и мелко нарежьте. Разогрейте емкость 24 см 8.0 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»).
- По достижении окна жарки обжарьте мясо порциями на малой мощности плиты. С последней порцией обжарки обжарьте лук, чеснок и нарезанный кубиками бекон. Добавьте молотую паприку и приправьте солью и перцем.
- Добавьте в емкость херес и бульон, добавьте фасоль борлотти. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 15 минут.
- Почистите морковь и порежьте соломкой. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик.
- Добавьте в суп овощи и снова закройте емкость крышкой Секуквик. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 5 минут. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, откройте крышку.
- Добавьте консервированную кукурузу без жидкости, а также томатное пюре и сливки. Перемешайте и снова разогревайте. Оборвите листья петрушки и мелко порубите. Добавьте петрушку в суп и подавайте к столу.

Время приготовления: около 15 минут + 5 минут.
 Примерно 260 ккал на человека.



Борщ

 Около 60 минут.



На 8 персон


2 луковицы
 200 г моркови
 1 корень петрушки
 800 г сырой свёклы
 1 кг говяжьей грудинки
 Соль, перец
 2 л мясного бульона
 2 лавровых листа
 300 г белокочанной капусты
 1 красный болгарский перец
 750 г картофеля
 50 г томатной пасты
 4 ст. л. красного винного уксуса
 1 пучок укропа
 150 г сметаны

- Почистите лук, морковь, корень петрушки и свёклу. Нарежьте все кубиками. Разогрейте пустую емкость 24 см 6.5 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки обжарьте говяжью грудинку на малой мощности плиты с обеих сторон, постепенно добавляя нарезанные лук, морковь, корень петрушки и хорошо поджарьте. Приправьте солью, перцем, добавьте мясной бульон, положите лавровый лист и свёклу.
- Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении режима turbo готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 40 минут.
- Помойте белокочанную капусту и болгарский перец и мелко нарежьте. Почистите картофель и натрите на тёрке. По истечении заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, поместив емкость под холодную проточную воду. Откройте крышку. Добавьте остальные овощи и картофель. Снова закройте емкость крышкой.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте на малой мощности плиты в течение 5 минут. По истечении заданного времени сбросьте давление под крышкой Секуквик и откройте крышку. Выньте мясо, немного остудите. При необходимости удалите кусочки жира и порежьте мясо кубиками.
- Положите в суп нарезанное мясо и томатную пасту. Приправьте солью, перцем и уксусом. С укропа оборвать веточки и мелко порубите. Подавайте на стол со сметаной и укропом.

Время приготовления: около 45 минут с использованием крышки Секуквик.
 Около 455 ккал на человека.

Жаркое из говядины по-рейнски



 Около 80 минут
(не учитывая время на маринование)



На 6 персон

1 морковь
1 луковица
100 г корня сельдерея
150 г лука-порей
2 гвоздики
1 лавровый лист
6 горошков черного перца
6 ягод можжевельника
75 мл красного винного уксуса
500 мл сухого красного вина
1,2 кг говядины (лопаточная часть)
200 мл крепкого говяжьего бульона
Темный загуститель для соуса
100 мл сливок
100 г изюма
Соль, перец

- Разогрейте емкость 24 см 5.0 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ "стейк"). Выньте мясо из маринада и обмакните бумажным полотенцем. Перелейте маринад в отдельную емкость и на время оставьте его. По достижении окна жарки обжарьте мясо со всех сторон на малой мощности плиты, постепенно добавляйте овощи и все хорошо обжарьте. Дегласируйте маринадом и бульоном.
- Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогрейте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режим на малой мощности плиты в течение 60 минут.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, поместив емкость по струю холодной проточной воды. Откройте крышку. Выньте мясо и порежьте ломтиками. Отлейте соус через сито, немного загустите с помощью загустителя и перемешайте со сливками. Добавьте в соус изюм, приправьте специями и выложите в него мясо. Позвольте мясо пропитаться соусом и подавайте к столу.

Время приготовления: около 60 минут.
Примерно 480 ккал на человека.

Жаркое из свинины с горчичным соусом

На 4 персоны

- 2 луковицы
- 100 г моркови
- 100 г сельдерея
- 1 кг жаркого из свинины
- 200 мл мясного бульона
- 100 мл сухого белого вина
- Соль, перец
- 2 веточки эстрагона
- 3 ст. л. грубо перемолотой горчицы
- 2 ст. л. лимонного сока

 Около 50 минут.



- Почистите лук, овощи и нарежьте мелкими кубиками. Разогрейте пустую емкость 24 см 5.0 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ "стейк"). По достижении окна жарки обжарьте свинину на малой мощности плиты со всех сторон. По окончании обжарки добавьте лук и овощи. Обжарьте все вместе.
- Добавьте бульон и вино в емкость, приправьте солью и перцем. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 40 минут.
- Оборвите и порубите листья эстрагона. Сбросьте давление под крышкой Секуквик, откройте крышку и выньте мясо. Сделайте из соуса пюре, добавьте горчицу и эстрагон. Приправьте солью, перцем и лимонным соком.
- Нарежьте жаркое ломтиками и подавайте с соусом.

Время приготовления: около 40 минут.
Примерно 500 ккал на человека.



Рулады из ГОВЯДИНЫ

 Около 40 минут.



На 4 персоны

2 помидора
3 корнишона
2 большие луковицы
4 куска говядины для рулета
(приблизительно по 150 г)
2 ст. л. горчицы
Соль, перец
4 ломтика копченого бекона
250 мл говяжьего бульона
(по желанию)
Темный загуститель для соуса
(по желанию)
2 ст. л. сметаны

- Обдайте помидоры кипятком, снимите кожицу, удалите семена и нарежьте кубиками. Порежьте корнишоны соломкой.
- Почистите лук и нарежьте соломкой. Смажьте мясо для рулад с одной стороны горчицей, посолите, поперчите. На каждый кусок мяса выложить ломтика бекона и соломку из корнишонов и лука.
- Сверните рулады и скрепите шпажками или зубочистками. Разогревайте пустую емкость 24 см 3.5 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки обжарьте рулады с обеих сторон на малой мощности плиты.
- Добавьте бульон, нарезанные кубики помидоров в емкость. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогрейте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 40 минут.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик. Соус по желанию загустите, добавьте сметану, посолите и приправьте перцем.

Время приготовления: около 30 минут.
Около 280 ккал на человека.

Важная информация: при приготовлении подобных мясных блюд под крышкой Секуквик вы можете сэкономить до $\frac{2}{3}$ времени в сравнении с готовкой под обычной крышкой.



Гуляш по- СЕГЕДИНСКИ



На 4 персоны

200 г репчатого лука	1 ст. л. томатного пюре
2 зубчика чеснока	2 ч. л. молотой паприки
600 г свиного гуляша	Соль, перец
500 г квашеной капусты	
200 мл наваристого мясного бульона	
1 ч. л. тмина	

 Около 30 минут.



- Очистите лук и нарежьте ломтиками. Очистите чеснок и мелко нарежьте. Разогрейте емкость 20 см 4.0 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»).
- По достижении окна жарки обжарьте мясо порциями на малой мощности плиты. Последнюю порцию обжарьте с луком и чесноком. Добавьте квашенную капусту и остальные ингредиенты, включая молотую паприку в емкость. Перемешайте и закройте емкость крышкой Секуквик 20 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 20 минут.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, откройте крышку. Приправьте гуляш солью и перцем и подавайте к столу.

Время приготовления: около 20 минут.

Примерно 320 ккал на человека.

Провансальское рагу из баранины

На 6 персон

150 г моркови

2 луковицы

2 зубчика чеснока

1 кг баранины для рагу

1 ч. л. сушеных провансальских трав

250 мл бульона из мяса ягнёнка

125 мл сухого белого вина

3 стебля зеленого лука

300 г замороженного горошка

300 г замороженных зеленой фасоли

кукурузная мука (по желанию)

2 ст. л. оливкового масла

Соль, перец

 Около 50 минут.



- Очистите морковь и нарежьте кружочками. Почистите лук, чеснок и нарежьте кубиками.
- Разогрейте емкость 24 см 5.0 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки обжарьте мясо порциями на малой мощности плиты.
- Добавьте в емкость нарезанную морковь, лук, чеснок и зелень. Налейте в емкость бульон из мяса ягненка и вино. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 25 минут.
- Помойте зеленый лук и крупно нарежьте. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, откройте крышку. Добавьте в емкость горошек, фасоль и зеленый лук. Снова закройте крышкой.
- Разогревайте снова емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима soft. По достижении отметки готовьте в этом режим в течение 3 минут. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик. Загустите по желанию соус кукурузной мукой, добавьте оливковое масло, соль и перец.

Время приготовления: около 25 минут + 3 минуты.
Примерно 540 ккал на человека.





Чили кон карне



Около 50 мин (не считая времени на замачивание фасоли).



На 12 персон

500 г сушеной фасоли
 4 луковицы
 4 зубчика чеснока
 400 г моркови
 300 г стеблей сельдерея
 4 стручка перца чили
 1,3 кг говяжьего фарша
 3 ст. л. молотой паприки
 2 банки нарезанных помидоров (по 400 г)
 50 г томатной пасты
 1,5 л говяжьего бульона
 200 г сметаны
 Соль, перец
 Кайенский перец

- Замочить фасоль на ночь в холодной воде.
- Очистите лук, чеснок и мелко нарежьте. Очистите морковь, сельдерей и нарежьте кубиками. Удалите семена из перца чили и нарежьте мелкими кубиками.
- Разогрейте емкость 24 см 8.0 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки обжаривайте фарш порциями на малой мощности плиты до рассыпчатости. По окончании добавьте лук, чеснок и все обжарьте.
- Добавьте овощи, включая молотую паприку, нарезанные помидоры, томатное пюре и половину перцев чили.
- Залейте все бульоном, добавьте предварительно подсушенную от воды фасоль. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 20 минут.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, откройте крышку. Добавьте в блюдо сметану, приправьте солью, перцем, перцем чили и кайенским перцем.

Время приготовления: около 20 минут.
 Примерно 445 ккал на человека.

Совет: Даже если Вы забыли замочить фасоль на ночь, Вы всё же можете приготовить блюдо по данному рецепту, увеличив время приготовления на 5 минут. Если фасоль всё-таки была замочена, она просто-напросто проварится равномерно.

Фрикасе из курицы



 Около 60 минут.



На 4 персоны

1 пучок овощей для супа
 1 курица (около 1,2 кг)
 1 лавровый лист
 750 мл куриного бульона
 200 г моркови
 250 г зеленой или белой спаржи
 200 г шампиньонов
 60 г сливочного масла
 60 г муки
 3 веточки эстрагона
 100 мл сухого белого вина
 1 яичный желток
 50 мл сливок
 Соль, перец

- Помойте овощи для супа и нарежьте крупными кубиками. Поместите их в емкость 24 см 5.0 л вместе курицей, лавровым листом и бульоном. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 25 минут.
- Почистите морковь и спаржу. Морковь нарежьте мелкими кубикам, спаржу кусочками примерно 2 см длиной. Почистите грибы с помощью щетки или полотенца. Разрежьте каждый гриб на 4 части. Поместите морковь и спаржу влажными в подходящую емкость АМС, поверх распределите грибы.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна овощей (символ «морковь»). По достижении окна овощей готовьте на малой мощности плиты в течение 10 минут. Емкость с крышкой Секуквик снимите с плиты и сбросьте давление под крышкой и откройте. Выньте курицу, удалите кожу и отделите мясо от костей. Немного остудите и нарежьте на маленькие кусочки. Процедите бульон. Растопите масло в емкости, до появления пузырьков, добавьте муку и постепенно залейте бульон.
- Готовьте соус на малой мощности плиты в течение 3 минут. Оборвите листья эстрагона, мелко порубите и добавьте в соус. Добавьте вино, смешайте яичный желток со сливками и добавьте, помешивая в кипящий соус.
- Добавьте к мясу и овощам, подождать пока они прогреются, приправить солью и перцем.

Время приготовления: около 25 минут с помощью крышки Секуквик + 10 минут. Примерно 610 ккал на человека.



Кролик в чесночном соусе

На 4 персоны

1 зубчик молодого чеснока	100 мл сухого белого вина
1 морковь	150 мл куриного бульона
1 луковица	Соль, перец
100 г корня петрушки	
4 ножки кролика	
3 веточки тимьяна	

 Около 40 минут.



- Очистите чеснок. Почистите и нарежьте мелкими кубиками лук, морковь и сельдерей. Разогрейте емкость 24 см 3.5 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ "стейк"). По достижении окна жарки обжарьте ножки кролика со всех сторон на малой мощности плиты.
- Выньте ножки из емкости и обжарьте чеснок, лук и овощи. Добавьте тимьян, вино и бульон. Приправьте ножки солью и перцем и снова положите в емкость.
- Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки убавьте мощность подачи тепла и готовьте в течение 20 минут в этом режиме. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, откройте крышку. Соус приправьте специями.

Время приготовления: около 20 минут.
Примерно 215 ккал на человека.

Оссобуко по-милански



 Около 50 минут.



На 4 персоны

Телячья рулька

100 г моркови

2 луковицы

2 зубчика чеснока

100 г корня сельдерея

4 ломтика телячьей голени (по 250 г)

150 мл красного вина

150 мл наваристого говяжьего бульона

1 лавровый лист

1 веточка тимьяна

1 веточка орегано

Соль, перец

500 г помидоров

Гремолата:

8 стеблей плосколистной петрушки

1 неочищенный лимон

1 зубчик чеснока

- Почистите морковь, лук, чеснок и нарежьте все мелкими кубиками. Помойте сельдерей и нарежьте ломтиками.
- Разогрейте емкость 24 см 3.5 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки обжарьте мясо с обеих сторон на малой мощности плиты. Добавьте овощи, лук, чеснок и обжарьте с мясом.
- Добавьте в емкость красное вино, бульон, лавровый лист, тимьян, орегано. Приправьте солью, перцем. Закройте емкость крышкой Секуквик. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 30 минут.
- Обдайте помидоры кипятком, снимите кожуру, удалите семена и порежьте кусочками. Оборвите листья петрушки и мелко порубите. Обдайте лимон кипятком, натрите цедру на терке. Почистите чеснок и мелко порубите. Смешайте сметану, петрушку, цедру и чеснок.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик. Выньте мясо. Соус загустите до кремообразной консистенции. Добавьте нарезанные помидоры и снова разогрейте соус. Приправьте солью, перцем.

Время приготовления: около 30 минут.

Примерно 300 ккал на человека.

Совет: такие блюда, как жаркое или телячья голень, отлично готовятся под крышкой Секуквик, так как с её помощью жилистое мясо, становится очень мягким.

Ножка индейки с ОЛИВКОВЫМ СОУСОМ



 Около 50 минут.



На 6 персон

2 луковицы
1 зубчик чеснока
2 моркови
2 стебля сельдерея
1 ножка индейки
(около 1,2 кг без верхних и нижних костей)
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна
1 веточка розмарина
1 стебель шалфея
200 мл бульона на мясе птицы
Соль, перец
2 помидора
75 г зеленых оливок без косточки
75 г черных оливок без косточки
50 мл сухого белого вина
Кайенский перец

- Почистите морковь, лук, чеснок и нарежьте все мелкими кубиками. Помойте сельдерей, нарежьте ломтиками.
- Разогрейте емкость 24 см 6.5 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки обжарьте ножку индейки со всех сторон на малой мощности плиты, выньте.
- Обжарьте в емкости лук, чеснок, овощи. Добавьте бульон, зелень. Приправьте ножку солью, перцем и снова поместите в емкость.
- Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см. Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 30 минут.
- Обдайте помидоры кипятком, снимите кожицу, удалите семена и разрежьте на 8 частей. Порежьте оливки кольцами. По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик, откройте крышку. Выньте мясо из емкости и порежьте.
- Выньте веточки зелени, соус загустите. Добавьте вино, помидоры и оливки. Приправьте мясо пикантным соусом и подавайте к столу.

Время приготовления: около 30 минут.
Примерно 425 ккал на человека.



Ножка ягненка с миндально-травяной корочкой

 Около 90 минут.



На 6 персон

5 луковиц лука-шалота
 1 ножка ягненка без костей (около 1,2 кг)
 Соль, перец
 3 веточки розмарина
 3 веточки тимьяна
 1 лавровый лист
 150 мл овощного бульона
 100 мл сухого белого вина
 3 зубчика чеснока
 1 ломтик хлеба для тостов
 1 пучок петрушки
 50 г молотого миндаля
 50 г тёртого пармезана
 3 ст. л. оливкового масла

- Почистите лук-шалот и нарежьте длинными полосками. Разогрейте емкость 24 см 5.0 л на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры окна жарки (символ «стейк»). По достижении окна жарки обжарьте ножку со всех сторон на малой мощности плиты. Приправьте солью и перцем.
- Добавьте лук-шалот и обжарьте вместе с мясом. Добавьте по две веточки розмарина, тимьяна и лавровый лист. Добавьте овощной бульон, белое вино. Закройте емкость крышкой Секуквик 24 см.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры первой отметки режима turbo. По достижении отметки готовьте в этом режиме на малой мощности плиты в течение 60 минут.
- Почистите и измельчите чеснок. Раскрошите хлеб для тостов. Оборвите листья петрушки и мелко порубите. Крупно порубите листья тимьяна и розмарина. Смешайте миндаль, пармезан, оливковое масло в однородную массу и приправьте солью и перцем. Полученную массу раскатайте на пищевой пленке по размеру ножки и оставьте остывать.
- По окончании заданного времени приготовления сбросьте давление под крышкой Секуквик. Выньте ножку ягненка и стебли трав. Загустите оставшуюся массу в емкости до кремообразной консистенции, посолите и поперчите.
- Поместите мясо снова в соус, закройте сверху массой с пищевой пленки. Поместите емкость на вашу кухонную плиту. Установите плиту на малую мощность. Плиту Навигенио поместите поверх емкости. Установите Навигенио на высокую мощность и запекайте в течение 6 минут до хрустящей корочки.

Время приготовления: около 60 минут + приблизительно 6 минут на запекание.
 Примерно 650 ккал на человека.



Лучше питаться.
Лучше жить.



AMC Secuquick softline



Руководство по эксплуатации

Премиум Система
Приготовления пищи

www.amc.info

Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство по эксплуатации, прежде чем начать использовать крышку Секуквик. Сохраните это руководство по эксплуатации и передайте его следующему владельцу устройства.

Значение СИМВОЛОВ



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



Ценная для пользователя информация.



Неправильные условия эксплуатации или некорректное использование.




Советы по защите окружающей среды, экологии и экономии.



Правильное использование и эксплуатация.

Информация

Данное руководство по эксплуатации применимо для моделей (Крышка Секуквик Mod. 4200 Ø 20 см, Крышка Секуквик Mod. 4200 Ø 24 см). Характеристики модели с указанием рабочего и максимального давления выгравированы в центре на внутренней поверхности крышки: Номинальное рабочее давление 80 кПа (0.8 бар), Максимальное давление 140 кПа (1.4 бар)

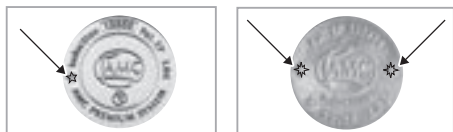
1. Использование по назначению и безопасность	2		
Соответствующие ёмкости, аксессуары и запасные части	2	3.5 Контроль температуры и регулирование мощности подачи тепла	12
Подходящие типы кухонных плит и размеры конфорок	2	3.6 Сброс давления	13
Предотвращение повреждений и неправильного использования	2	Сброс давления путем помещения емкости под струю холодной проточной воды	13
 Потенциальные опасности, связанные с давлением	3	Сброс давления нажатием жёлтого клапана сброса давления	14
Потенциальные опасности, связанные с температурой	3	Сброс давления посредством самостоятельного остывания емкости	14
Контроль	4	3.7 Открытие и снятие крышки Секуквик	14
Техническое обслуживание и уход	5		
Утилизация	5		
2. Ваша крышка Секуквик	6	4. Техническое обслуживание и уход	15
2.1 Конструкция	6	4.1 Разборка крышки Секуквик	15
2.2 Функционирование и использование	8	4.2 Уход и хранение крышки Секуквик	16
Предохранительные клапаны	8	4.3 Сборка крышки Секуквик	16
Быстрое приготовление в режиме Soft	9	Проверка клапанов	16
Скоростное приготовление в режиме Turbo	9	Проверка уплотнителей	18
3. Приготовление с крышкой Секуквик	10	4.4 Замена уплотнителей	18
3.1 Заполнение емкости при готовке	10	5. Что делать, если:	20
3.2 Установка и закрытие крышки Секуквик	11		
3.3 Разогрев емкости	11	6. Отметка о соответствии стандартам и прохождении сертификации	21
3.4 Уменьшение мощности подачи тепла	12		
		7. Сервисное обслуживание клиентов компании АМС; Запасные части	21
		7.1. Запасные части	21

1. Использование по назначению и безопасность

Крышка Секуквик позволяет быстро готовить блюда. Она может быть использована исключительно для этой цели. Ненадлежащее использование может привести к опасности. Обратите внимание на инструкцию по эксплуатации - в частности, на информацию в этой главе – и соблюдайте её.

Соответствующие кастрюли, аксессуары и запасные части Крышка Секуквик может использоваться с:

- Емкостями AMC соответствующего диаметра, отмеченные одной или двумя звездами, отштампованными на внешней стороне дна емкости.
- Емкостями линии Гурме
- Корзиной Софтиера, с чашей Софтиера
- Прибором Аудиотерм для контроля процесса приготовления
- Используйте только оригинальные запчасти для имеющейся у вас модели 4200.



Не допускается использование со следующими изделиями:

- Емкость 24 см 2,5 л, сковороды с рукоятками, гриллеры;
- Емкости, не имеющих отметку одну или две звезды на внешней стороне дна емкости;
- Емкостями других производителей;
- Комби-кольцом, вставкой терка, измельчитель, ломтерезка для емкости AMC или комби-чашей для емкости AMC;
- Частью крышек других моделей серии Секуквик.

Подходящие типы кухонных плит и размеры конфорок Емкости могут использоваться на всех видах конфорок:

- Если на штампе на внешней стороне дна емкости есть отметка «Индукция».
- Диаметры конфорки и емкости должны максимально совпадать.
- Для емкостей линии Гурме выберите более крупную конфорку.
- Расположите емкость максимальным совпадением центра дна емкости и конфорки
- Если плита газовая, выберите конфорку с соответствующим диаметром. Пламя конфорки не должно быть больше диаметра дна емкости.

Предотвращение повреждений и неправильного использования



- Всегда добавляйте жидкость к блюдам, за исключением случаев, когда они содержат достаточное количество жидкости (см. рецепты для приготовления пищи с крышкой Секуквик). При отсутствии достаточного количества жидкости (влаги) давление в емкости не сформируется.



- Никогда не используйте крышку Секуквик с незакрытым или не плотно закрытым запирающим механизмом, например, в качестве обычной сервировочной крышки для емкости AMC.



- Никогда не заполняйте емкость более чем на 2/3 от её объема емкости. При готовке продуктов увеличивающихся в объеме при готове заполняйте емкость не более чем на 1/2 или 1/3 от номинального объема емкости (стр.12).
- При нахождении емкости под давлением, перемещайте её очень аккуратно.
- Не поднимайте и не переносите емкость, удерживая емкость за прибор Визиотерм S крышки Секуквик. Емкость может получить повреждения или упасть.
- Не наклоняйте и не переворачивайте емкость с закрытой крышкой Секуквик. Существует риск загрязнения и забивания клапанов крышки.
- Избегайте полного испарения жидкости. Емкость может получить повреждения.
- Не используйте крышку Секуквик для приготовления блюд во фритюре и глубокой прожарки, например, в духовке. Недопускается также использование в микроволновой печи. Предохранительные устройства крышки Секуквик могут получить повреждения.
- Не используйте крышку Секуквик для приготовления яблочного пюре или компота.



Крышка Секуквик используется для приготовления блюд под давлением при высокой температуре. При неправильном использовании Вы можете получить травму или ожог.



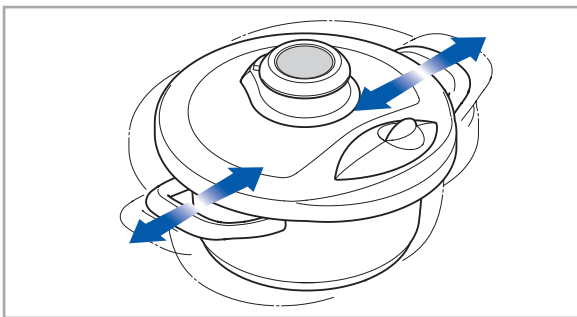
Потенциальные опасности, связанные с давлением

- Емкость должна быть полностью закрыта (запирающий механизм закрыт полностью).



Потенциальные опасности, связанные с температурой

- Крышка Секуквик может быть открыта, только при сбросе давления в емкости. Поворотная ручка запирающего механизма должна вращаться свободно.
- Никогда не открывайте крышку Секуквик с применением силы. В случае силового открытия емкости, находящейся под давлением существует риск попадания брызг горячей пищи на кожу и риск получения ожога.
- Не перегревайте емкость. Давление в емкости всегда должно находиться в нужном диапазоне без срабатывания предохранительного клапана сброса давления.
- Держите предохранительные элементы и уплотнители крышки Секуквик чистыми и в хорошем состоянии.
- Следуйте инструкциям, приведенные в главе 4 «Техническое обслуживание и уход»
- Не прикасайтесь к горячим элементам крышки из нержавеющей стали.
- Держитесь только за ручки емкости, поворотную ручку запирающего механизма или прибор Визиотерм S на крышке Секуквик. При необходимости используйте перчатки.
- **Пузырьки пара**, находящиеся в пище, могут брызнуть при открытии крышки и ошпарить. Всегда встряхивайте емкость во время выпуска давления перед открытием крышки, чтобы пузырьки пара вышли из блюда и не возникало горячий пузырьков при открытии крышки.

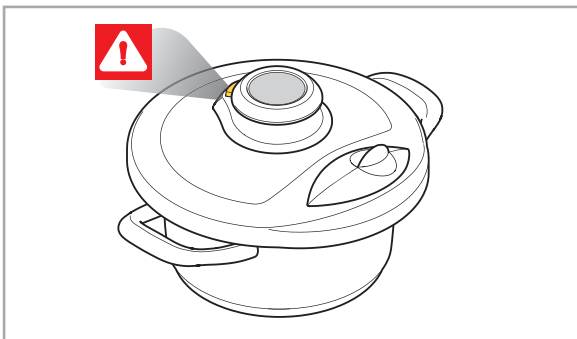


- При набухании кожи на мясе (например, при приготовлении бычьего языка) проклавывайте продукт только после остывания блюда, после спада пузыря под кожей.



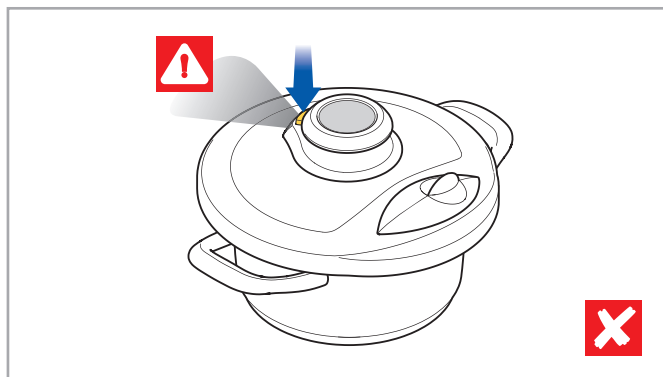
Выходящий пар – горячий!

- Следите за тем, чтобы выпускное отверстие для пара не было направлено на Вас.
- Держите руки подальше от опасной зоны.



Для следующих блюд выпуск давления из под крышки нельзя осуществлять с помощью жёлтого клапана сброса давления. Присутствует риск выхода горячей пищи и ожога. При этом клапаны крышки Секуквик могут сильно загрязниться.

- Супы
- Тушёное мясо
- Некрупные мясные и рыбные блюда, как, например, языки, кальмары
- Жирный бульон
- Рисовая каша на молоке
- Зернобобовые как, например, чечевица
- Злаки как, например, овсянка и перловка
- Паста как, например, спагетти и макароны
- Изготовление сока из фруктов
- Консервация



Контроль

- Необходимо контролировать процесс приготовления пищи. В случае если для контроля Вы используете только прибор Аудиотерм (см. отдельное руководство пользователя), то Вы должны находиться в зоне слышимости сигнала прибора.
- При отсутствии наблюдения и должного контроля за приготовлением пищи может привести к перегреву емкости. Блюдо может быть испорчено. Существует риск несчастного случая и пожара.
- Емкость не предназначена для использования детьми.

- Никогда не используйте крышку Секуквик в непосредственной близости от детей.



- Не допускается использование крышки Секуквик, людьми с ограниченными физическими, сенсорными способностями или умственными способностями, а также люди не имеющие практического опыта, знаний и навыков, за исключением случаев, когда они находятся под контролем либо с ними проведен инструктаж по технике безопасности.



Техническое обслуживание и уход

Проводите техническое обслуживание и регулярно осуществляйте уход за крышкой Секуквик для обеспечения правильного и безопасного функционирования крышки. Разбирайте и чистите крышку после каждого использования.

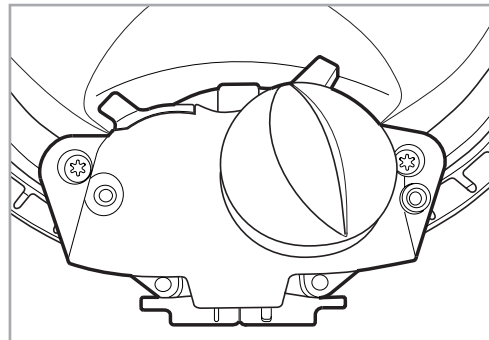
Проверьте техническое состояние крышки и ее элементов перед каждым следующим использованием: клапаны и уплотнители, состояние прокладки крышки.

Заменяйте прокладки и уплотнители, если они повреждены, имеют трещины, значительно высохли или порвались. Данные элементы должны проходить процедуру замены по крайней мере каждые 2 года.

Не допускается любая модификация конструкции крышки Секуквик. Не разбирайте конструкцию крышки больше, чем того требует техническое обслуживание и уход. Вмешательство во внутреннюю

конструкцию и силовой разбор может повлиять на безопасность и функциональность. Не разбирайте запирающее устройство.

Проверка запирающего механизма



Убедитесь, что запирающее устройство надёжно закреплено. Не используйте крышку Секуквик в случае если запирающий механизм не крепко зафиксирован. В таком случае необходим осмотр крышки техническим специалистом компании. Существует вероятность потери изделием безопасности. Свяжитесь с сервисным центром компании АМС.

Что делать, если возникли повреждения или неисправности?

Прекратите использование крышки Секуквик, в случае возникновения или появления любых повреждений или неисправностей. Компания АМС предоставляет элементы не из нержавеющей стали подверженных быстрому износу, например, уплотнения, в качестве запасных частей. Вы можете приобрести их и заменить самостоятельно либо воспользоваться услугой сервисного центра компании АМС. Все другие изменения могут быть выполнены только сервисным центром компании АМС.



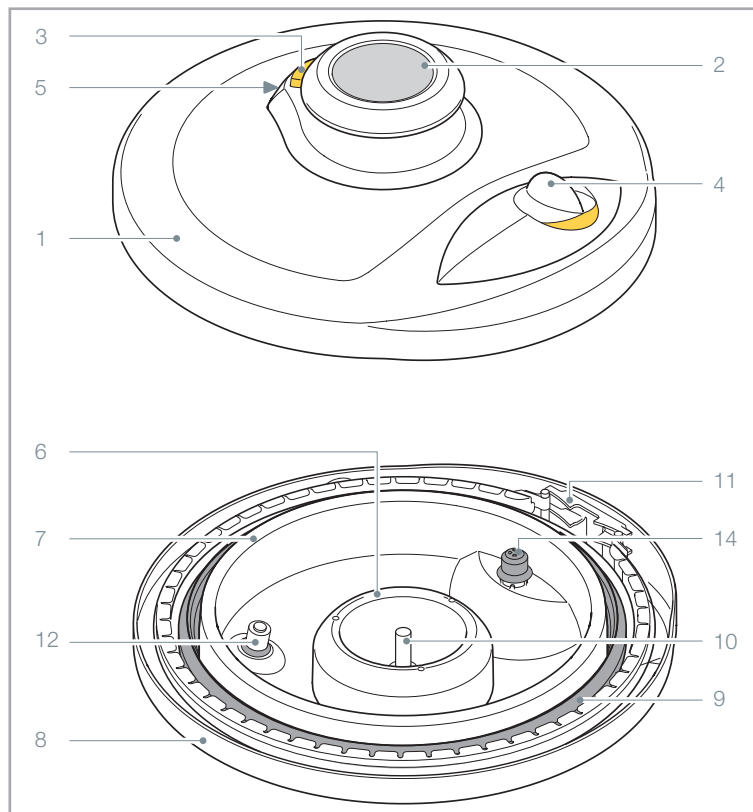
Утилизация

Крышку «Секуквик» не следует утилизировать с бытовыми мусорными отходами. Материалы, входящие в состав крышки являются перерабатываемыми. При необходимости следует утилизировать крышку в безопасном для окружающей среды режиме и в соответствии с местным законодательством об охране окружающей среды.

2. Ваша Крышка Секуквик

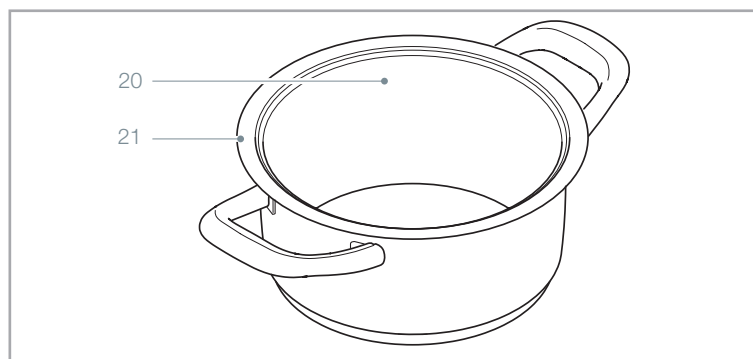
2.1 Конструкция

- 1 Корпус крышки Секуквик
- 2 Прибор Визиотерм S – измеряет и отображает температуру в емкости
- 3 Жёлтый клапан сброса давления в емкости – предназначен для принудительного сброса давления
- 4 Поворотная ручка запирающего механизма – используется для открытия и закрытия крышки Секуквик
- 5 Отверстие для выпуска пара
- 6 Гайка-колокол
- 7 Внутренняя часть крышки
- 8 Внешняя часть крышки
- 9 Уплотнительное кольцо
- 10 Сенсор температуры
- 11 Запирающий механизм
- 12 Предохранительный клапан
- 14 Предохранительный клапан



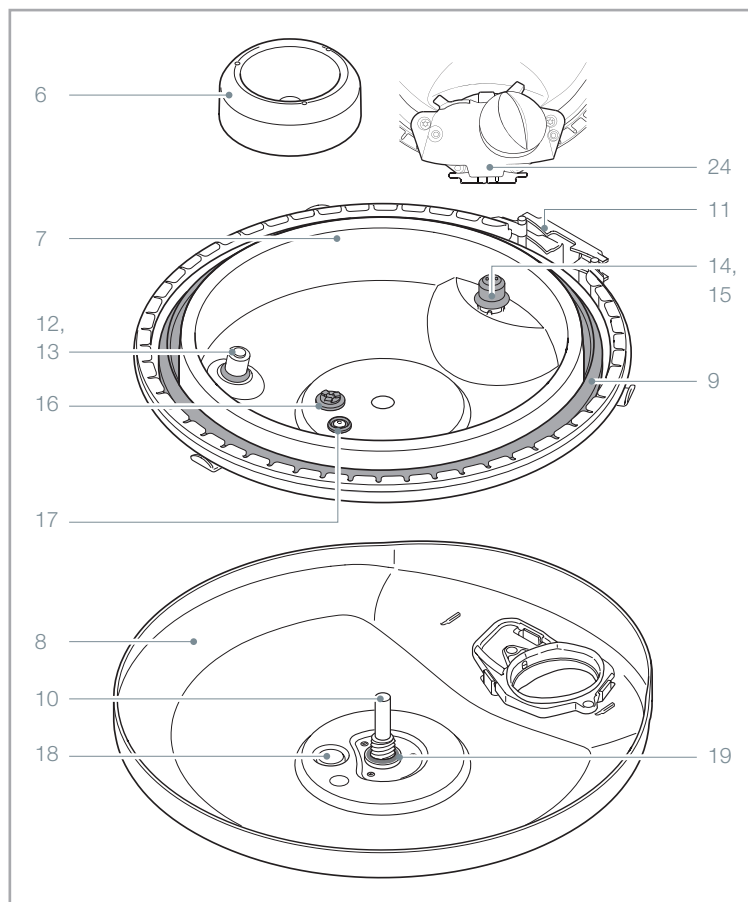
Кастрюля для использования крышки Секуквик

- 20 Корпус емкости
- 21 Края емкости



Крышка Секуквик в разобранном состоянии

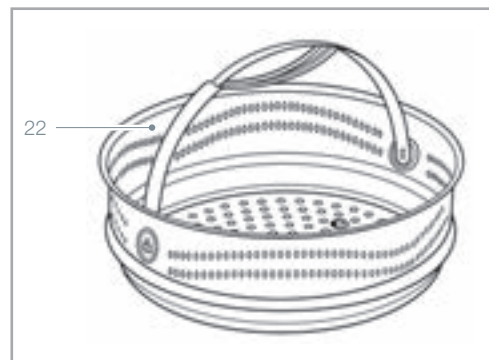
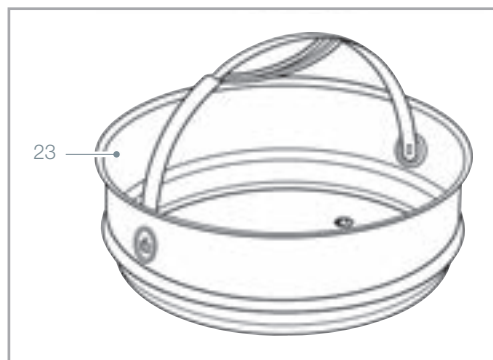
- 6 Гайка-колокол
- 7 Внутренняя часть крышки
- 8 Внешняя часть крышки
- 9 Уплотнительное кольцо
- 10 Сенсор температуры
- 11 Запирающий механизм
- 12 Предохранительный клапан №2
- 13 Уплотнительное кольцо для предохранительного клапана №2
- 14 Предохранительный клапан №3
- 15 Уплотнительный колпачок для предохранительного клапана №3
- 16 Уплотнительное кольцо для предохранительного клапана №1
- 17 Уплотнитель для клапана принудительного сброса давления
- 18 Клапан принудительного сброса давления
- 19 Уплотнительное кольцо для Визиотерма S
- 24 замочный паз



Аксессуары

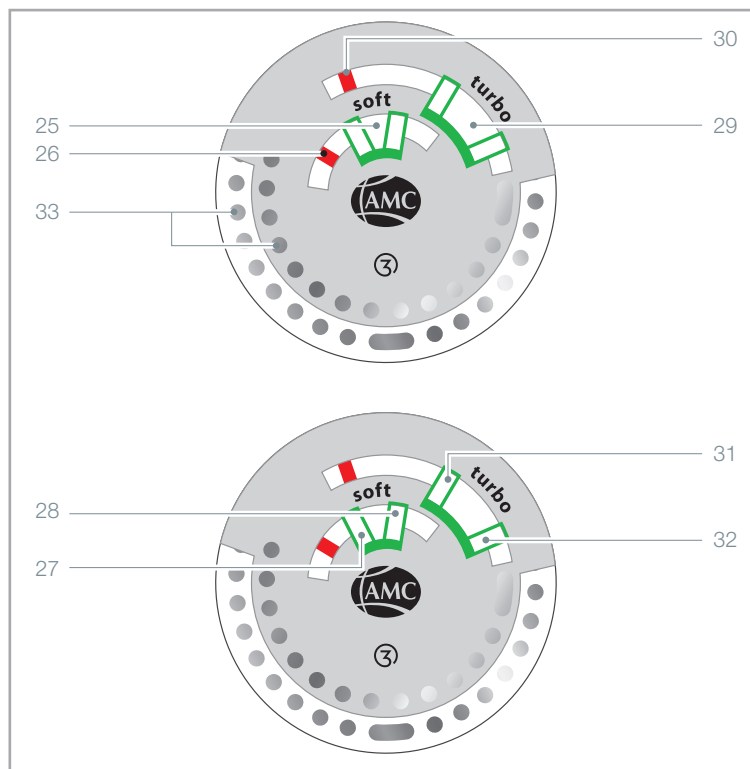
не всегда входят в комплекты при продаже с крышкой Секуквик

- 22 Корзина Софтиера
- 23 Чаша Софтиера



Визиотерм S

- 24 Температурная шкала – для быстрого приготовления в режиме Soft (внутренний радиус)
- 25 Индикатор - быстрое приготовление в режиме Soft
- 26 Первая отметка режима Soft
- 27 Вторая отметка режима Soft
- 28 Температурная шкала – для скоростного приготовления в режиме Turbo (внешний радиус)
- 29 Индикатор - скоростное приготовление в режиме Turbo
- 30 Первая отметка режима Turbo
- 31 Вторая отметка режима Turbo
- 32 Измерительные точки для прибора Аудиотерм



2.2. Функционирование и использование

Крышка Секуквик в сочетании с емкостью AMC образует систему быстрого приготовления пищи. Крышка устанавливается на емкость и закрывается. При нагревании на конфорке давление образуется путем образования пара от испарения жидкости, добавленной в емкость и содержащейся непосредственно в продуктах.



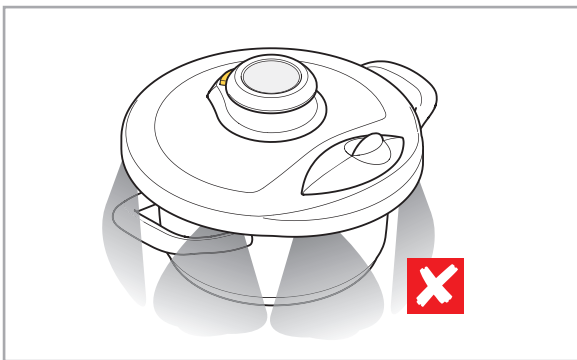
Таким образом, блюда готовятся при более высокой температуре быстро, щадящим и энергосберегающим способом. Температура внутри емкости колеблется, в зависимости от режима приготовления, Soft или Turbo, - примерно в диапазоне от 103 до 118 ° C.

Предохранительные клапаны



Когда давление возникает в результате перегрева, клапан рабочего давления (предохранительный клапан №1) срабатывает и пар выходит произвольно.

В случае, если клапан рабочего давления не работает, например, из-за сильного загрязнения, открываются предохранительные клапаны №2 или №3. Если пар неожиданно выходит из под крышки по краям емкости между нижней и верхней слоями крышки, то следует прекратить использование крышки Секуквик и связаться с сервисным центром компании AMC.



Возможно образование и выхода небольшого количества пара или капель конденсата по краям крышки между верхней и нижней слоями крышки при разогреве емкости до образования достаточного количества пара и герметичного закрытия емкости.

Быстрое приготовление в режиме Soft

Подходит для картофеля, овощей с продолжительным временем приготовления (зеленые бобы, савойская капуста, брюссельская и цветная капуста кусочками) и для замороженных овощей.



- Температурный диапазон - от 103 до 113 ° C.
- Особенно бережное приготовление с сохранением содержащихся в продуктах витаминов.
- В основном, более быстрый и энергосберегающий способ приготовления по сравнению с приготовлением пищи в микроволновой печи.

Рекомендуется использование при готовке корзины Софтиера, так как в этом случае блюда не будут контактировать с водой, не подгорят и, прежде всего, не пересушатся. Большая часть основных питательных веществ и витаминов сохраняются.

Используйте корзину Софтиера диаметром 20 см и чашу Софтиера диаметром 20 см с емкостями 20 см 3.0 л более.

Скоростное приготовление в режиме Turbo

- Подходит для приготовления зерновых и бобовых (например, чечевицы, соевых бобов, нута и т.д.), рагу, тушёного, мяса с овощами, круп, больших кусков мяса и консервирования.
- Температурный диапазон - от 108 до 118 ° C.
- Блюда готовятся особенно быстро. Режим подходит для всех блюд с обычно длительным временем приготовления.
- Готовить в данном режиме можно как с корзиной и чашей Софтиера, так и без.

3. Приготовление с крышкой Секуквик

Процесс приготовления:

- Подготовьте продукты и заполните ими емкость. Используйте подходящие емкости и аксессуары, проверьте объем заполнения емкости.
- Поместите крышку Секуквик на емкость и закройте её.
- Разогревайте емкость на максимальной мощности плиты до достижения индикатором температуры выбранного режима (soft или turbo)
- По достижении первой отметки выбранного режима убавьте мощность подачи тепла.
- Процесс приготовления должен происходить в температурном диапазоне выбранного режима приготовления. Контролируйте температуры. При необходимости увеличивайте или уменьшайте мощность подачи тепла.
- По окончании заданного времени приготовления выключите полностью источник подачи тепла.
- Снимите емкость с плиты и сбросьте давление подходящим способом.
- Немного потрясите емкость, удерживая за ручки.
- Откройте запирающий механизм крышки Секуквик и снимите крышку с емкости.

i Устройство Аудиотерм, доступное в качестве дополнительного товара, может быть использовано для контроля за процессом приготовления пищи под крышкой Секуквик. Смотрите отдельное руководство по эксплуатации.

3.1 Заполнение емкости

В зависимости от способа приготовления используйте, если это необходимо, корзину Софтиера и/или чашу Софтиера.

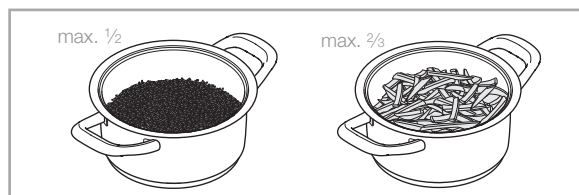
Наполните емкость

! Контролируйте объем ингредиентов в емкости:

- Заполняйте емкость максимум на $\frac{1}{2}$ при готовке продуктов увеличивающихся в объеме при готовке или образующих пену

при термической обработке, например, при готовке молока, риса, курицы для бульона, мяса для тушения, макароны, зерновые и бобовые.

- Другими продуктами заполняйте емкость максимум на $\frac{2}{3}$.
- Зерновые и бобовые, с которых снимается кожура, например, соевыми бобами, заполняйте емкость максимум на $\frac{1}{3}$.



i Продукты, которые при приготовлении образуют пену, такие как чечевица при варке супа, следует слегка отварить в открытой емкости. Затем нужно снять образовавшуюся пену и закрыть емкость крышкой Секуквик.

Добавьте воды при необходимости.

i Для образования пара и создания давления необходимо небольшое количество воды (прибл. 1 стакан). Объем жидкости зависит от размера емкости, продуктов и рецепта.

- Если продукты содержат достаточное количество жидкости (влаги), то можно обойтись без добавления воды (см. рецепты для крышки Секуквик).



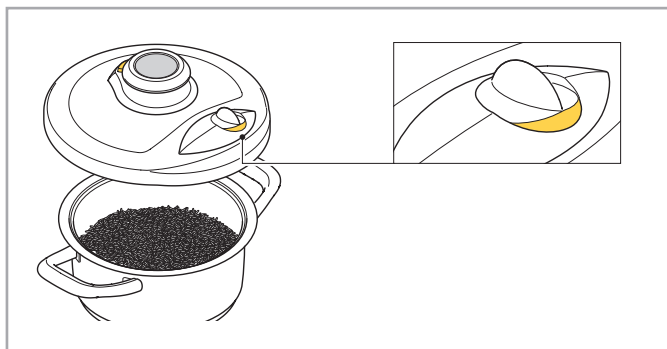
3.2 Установка и закрытие крышки Секувик

Перед каждым использованием крышки убедитесь, что:

- Правильность сборки крышки - проверьте клапаны, уплотнители и запирающий механизм.
- Установку уплотнительного кольца в крышку.
- Края емкости чистые и сухие и без повреждений (не имеет деформаций).
- Поворотная ручка запирающего механизма находится в положении «открыто»
- Поворотная ручка находится в положении «открыто»

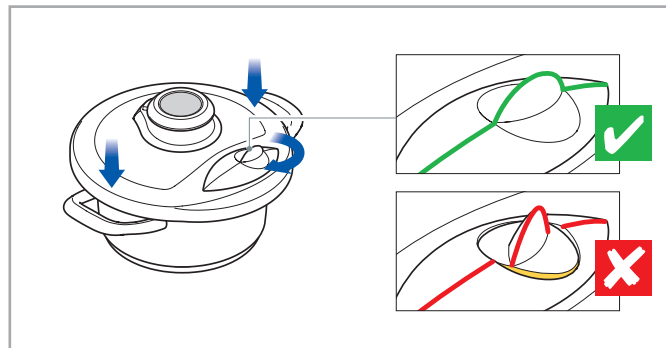
Поместите крышку Секувик на емкость

- Проверьте положение крышки на емкости: поворотная ручка должна находиться в перпендикулярном положении, по центру между ручками емкости.



Закройте крышку

- Удерживая крышку за обе ручки, прижмите крышку плотно к емкости, затем поверните и закройте ручку запирающего механизма крышки.
- Поверните поворотную ручку до упора.
- Жёлтой отметки запирающего механизма закрылась в внутрь крышки.



3.3 Разогрев емкости

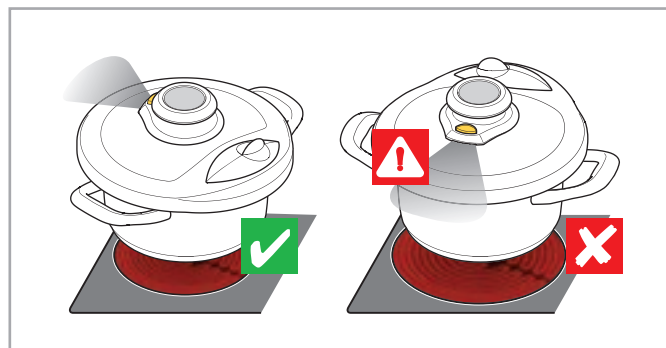
Поместите емкость с крышкой Секувик на источник подачи тепла.



Следите за тем, чтобы отверстие для выпуска пара не было направлено в вашу сторону.

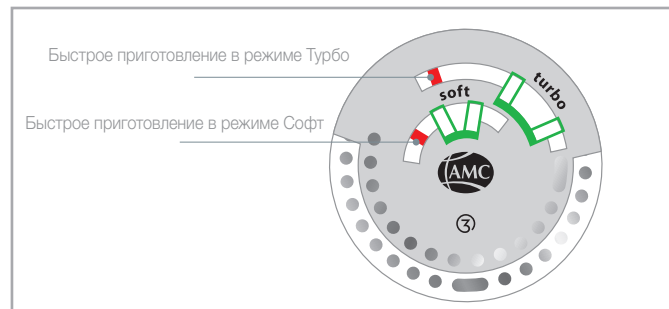
Включите источник подачи тепла на максимальную мощность.

- Никогда не используйте функцию усиления мощности при работе с высокопроизводительными плитами (например, индукционными плитами).



Повышение температуры можно отследить с помощью дисплея устройства Визиотерм S:

- Быстрое приготовление в режиме Soft (внутренний радиус)
- Скоростное приготовление в режиме Turbo (внешний радиус)



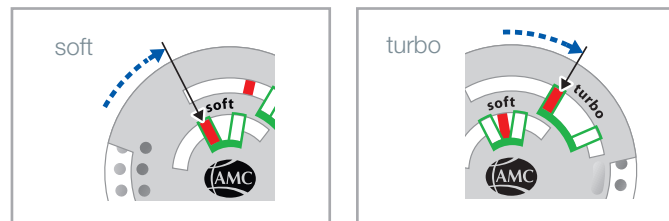
- i** В процессе нагрева емкости возможно образование незначительного количества пара или капель конденсата и выход его по краям емкости.
- При образовании достаточного количества пара ручка запирающего механизма блокируется самостоятельно.
- Разогрев занимает несколько минут (в зависимости от емкости и количества продуктов, от 4 до 20 мин).

3.4 Уменьшение мощности подачи тепла

Проверьте температурную шкалу на дисплее прибора Визиотерм S:

- В случае если индикатор находится на первой отметке режима Soft или первой отметки режима Turbo, необходимая температура достигнута.

Уменьшите уровень нагрева.

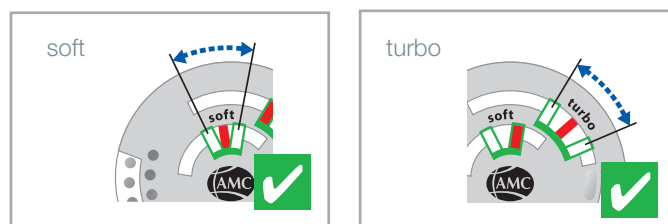


3.5. Контроль температуры и регулирование мощности подачи тепла

Проверьте температурную шкалу на дисплее прибора Визиотерм S:

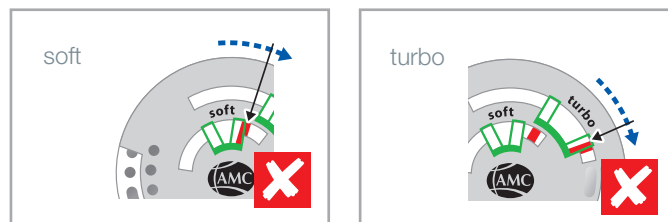
- В случае если индикатор находится в соответствующей зеленой области выбранного режима soft или turbo, **температура является оптимальной.**

Нет необходимости изменять мощность подачи тепла.



- В случае если индикатор выходит из соответствующей зеленой области выбранного режима вправо, то температура слишком высокая.
- При приготовлении в режиме Turbo клапан рабочего давления может немного приоткрыться и начать выпускать пар.

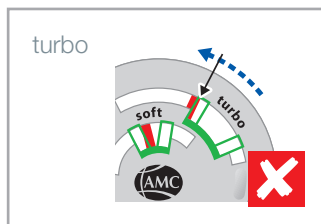
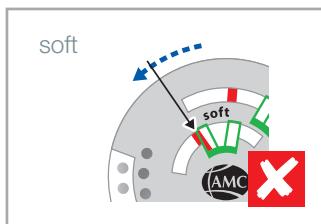
Установите плиту на более низкую мощность, или выключите совсем, или снимите емкость с плиты.



- В случае если индикатор выходит из соответствующей зеленой области влево, то **температура слишком низкая.**

Включите плиту на максимальную*/более высокую мощность подачи тепла.

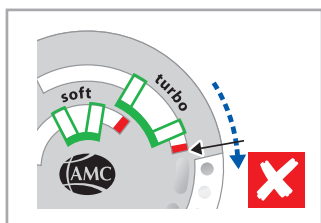
* Для быстрого приготовления в режиме Soft, если индикатор уже покинул первое окно режима Soft и продолжил движение влево.



- Выход индикатора за пределы зеленой области в режиме Turbo из соответствующей области вправо означает перегрев.
- Давление в емкости настолько высоко, что клапан рабочего давления открывается полностью и выпускает пар.

Немедленно снимите емкость с плиты, выключите плиту

- Если температура вернулась к оптимальному уровню, а процесс приготовления к этому времени ещё не завершился, приготовление можно продолжить, установив соответствующую мощность подачи тепла.



3.6 Сброс давления

По завершении приготовления пищи необходимо сбросить давление и лишь затем крышку Секуквик можно открыть.



Не открывайте крышку Секуквик с применением силы. При силовом открытии крышки под давлением существует риск неконтролируемого выброса горячих ингредиентов и риск получения ожога.



Пузырьки пара, в готовящейся пище могут попасть при открытии крышки на кожу и существует риск получения ожога.



В процессе сброса давления встряхивайте емкость перед открытием крышки для исключения риска неконтролируемого выхода пара.

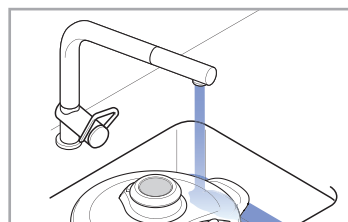
Используйте один из трёх вариантов сброса давления под крышкой Секуквик:

Сброс давления путем помещения емкости под струю холодной проточной воды

Отключите источник подачи тепла

Снимите емкость с конфорки и поместите её в закрытую на слив воды раковину

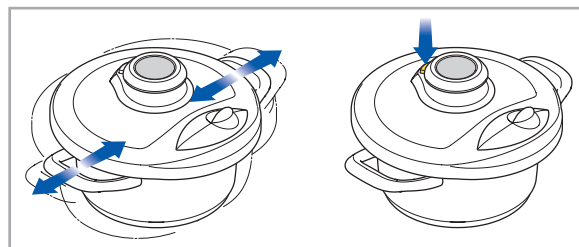
Позвольте холодной воде заполнить раковину так, чтобы емкость была полностью погружена в воду



Встряхните емкость за ручки

Нажмите жёлтый клапан сброса давления

- Если пар всё ещё выходит, повторите всю процедуру: охладите емкость в воде, встряхните, нажмите на кнопку выпуска давления.



Выпуск давления с помощью жёлтого клапана выпуска давления

При приготовлении некоторых блюд не следует пользоваться методом сброса давления нажатием жёлтого клапана сброса давления, см главу 1 «Использование и соблюдение правил безопасности».

Отключите источник подачи тепла

Снимите емкость с источника тепла и поместите её на твёрдую, ровную, холодную и жаростойкую поверхность (не следует ставить емкость на дерево или пластик).



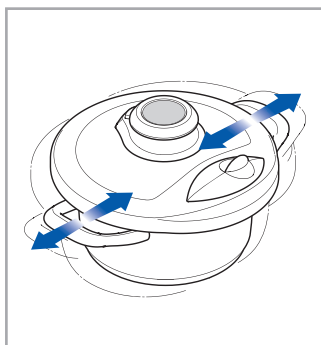
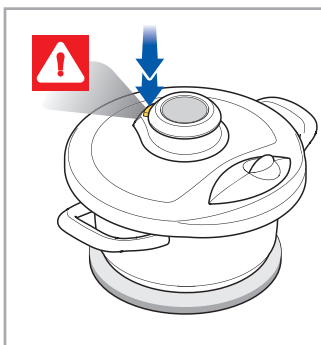
Следите за тем, чтобы выпускное отверстие для пара не было направлено в вашу сторону.

Несколько раз подряд слегка нажмите жёлтый клапан сброса давления.

- Позвольте пару выйти струями.
- Если Вы нажмёте клапан до упора, пар будет выходить под большим напором. Если Вы нажмете клапан только наполовину, то пар будет выходить более слабыми струями.

Потрясите емкость за ручки.

- Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока пар не выйдет полностью.

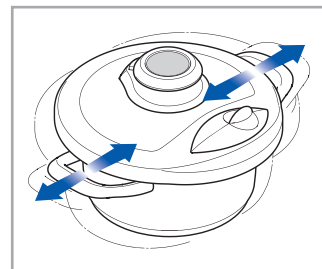
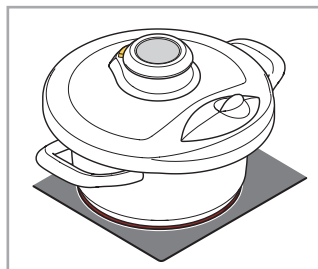


Сброс давления посредством медленного остывания емкости

Эта процедура занимает больше времени, но является более энергосберегающей.

Выключите конфорку спустя ¼ времени, требуемого для приготовления блюда

- Оставьте емкость на плите для полного использования остаточного тепла источника подачи тепла. Остужайте емкость до полного спада давления под крышкой и открытия запирающего механизма. Встряхните емкость за ручки.



3.7 Открытие и снятие крышки Секуквик

Крышка может быть открыта лишь после сброса давления. Поворотная ручка запирающего механизма должна легко вращаться.



Никогда не открывайте крышку Секуквик с применением силы. При силовом открытии крышки под давлением существует риск попадания горячих ингредиентов на кожу и риск получения ожога.

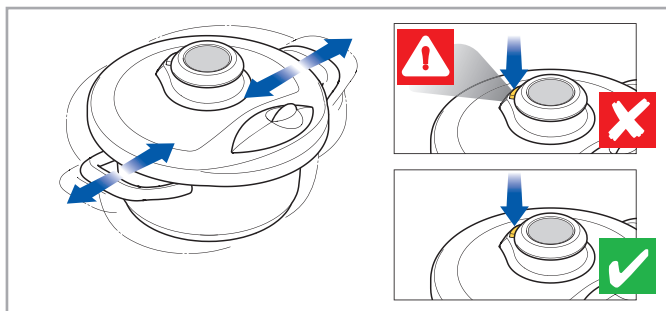
Перед открытием крышки убедитесь в том, что давление под крышкой отсутствует:

Потрясите емкость за ручки

Нажмите жёлтый клапан сброса давления

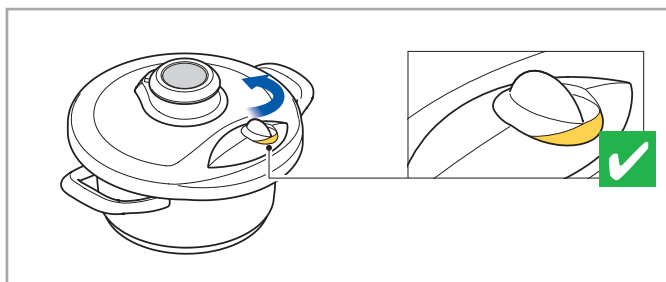
- Пар больше не должен выходить из емкости (отсутствует звук шипения).

- Поворотная ручка запирающего механизма должна легко вращаться.



Поверните поворотную ручку, откройте запирающий механизм и снимите крышку

- Когда крышка находится в открытом состоянии, элемент желтого цвета ручки запирающего механизма виден полностью.



4. Техническое обслуживание и уход

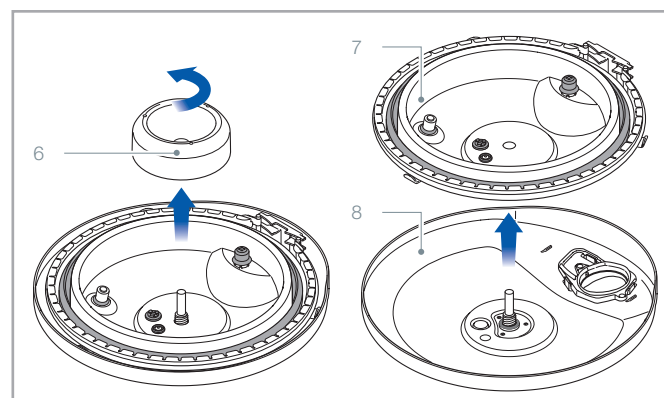
Проводите техническое обслуживание и уход следующим образом:

- Осуществляйте разборку и чистку крышки после каждого использования.
- Проверяйте работоспособность и функционирование крышки перед каждым следующим использованием: клапаны и уплотнители, состояние запирающего механизма.
- Заменяйте уплотнительное кольцо и другие элементы не из нержавеющей стали, в случае если их повреждения, появления трещин, усыхания или нарушения целостности. Они повреждены, Данные элементы подлежат замене по крайней мере каждые 2 года.

Используйте исключительно оригинальные запасные части, предназначенные для модели 4200.

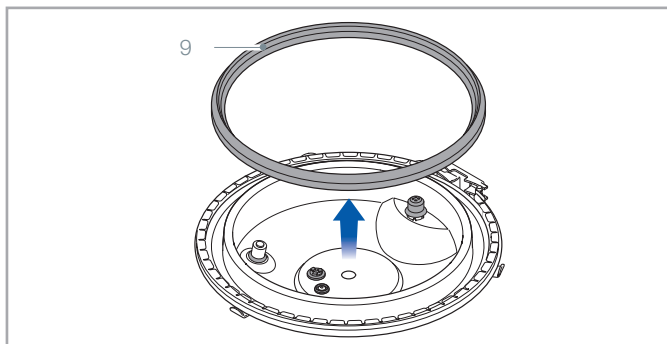
4.1 Разборка крышки Секувик

Открутите гайку-колокол (6)



Выньте внутреннюю часть крышки (7) из внешней части крышки (8).

Снимите уплотнительное кольцо (9)



4.2 Уход и хранение крышки Секувик

- Для чистки и ухода подходят моющие средства AMC или любое нейтральное моющее средство.



Помойте части крышки в посудомоечной машине или вручную с помощью губок (Мэджик спонж от AMC), ополосните теплой водой.

Тщательно высушите части крышки



Уплотнительное кольцо может впитать запах в зависимости от готовящегося блюда.

Это вполне естественно. Рекомендации по хранению и техническому обслуживанию.

Оберегайте уплотнительное кольцо от попадания солнечных лучей и при хранении кладите его неплотно на крышку. Устанавливайте уплотнительное кольцо лишь непосредственно перед использованием крышки.

4.3 Сборка крышки Секувик

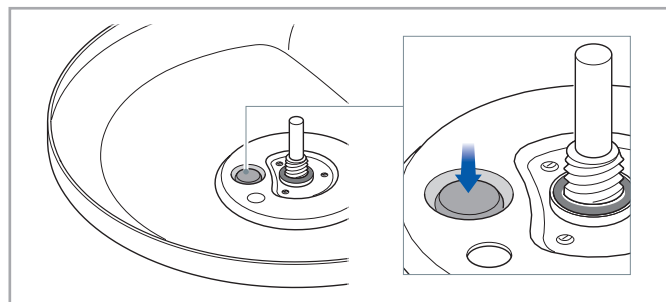
В процессе сборки следуйте описанным этапам проверки для обеспечения бесперебойного и безопасного функционирования крышки.

Проверка клапанов и уплотнителей

Проверьте клапан рабочего давления

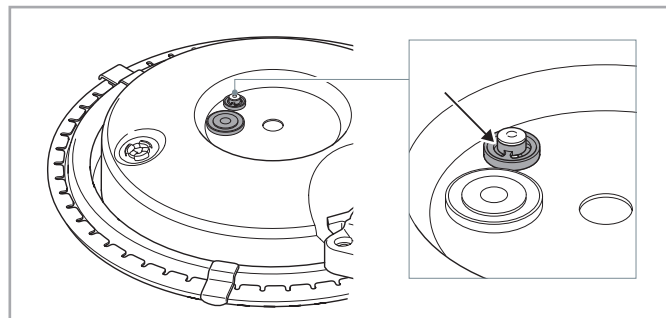
- У Вас должно получиться слегка вдавить его пальцем на 3-4 мм.
- Клапан должен легко вернуться в исходное положение.

Если клапан рабочего давления не функционирует должным образом, крышку не следует использовать. Свяжитесь с сервисным центром компании AMC.



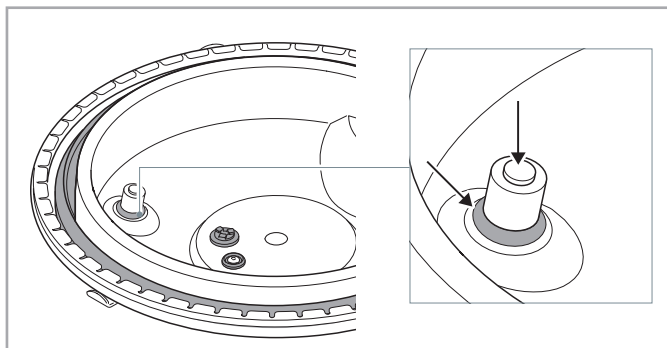
Проверьте клапан принудительного сброса давления

- Отверстия в резиновой части должны быть чистыми.
- Металлический штифт должен быть на месте.



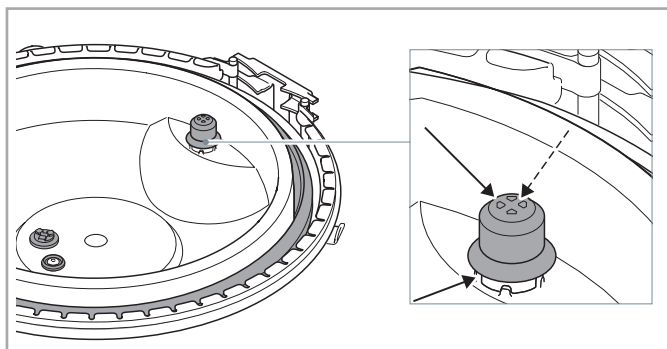
Проверьте предохранительный клапан №2

- Уплотнительное кольцо для предохранительного клапана не должно иметь повреждений
- Уплотнительное кольцо для предохранительного клапана должно быть в пазе
- Стальной шарик не должен застревать. Проверьте пальцем, движется ли шарик свободно и отпружинивает ли в исходную позицию.



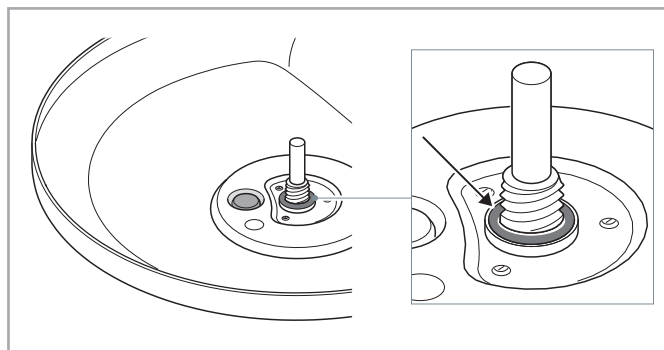
Проверьте предохранительный клапан №3.

- Уплотнительный колпачок должен быть чистым и надёжно закреплённым.
- Проверьте клапан под уплотнительным колпачком на наличие загрязнений
- Проверьте, чист ли клапан крышки и движется ли он без помех.



Проверьте уплотнительное кольцо под Визиотермом S

- Уплотнительное кольцо не должно иметь повреждений или располагаться полностью ниже паза.

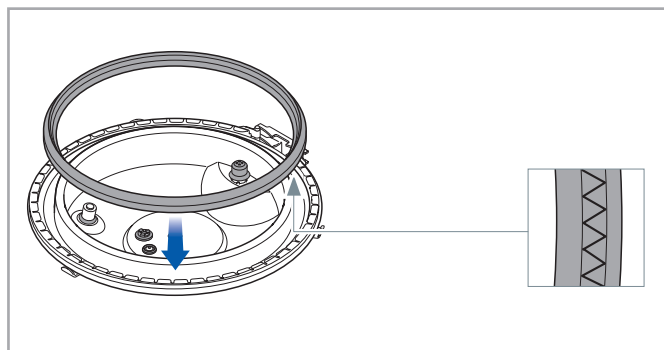


Сборка крышки Секуквик

Установка уплотнительного кольца

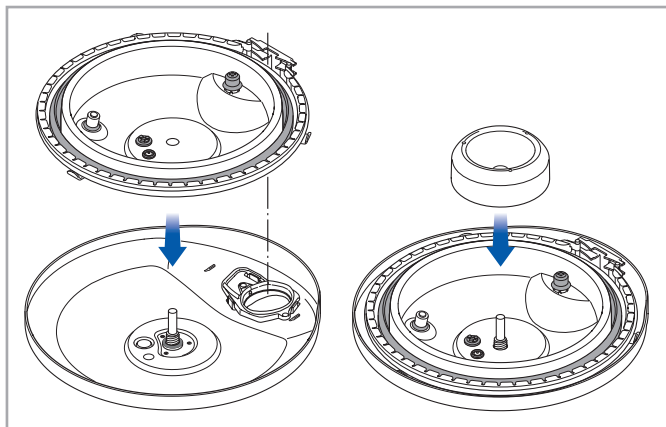
- Обратите внимание на установочную позицию: волнистой линией вниз.

При помощи пальцев плотно прижмите кольцо к крышке.



Поместите в верхнюю часть крышки нижнюю часть крышки с запирающим механизмом.

Прикрутите сверху гайку-колокол и поверните её до упора



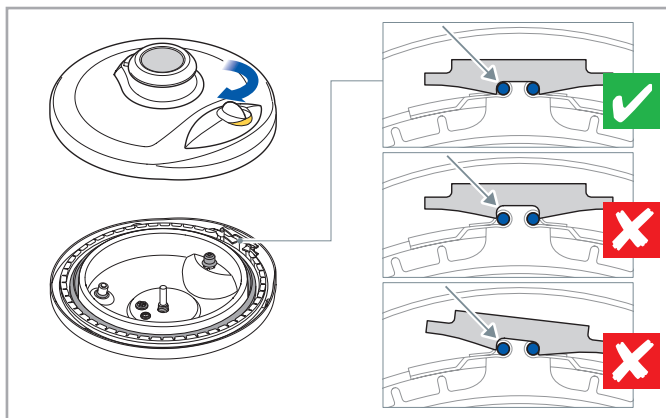
Проверка запирающего механизма

Проверьте замок - крышка должна лежать на нём так, чтобы устройство Визиотерм S было обращено вверх

- Клапан запирающего механизма должен легко переключаться.

В закрытом состоянии:

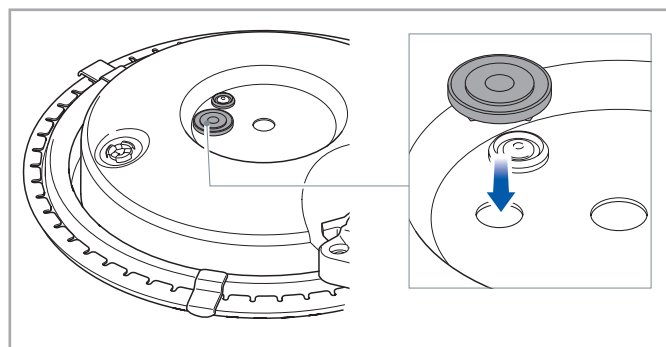
- Предохранительный замок не должен быть выгнут наружу.
- Оба болта должны удерживаться полностью.



Если запирающий механизм крышки не функционирует должным образом, крышку использовать не следует.

4.4 Замена уплотнителей

- Уплотнители заменяйте только вручную или с помощью не острых приспособлений.
- Уплотнители и уплотнительные кольца могут быть приобретены в компании АМС и доставлены курьерской компанией. Контактная информация указана на последней странице.
- Используйте исключительно оригинальные запасные части, предназначенные для модели крышки 4200.



Уплотнительное кольцо для предохранительного клапана

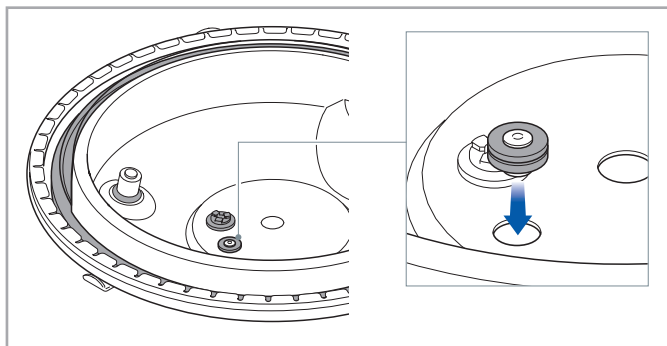
Поместите уплотнительную шайбу в отверстие

- Обратите внимание на положение клапана при установке в отверстие: меньшим диаметром вниз.

Клапан сброса давления

Поместите уплотнитель в отверстие

- Плоская сторона резинового уплотнителя должна быть на нижней стороне нижней пластины крышки.
- Паз резиновой части должен сидеть точно в отверстии крышки.

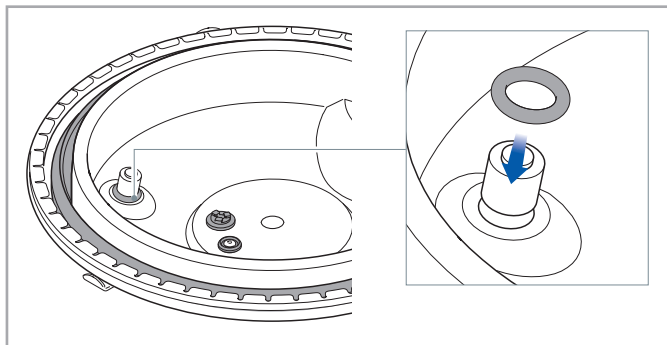


Никогда не меняйте местами отверстие для уплотнительной гайки с отверстием выпускного клапана.

Уплотнительное кольцо для предохранительного клапана №2

Поместите уплотнительное кольцо в отверстие (на самом дне)

- При этом не оттягивайте вставку клапана из нижней пластины

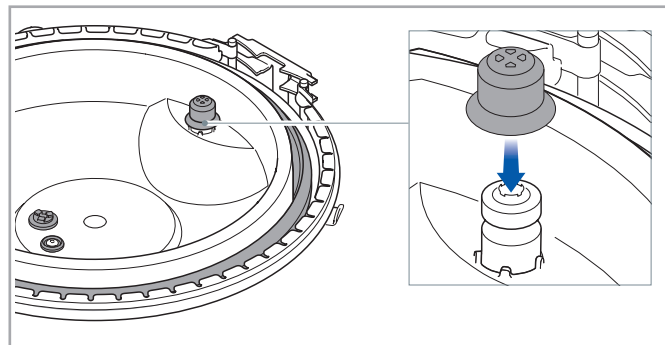


Уплотнительный колпачок для предохранительного клапана №3

Плотно установите уплотнительный колпачок



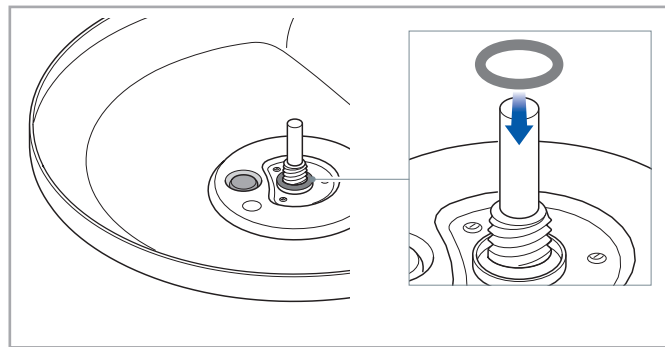
Не натягивайте уплотнительное кольцо предохранительного клапана 2 над предохранительным клапаном 3.



Уплотнительное кольцо под прибором Визиотерм S

Аккуратно установите уплотнительное кольцо поверх резьбы.

- Уплотнительное кольцо должно лежать полностью на дне паза.



5. Что делать, если:

Крышка Секуквик не закрывается...

Поворотная ручка запирающего механизма не поворачивается в положение «закрыто».

Немного прижмите крышку Секуквик к емкости, пока поворачиваете вращающуюся ручку запирающего механизма.

Проверьте :

- Легкость вращения поворотной ручки запирающего механизма в момент снятия крышки с емкости. Если нет, обеспечьте гладкое движение обода зажима крышки, как это описано ниже.
- Уплотнительное кольцо размещено правильно.
- Используется подходящая емкость.
- Край емкости чист, ровен и не имеет повреждений.

Поворотная ручка (ещё когда крышка Секуквик не закреплена на кастрюле) не может быть приведена из положения «открыто» в положение «закрыто» либо движется при этом с помехами.



Проверьте:

- Правильность сбора крышки (плотно ли прикручена гайка-колокол),
- Отсутствие предметов или ингредиентов в ободке зажима крышки; при необходимости почистите или удалите.

Прокрутите поворотную ручку запирающего механизма несколько раз

Крышка Секуквик не закрывается...

Поворотная ручка запирающего механизма не поворачивается в положение «открыто». Поворотная ручка запирающего механизма поворачивается не до конца.

Возможно, давление под крышкой не сброшено или не сброшено до конца.

Полностью сбросьте давление под крышкой Секуквик.

Примите меры предосторожности

Если давление спущено

Верните поворотную ручку запирающего механизма в положение «закрыто» и попробуйте снова

Слегка нажмите на крышку при поворачивании ручки запирающего механизма.

Надавите на крышку при повернутой ручке

В емкости недостаточно давления или давление полностью отсутствует...

Индикатор температуры на дисплее Визиотерм S крышки Секуквик не может достичь первой отметки режима Soft или режима Turbo.

Проверьте правильность:

- Соответствие диаметра конфорки диаметру выбранной емкости,
- Мощность подачи тепла включен на полную мощность ,
- Достаточность количества жидкости в емкости для образования пара,
- Полностью ли закрыта крышка (поворотная ручка запирающего механизма прокручена по часовой стрелке до упора, жёлтый индикатор убран внутрь крышки).

Пар постоянно выходит из - под крышки:

Проверьте

- Правильность установки уплотнительного кольца,
- Плотность прикручивания гайки-колокол к крышке,
- Наличие всех уплотнителей в крышке, правильность их установки и целостность.

Пар внезапно проникает между слоями крышки и выходит по бокам емкости...

Емкость была перегрета и не сработал клапан рабочего давления.

Повреждён предохранительный клапан.



Не используйте крышку Секувик!

Свяжитесь с сервисным центром компании AMC

6. Знак соответствия и сертификации

Крышка Секувик соответствует Европейской директиве 97/23/ЕС, содержащей нормы касательно приспособлений и устройств, работающих под давлением. Крышка Секувик с подходящими для неё емкостями прошла независимый тест на безопасность в некоммерческом партнёрстве «Технишер Юбервахунгсферайн» (Technischer Überwachungsverein, TÜV).



7. Обслуживания клиентов компании AMC, запасные части

В обслуживании своих покупателей компания AMC постоянно стремится идти навстречу их пожеланиям и потребностям! Если у вас есть какие-либо вопросы или предложения, пожалуйста, свяжитесь с нами! Мы будем рады Вам помочь! Контактные данные можно найти на последней странице.

7.1 Запасные части

Нам требуется следующая информация (эти данные отпечатаны в центре нижнего слоя крышки):

- модель
- диаметр

