



Bolje jesti.
Bolje živjeti.



AMC Secuquick softline



Čarolija jednostavne
i brze kuhinje.

Premium sustav
za kuhanje

www.amc.info

AMC Hrvatska

AMC Alfa Metalcraft d.o.o.
Kreše Golika 3
10090 Zagreb
Hrvatska
Besplatni telefon:
0800 36 30
Servis: +385 1 778 55 51
T: +385 1 619 55 52

hr@amc.info
www.amc.info



AMC Hrvatska

AMC International

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

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



AMC International



amc_international

Draga AMC-ova klijentkinjo, dragi AMC-ov klijente,

Dopustite da vas oduševе vaš novi Secuquick i naši prijedlozi recepata.

Ne samo da recepti uspijevaju s iznimnom lakoćom, brzinom, te su još i zdravi, nego vam pružaju i puno zadovoljstva prilikom kuhanja kao i prilikom njihova uživanja nakon kuhanja.

Odaberite recepte koji najbolje zadovoljavaju vaš osobni ukus i želje vaše obitelji i prijatelja. No, iskoristite recepte i za to da upoznate načelnu logiku rada sa Secuquickom te da to potom preslikate na svoje vlastite omiljene recepte. Na taj način kuhanje postaje kreativno i doista zabavno!

Način **rada našega Secuquicka** jednostavan je:

- Najprije odlučite želite li jelo kuhati **soft** ili **turbo** postupkom
 - ➔ **Soft** za sve sve što je mekano, s kratkim vremenom kuhanja, poput povrća s nešto duljim vremenom kuhanja, zamrznutog povrća ili riže
 - ➔ **Turbo** za sve krepko, s dugim vremenom kuhanja, poput goveđe rolade ili leće
- Na najjačoj vatri zagrijte posudu do prvoga soft ili turbo okna
- Smanjite vatru nakon dosezanja okna (oko $\frac{1}{3}$, dakle: kod štednjaka s 9 položaja na položaj 3; kod indukcijskog štednjaka 500 W)
- Tlak iz posude uklonite po vlastitoj želji vrlo nježno ili štedeći energiju, ostavite da sam spadne u posudi ostavljenoj na preokrenutom poklopcu, pod mlazom tekuće vode ili uz pomoć žutog dugmeta za ispuštanje pare.

Sve još jednostavnije uspijeva ako koristite naš **Audiotherm**. Tada više ne morate paziti kad je došlo vrijeme za smanjenje vatre. Audiotherm vas čujno poziva kad god treba nešto poduzeti: smanjiti vatru (prikazuje se simbol „-“ na zaslonu) ili je pojačati (prikazuje se simbol „+“ na zaslonu). On će vas pozvati na jelo kad prethodno određeno vrijeme kuhanja istekne. Dobar tek!

Želimo vam dobru zabavu uz kuhanje i uživanje u jelu
Vaš AMC

Tablica s vremenima kuhanja:

Namirnica		Normalno vrijeme kuhanja (bez Secuquicka)	Secuquick Super Spar s polaganim snižavanjem tlaka tijekom stajanja u preokrenutom poklopcu za posluživanje	Secuquick Spar s brzim snižavanjem tlaka pod mlazom tekuće vode ili na žuto dugme
Povrće i Krumpir			Soft	Soft
Mrkva	ploškice (oko 1 cm)	20 minuta	1 minuta	3 minute
Cvjetača	male glavice	20 minuta	P	2 minute
Brokula	male glavice	10 minuta	P	2 minute
Brokula smrznuta	male glavice	10 minuta	P	1 minuta
Kelj pupčar		30 minuta	3 minute	9 minuta
Kelj pupčar smrznuti		10 minuta	1 minuta	4 minute
Komorač	prerezan napola	25 minuta	3 minute	7 minuta
Mahune		30 minuta	1 minuta	4 minute
Mahune smrznute		15 minuta	1 minuta	3 minute
Korabica	ploške (oko ½ cm)	15 minuta	1 minuta	3 minute
Kelj	uske pruge (oko 1 cm)	25 minuta	P	5 minuta
Crveni i bijeli kupus	uske pruge (oko 1 cm)	30 minuta	P	5 minuta
Čvrsti krumpir za kuhanje	oguljen, narezan na kocke oko 3 x 3 cm	25 minuta	3 minuta	5 minuta
Krumpir u ljusci	neoguljen srednje veličine	45 minuta	6 minuta	13 minuta
Kiselii kupus sirovi		45 minuta	7 minuta	15 minuta
Lisnati špinat smrznuti	kockice	15 minuta	1 minuta	6 minuta
Riža i tjestenina				
(s dodatkom otprilike dvostruke količine tekućine prema uputi na pakiranju/u receptu)				
Riža parboiled		20 minuta	P-1 minuta	7 minuta
Riža za rižoto		20 minuta	P-1 minuta	7 minuta
Tjestenina		prema uputi na pakiranju	1–2 minute	pola vremena prema uputi na pakiranju

Namirnica	Normalno vrijeme kuhanja (bez Secuquicka)	Secuquick Super Spar s polaganim snižavanjem tlaka tijekom stajanja u preokrenutom poklopcu za posluživanje	Secuquick Spar s brzim snižavanjem tlaka pod mlazom tekuće vode ili na žuto dugme
Mahunarke i žitarice (s dodatkom 3-struke do 5-struke količine tekućine prema uputi na pakiranju/u receptu)		Turbo	Turbo
Grah (npr. crveni)	55 minuta	5 minuta	20 minuta
Žuti grašak	75 minuta	8 minuta	25 minuta
Slanutak	60 minuta	8 minuta	25 minuta
Leća	30 minuta	5 minuta	12 minuta
Ječam	30 minuta	5 minuta	15 minuta
Riža punog zrna (otprilike dvostruka količina tekućine)	45 minuta	5 minuta	12 minuta
Bistra juha (oko 1 kg mesa s oko 2 l tekućine)		Turbo	Turbo
Bistre pileće juhe	60 minuta	10 minuta	20 minuta
Bistra goveđa juha	120 minuta	25 minuta	45 minuta
Bistra juha od povrća	25 minuta	P	5 minuta
Meso (pirjana jela) (oko 1 kg mesa s oko 300–500 ml tekućine + povrće)			
Svinjska, teleća i janjeća pečenka	90 minuta	30 minuta	45 minuta
Goveđa pečenka	120 minuta	40 minuta	60 minuta
Goveđi i janjeći gulaš kao i ragu od divljači	90 minuta	10 minuta	25 minuta
Svinjski i teleći gulaš	60 minuta	8 minuta	20 minuta
Goveđe rolade (4 komada približno od po 150 g)	90 minuta	20 minuta	30 minuta
Pileći bataci (4 komada približno od po 150 g)	40 minuta	8 minuta	20 minuta

▪ Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o veličini i količini. Osobito navedena vremena kuhanja za polagano snižavanje tlaka stajanjem u preokrenutom poklopcu vrijede za prosječne veličine komada namirnica, njihove količine i dodavanje tekućine.

▪ Suhi grah i grašak kuhate će se ravnomjernije, ako se preko naći obilato namoče u hladnoj vodi.

▪ P znači vremensku postavku „P” na Audiothermu koja, primjerice kod kuhanja riže, daje savršen rezultat „al dente”. „P” odgovara trajanju od 20 sekundi.

▪ Povrće i krumpir prilikom ultrabrzog kuhanja stavite u uložak Softiera i najprije dodajte 1–1½ šalice vode: to jamči zdravo ultrabrzog kuhanje uz očuvanje hranjive vrijednosti namirnica, jer jela ne dolaze u dodir s vodom.

Još je jednostavnije s Audiothermom:

- Pritiskom na desnu ili lijevu tipku uključite Audiotherm i utipkajte vrijeme kuhanja.
- Postavite Audiotherm, dvaput ga zakrenite dok se na zaslonu ne prikaže željeni simbol – soft ili turbo.
- Zagrijte na najjačoj vatri.
- Čim crveni indikator dosegne prvo soft ili turbo okno, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se znak „-“: smanjite vatru (oko $\frac{1}{3}$).
- Ako crveni indikator potom prijeđe u drugo soft ili turbo okno, ponovo se oglašava zvučni signal i pojavljuje se znak „-“ : još smanjite ili potpuno isključite vatru.
- Ako se indikator vrati previše unatrag, pojavljuje se znak „+“: pojačajte vatru.
- Čim istekne podešeno vrijeme kuhanja, daljnji zvučni signal javlja da je jelo gotovo.

Detaljna objašnjenja naći ćete u uputi za uporabu Audiotherma i Navigenia.



Soft



Ovako se to radi!

Ultrabrzno kuhanje u soft postupku jedan je od načina ultrabrzog kuhanja koja vodi računa o očuvanju hranjivih vrijednosti namirnica. Temperature se kreću između 103 i 113 °C.

Na taj način možete vrlo brzo pripremiti mnoge vrste svježeg povrća, smrznutog povrća kao i druga jela, uz istodobno očuvanje vitamina. Kako funkcionira soft kuhanje, detaljno se i lako razumljivo objašnjava u uputi za uporabu.

Savjet iz kuhinjske prakse:

Recepti osobito lako i sigurno uspijevaju uz uporabu Audiotherma.

Odmrzavanje i kuhanje u soft postupku

Duboko smrznute namirnice lako se i brzo odmrzavaju i kuhaju pomoću Secuquick softlinea.

- Povrće, tortelini, krpice i knedle pripremaju se u ulošku Softiera u soft postupku.
- Jela s umacima poput npr. gotovih jela s mesom, ribom ili tjesteninom pripremaju se u plitici Softiera u soft postupku.

Najprije se u posudu ovisno o promjeru stavi 1–1½ šalice tekućine. Mnoga gotova jela poput onih s ribom ili tjesteninom osobito su ukusna ako ih nakon ekspresnog kuhanja zapečete pomoću naglavce postavljenog preokrenutog Navigenia da hrskavo porumene.

Vremena trajanja kuhanja za smrznuto povrće nalaze se u tablici na stranici 4.



Dobivanje soka u soft postupku



Za manje količine voća Secuquick softline upravo je idealan. Uz uporabu uloška i plitice Softiera sve uspijeva brzo i lako. Bilo da koristite voće iz vlastitog vrta ili s akcijske prodaje – dobit ćete fini sok za prirodni napitak ili kao temelj za domaći žele. Kao sokovnik idealan je Secuquick 24 cm – u njemu ima više mjesta, pa možete preraditi više voća odjednom.

- U posudu stavite 2 šalice vode
- U posudu najprije postavite pliticu Softiera, zatim iznad toga oprano i eventualno usitnjeno voće u ulošku Softiera
- Postavite Secuquick od 24 cm i zatvorite ga te na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite vatru i kuhajte prema navodu iz tablice.
- Eliminirajte tlak iz Secuquicka, voće malo istisnite, izvadite uloške i sok upotrijebite prema želji.

Vrsta voća	Količina voća – količina dobivenog soka	Trajanje soft kuhanja
Razno bobičasto voće	oko 1 kg – 500–750 ml	oko 10 minuta
Grožđe	oko 1 kg – oko 800 ml	oko 15 minuta
Trešnje ili višnje	oko 900 g – 500–600 ml	oko 12 minuta
Rabarbara	oko 800 g – oko 600 ml	oko 10 minuta

Pojednostavnjenje odabira receptata:



Bogato vitaminima



Nizak udio masti



Niskokalorično



Bogato vlaknima



Siromašno kolesterolom

Veljača Juha od cikle i crostini s hrenom

Za 4 osobe

Juha:

400 g cikle
250 g brašnjastih krumpira
1 poriluk
1 jabuka
1 lovorov list
900 ml bistre juhe od povrća
2 VŽ maslinova ulja
Sol, papar
2 VŽ Balsamica

Crostini s hrenom:

3 stapke kopra
2 VŽ naribanog hrena
100 g svježeg sira (20%)
Sol, papar
4 kriške seljačkog kruha (od oko 40 g)

 oko 35 minuta



- Ogulite ciklu i krumpir i narežite ih na kocke. Očistite poriluk, operite ga i narežite ga na kolutiće. Ogulite jabuke, narežite ih na četvrtine, odstranite sjemenke i sitno ih narežite.
- U posudu stavite povrće, češnjak, jabuku, lovorovo lišće i juhu. Zatvorite Secuquickom. Na najjačoj vatri zagrijte do prvoga Soft okna. Smanjite vatru i kuhajte pod tlakom oko 8 minuta.
- Počupajte vrške kopra i nasjeckajte ih. Kopar, hren i svježi sir pomiješajte, posolite i popaprite po želji.
- Oslobodite Secuquick tlaka. Odstranite lovorovo lišće, dodajte maslinovo ulje, juhu žitko izmiksajte, posolite, popaprite i začinite Balsamicom.
- Prepecite kruh, narežite ga na pruge i premažite hrenom. Crostini poslužite uz juhu.



Grah varivo s kruškama

Za 4 osobe

- 2 luka
- 200 g kockica slanine
- 4 (à 150 g) pilećih bataka
- 300 ml bistre pileće juhe
- 5 grančice vrijeska
- 500 g mahuna
- 2 zrele kruške
- Sol, papar



 oko 35 minuta



- Luk oljuštite i narežite na kocke. Stavite luk u posudu od 24 cm, 5,0 l, poklopite i na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje. Skinite poklopac te uz miješanje popržite da zlatno porumeni, pritom postupno dodajući kockice slanine.
- Dodajte pileće batak i bistru juhu. Secuquick softline od 24 cm postavite i zatvorite. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 20 minuta.
- Listiće vrijeska počupajte i nasjeckajte. Očistite mahune te ih narežite na komade. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick.
- Dodajte mahune i vrijesak i ponovo postavite Secuquick te ga zatvorite. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 4 minute.
- Kruške ogulite, odstranite im sjemenke i narežite ih na tanke ploške. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Dodajte kruške u varivo i još jednom zakuhajte. Posolite i popaprite.

Vrijeme kuhanja: oko 20 minute + 4 minute
oko 640 kcal po osobi

Juha od celera i krumpira s vrganjima

Za 4 osobe

400 g korijena celera
200 g brašnjastih krumpira
150 g vrganja
5 stručaka glatkog peršina
1 grančica ružmarina
600 ml bistre juhe od povrća
1 VŽ maslaca
4 VŽ vrhnja
Sol, papar
Bijelo vino

 oko 30 minuta



- Celer i krumpir ogulite i narežite na kocke. Vrganje očistite kistom ili krpom te ih narežite na kockice. Listiće peršina počupajte i nasjeckajte.
- Celer, krumpire, ružmarin i bistru juhu stavite u posudu od 20 cm, 3,0 l. Postavite Secuquick softline od 20 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 8 minuta.
- Tavu od 20 cm zagrijte na najjačoj vatri do okna za pečenje. Dodajte narezane gljive te potom smanjite i na slaboj vatri

pecite uz miješanje dok porumene. Dodajte maslac i peršin, poklopite i dopecite oko 2 minute na isključenom štednjaku.

- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Izvadite grančicu ružmarina i izmiksajte juhu. Umiješajte vrhnje te začinite solju, paprom i bijelim vinom. Poslužite garnirano vrganjima.

Vrijeme kuhanja: oko 8 minuta Secuquick + oko 2 minute oko 160 kcal po osobi



Luk punjen povrćem

 oko 40 minuta



Za 4 osobe

6 velikih glavica luka (približno od po 150 g)

5 sušenih rajčica

300 g miješanog mljevenog mesa

3 VŽ krušnih mrvica

1 jaje

30 g ribanog sira

Sol, papar

Kajenski papar

250 ml bistre juhe od povrća

40 g glatkog peršina

30 ml suhog bijelog vina

Svijetli gustin

30 ml vrhnja

- Luk oljuštite, s donje strane ga ravno odrežite, s gornje strane mu odrežite poklopac i pomoću kuglastog noža za dubljenje izdubite ga da se može puniti.
- Pola izdubljenog mesa luka sitno nasjeckajte, te sitno nakošite sušene rajčice. Nasjeckani luk i sušene rajčice pomiješajte s mljevenim mesom, krušnim mrvicama, jajem i sirom te smjesu pikantno začinite.
- Smjesu razdijelite po izdubljenim glavicama luka te sve stavite u uložak Softiera od 24 cm. Bistru juhu od povrća stavite u posudu od 24 cm, 5,0 l, stavite u nj uložak Softiera, postavite Secuquick softline od 24 cm i zatvorite ga.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 8 minuta.
- Listiće peršina počupajte i sitno nasjeckajte. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Umak od kuhanja stavite u manju posudu, ostavite u njoj uložak Softiera s lukom te odozgo postavite naglavce preokrenuti Navigenio. Na jakoj vatri pecite oko 10 minuta da svijetlo porumeni.
- Dodajte vino u umak od kuhanja i lagano ga zgusnite. Začinite vrhnje, dodajte peršin i miješajte da dobijete glatku smjesu. Posolite i popaprite te poslužite s lukom.

Vrijeme kuhanja: oko 8 minuta + oko 10 minuta gratiniranje
oko 360 kcal po osobi



Savitci od kelja u umaku od paprike

 oko 35 minuta



Za 2 osobe

4 velika blanširana lista kelja
 1 kuk
 ½ posudice grbice
 200 g miješanog mljevenog mesa
 1 VŽ zrnatog senfa
 2 VŽ posnog svježeg sira
 4 VŽ krušnih mrvica
 Sol, papar
 2 male crvene paprike
 1 šalica bistre juhe od povrća
 50 ml vrhnja

- Listove kelja razvijte na kuhinjskoj krpi i posušite. Odrežite središnju stapku.
- Luk oljuštite, narežite na sitne kockice, te sitno narežite grbicu. Pomiješajte s mljevenim mesom, senfom, svježim sirom i krušnim mrvicama. Posolite i popaprite.
- Razdijelite nadjev po listovima. Preklopite stranice listova kelja te ih zavijte u smotuljak. Smotuljke od kelja stavite u uložak Softiera.
- Paprike očistite, narežite na kocke, te zajedno s bistrom juhom od povrća stavite u posudu od 20 cm, 3,0 l i u nju postavite uložak Softiera. Odozgo postavite Secuquick softline od 20 cm i zatvorite.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 8 minuta.
- Eliminirajte tlak iz Secuquicka i skinite ga. Izvadite uložak Softiera, umaku dodajte vrhnje, izmiksajte, posolite i popaprite.

Vrijeme kuhanja: oko 8 minuta
 oko 415 kcal po osobi

Savjet: dodavanjem posnog svježeg sira nadjev se razrahljuje, uz manje kalorija nego li je slučaj kod nadjeva sa žemičkama i jajem. Uložak Softiera

Miješano povrće

Za 2 osobe

500 g miješanog povrća
(npr. korabice, komorača, smrznutog kelja pupčara)

 oko 10 minuta



- Ogulite korabicu, očistite komorač, te oboje narežite na kockice veličine jednog zalogaja. Zajedno s keljom pupčarom stavite u uložak Softiera. Stavite u posudu od 20 cm, 3,0 l, zajedno s jednom šalicom vode.
- Secuquick softline od 20 cm postavite i zatvorite. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 2 minute. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick.

Vrijeme kuhanja: oko 2 minute
oko 60 kcal po osobi



Uložak Softiera

Plitica Softiera

Kako uspijeva s uloškom, a kako s pliticom?

Uložak Softiera:

U njemu se povrće, osobito smrznuto povrće, meso ili riba mogu pomoću Secuquicka pripremati brzo i uz očuvanje vitamina. Zahvaljujući ulošku namirnice ne dolaze u dodir s vodom, pa se tako ne ispiru.

Uvis se jedan na drugi mogu složiti najviše tri uloška Softiera, čime se omogućava istodobno ekspresno kuhanje raznih jela.

Plitica Softiera:

Plitica Softiera bez rupica može se uz Secuquick koristiti sama ili u kombinaciji s uloškom Softiera. Služi za kuhanje povrća mesa i ribe. Osobito je pogodna za odmrzavanje i kuhanje zamrznutih jela s umakom.

Prilikom prerade voća u voćni sok plitica stoji u podnožju i u njoj se skuplja sok. Kod kuhanja plitica je uvijek u najvišem položaju, da jela mogu biti optimalno obavijena parom.

Napomena: ponuda uloška i plitice Softiera razlikuje se od jednog do drugog AMC-ova poduzeća.

Soft

Punjene paprike

Za 4 osobe

- 1 žemička
- 4 žute ili crvene paprike
- 1 luk
- 2 češnja češnjaka
- 1 stručak metvice
- 400 g mljevenog janječeg mesa
- 150 g grčkog jogurta
- Sol, papar
- Ljuta mljevena paprika
- 250 ml bistre juhe od povrća
- 2 MŽ jestivog škroba

 oko 25 minuta



- Žemičku namočite u vrućoj vodi. Papriku očistite te joj odstranite bazu peteljke. Luk i češnjak oljuštite te ih sitno narežite. Listiće metvice počupajte i nasjeckajte.
- Žemičku ocijedite i natrgajte. Pomiješajte s mljevenim mesom, lukom, češnjakom, 3 velike žlice jogurta i pola nasjeckane metvice. Dobro začinite solju, paprom i mljevenom paprikom.
- Nadjev razdijelite po paprikama, bistru juhu od povrća stavite u posudu od 24 cm, 5,0 l, a papriku položite u uložak Softiera. Postavite Secuquick softline od 24 cm i zatvorite ga. Na

najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 10 minuta.

- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Preostali jogurt pomiješajte s jestivim škrobom te s time zgusnite sok od kuhanja povrća. Umak posolite i popaprite te umiješajte ostatak metvice.

Vrijeme kuhanja: oko 10 minuta
oko 320 kcal po osobi





Punjena pileća prsa s krumpirom

 oko 20 minuta



Za 4 osobe

800 g čvrstih krumpira za kuhanje
 200 g pasirane rajčice
 5 grančica bosiljka
 50 ml vrhnja
 1 MŽ gotove bistre juhe od povrća iz vrećice
 4 pileća prsa (otprilike po 150 g)
 Sol, papar
 4 ploške sira
 4 ploške sirove šunke

- Krumpir ogulite, narežite na komade i stavite u uložak Softiera. Pasiranu rajčicu stavite u pliticu Softiera. Listiće bosiljka počupajte i nasjeckajte. Zajedno s vrhnjem i bistrom juhom od povrća dodajte rajčici i izmiješajte.
- U svakom komadu pilećih prsa zarezite jedan džepić, začinite iznutra, te napunite sirom i šunkom. Otvor zatvorite pomoću čačkalica i položite u umak od rajčice. Stavite 250 ml vode u posudu od 24 cm, 6,5 l, pa potom uložite najprije pliticu Softiera, pa iznad nje uložak Softiera.
- Secuquick softline od 24 cm postavite i zatvorite. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 12 minuta.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Izvadite uloške i pikantno začinite umak od rajčice.

Vrijeme kuhanja: oko 12 minuta
 oko 425 kcal po osobi

Savjet: pomoću uloška i plitice Softiera možete ultrabrzno pripremiti cjelovit obrok u jednoj jedinjoj posudi.



Zapečena tjestenina s lososom

Za 4 osobe

- 2 crvene paprike
- 250 g spiralne tjestenine (Fusilli)
- 450 ml bistre juhe od povrća
- 300 g fileta lososa
- 100 ml vrhnja
- Sol, papar
- 70 g ribanog sira

 oko 15 minuta




- Paprike očistite i narežite na kocke. Pomiješajte s tjesteninom i bistrom juhom od povrća u posudi od 20 cm, 3,0 l.
- Postavite Secuquick softline 20 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 5 minuta.
- Filet lososa narežite na kockice. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Dodajte kockice lososa s vrhnjem, pažljivo preokrenite, posolite i popaprite. Pospite sirom, postavite odozgo preokrenut Navigenio i na jakoj vatri zapecite oko 5 minuta.

Vrijeme kuhanja: oko 5 minuta + oko 5 minuta gratiniranje
oko 560 kcal po osobi

Brzo zapečeni krumpir

Za 4 osobe

1 kg čvrstih krumpira za kuhanje	100 ml krepke bistre juhe od povrća
1 luk	Papar
1 češanj češnjaka	Muškatni oraščić
1 stručak vlasca	75 g ribanog sira
200 ml vrhnja	

 oko 20 minuta



- Krumpir ogulite i narežite na tanke ploške. Luk i češnjak oljuštite i sitno nakošite. Poriluk narežite na kolutiće. Luk, češnjak, vlasac, vrhnje i bistru juhu pomiješajte u posudi od 24 cm, 5,0 l.
- Začinite paprom i muškatnim oraščićem, dodajte krumpir, raspodijelite po posudi, bez miješanja. Postavite na posudu Secuquick softline od 24 cm i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 5 minuta.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Pospite sirom, postavite na posudu preokrenuti Navigenio i na jakoj vatri zapecite oko 8 minuta.

Vrijeme kuhanja: oko 5 minuta + oko 8 minuta gratiniranje
oko 400 kcal po osob

Savjet: pripremom zapečenog krumpira pomoću Secuquicka i Navigenia štedite puno vremena i energije u usporedbi s pečenjem u pećnici.





Rižoto sa šafranom i kozicama

 oko 20 minuta



Za 4 osobe

1 luk
 1 češanj češnjaka
 200 g riže za rižoto
 150 g smrznutog graška
 100 ml suhog bijelog vina
 400 ml bistre juhe od povrća
 1 paketić šafrana
 5 stapki glatkog peršina
 250 g sirovih očišćenih kozica
 100 ml vrhnja
 75 g ribanog parmezana
 Sol, papar

- Luk i češnjak ogulite i sitno nakošite. Stavite u posudu od 20 cm, 3,0 l, te poklopite. Na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje. Skinite poklopac, dodajte rižu, te smanjite i na slaboj vatri pržite uz miješanje dok malo požute.
- Dodajte grašak s vinom. Pustite da vino uz miješanje skoro potpuno ishlapi. Dodajte bistru juhu i šafran, pa izmiješajte. Postavite na posudu Secuquick softline od 20 cm i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 7 minuta.
- Listiće peršina počupajte i nasjeckajte. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Umiješajte kozice s vrhnjem i parmezanom. Poklopite i ostavite rižoto oko 3 minute da počine, dok kozice ne pocrvene. Posolite i popaprite te poslužite posuto peršinom.

Vrijeme kuhanja: oko 7 minuta
 oko 450 kcal po osobi

Rižoto s rajčicom i filetom kunića



 oko 20 minuta



Za 4 osobe

1 luk
 250 g riže za rižoto
 600 ml bistre juhe od povrća
 1 konzerva (400 g) sjeckane rajčice
 2 MŽ koncentrata rajčice
 1 MŽ sušenih talijanskih zelenih začina
 1 stručak bosiljka
 4 fileta kunića
 100 ml vrhnja
 70 g ribanog parmezana
 Sol, papar

- Luk oljuštite, narežite na kocke i zajedno s rižom, bistrom juhom, rajčicom, koncentratom rajčice i sušenim zelenim začinima pomiješajte u posudi od 20 cm, 3,0 l.
- Postavite Secuquick softline od 20 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 7 minuta.
- Listiće bosiljka počupajte i nasjeckajte. Griddle od 20 cm zagrijte na najjačoj vatri do okna za pečenje. Potom smanjite vatru i na slaboj vatri popržite filete kunića sa svih strana oko 4 minute.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Umiješajte bosiljak s vrhnjem i parmezanom. Posolite i popaprite te poslužite uz filete kunića.

Vrijeme kuhanja: oko 7 minuta Secuquick + oko 4 minute pečenje
 oko 520 kcal po osobi

Savjet: priprema rižota bit će još lakša pomoću postavke „P” na Audiothermu. Secuquick po isteku vremena kuhanja stavite u preokrenuti poklopac da tlak u posudi spadne sam od sebe. Tako će rižoto biti skuhan savršeno „al dente”. Bit će malo mekši ako vrijeme kuhanja postavite na 1 minutu.

Farfalle alla Carbonara

Za 4 osobe

- 1 luk
- 2 češnja češnjaka
- 250 g kockice slanine
- 250 g talijanske tjestenine Farfalle
- 450 ml krepke bistre juhe od povrća
- 2 jaja
- 150 ml vrhnja
- Sol, papar
- 100 g ribanog parmezana



 oko 30 minuta

- Luk i češnjak oljuštite i sitno nakošite. Sve sastojke do uključivo bistre juhe od povrća pomiješajte u posudi od 20 cm, 3,0 l. Postavite Secuquick softline od 20 cm na posudu i zatvorite ga.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 5 minuta. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick.
- Jaja, vrhnje, sol i papar umutite i smjesu umiješajte. Sve uz povremeno preokretanje još jednom zakuhajte dok se umak od jaja i vrhnja ne počne zgušnjavati. Poslužite posuto parmezanom.

Vrijeme kuhanja: oko 5 minuta
oko 665 kcal po osobi

Savjet: takva jela od tjestenine savršena su za brzu i jednostavnu kuhinju, iziskuju malo vremena i samo jednu posudu.

Turbo



Ovako se to radi!

Turbo je vrlo brz i idealan postupak za kuhanje čvrstih namirnica s dugim vremenom kuhanja poput npr. velikih komada mesa i pirjanih jela, mahunarki i dr. Temperature su između 108 i 118 °C.

S turbo postupkom štedite puno vremena: do 80 % u usporedbi s uobičajenim kuhanjem. Štedite vrijeme, energiju i novac. Kako funkcionira turbo kuhanje, detaljno se i lako razumljivo objašnjava u uputi za uporabu.

Savjet iz kuhinjske prakse:

Recepti osobito lako i sigurno uspijevaju uz uporabu Audiotherma.

Soft



Varivo od leće



Za 8 osoba

1 stručak povrća za juhu	200 g dimljenih rebarca
400 g čvrstog krumpira za kuhanje	1 lovorov list
1 luk	1 stručak peršina
250 g smeđe leće	Sol, papar
1,25 l bistre juhe od povrća	Kvasina ili Balsamico

 oko 25 minuta



- Povrće za juhu očistite i narežite na male komade. Krumpir ogulite, luk oljuštite te ih narežite na kocke. Sve zajedno s lećom, bistrom juhom, rebarcima i lovorovim listom stavite u posudu od 20 cm, 4,0 l.
- Postavite Secuquick softline 20 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 12 minuta.
- Listiće peršina počupajte i nasjeckajte. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Rebarca narežite na zalogaje i vratite ih u varivo. Začinite solju, paprom i octom te poslužite garnirano peršinom.

Vrijeme kuhanja: oko 12 minuta
oko 360 kcal po osobi

Savjet: leću čim češće imajte na jelovniku, jer ona sadrži puno minerala i vlakana a i dragocjen je izvor bjelanjčevina.

Ponoćna juha



 oko 40 minuta



Za 12 osoba

250 g sušenog graha Borlotti
 600 g krte govedine
 600 g krte svinjetine
 800 g luka
 4 češnja češnjaka
 200 g kockice slanine
 2 VŽ slatke mljevene paprike
 2 VŽ ljute mljevene paprike
 Sol, papar
 200 ml suhog Sherryja
 1,5 l krepke bistre mesne juhe
 500 g mrkve
 250 g mahuna
 1 konzerva (oko 300 g) kukuruza
 50 g koncentrata rajčice
 100 ml vrhnja
 1 stručak glatkog peršina

- Grah namočite preko noći u hladnoj vodi.
- Meso narežite na kockice. Luk i češnjak oljuštite i sitno nakošite. Posudu od 24 cm, 8,0 l, zagrijte na najjačoj vatri do okna za pečenje.
- Meso u porcijama popržite na slaboj vatri. Sa zadnjom porcijom popržite luk, češnjak i kockice slanine. Umiješajte mljevenu papriku te dobro posolite i popaprite.
- Zalijte Sherryjem i bistrom juhom od mesa te dodajte ocijeđeni grah Borlotti. Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 15 minuta.
- Mrkvu ogulite i narežite na prutiće. Očistite mahune i narežite na male komade. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Dodajte povrće u juhu, ponovo postavite Secuquick i zatvorite ga.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 5 minuta. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick.
- Dodajte ocijeđeni kukuruz, te umiješajte koncentrat rajčice i vrhnje. Sve još jednom zakuhajte. Juhu posolite i popaprite, listiće peršina počupajte, sitno nasjeckajte i pospite, te poslužite.

Vrijeme kuhanja: oko 15 minuta + 5 minuta
 oko 260 kcal po osobi



Boršč

 oko 60 minuta



Za 8 osoba


2 luka
 200 g mrkve
 1 korijen peršina
 800 g sirove cikle
 1 kg govedih prsa
 Sol, papar
 2 l bistre mesne juhe
 2 lovorova lista
 300 g bijelog kupusa
 1 crvena paprika
 750 g brašnjastih krumpira za kuhanje
 50 g koncentrata rajčice
 4 VŽ kvasine
 1 stručak kopra
 150 g kiselog vrhnja

- Luk, korjenasto povrće i ciklu ogulite i narežite na kocke. Posudu od 24 cm, 6,5 l, zagrijte na najjačoj vatri do okna za pečenje. Potom smanjite i na slaboj vatri s obje strane popržite goveđa prsa, postupno dodajući luk, mrkvu i korijen peršina, te dobro popržite sve zajedno.
- Posolite i popaprite, dolijte bistru mesnu juhu, lovorove listove i ciklu. Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 40 minuta.
- Očistite bijeli kupus i papriku, te ih sitno narežite. Krumpir ogulite i naribajte. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Dodajte preostalo povrće i krumpir, ponovo postavite Secuquick i zatvorite ga.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 5 minuta. Uklonite tlak iz posude i skinite Secuquick. Meso izvadite, ostavite da se malo prohladi, prema potrebi odstranite višak masnoće i meso narežite na kocke.
- Kocke mesa i koncentrat rajčice dodajte u juhu. Dobro začinite solju, paprom i octom. Počupajte vrške kopra i sitno ih nasjeckajte, te kopar s kiselim vrhnjem poslužite uz boršč.

Vrijeme kuhanja: oko 45 minuta Secuquick
 oko 455 kcal po osobi



Rajska pečenka

 oko 80 minuta
(ne računajući vrijeme mariniranja)



Za 6 osoba

1 mrkva
1 luk
100 g celerova korijena
150 g poriluka
2 klinčica
1 lovorov list
6 crnih zrna papra
6 bobica smrike
75 ml kvasine
500 ml suhog crnog vina
1,2 kg govedine (od plečke)
200 ml krepke bistre govede juhe
Tamni gustin
100 ml vrhnja
100 g suhих grožđica
Sol, papar

- Mrkvu, luk i celer ogulite i narežite na kocke. Poriluk očistite i narežite na ploške. Pomiješajte s ostalim sastojcima do uključivo s crvenim vinom, pa u to stavite meso. Marinirajte 3 dana u hladioniku uz povremeno preokretanje.
- Posudu od 24 cm, 5,0 l, zagrijte na najjačoj vatri do okna za pečenje. Meso izvadite iz marinade i osušite. Marinadu izlijte u manju posudu i sačuvajte. Na niskom stupnju zapržite meso sa svih strana, dodajte povrće i pržite sve zajedno. Deglazirajte marinadom ili temeljcem.
- Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 60 minuta.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Meso izvadite i narežite na ploške. Sok procijedite kroz sito, lagano ga zgusnite gustinom i oplemenite vrhnjem. Umaku dodajte suhe grožđice, posolite, popaprite te ostavite meso u umaku nekoliko minuta da se prožme prije posluživanja.

Vrijeme kuhanja: oko 60 minuta
oko 480 kcal po osobi

Svinjska pečenka u umaku od senfa

Za 4 osobe

- 2 luka
- 100 g mrkve
- 100 g celerova korijena
- 1 kg svinjske pečenke
- 200 ml bistre mesne juhe
- 100 ml suhog bijelog vina
- Sol, papar
- 2 grančice estragona
- 3 VŽ krupnozmatog senfa
- 2 VŽ limunova soka

 oko 50 minuta



- Luk i povrće oljuštite i ogulite te narežite na kockice. Posudu od 24 cm, 3,5 l, zagrijte na najjačoj vatri do okna za pečenje. Potom smanjite vatru i na slaboj vatri popržite svinjsku pečenku sa svih strana. Dodajte luk i povrće te sve zajedno popržite.
- Dodajte bistru mesnu juhu i vino, posolite i popaprite. Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 40 minuta.
- Listiće estragona počupajte i nasjeckajte. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Izvadite meso iz posude, umak izmiksajte, umiješajte senf i estragon te začinite solju i paprom i limunovim sokom.
- Pečenku narežite na ploške i poslužite s umakom.

Vrijeme kuhanja: oko 40 minuta
oko 500 kcal po osobi



Goveđe rolade

 oko 40 minuta



Za 4 osobe

2 rajčice

3 kisela krastavca

2 velika luka

4 goveđe odreska
(otprilike po 150 g)

2 VŽ senfa

Sol, papar

4 ploške dimljene slanine

250 ml bistre goveđe juhe

po želji tamni gustin

2 VŽ kiselog vrhnja

- Rajčicu prelijte kipućom vodom, ogulite joj kožicu, odstranite sjemenke i narežite je na kocke. Krastavce narežite uzdužno na tanke pruge.
- Luk oljuštite i također narežite na tanke pruge. Odreske s jedne strane premažite senfom, posolite i popaprite, te položite po tome po jednu plošku slanine, prugu krastavca i luka.
- Rolade zavijte i učvrstite iglama za rolade. Zagrijte posudu od 24 cm, 3,5 l, na najjačoj vatri do okna za pečenje. Rolade potom na smanjenoj vatri dobro popržite sa svih strana.
- Zalijte bistrom juhom, te dodajte narezane rajčice. Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 30 minuta.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Umak po želji zgusnite, umiješajte kiselo vrhnje te posolite i popaprite.

Vrijeme kuhanja: oko 30 minuta

oko 280 kcal po osobi


Savjet: upravo je kod ovakvih mesnih jela ušteda na vremenu osobito velika, i do $\frac{2}{3}$.

Szegedinski gulaš



Za 4 osobe

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 200 g luka | 1 VŽ koncentrata rajčice |
| 2 češnja češnjaka | 2 MŽ slatke mljevene paprike |
| 600 g svinjskog mesa za gulaš | Sol, papar |
| 500 g sirovog kiselog kupusa | |
| 200 ml krepke bistre mesne juhe | |
| 1 MŽ kima | |

 oko 30 minuta



- Luk oljuštite i narežite na ploške. Češnjak oljuštite i sitno nakošite. Posudu od 20 cm, 4,0 l, na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje.
- Na smanjenoj vatri popržite meso. Sa zadnjom količinom popržite luk i češnjak. Dodajte kiseli kupus kao i preostale sastojke zaključno s mljevenom paprikom. Sve zajedno pomiješajte. Postavite Secuquick softline od 20 cm na posudu i zatvorite ga.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 20 minuta.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Gulaš dobro posolite i popaprite.

Vrijeme kuhanja: oko 20 minuta
oko 320 kcal po osobi

Provansalski janjeći ragu

Za 6 osoba

150 g mrkve	125 ml suhog bijelog vina
2 luka	3 mlada luka
2 češnja češnjaka	300 g smrznutog graška
1 kg janječeg plečke	300 g smrznutih mahuna
1 MŽ sušenih zelenih provansalskih začina	po želji jestivog škroba
250 ml janječeg temeljca	2 VŽ maslinova ulja
	Sol, papar

 oko 50 minuta




- Mrkvu ogulite i narežite na ploške. Luk i češnjak oljuštite i nakošite. Posudu od 24 cm, 5,0 l, na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje. Smanjite vatru i meso popržite u porcijama.
- Dodajte narezanu mrkvu, luk i češnjak kao i zelene začine. Zalijte janječim temeljcem i vinom. Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite Secuquick. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 25 minuta.
- Mladi luk očistite i narežite na krupne komade. Eliminirajte tlak iz posude i skinite ga. Umiješajte smrznuti grašak, mahune i mladi luk te još jednom poklopite Secuquickom.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog soft okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 3 minute. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Po želji zgusnite otopljenim jestivim škrobom te začinite maslinovim uljem, solju i paprom.

Vrijeme kuhanja: oko 25 minuta + 3 minute
oko 540 kcal po osobi





Chili con Carne

 oko 50 minuta
(ne računajući vrijeme namakanja)



Za 12 osoba

500 g sušenog crvenog graha

4 luka

4 češnja češnjaka

400 g mrkve

300 g celerova korijena

4 crvene čilijeve papričice

1,3 kg mljevene govedine

3 VŽ slatke mljevene paprike

2 konzerve sjeckane rajčice (otprilike po 400 g)

50 g koncentrata rajčice

1,5 l bistre govede juhe

200 g kiselog vrhnja

Sol, papar

Kajenski papar

- Namočite grah preko noći u hladnoj vodi.
- Luk i češnjak oljuštite te ih sitno nakošite. Mrkvu i celer oljuštite i narežite na kockice. Čilijevim papričicama odstranite sjemenke i sitno ih nakošite.
- Posudu od 24 cm, 8,0 l, na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje. Smanjite vatru i mljeveno meso popržite. Dodajte luk i češnjak i sve popržite zajedno.
- Dodajte povrće s mljevenom paprikom, sjeckanom rajčicom, koncentratom rajčice i pola čilijevih papričica. Zalijte bistrom juhom, ocijedite grah te dodajte i njega.
- Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 20 minuta.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Umiješajte kiselo vrhnje, te dobro začinite solju paprom, preostalim čilijevim papričicama i kajenskim paprom.

Vrijeme kuhanja: oko 20 minuta
oko 445 kcal po osobi

Savjet: ako ste zaboravili namočiti grah, svejedno možete pripremiti jelo kako je opisano. Vrijeme kuhanja produžite za 5 minuta. Kad je namočen, grah se naprosto ravnomjernije skuha.



Pileći popečci

 oko 60 minuta



Za 4 osobe

1 stručak povrća za juhu
 1 pile (oko 1,2 kg)
 1 lovorov list
 750 ml bistre juhe od peradi
 200 g mrkve
 250 g zelenih ili bijelih šparoga
 200 g šampinjona
 60 g maslaca
 60 g brašna
 3 grančice estragona
 100 ml suhog bijelog vina
 1 žumanjak
 50 ml vrhnja
 Sol, papar

- Povrće za juhu očistite i narežite na krupne kocke. Zajedno s piletom, lovorovim listom i bistrom juhom stavite u posudu od 24 cm, 5,0 l. Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 25 minuta.
- Mrkvu i šparoge ogulite. Mrkvu narežite na kockice, a šparoge na komadiće dužine 2 cm. Šampinjone očistite krpom ili kistom i narežite ih na četvrtine. Ocijedenu mrkvu i šparoge stavite u odgovarajuću posudu, a po njima šampinjone.
- Na najjačoj vatri zagrijte do okna za povrće, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 10 minuta. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick.
- Izvadite pile, odstranite mu kožu te odvojite meso od kostiju. Sve ostavite da se ohladi te potom sitno narežite. Procijedite bistru juhu kroz sito, otopite maslac u posudi, te čim se pojave mjehurići dodajte brašno i postupno umiješajte bistru juhu.
- Pustite umak do ključa oko 3 minute. Listiće estragona počupajte i sitno nasjeckajte. Zajedno s vinom dodajte ih umaku. Žumanjak umutite s vrhnjem i umiješajte u umak koji je prestao ključati.
- Dodajte meso i povrće, zagrijte, posolite i popaprite.

Vrijeme kuhanja: oko 25 minuta Secuquick + 10 minuta
 oko 610 kcal po osobi



Kunić u umaku s češnjakom



Za 4 osobe

1 glavica mladog češnjaka	100 ml suhog bijelog vina
1 mrkva	150 ml bistre juhe od peradi
1 luk	Sol, papar
100 g celerov korijen	
4 buta od kunića	
3 grančice majčine dušice	

 oko 40 minuta



- Iz glavice izvadite češanj češnjaka i skinite mu vanjsku ljusku. Mrkvu, luk i celer oljuštite i sitno nakošite. Posudu od 24 cm, 3,5 l, na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje te potom smanjite i na slaboj vatri popržite butiće sa svih strana.
- Izvadite butiće, te popržite češnjak, luk i povrće. Dodajte majčinu dušicu, vino i bistru juhu, butiće posolite i popaprite te ih ponovo dodajte.
- Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 20 minuta.
- Eliminirajte tlak iz posude, skinite Secuquick te posolite i popaprite umak.

Vrijeme kuhanja: oko 20 minuta
oko 215 kcal po osobi

Ossobuco alla milanese



 oko 50 minuta



Za 4 osobe

Teleća koljenica:

100 g mrkve

2 luka

2 češnja češnjaka

100 g korijena celera

4 ploške teleće koljenice (otprilike po 250 g)

150 ml crnog vina

150 ml krepke goveđe bistre juhe

1 lovorov list

1 grančica majčine dušice

1 grančica origana

Sol, papar

500 g rajčice

Gremolata:

8 stapki glatkog peršina

1 neprskani limun

1 češanj češnjaka

- Mrkvu, luk i češnjak ogulite i oljuštite te narežite na kocke. Korijen celera očistite i narežite na ploške.
- Posudu od 24 cm, 3,5 l, na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje. Potom na smanjenoj vatri popržite meso s obje strane. Dodajte povrće, luk i češnjak, te sve zajedno popržite.
- Zalijte crnim vinom te dodajte bistru juhu, lovorov list, majčinu dušicu i origano. Posolite i popaprite. Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 30 minuta.
- Rajčicu prelijte kipućom vodom, ogulite joj kožicu, odstranite sjemenke i narežite je na kocke. Za Gremolatu listiće peršina počupajte i nasjeckajte. Limun operite vrućom vodom i naribajte mu koricu. Češnjak oljuštite i sitno nakošite. Pomiješajte peršin, koricu od limuna i češnjak.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Izvadite teleće koljenice, odstranite grančice zelenih začina i izmiksajte povrće. Dodajte narezanu rajčicu i još jednom zakuhajte. Posolite i popaprite, dodajte teleće koljenice i poslužite posuto Gremolatom.

Vrijeme kuhanja: oko 30 minuta
oko 300 kcal po osobi

Savjet: komadi mesa poput teleće ili goveđe koljenice i pečenice izvrsno uspijevaju u Secuquicku, jer zbog velikog udjela kolagena meso koje obiluje žilicama postane osobito meko.



Pureći batak s umakom od maslina

 oko 50 minuta



Za 6 osoba

2 luka
 1 češanj češnjaka
 2 mrkve
 2 stapke korijena celera
 1 pureći batak
 (oko 1,2 kg, odvojeni batak i karabatak)
 1 lovorov list
 1 grančica majčine dušice
 1 grančica ružmarina
 1 stapka žalfije
 200 ml bistre pileće juhe
 Sol, papar
 2 rajčice
 75 g zelenih maslina bez koštica
 75 g crnih maslina bez koštica
 50 ml suhog bijelog vina
 Kajenski papar

- Luk, češnjak i mrkvu oljuštite i sitno nakošite. Celer očistite i narežite na ploške. Posudu od 24 cm, 6,5 l, na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje, potom smanjite vatru i popržite komade mesa sa svih strana te ih izvadite.
- Luk, češnjak i povrće također popržite. Dodajte zelene začine i bistru juhu. Začinite meso i ponovo ga stavite u posudu.
- Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga. Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slabij vatri kuhajte oko 30 minuta.
- Rajčice prelijte kipućom vodom, skinite im kožicu i narežite ih na osmine, a masline narežite na kolutiće. Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Izvadite meso i narežite ga.
- Odstranite grančice zelenih začina i izmiksajte umak. Dodajte vino, rajčice i masline, te sve pikantno posolite i popaprite.

Vrijeme kuhanja: oko 30 minuta
 oko 425 kcal po osobi



Janjeći but s koricom od badema i zelenih začina

 oko 90 minuta



Za 6 osoba

5 ljutika

1 janjeći but bez kosti
(oko 1,2 kg, povezano u mesnici)

Sol, papar

3 grančice ružmarina

3 grančice majčine dušice

1 lovorov list

150 ml bistre juhe od povrća

100 ml suhog bijelog vina

3 češnja češnjaka

1 kriška tosta

1 stručak glatkog peršina

50 g mljevenih badema

50 g ribanog parmezana

3 VŽ maslinova ulja

- Ljutiku oljuštite i narežite na kriške. Posudu od 24 cm, 5,0 l, na najjačoj vatri zagrijte do okna za pečenje. Potom smanjite vatru i dobro popržite meso sa svih strana te posolite i popaprite.
- Dodajte kriške ljutike i nakratko sve zajedno popržite. Dodajte grančice ružmarina i majčine dušice te lovorov list. Zalijte bistrom juhom od povrća i bijelim vinom. Postavite Secuquick softline od 24 cm na posudu i zatvorite ga.
- Na najjačoj vatri zagrijte do prvog turbo okna, potom smanjite i na slaboj vatri kuhajte oko 60 minuta.
- Češnjak oljuštite i sitno nakošite. Sitno izmrvite tost, listiće peršina, te počupajte preostale listiće majčine dušice i ružmarina i krupno ih nasjeckajte. Izmiksajte s bademima, parmezanom i maslinovim uljem, te posolite i popaprite. Smjesu od zelenih začina plosnato razvaljajte između dviju folija za zamrzavanje u veličini janječeg buta i odložite na hladno.
- Eliminirajte tlak iz posude i skinite Secuquick. Izvadite janjeći but i zelene začine, izmiksajte umak te ga posolite i popaprite.
- Vratite meso u umak, te po njemu položite smjesu od zelenih začina. Smanjite vatru na štednjaku i na posudu odozgo postavite preokrenut Navigenio. Na jakoj vatri hrskavo zapecite oko 6 minuta.

Vrijeme kuhanja: oko 60 minuta + oko 6 minuta gratiniranje
oko 650 kcal po osobi



Bolje jesti.
Bolje živjeti.



AMC Secuquick softline



Uputa za uporabu

Premium sustav
za kuhanje

www.amc.info

Pažljivo pročitajte detaljnu uputu za uporabu prije početka korištenja uređaja. Uputu za uporabu spremite i predajte je sljedećemu vlasniku.

Značenje simbola



Naputci važni za sigurnost.

Nepoštivanje može dovesti ozljeda ili oštećenja.



Korisni naputci za korisnika.



Loše radno stanje ili nestručna uporaba.



Napomene o **zaštiti okoliša, ekologiji i ekonomičnosti.**



Dobro radno stanje ili stručna uporaba.

Vrijednost

Ovaj priručnik za uporabu primjenjiv je za modele Secuquick softline mod. 4200 Ø 20 cm i Secuquick softline mod. 4200 Ø 24 cm. Informacije o modelu sa specifikacijom tlaka ugravirane su u sredini donjeg dijela poklopca: operativni tlak za kuhanje (= PC) 80 kPa (0.8 bar); Maksimalni dozvoljeni tlak (= PS) 300 kPa (3.0 bar).

1. Namjensko korištenje i sigurnost	2	3.5 Nadzor temperature i podešavanje jačine	12
Odgovarajuće posude, pribor i rezervni dijelovi	2	3.6 Eliminiranje tlaka	13
Odgovarajući štednjaci, odgovarajuća veličina grijaćih ploča	2	Eliminiranje tlaka pod mlazom tekuće hladne vode	13
Izbjegavanje oštećenja, nestručno rukovanje	2	Eliminiranje tlaka pomoću žutog dugmeta	14
 Moguće opasnosti zbog tlaka	3	Eliminiranje tlaka polaganim hlađenjem	14
Moguće opasnosti zbog vreline	3	3.7 Otvaranje i skidanje Secuquick softlinea	14
Nadzor	4		
Njega i održavanje	5		
Uklanjanje	5		
2. Vaš Secuquick softline	6	4. Njega i održavanje	15
2.1 Konstrukcija	6	4.1 Demontaža Secuquick softlinea	15
2.2 Funkcija i primjena	8	4.2 Čišćenje i čuvanje Secuquick softlinea	16
Sigurnosni ventili	8	4.3 Montiranje Secuquick softlinea	16
Ultrabrzo soft kuhanje	9	Provjera ventila i brtvi	16
Ultrabrzo turbo kuhanje	9	Provjera zatvaranja poklopca	18
 		4.4 Zamjena brtve	18
3. Kuhanje sa Secuquick softlineom	10	5. Što učiniti, kad...	20
3.1 Punjenje posude	10	6. Oznake sukladnosti i ispitivosti	21
3.2 Postavljanje i zatvaranje Secuquick softlinea	11	7. AMC-ova servisna služba, rezervni dijelovi	21
3.3 Zagrijavanje	11	7.1. Rezervni dijelovi	21
3.4 Smanjivanje vatre za nastavak kuhanja	12		

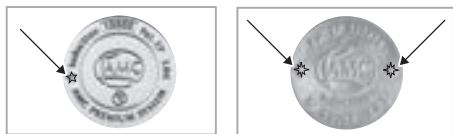
1. Namjensko korištenje i sigurnost

Secuquick softline služi za ultrabrzo kuhanje jela. Secuquick softline smije se koristiti samo za tu namjenu. U slučaju nestručnog rukovanja mogu nastati opasnosti. Proučite uputu za rukovanje – osobito navode iz ovoga poglavlja – i pridržavajte se naputaka.

Odgovarajuće posude, pribor i rezervni dijelovi

Secuquick softline smije se koristiti sa sljedećim posudama:

- AMC-ovim posudama prikladnog promjera, s jednom ili dvije zvjezdice u oznaci na dnu
- Gourmetlinea
- uloškom Softiera, pliticom Softiera
- Audiothermom
- Za modele 4200 koristita isključivo originalne rezervne dijelove.



Ne smiju se koristiti:

- posuda od 24 cm, 2,5 l, tave s drškom, tave s ručkama, Griddle
- posude koje nisu označene zvjezdicom/zvjezdicama
- posude i tave drugih proizvođača
- kombinacijski prsten, ribežni uložak ili kombinacijska zdjela umetnuta u posudu
- dijelovi drugih modela AMC-ova Secuquicka

Odgovarajući štednjaci, odgovarajuća veličina grijaće ploče

Posude se mogu koristiti na svim vrstama štednjaka:

- ako u oznaci na dnu posude piše „Indukcija”.
- ako su promjer grijaće ploče i posude po mogućnosti podudarni.
- U slučaju Gourmetlinea odaberite prvu veću dimenziju grijaće ploče.
- Posudu stavite u sredinu grijaće ploče.
- U slučaju plinskog štednjaka odaberite plamenik koji odgovara po veličini. Plinski plamen nikad ne smije biti širi od promjera dna posude.

Izbjegavanje oštećenja, nestručnog rukovanja



- Jelima uvijek dodajte tekućinu, osim kad ona sadrže dovoljno tekućine (vidi recepte za Secuquick softline). Bez tekućine ne može se stvoriti predtlak.



- Secuquick softline nikada ne koristite nezatvoren, labavo postavljen ili kao običan poklopac na tavi.



- Posudu nikada nemojte napuniti više od $\frac{2}{3}$ odn. kod jela koja nabujaju više od $\frac{1}{2}$ ili $\frac{1}{3}$ nazivnog volumena, vidi str. 12.
- Posudom rukujte vrlo pažljivo kad je pod tlakom.
- Posudu nemojte podizati i nositi držeći za Visiotherm S. Posuda se može oštetiti ili vam može ispasti.
- Posudu nemojte polijegati ili preokretati. Ventil se prljaju te se mogu začepiti.
- Izbjegavajte potpuno isparavanje tekućine. Može se oštetiti posuda.
- Secuquick softline nemojte koristiti za prženje u ulju ili u pećnici ili u mikrovalnoj pećnici. Mogu se oštetiti sigurnosni sklopovi Secuquick softlinea.
- Slatko od jabuka i kompoti ne smiju se pripremati pomoću Secuquick softlinea.



Pomoću Secuquick softlinea jela se pripremaju pod tlakom na visokoj temperaturi. Pogrešnim korištenjem Secuquick softlinea možete se ozlijediti, opeći ili ofuriti.



Moguće opasnosti zbog tlaka

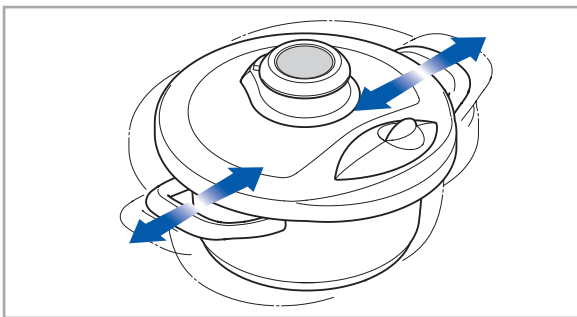
- Posuda mora biti potpuno zatvorena (zakretni rukohvat do kraja).

- Secuquick softline smije se otvoriti tek kad u posudi nema više tlaka. Zakretni se rukohvat mora lako okretati.
- Secuquick softline nikad nemojte otvarati silom. Silom otvoreni poklopac pod tlakom bit će odbačen, pa može pljusnuti vrelo jelo iz posude. Opasnost od ozljede i opekline.
- Posudu nemojte prekomjerno zagrijavati, neka tlak ostane u normalnom rasponu da se ne otvara ventil za regulaciju radnog tlaka.
- Sigurnosne sklopove i brtve Secuquick softlinea održavajte čistima i u dobrom stanju.
- Postupajte po uputama u poglavlju „4. Njega i održavanje”.



Moguće opasnosti zbog vreline

- Ne dirajte vrele dijelove od nehrđajućeg čelika.
- Možete hvatati jedino za ručke, zakretni rukohvat ili Visiotherm S na Secuquick softlineu. Prema potrebi koristite zaštitu za ruke.
- **Mjehuri pare** zarobljeni u jelu koje se kuha mogu prilikom otvaranja prsnuti, pa postoji opasnost od opekline. Posudu prilikom eliminiranja tlaka **uvijek protresite** prije otvaranja Secuquick softlinea, da mjehuri pare mogu izaći, da ne pljusne vrelo jelo.

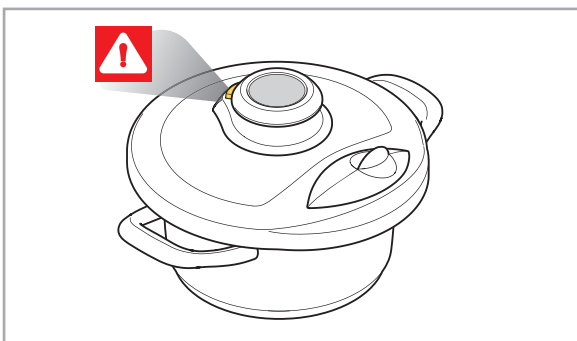


- Meso s nabujalom kožom (npr. volovski jezik) probodite tek nakon što se ohladi, odn. kad koža više nije nabujala.



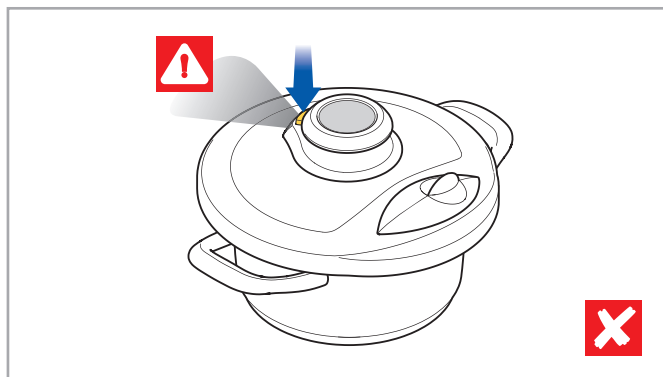
Para koja izlazi prilikom eliminacije tlaka vrela je, te postoji opasnost od opekline.

- Otvor za izlaz pare ne smijete okrenuti prema tijelu.
- Držite ruke izvan opasnog područja.



Prilikom pripremanja niže navedenih jela tlak iz posude **nikad se ne smije eliminirati pomoću žutog dugmeta**. Može doći do istjecanja vrelog jela, te postoji opasnost od opekline. Ventil Secuquick softlinea mogli bi se prejako zaprljati.

- Juhe
- Variva
- Kompaktna mesna i riblja jela poput jezika, sipe
- Masne juhe
- Rižu s mlijekom
- Mahunarke poput leće
- Proizvodi od žitarica poput zobnih pahuljica ili ječmene kaše
- Tjestenine poput špageta ili makarona
- Prerada voća u sok
- Ukuhavanje



Nadzor

- Posuda se za vrijeme kuhanja mora nadzirati. Ako koristite Audiotherm (vidi zasebnu uputu za rukovanje) samo za akustični nadzor postupka kuhanja, morate se nalaziti u čujnom doseg.
- Kuhanje bez nadzora i kontrole može dovesti do pregrijavanja. Jela mogu pregorjeti, posuda se može oštetiti ili uništiti. Opasnost od nezgode ili požara.
- Posuda nije pogodna za korištenje od strane djece.

- Secuquick softline nikad nemojte koristiti u blizini djece.



- Osobe koje na temelju svojih tjelesnih, osjetilnih ili duševnih sposobnosti ili svojega neiskustva ili neznanja nisu u stanju na siguran način koristiti Secuquick softline, isti ne smiju koristiti bez nadzora ili naputka osobe koja odgovara za sigurnost.



Njega i održavanje

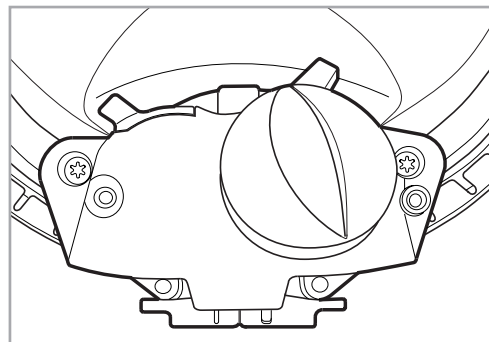
Redovito nježite i održavajte Secuquick softline radi očuvanja njegove funkcionalnosti i sigurnosti.

- Nakon svake uporabe rastavite i očistite Secuquick softline.
- Prije sljedeće uporabe provjerite funkciju: ventile i brtve, stanje zatvarača poklopca.
- Brtveni prsten ili druge brtve zamijenite ako se oštete, postanu krute, stisnu se ili puknu. Ti se dijelovi trebaju mijenjati najkasnije svake 2 godine.

Nemojte poduzimati nikakve izmjene na Secuquick softlineu. Secuquick softline nemojte rastavljati dalje nego što je neophodno za njegu i održavanje. Nestručnim zahvatima ili primjenom

sile mogu se umanjiti funkcija i sigurnost. Nemojte demontirati prijenosni sklop.

Kontrola prijenosnog sklopa



Prije svake uporabe kontrolirajte naliježe li prijenosni sklop čvrsto. Ako se prijenosni sklop klima, nemojte više koristiti Secuquick softline. Secuquick se mora pregledati. Moguće je da sigurnost proizvoda više nije zajamčena. Kontaktirajte AMC-ov servis.

Što učiniti u slučaju oštećenja ili kvara?

U slučaju oštećenja ili kvara Secuquick softline više se ne smije koristiti. Potrošni dijelovi (brtve) mogu se nabaviti kod AMC-a kao rezervni dijelovi. Iste možete sami zamijeniti ili ih dati zamijeniti u AMC-ovu servisu. Sve druge zahvate smije poduzimati jedino AMC-ov servis.



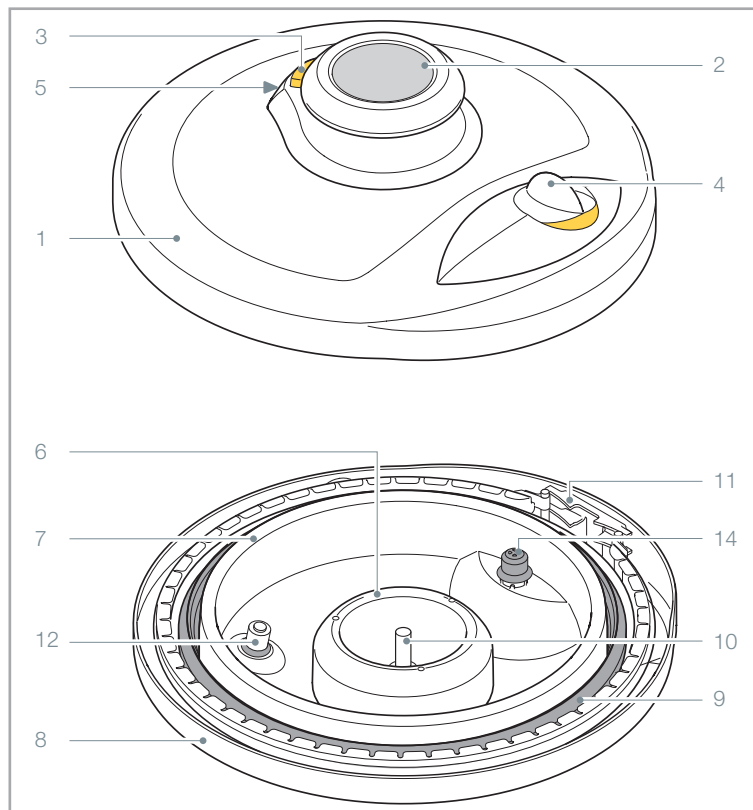
Odlaganje

Secuquick softline ne spada u kućanski otpad, njegovi se materijali mogu reciklirati. Prema potrebi odlažite na ekološki prihvatljiv način i u skladu s mjesnim propisima.

2. Vaš Secuquick softline

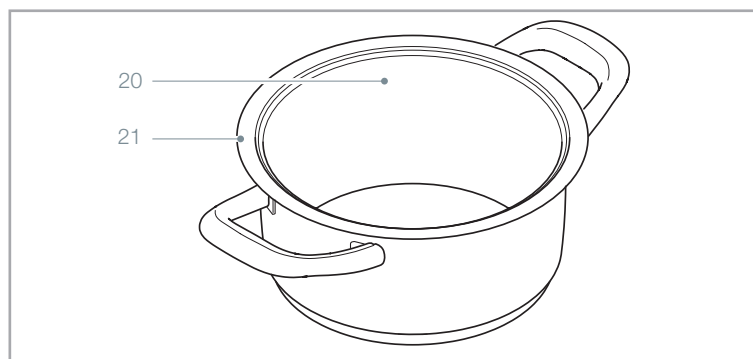
2.1. Konstrukcija

- 1 Secuquick softline
- 2 Visiotherm S
Mjeri i pokazuje temperaturu u posudi.
- 3 Žuto dugme za ispuštanje pare
Otvora ventil za ispuštanje pare radi eliminacije tlaka iz posude.
- 4 Zakretni rukohvat
Za zatvaranje i otvaranje Secuquick softlinea.
- 5 Otvor za izlaz pare
- 6 Zvonasta matica
- 7 Donji poklopac
- 8 Gornji poklopac
- 9 Brtveni prsten
- 10 Toplinski senzor
- 11 Brava zatvarača poklopca
- 12 Sigurnosni ventil 2
- 14 Sigurnosni ventil 3



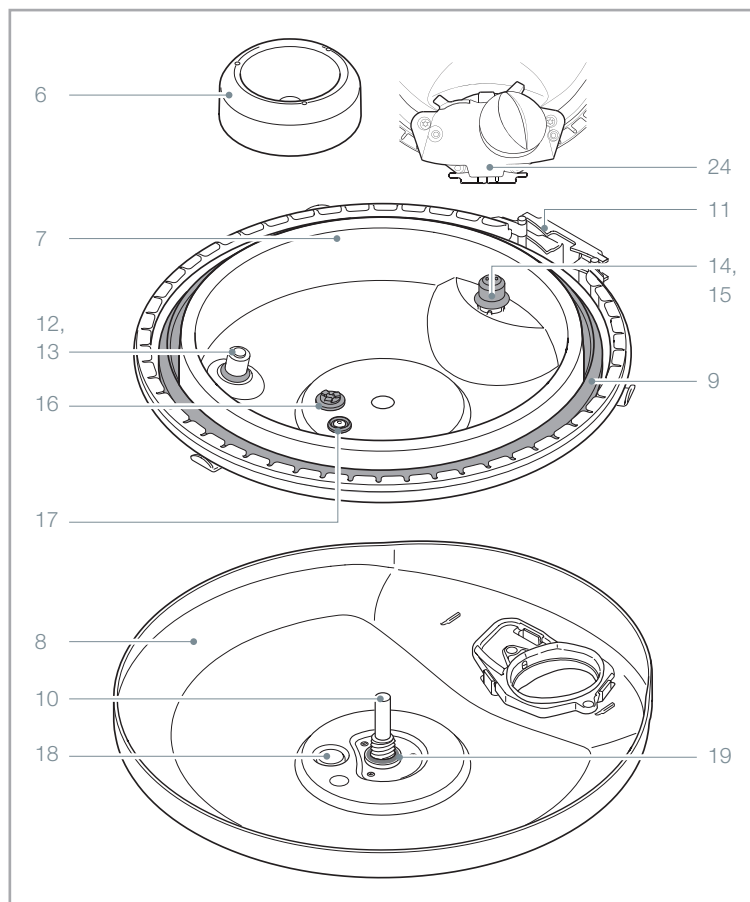
Posuda za uporabu sa Secuquick softlineom

- 20 Posuda
- 21 Preljevni rub



Rastavljeni Secuquick softline

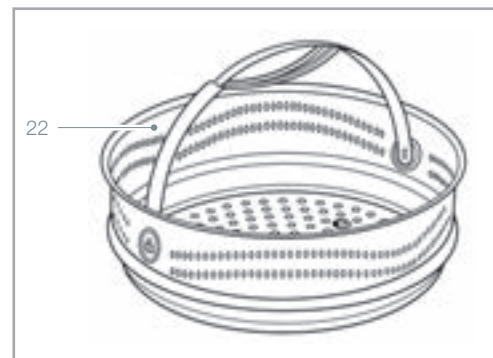
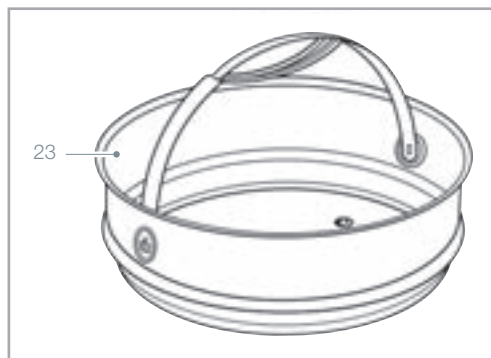
- 6 Zvonasta matica
- 7 Donji poklopac
- 8 Gornji poklopac
- 9 Brtveni prsten
- 10 Toplinski senzor
- 11 Brava zatvarača poklopca
- 12 Sigurnosni ventil 2
- 13 O-prsten sigurnosnog ventila 2
- 14 Sigurnosni ventil 3
- 15 Brtvena kapica sigurnosnog ventila 3
- 16 Brtva ventila radnog tlaka
- 17 Ventil za ispuštanje pare
- 18 Ventil radnog tlaka (sigurnosni ventil 1)
- 19 O-prsten toplinskog senzora
- 24 Mehanizam za zaključavanje



Pribor

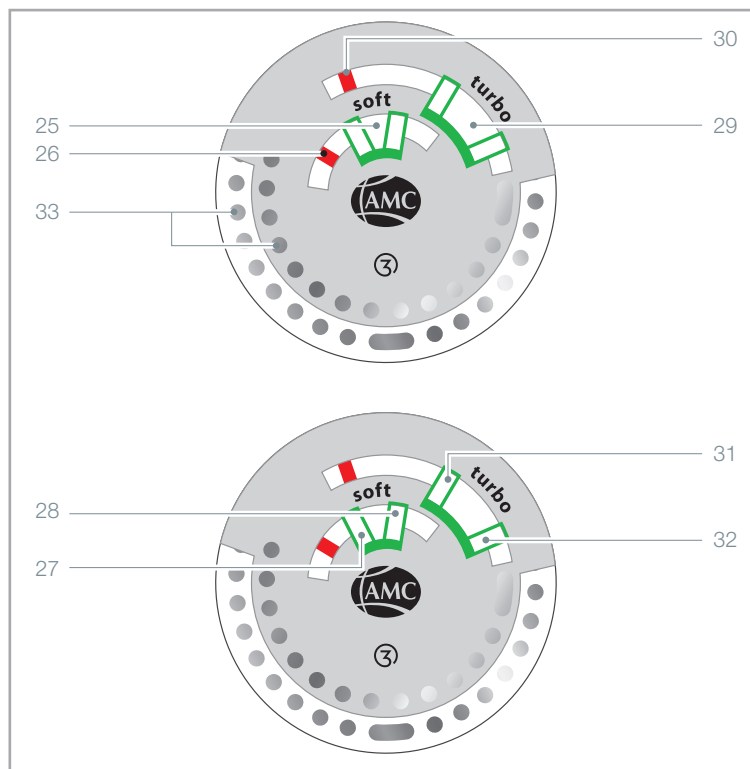
(nije uvijek sadržan u opsegu isporuke Secuquick softlinea)

- 22 Uložak Softiera
- 23 Plitica Softiera



Visiotherm S

- 24 Temperaturna ljestvica ultrabrzog soft kuhanja (iznutra)
- 25 Indikator ultrabrzog soft kuhanja
- 26 Prvo „soft okno”
- 27 Drugo „soft okno”
- 28 Temperaturna ljestvica ultrabrzog turbo kuhanja (izvana)
- 29 Indikator ultrabrzog turbo kuhanja
- 30 Prvo „turbo okno”
- 31 Drugo „turbo okno”
- 32 Mjerne točke za Audiotherm



2.2. Funkcija i namjena

Secuquick softline s posudom tvori ekspresni lonac. Secuquick softline postavi se na posudu i zatvori. Prilikom zagrijavanja na štednjaku u posudi nastaje predtlak isparavanjem tekućine koja je bila dodana ili sadržana u namirnici.



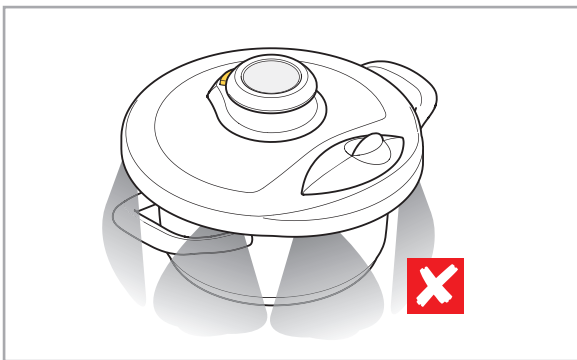
Na taj način jela se na višoj temperaturi mogu skuhati brzo, uz očuvanje hranjivih sastojaka i uštedu energije. Temperatura je – ovisno o odabranome postupku kuhanja „soft” ili „turbo” – otprilike između 103 i 118 °C.

Sigurnosni ventili

Kad se posuda za ultrabrzo kuhanje previše zagrije i stoga pretlak previše naraste, otvara se ventil za regulaciju radnog tlaka (sigurnosni ventil 1) i para izlazi.



Ako ventil za radni tlak ne funkcioniše, primjerice, zbog jakog zaprljanja ili uslijed kvara, ovisno o tlaku otvaraju se sigurnosni ventili 2 i 3 te para izlazi postrance između gornjega i donjega poklopca. Secuquick softline u tom slučaju nemojte više koristiti. Kontaktirajte AMC-ov servis.



Na početku zagrijavanja, prije početka rasta tlaka, normalno je da između donjega i gornjega poklopca izađe malo pare i eventualno nekoliko kapi vode kroz otvor za izlaz pare Secuquick softlinea.

Ultrabrzo soft kuhanje

Pogodno za **krumpir i povrće koje se dugo kuha** kao što su mahune, kelj, kelj pupčar i cvjetača u komadu ili iz dubokog smrzavanja.



- Temperaturni raspon od 103 do 113 °C.
- Osobito se dobro čuvaju hranjivi sastojci i vitamini.
- Najčešće je brže i energetski štedljivije od pripreme u mikrovalnoj pećnici.

Korištenje uložka Softiera preporučuje se bez ostatka, jer na taj način jela ne dolaze u dodir s vodom, ne zagaraju te se, što je najvažnije, ne ispiru. Životno važne hranjive tvari kao što su vitamini na taj način ostaju uvelike očuvani. Uložak Softiera, 20 cm, i pliticu Softiera, 20 cm, koristite tek s posudama promjera 20 cm, zapremine 3 l, i većima.

Ultrabrzo turbo kuhanje

- Pogodno za **mahunarke** (kao što je leća, soja, slanutak i dr.), **pirjana jela, variva, žitarice, velike komade mesa, ukuhavanje**.
- Temperaturno područje od 108 do 118 °C.
- Osobito brzo i pogodno za sva jela koja se obično duže kuhaju.

Moguće je kuhanje s uloškom ili pliticom Softiera ili bez njih.

3. Kuhanje pomoću Secuquick softlinea

Tijek postupka kuhanja:

- Pripremite namirnice i njima napunite posudu. Koristite odgovarajući pribor, te vodite računa o maksimalnoj količini.
- Postavite Secuquick softline na posudu i zabravite ga.
- Posudu na štednjaku zagrijte na najjačoj vatri, dok se ne dosegne neophodna temperatura.
- Smanjite na slabiju vatru i kuhajte.
- Za cijelog trajanja kuhanja temperatura treba biti u odgovarajućem temperaturnome rasponu. Nadzirite temperaturu, prema potrebi pojačajte ili smanjite vatru.
- Po završetku kuhanja isključite štednjak.
- Skinite posudu sa štednjaka i eliminirajte tlak u njoj.
- Protresite posudu.
- Otvorite Secuquick softline i skinite ga s posude.

i Audiotherm koji se može nabaviti kao pribor može se koristiti kao pomoć za nadzor postupka kuhanja sa Secuquick softlineom. Vidi zasebnu uputu za uporabu.

3.1 Punjenje posude

Ovisno o postupku kuhanja prema potrebi koristite uložak ili pliticu Softiera ili oboje.

Napunite posudu

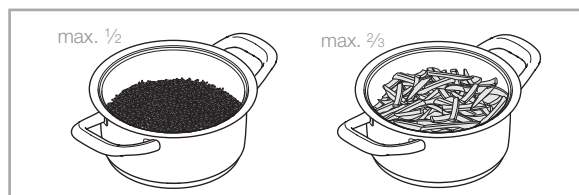


Vodite računa o maksimalnoj količini:

- namirnicama koje se prilikom kuhanja šire ili pjene, npr. riža s mlijekom, bistre juhe, variva,

nabujak od tjestenine, mahunarke i dr. napunite posudu do maksimalno $\frac{1}{2}$ zapremnine.

- drugim vrstama namirnica napunite posudu do maksimalno $\frac{2}{3}$ zapremnine
- mahunarkama u ljusci npr. sojom napunite posudu do maksimalno $\frac{1}{3}$ zapremnine posude.



Namirnice koje se pjene, npr. juhu od leće, najprije zakuhajte u otvorenoj posudi i prije postavljanja Secuquick softlinea odstranite pjenu.

Dodajte tekućinu – prema potrebi



Za nastanak tlaka pare potrebna je mala količina tekućine (oko 1 šalice). Količina ovisi o veličini posude, namirnici i receptu.

- Ako namirnica sadrži dovoljno tekućine, ne morate joj dodavati tekućinu (vidi recepte za Secuquick softline).



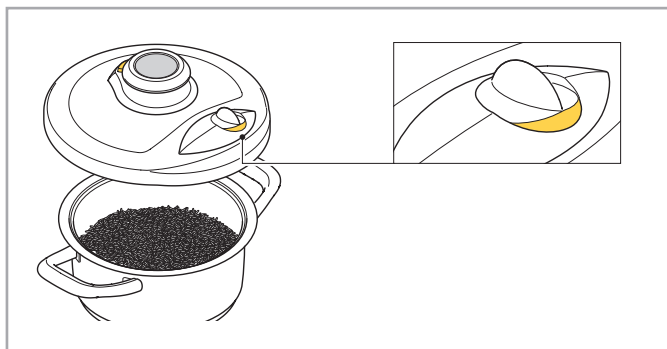
3.2 Postavljanje i zatvaranje Secuquick softlinea

Prije svake uporabe Secuquick softlinea provjerite:

- je li Secuquick softline pravilno sastavljen, jesu li ventili i brtve te zatvarač poklopca provjereni.
- je li brtveni prsten pravilno postavljen.
- je li prelivni rub posude čist, suh i neoštećen (bez deformacija).
- **je li zakretni rukohvat u otvorenom položaju.**

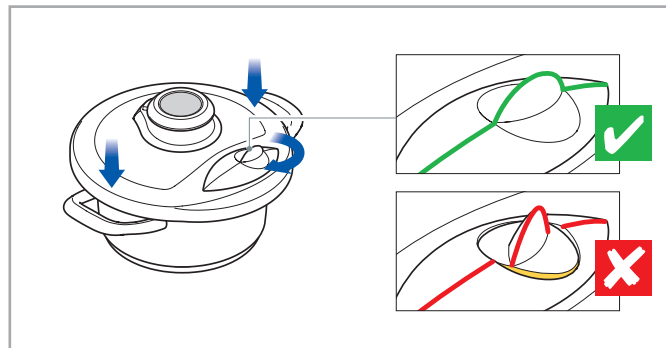
Postavite Secuquick softline na posudu

- Vodite računa o položaju: zakretni rukohvat mora biti s prednje strane u sredini između ručki.



Zatvorite Secuquick softline

- Uhvatite za obje ručke i s oba palca čvrsto pritisnite, te zatim okrenite zakretni rukohvat.
- Zakretni rukohvat zakrenite do krajnjeg položaja.
- Ne smije biti vidljiva žuta oznaka.



3.3 Zagrijavanje

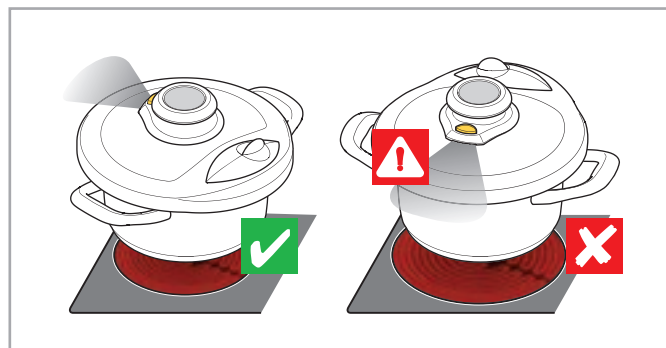
Stavite posudu na štednjak



Otvor za ispuštanje pare usmjerite dalje od tijela.

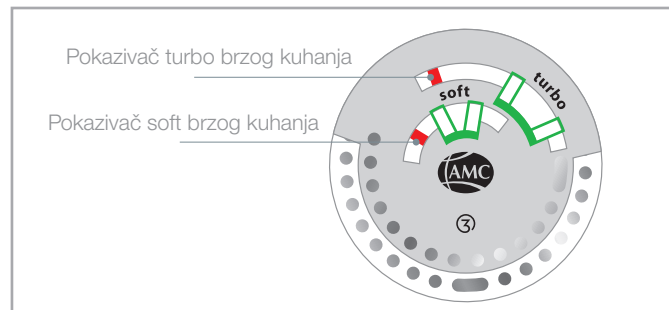
Uključite štednjak na najjaču vatru

- Nikad nemojte koristiti Booster ili Power funkciju kod vrlo jakih štednjaka (indukcijski štednjaci).



Porast temperature može se pratiti na zaslonu Visiotherma S:

- ultrabrzo soft kuhanje: unutarnja skala
- ultrabrzo turbo kuhanje: vanjska skala



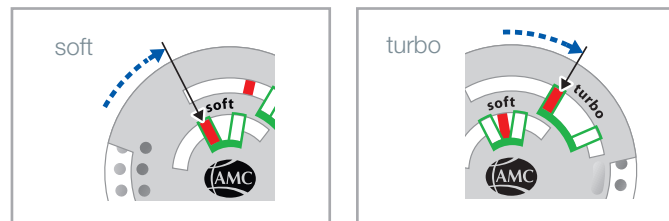
- i** ▪ Tijekom zagrijavanje može doći do izbijanja pare i nekoliko kapi vode između gornjega i donjega poklopca.
- Zakretni rukohvat automatski se zavravljuje.
- Zagrijavanje traje nekoliko minuta (ovisno o veličini posude i količini namirnica, 4–20 min.).

3.4 Smanjivanje vatre

Obratite pozornost na indikator temperature Visiotherma S:

- Indikator doseže prvo soft odn. turbo okno: **temperatura zagrijavanja je postignuta.**

Smanjite vatru

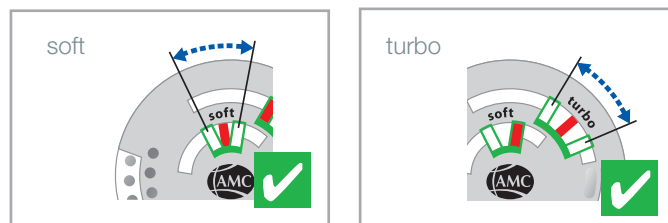


3.5 Nadzor nad temperaturom i podešavanje jačine vatre

Obratite pozornost na indikator temperature Visiotherma S:

- Indikator se nalazi u zelenom području: **temperatura je optimalna.**

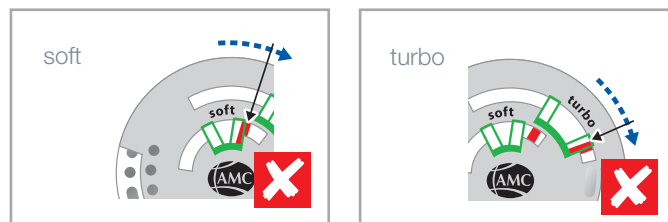
Nije potrebno mijenjati jačinu vatre



- Indikator izlazi iz zelenog područja udesno: **temperatura je previsoka.**

- Prilikom ultrabrzog turbo kuhanja već se eventualno lagano otvara i ventil za radni tlak, te počinje izlaziti para.

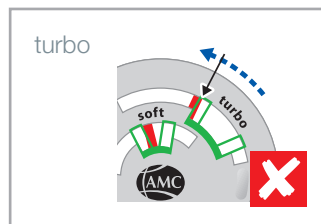
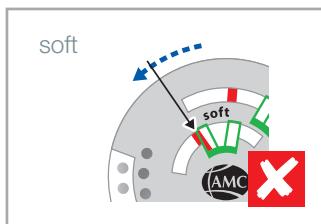
Smanjite vatru ili posve isključite štednjak – ili pak nakratko maknite posudu s vatre



- Indikator izlazi iz zelenog područja ulijevo: **temperatura je preniska.**

Podesite štednjak na najjaču*/jaču vatru

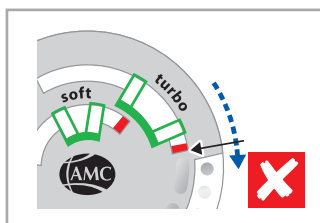
* U slučaju ultrabrzog soft kuhanja, kad je indikator već izašao iz prvog soft okna ulijevo.



- Indikator ultrabrzog turbo kuhanja izlazi iz skale izrazito udesno: **prekomjerna temperatura**
- Tlak u posudi tako je velik da se ventil za radni tlak potpuno otvorio te izlazi para.

Smjesta maknite posudu sa štednjaka, a štednjak isključite

- Kad je temperatura opet u normalnom području te još nije dosegnuto vrijeme kuhanja, postupak kuhanja može se nastaviti uz neophodno podešavanjem jačine vatre.



3.6 Eliminiranje tlaka

Po završetku postupka kuhanja mora se eliminirati tlak prije otvaranja Secuquick softlinea.



Secuquick softline nikad nemojte otvarati silom. Silom otvoreni poklopac pod tlakom bit će odbačen, pa može pljusnuti vrelo jelo iz posude. Opasnost od ozljede i opekline.



Mjehuri pare zarobljeni u jelu koje se kuha mogu prilikom otvaranja prsnuti, pa postoji opasnost od opekline.



Posudu prilikom eliminiranja tlaka **uvijek protresite** prije otvaranja Secuquick softlinea, da mjehuri pare mogu izaći, kako vrelo jelo ne bi pljusnulo.

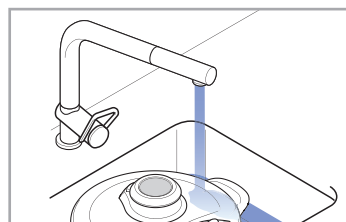
U posudi pod tlakom eliminirajte tlak na jedan od niže navedenih načina:

Eliminiranje tlaka pod mlazom tekuće hladne vode

Isključite štednjak

Maknite posudu sa štednjaka i stavite je u zatvoreno korito sudopera

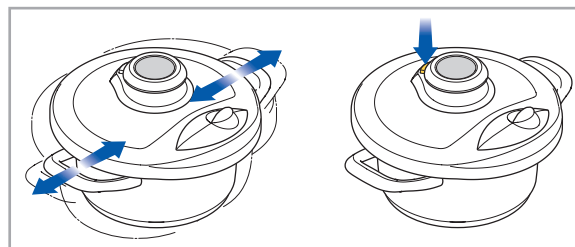
Pustite mlaz hladne vode da teče preko poklopca dok tlak ne spadne



Protresite posudu držeći je za ručke

Pritisnite žuto dugme za ispuštanje pare

- Ako još izlazi para, ponovite postupak: rashladite, protresite, pritisnite dugme.



Eliminiranje tlaka pomoću žutog dugmeta za ispuštanje pare

Za određena jela tlak se ne smije eliminirati pomoću žutog dugmeta za ispuštanje pare, vidi poglavlje 1 „Namjenska uporaba i sigurnost“.

Isključite štednjak

Posudu skinite sa štednjaka i stavite je čvrstu, ravnu, hladnu i vatrootpornu podlogu (nipošto od drveta ili plastike)



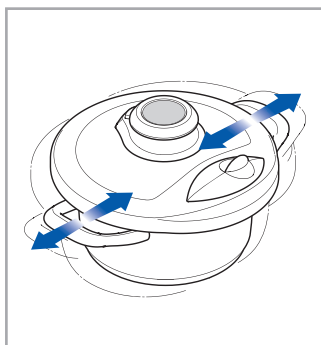
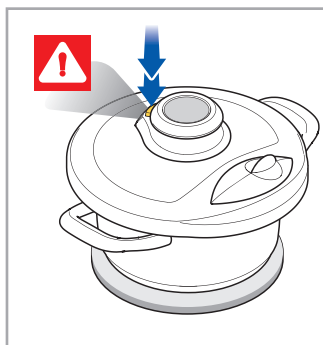
Otvor za ispuštanje pare usmjerite dalje od tijela.

Žuto dugme za ispuštanje pare kratko pritisnite više puta za redom

- Neka para izađe u zapusima.
- Dugme za ispuštanje pare pritisnite do kraja: para izlazi u jakom mlazu. Dugme za ispuštanje pare lagano pritisnite: para izlazi polakše.

Protresite posudu držeći je za ručke

- Postupak ponavljajte dok para ne prestane izlaziti.



Eliminiranje tlaka polaganim hlađenjem



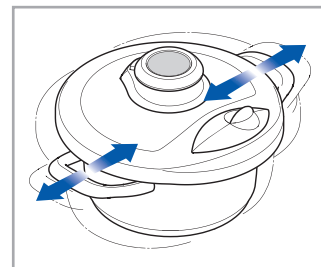
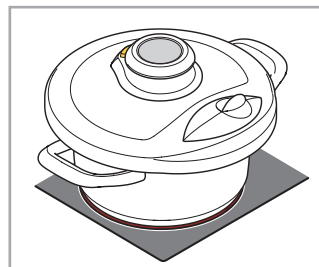
Ovaj postupak iziskuje nešto više vremena, ali još više šteti energiju.

Štednjak isključite nakon što protekne otprilike ¼ vremena kuhanja

- Posudu ostavite na štednjaku da iskoristi preostalu toplinu.

Posudu ostavite da se ohladi tako da u njoj spadne tlak

Posudu protresite držeći je za ručke



3.7 Otvaranje i skidanje Secuquick softlinea

Secuquick softline može se otvoriti tek kad u posudi više nema tlaka. Zakretni rukohvat mora se moći lako okretati.



Secuquick softline nikad ne otvarajte silom. Silom otvoreni poklopac pod tlakom bit će odbačen, te može pljusnuti vrela jela. Opasnost od ozljede i opekline.

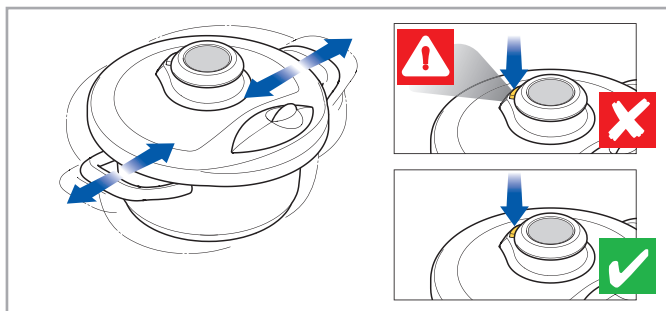
Provjerite je li tlak u posudi eliminiran:

Protresite posudu držeći je za ručke

Pritisnite žuto dugme za ispuštanje pare

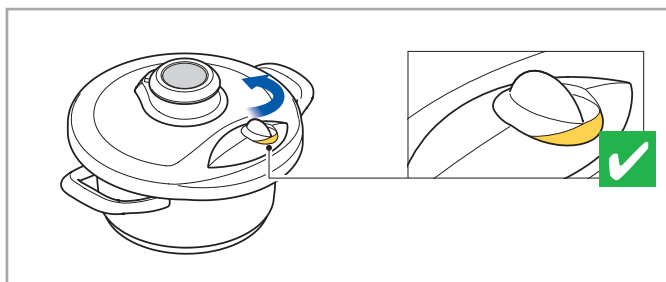
- Para više ne smije izlaziti (ne čuje se šištanje).

- **Zakretni rukohvat mora se moći lagano okretati.**



Secuquick softline otvorite pomoću zakretnog rukohvata te ga skinite

- U otvorenom položaju posve je vidljiva žuta oznaka.



4. Njega i održavanje

Njegujte i održavajte Secuquick softline kako slijedi:

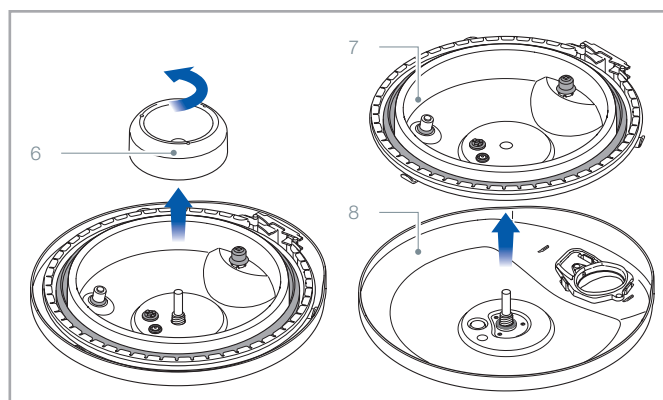
- Nakon svake uporabe rastavite i očistite Secuquick softline.
- Prije sljedeće uporabe provjerite funkciju: ventile i brtve, stanje zatvarača poklopca.
- Brtveni prsten ili druge brtve zamijenite ako se oštete, postanu krute, stisnu se ili puknu. Ti se dijelovi trebaju mijenjati najkasnije svake 2 godine.

Za prikazani model 4200 koristite isključivo originalne rezervne dijelove.

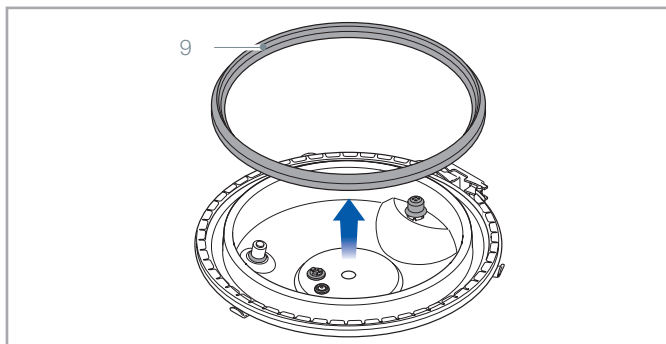
4.1 Demontaža Secuquick softlinea

Odvijte zvonastu maticu (6)

Izvadite donji poklopac (7) iz gornjeg poklopca (8)



Skinite brtveni prsten (9)



4.2 Čišćenje i čuvanje Secuquick softlinea

- Odgovarajuća sredstva za čišćenje su Čarobni kamen, Čarobna pjena ili neko neutralno sredstvo za pranje posuđa.



Dijelove operite u stroju za pranje posuđa ili ručno sužvicom poput Čarobne spužve krpom poput Čarobne krpice, te isperite vrućom vodom

Dobro posušite



Brtva može poprimiti mirise hrane koju pripremamo. To je sasvim normalno. Savjet za odlaganje i održavanje.

Brtveni prsten čuvajte zaštićen od svjetla labavo odložen na Secuquick softlineu.

Brtveni prsten ponovo postavite na mjesto tek prije sljedeće uporabe.

4.3 Montaža Secuquick softlinea

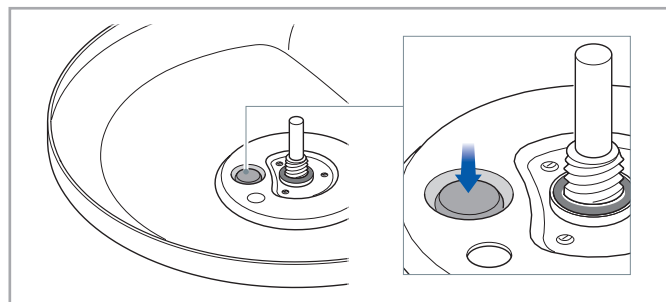
Prilikom montaže izvršite opisane provjere. To je važno za besprijekorno i sigurno funkcioniranje.

Provjerite ventile i brtve

Provjerite ventil za radni tlak

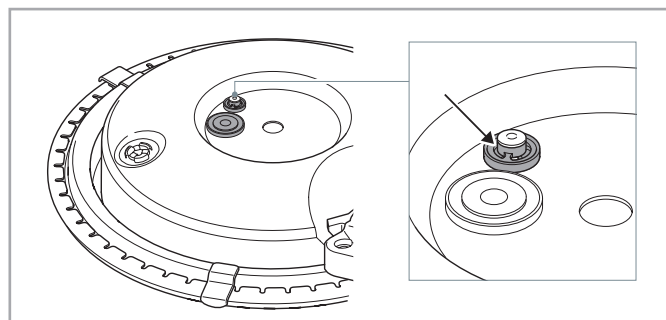
- Mora se moći lagano utisnuti prstom oko 3–4 mm.
- Mora se sam od sebe opet lako vratiti bez zastoja.

Ako ventil za radni tlak ne funkcionira besprijekorno, Secuquick softline ne smije se više koristiti. Kontaktirajte AMC-ov servis.



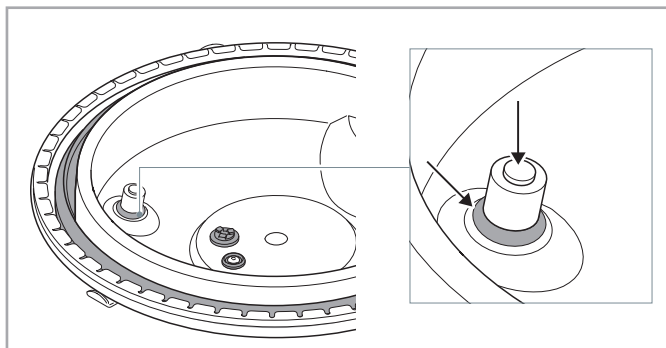
Provjerite ventil za ispuštanje pare

- Otvori u gumenom dijelu moraju biti čisti.
- Mora postojati metalni zatik.



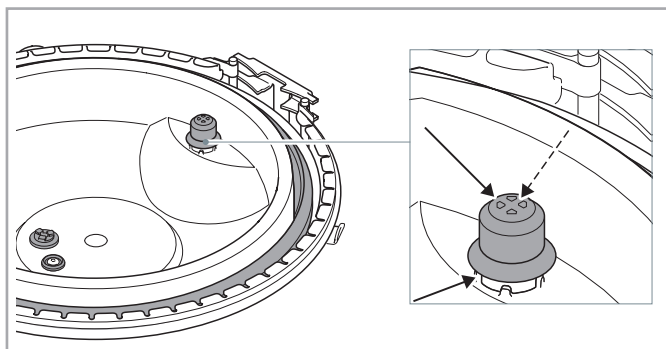
Provjera sigurnosnog ventila 2

- O-prsten ne smije biti oštećen.
- O-prsten mora ležati u žlijebu (sasvim dolje).
- Čelična kugla ne smije biti slijepljena. Pritiskom prsta provjerite kreće li se slobodno i vraća natrag.



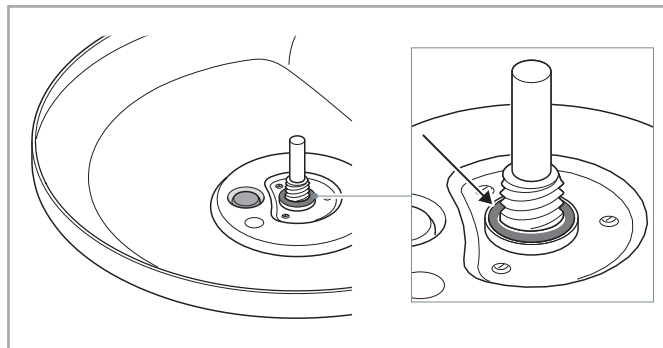
Provjera sigurnosnog ventila 3

- Kapica mora biti na mjestu i čista.
- Pritiskom prsta provjerite da plava kugla nije slijepljena (ispod kapice), da se slobodno kreće i vraća natrag.
- Provjerite je li ventil u poklopcu čist i kreće li se slobodno.



Provjerite O-prsten ispod Visiotherma S

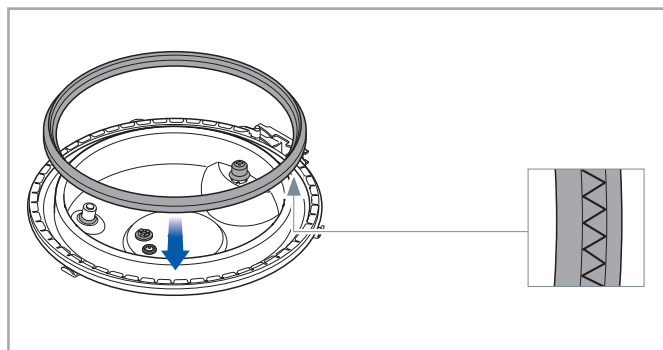
- O-prsten ne smije biti oštećen te mora ležati do kraja u žlijebu.



Sastavljanje

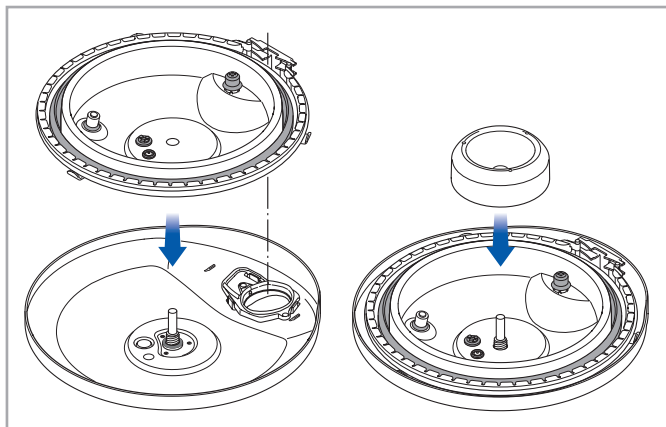
Uložite brtveni prsten

- Vodite računa o položaju: valovita crta ide dolje.
- Prstima ga utisnite po cijelome obodu



Donji dio poklopca učvrstite na gornji dio.

Zavijte zvonastu maticu i čvrsto je pritegnite.



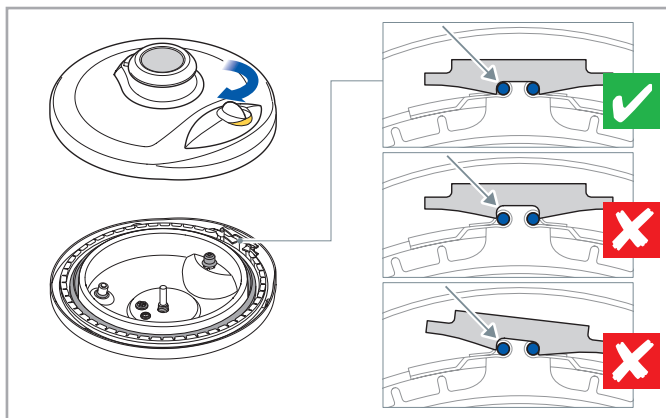
Provjera zatvarača poklopca

Provjerite zatvaranje; u tu svrhu poklopac mora biti tako postavljen da Visiotherm S gleda prema gore.

- Zakretni rukohvat mora se moći lako okretati.

U zatvorenom stanju:

- Sigurnosni zasun ne smije biti savijen prema vani.
- Oba svornjaka moraju biti cijeli obuhvaćeni.



Ako zatvarač poklopca ne funkcioniра besprijekorno, Secuquick softline ne smije se više koristiti. Kontaktirajte AMC-ov servis.

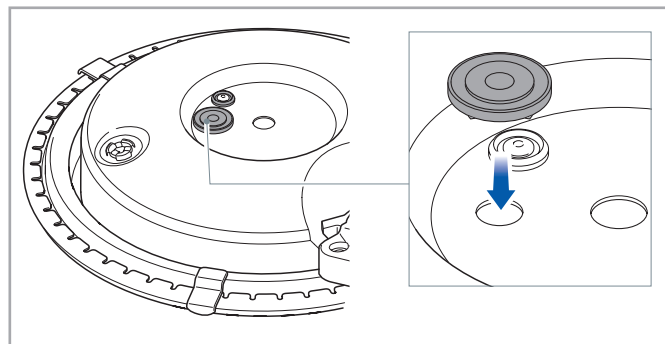
4.4 Zamjena brtvi

- Brtve se mijenjaju isključivo ručno ili pomoću tupog alata.
- Brtve i brtveni prsten mogu se nabaviti u paketu kod AMC-a. Adresu za kontakt vidi na poledini.
- Koristite isključivo AMC-ove originalne rezervne dijelove za model 4200.

Brтва ventila za radni tlak

Stavite brtvu u otvor

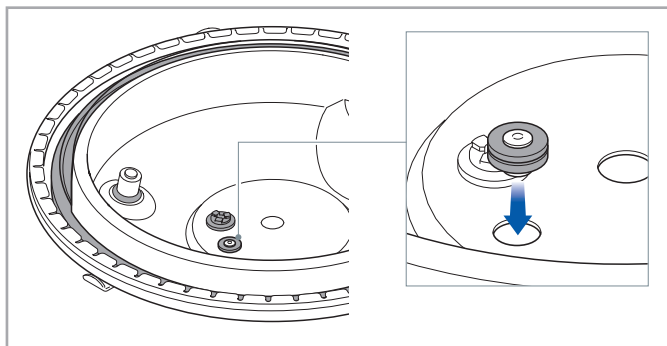
- Vodite računa o položaju: manji promjer ide dolje.



Ventil za ispuštanje pare

Stavite brtvu u otvor

- Ravna strana gumene brtve mora biti na donjoj strani donjeg poklopca.
- Žlijeb gumenog dijela mora pravilno nalijegati u provrtu lima.

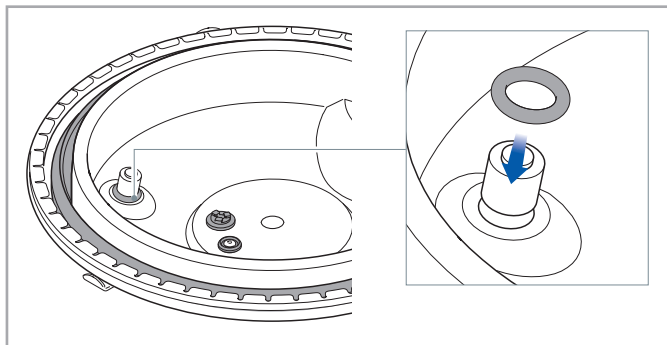


Nemojte pomiješati otvor za brtvu s otvorom ventila za ispuštanje pare.

O-prsten sigurnosnog ventila 2

O-prsten pogurajte da dosjedne u žlijeb (sasvim dolje)

- Pritom ne izvlačite tijelo ventila iz donjeg poklopca.

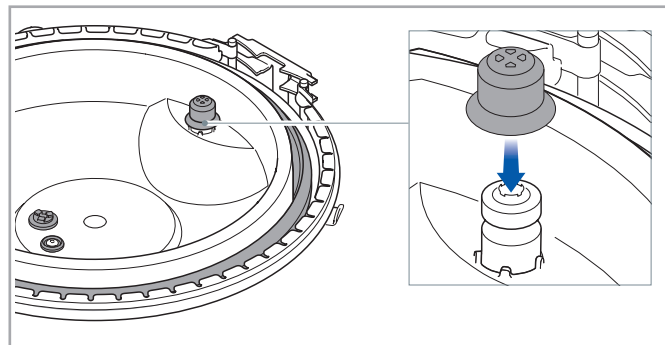


Kapica sigurnosnog ventila 3

Kapicu pogurajte do kraja



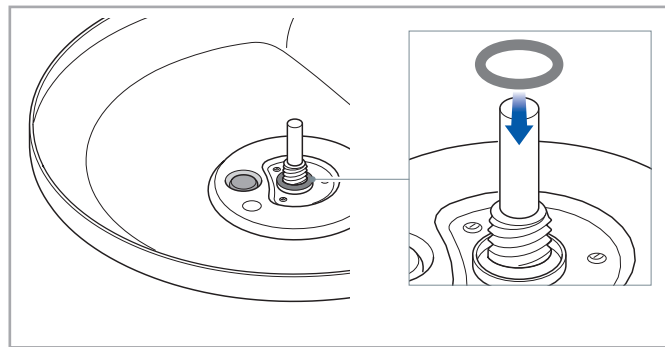
O-prsten sigurnosnog ventila 2 nemojte navlačiti preko sigurnosnog ventila 3.



O-prsten ispod Visiotherma S

O-prsten pažljivo navucite preko navoja

- O-prsten mora potpuno ležati dolje u žlijebu.



5. Što učiniti, kad:

Secuquick softline ne da se zatvoriti ...

Zakretni rukohvat ne može se okrenuti u položaj „zatvoreno“.



Secuquick softline pritisnite prema dolje, te zakretanjem rukohvata provjerite

- okreće li se rukohvat lagano kad se Secuquick softline podigne s posude. Ako to nije tako, oslobodite zatvarač poklopca kako je opisano niže u tekstu.
- je li brtveni prsten pravilno postavljen.
- koristite li odgovarajuću posudu.
- je li preljevni rub čist, ravan i neoštećen.

Zakretni rukohvat (dok Secuquick softline još nije postavljen na posudu) ne može se okrenuti iz položaja „otvoreno“ u položaj „zatvoreno“ ili se teško okreće.



Provjerite

- je li Secuquick softline pravilno sastavljen (zvonasta matica je čvrsto pritegnuta).
- je li zatvarač poklopca zaprljan ili se u njemu zaglavilo strano tijelo, te ga prema potrebi očistite.

Zakretni rukohvat nekoliko puta okrenite lijevo-desno.

Secuquick softline ne da se otvoriti ...

Zakretni rukohvat ne može se okrenuti u položaj „otvoreno“. Malo se pomakne i zablokira.



Moguće je da tlak u posudi nije eliminiran.

Eliminirajte tlak u posudi

Vodite računa o mjerama opreza.

Ako je tlak u posudi eliminiran:

Zakretni rukohvat ponovo okrenite do kraja u položaj „zatvoreno“ i pokušajte ponovo

Secuquick softline pritisnite prema dolje dok okrećete zakretni rukohvat

U posudi nema tlaka ili je tlak prenizak ...

Indikator temperature Visiotherma S ne doseže prvo soft odn. turbo okno.



Provjerite

- je li odabran pravilan promjer grijaće ploče.
- je li uključena najjača vatra na štednjaku.
- je li dodano dovoljno tekućine.
- je li Secuquick softline potpuno zatvoren (zakretni rukohvat okrenut do kraja u smjeru kretanja kazaljke na satu, te žuta oznaka na zakretnom rukohvatu više nije vidljiva).

Ako ispod poklopca stalno izlazi para:

Provjerite

- je li brtveni prsten pravilno postavljen.
- je li zvonasta matica čvrsto pritegnuta.
- jesu li sve brtve na broju, neoštećene i pravilno postavljene.

Iznenada izbija para između poklopaca ...

Posuda se pregrijala, a ventil za radni tlak nije se aktivirao.

Aktivirao se jedan od sigurnosnih ventila.



Nemojte više koristiti Secuquick softline
Kontaktirajte AMC-ov servis

6. Oznake sukladnosti i ispitivosti

Secuquick softline odgovara sigurnosnim zahtjevima Europske smjernice o tlačnim uređajima 97/23/EZ. Secuquick softline je zajedno s odobrenim posudama podvrgnut sigurnosnoj provjeri od strane njemačke udruge za tehnički nadzor (TÜV).



7. AMC-ova servisna služba, rezervni dijelovi

AMC-ova servisna služba predstavlja trajno nastojanje oko ispunjavanja želja i potreba naših kupaca! Ako, dakle, imate dodatnih pitanja ili prijedloga, javite nam se! Mi ćemo vam rado pomoći! Adrese za kontakt naći ćete na poledini.

7.1 Rezervni dijelovi

Potrebni su sljedeći podaci (utisnuti u središtu donjeg poklopca):

- model
- promjer

