



Jejmo bolje.
Živimo bolje.



AMC Secuquick softline



Čarovnija enostavne
in hitre kuhinje.

Premium sistem
za kuhanje

www.amc.info

AMC Slovenija
Alfa Metalcraft d.o.o.
Dunajska cesta 185
1000 Ljubljana
Slovenija
T: +386 1 519 03 34

si@amc.info
www.amc.info



AMC Slovenija

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

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



AMC International



amc_international

Spoštovani kupec AMC,

Pustite se presenetiti – z vašim novim Secuquickom softline in našimi idejami z recepti.

Jedi po receptih, ne samo da zlahka uspejo, so hitro pripravljene in zdrave, ampak vam bodo prinesle tudi veselje pri kuhanju in mnogo užitkov pri prehranjevanju.

Izberite, kateri recepti najbolje ustrezajo vašemu okusu in željam vaše družine ter prijateljev. Recepte izkoristite tudi za spoznavanje kuharske tehnike s Secuquickom softline in zatem vaše najljubše jedi prilagodite tej kuharski tehniki. Tako bo vaše kuhanje postalo še bolj kreativno in vam bo v pravo veselje.

Kajti ta **mala abeceda našega Secuquicka softline** je zelo enostavna:

- Najprej se odločite, ali boste jed kuhali na soft ali na turbo način
 - ➔ **Soft** za vse nežne jedi s krajšim časom kuhanja, kot tudi zelenjava z daljšim časom kuhanja, zamrznjena zelenjava ali riž
 - ➔ **Turbo** za vse krepkejšje jedi z daljšim časom kuhanja, kot npr. goveje rulade ali leča
- Pri največji stopnji energije segrejte do prvega soft oz. turbo okna
- Ko dosežete pravo okno, znižajte energijo na nižjo stopnjo (pribl. $\frac{1}{3}$, torej pri kuhlalni plošči z 9 stopnjami na 3; pri indukciji na 500 W)
- **Sprostite pritisk iz Secuquicka** nežno in varčno tako, da pristisk popusti samodejno, s točenjem hladne vode na pokrov, ali s pritiskom na rumen gumb za sprostitev pritiska.

Še enostavneje pa vam bo uspelo, če uporabite Audiotherm za nadzor postopka kuhanja. Na ta način ne boste rabili opazovati, kdaj dosežete določeno stopnjo kuhanja, kdaj prilagoditi stopnjo energije. Audiotherm vas bo poklical vsakokrat, ko boste morali nekaj postoriti: zmanjšati stopnjo energije (na ekrančku se pojavi znak »-«), povečati stopnjo energije (na ekrančku simbol »+«). Pokliče vas tudi, ko poteče nastavljen čas kuhanja. Dober tek!

Želimo vam obilo veselja pri kuhanju in užitkov pri prehranjevanju
Vaš AMC

Tabela časov kuhanja:

Živilo		Normalni čas kuhanja (brez Secuquicka softline)	Secuquick zelo varčno S počasnim ohlajevanjem – enoto postavite na obrnjeno pokrovko in počakajte, da se tlak v enoti izniči samodejno	Secuquick varčno S hitrim izpustom pare s pritiskom na rumeni gumb ali izničenje tlaka pod hladno tekočo vodo
Zelenjava in krompir			Soft	Soft
Korenje	Rezine (pribl. 1 cm)	20 minut	1 minuta	3 minut
Cvetača	Manjši cvetovi	20 minut	P	2 minuti
Brokoli	Manjši cvetovi	10 minut	P	2 minuti
Brokoli zamrznjen	Manjši cvetovi	10 minut	P	1 minuta
Brstični ohrovt		30 minut	3 minute	9 minut
Brstični ohrovt zmrznjen		10 minut	1 minuta	4 minut
Komarček	prepolovljen	25 minut	3 minute	7 minut
Stročji fižol		30 minut	1 minuta	4 minut
Stročji fižol zamrznjen		15 minut	1 minuta	3 minut
Koleraba	rezine (pribl. ½ cm)	15 minut	1 minuta	3 minut
Ohrovt	Ozki trakovi (pribl. 1 cm)	25 minut	P	5 minut
Rdeče in belo zelje	Ozki trakovi (pribl. 1 cm)	30 minut	P	5 minut
Krompir za kuhanje	Olupljen in narezan na kocke	25 minut	3 Minute	5 minut
Krompir v oblicah	Neolupljen, srednje velik	45 minut	6 minut	13 minut
Surovo kislo zelje		45 minut	7 minut	15 minut
Listnata špinača zamrznjena	Kocke	15 minut	1 minuta	6 minut
Riž in testenine (z dodatkom dvojne količine tekočine, skladno z navodili za pripravo na embalaži/receptu)				
Parabolični riž		20 minut	P-1 minuta	7 minut
Riž za rižoto		20 minut	P-1 minuta	7 minut
Testenine		Skladno z navodili na embalaži	1–2 minuti	Polovični čas z navodil na embalaži

Živilo	Normalni čas kuhanja (brez Secuquicka softline)	Secuquick zelo varčno S počasnim ohlajevanjem – enoto postavite na obrnjeno pokrovko in počakajte, da se tlak v enoti izniči samodejno	Secuquick varčno S hitrim izpustom pare s pritiskom na rumeni gumb ali izničenje tlaka pod hladno tekočo vodo
Stročnice in žitarice (z dodatkom 3-5 kratne količine tekočine skladno z navodili na embalaži/receptu)		Turbo	Turbo
Fižol	55 minut	5 minut	20 minut
Rumeni grah	75 minut	8 minut	25 minut
Čičerka	60 minut	8 minut	25 minut
Leča	30 minut	5 minut	12 minut
Ješprenj	30 minut	5 minut	15 minut
Polnozrnati riž (pribl. dvojna količina tekočine)	45 minut	5 minut	12 minut
Juhe (pribl. 1 kg mesa in 2 litra tekočine)		Turbo	Turbo
Piščančja juha	60 minut	10 minut	20 minut
Goveja juha	120 minut	25 minut	45 minut
Zelenjavna juha	25 minut	P	5 minut
Meso (dušene jedi) (pribl. 1 kg mesa in 300–500 ml tekočine + zelenjava)			
Svinjska, telečja in ovčja pečenka	90 minut	30 minut	45 minut
Goveja pečenka	120 minut	40 minut	60 minut
Goveji in ovčji golaž, divjačinski ragu	90 minut	10 minut	25 minut
Svinjski in telečji golaž	60 minut	8 minut	20 minut
Goveje rulade (4 kos po pribl. 150 g)	90 minut	20 minut	30 minut
Piščančja bedra (4 kos po pribl. 150 g)	40 minut	8 minut	20 minut

- Časi kuhanja se lahko spremenijo glede na velikost kosov mesa in količine. Še posebej časi navedeni pri počasnem ohlajevanju, ko je enota za kuhanje postavljena na obrnjeno pokrovko ali temperaturno odporni podlagi. Navedeni časi veljajo za povprečno velike narezane kose, količine in dodane tekočine.

- Posušen fižol oz. grah boste bolj enakomerno skuhal, če ga čez noč namočite v hladni vodi.

- P pomeni nastavljen čas kuhanja v Audiothermu, ki je primeren za kuhanje npr. riža »al dente«.

- »P« ustreza nastavljenemu času pribl. 20 sekund.
- Zelenjavo in krompir za hitro kuhanje dajte v Softiera vstavek in dodajte pribl. 1–1 ½ skodelico vode – to vam zagotavlja zdrav in prizanesejiv način kuhanja, kajti jedi ne pridejo v stik z vodo.

Še enostavneje gre z Audiothermom:

- S pritiskom na levi ali desni gumb vklopite Audiotherm in vnesete čas kuhanja.
- Audiotherm postavite na Visiotherm S, dvakrat zavrtite tako, da se na ekrančku pojavi zelen simbol soft ali turbo.
- Segrevajte pri najvišji stopnji energije.
- Ko kazalec doseže prvo soft oz. turbo okno, boste zaslišali zvočni signal in na ekrančku se pojavi simbol »-«: zmanjšajte energijo na $\frac{1}{3}$.
- Če se kazalec pomakne naprej v drugo soft oz. turbo okno, boste znova zaslišali zvočni signal in na ekrančku se pokaže simbol »-«: Znova znižajte stopnjo energije ali jo izključite.
- Če se kazalec premakne nazaj pod prvo okno, se bo poleg zvočnega signala na ekrančku pojavil simbol »+«. Nastavite višjo stopnjo energije.
- Ko bo potekel nastavljen čas kuhanja, vam bo Audiotherm to oznanil z zvočnim signalom in vas povabil za mizo, kajti vaša jed bo kuhana.

Natančnejša navodila najdete v navodilih za uporabo Audiotherma in Navigenia.



Soft

Tako se dela!

Soft hitro kuhanje je še posebno prizanesljiv način hitrega kuhanja.

Temperatura kuhanja je med 103 in 113 °C.

Na ta način lahko hitro in prizanesljivo – ohranili boste večino vitaminov – pripravite razne vrste zelenjave, zamrznjene zelenjave in druge jedi. Kako soft hitro kuhanje deluje, vam bomo razumljivo in obširno obrazložili v navodilih za uporabo.

Nasvet za kuhanje:

Še posebej enostavno in zanesljivo vam bodo recepti uspeli z uporabo Audiotherma.

Odtajanje in kuhanje na soft področju hitrega kuhanja

Zamrznjene jedi lahko enostavno in hitro odtalite in kuhate s Secuquickom softline.

- Zelenjava, tortelini, žličniki in cmoki najbolje uspejo z uporabo Softiera vstavka na soft področju hitrega kuhanja.
- Jedi z omako, kot npr. mesne, ribje in testeninske jedi pa najbolje uspejo z uporabo Softiera skleda na soft področju hitrega kuhanja.

Vedno dodajte glede na premer 1–1 ½ skodelice tekočine v enoto. Mnoge jedi, kot npr. ribje in testeninske, so še posebej okusne, če jih po končanem hitrem kuhanju še malce hrustljivo gratiniramo z uporabo Navigenia, poveznjenega na enoto.

Čase kuhanja za zamrznjeno zelenjavo najdete v tabeli s časi kuhanja na strani 4.



Pridobivanje soka na soft področju hitrega kuhanja.



Za manjše količine sadja je Secuquick softline prava izbira. Z uporabo Softiera vstavka in skleda vam bo zagotovo uspelo. Ne glede, ali je sadje iz vašega vrta ali iz trgovine – pridobili boste naravni sok za uživanje pri pitju ali sok za osnovo vaših doma narejenih želejev. Najboljši za pridobivanje soka je Secuquick softline 24 cm, saj vam ponuja več prostora tako, da lahko pridobite sok iz večje količine sadja.

- Uporabite enoto 24 cm 6,5 ali 8,0 l
- V enoto dajte 2 skodelici vode
- Najprej vstavite v enoto Softiera skledo, potem pa oprano, po potrebi narezano sadje dajte v Softiera vstavek in ga postavite na skledo.
- Enoto pokrijte s Secuquickom softline 24 cm, pri najvišji stopnji segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in skladno s časom iz tabele kuhajte do konca.
- Izničite tlak v enoti, malce iztisnite sadje, vzemite iz enote vstavek in skledo ter sok dokončajte po vaših željah.

Vrsta sadja	Količina sadja – pridobljen sok	Čas kuhanja na soft področju
Razne vrste jagodičevja	Pribl. 1 kg – 500–750 ml	Pribl.. 10 minut
Grozdje	Pribl.. 1 kg – pribl. 800 ml	Pribl. 15 minut
Sladke ali kisle češnje	Pribl.. 900 g – 500–600 ml	Pribl. 12 minut
Rabarbara	Pribl.. 800 g – pribl. 600 ml	Pribl. 10 minut

Kako smo vam olajšali izbiro receptov:



Bogato z vitamini



Malo maščobe



Malo kalorij



Bogato z balastnimi snovmi



Malo holesterola

Juha rdeče pese (s hrenovim popečenim kruhom)


Sestavine za 4 osebe

Juha:

400 g rdeče pese
250 g krompirja za kuhanje
1 steblo pora
1 jabolko
1 lovorjev list
900 ml zelenjavne juhe
2 JŽ olivnega olja
Sol, poper
2 JŽ balzamičnega kisa

Hrenov popečen kruhek:

3 stebela kopra
2 JŽ naribanega hrena
100 g skute (20% mlečne maščobe)
Sol, poper
4 rezine domačega kruha (po pribl. 40 g)

 pribl. 35 minut



- Rdečo peso in krompir olupite in narežite na kockice. Por očistite, operite in narežite na kolobarje. Jabolko olupite, narežite na četrtine, odstranite peške in narežite na kocke.
- V enoto za kuhanje dajte zelenjavo, česen, jabolko, lovorjev list in zelenjavno juho. Pokrijte s Secuquickom softline in pri najvišji stopnji segrejte do soft okna. Znižajte energijo in pri nižji stopnji pod pritiskom kuhajte pribl. 8 minut.
- Kopru potrgajte iglice in jih sesekljajte. Koper, hren in skuto zmešajte in začinite s soljo in poprom sezonsko.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Odstranite lovorjev list, dodajte olivno olje, juho dobro pretlačite (ali zmiksajte s paličnim mešalnikom) ter začinite s soljo, poprom in balzamičnim kisom.
- Kruh narežite na rezine, ga popecite in namažite s hrenovo kremo. Kruhke postrezite skupaj z juho.



Fižolova enolončnica s hruškami

Sestavine za 4 osebe

- 2 čebuli
- 200 g na kocke narezane slanine
- 4 (po pribl. 150 g) piščančja bedra
- 300 ml piščančje juhe
- 5 vejic šetrja
- 500 g stročjega fižola
- 2 zreli hruški
- Sol, poper



 Pribl. 35 minut



- Čebulo olupite in narežite na kockice. Čebulo dajte v enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l, pokrijte s pokrovko in pri najvišji stopnji energije segrejte do okna za pečenje. Snemite pokrovko in med mešanjem zlatorjavo prepražite, ob tem postopoma dodajajte kocke slanine.
- Dodajte piščančja bedra in juho, pokrijte s Secuquickom softline 24 cm in ga zaprite. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in kuhajte pribl. 20 minut.
- Šetrjaju potrgajte lističe in jih sesekljajte. V enoti izničite tlak in snemite Secuquick softline.
- Dodajte fižol in šetrjaj, ponovno pokrijte s Secuquickom softline in ga zaprite. Pri najvišji stopnji segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in kuhajte pribl. 4 minute.
- Hruške olupite, odstranite peške in narežite na drobne rezine. V enoti izničite tlak in snemite Secuquick softline. Enolončnici dodajte še hruško in ponovno zavrite. Začinite s soljo in poprom.

Čas kuhanja: pribl. 20 minut + 4 minute
pribl. 640 kcal na osebo

Krompirjeva juha z zeleno in jurčki

Sestavine za 4 osebe

400 g gomoljne zelene
 200 g krompirja za kuhanje
 150 g jurčkov
 ½ svežnja gladkega peteršilja
 1 vejica rožmarina
 600 ml zelenjavne juhe
 2 ČŽ surovega masla
 4 JŽ smetane
 sol, poper
 belo vino

 pribl. 30 minut



- Zeleno in krompir olupite in narežite na kocke. Jurčke očistite s čopičem ali kuhinjsko krpico in jih narežite na kocke. Peteršilju potrgajte lističe in jih sesekljajte.
- Zeleno, krompir, rožmarin in zelenjavno juho dajte v enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l in jo pokrijte s Secuquickom softline 20 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo na nižjo stopnjo in pod pritiskom kuhajte pribl. 8 minut.
- Med tem pri najvišji stopnji energije segrejte ponev 20 cm do področja pečenja. Znižajte energijo na nižjo stopnjo in dajte vanjo jurčke ter jih med stalnim mešanjem malce popražite.


Dodajte surovo maslo in peteršilj, pokrijte s pokrovko in pri nižji stopnji kuhajte pribl. 2 minuti.

- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Vejico rožmarina vzemite iz juhe, juho pretlačite ali jo zmiksajte s paličnim mešalnikom. Umešajte ji smetano in jo začinite s soljo in poprom ter belim vinom. Juho potresite z jurčki in jo postrezite.

Čas kuhanja: pribl. 8 minut Secuquick softline + pribl. 2 minuti pribl. 160 kcal na osebo



Nadevana čebula z zelenjavo

 Pribl. 40 minut



Sestavine za 4 osebe

6 večjih (pribl. 150 g) čebul
5 posušenih paradižnikov
300 g mešanega mletega mesa
3 JŽ drobtin
1 jajce
30 g naribanega sira
Sol, poper
Kajenski poper
250 ml zelenjavne juhe
40 g gladkega peteršilja
30 ml suhega belega vina
Svetlo vezivo za omako
30 ml smetane

- Čebulo olupite, spodaj ravno odrežite, zgoraj odrežite »pokrovček« in s pomočjo nožka za dolblenje izdelbite odprtino za nadev.
- Polovico izdolbljene vsebine sesekljajte, posušen paradižnik sesekljajte. Oboje zmešajte z mletim mesom, drobtinami, jajcem in sirom, dobro pregnetite in pikantno začinite.
- Z mletim mesom napolnite čebule in jih zložite v Softiera vstavek 24 cm. V enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l vlijte zelenjavno juho, vanjo postavite Softiera vstavek, pokrijte s Secuquickom softline 24 cm in ga zaprite.
- Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in pod pritiskom kuhajte pribl. 8 minut.
- Peteršilju potrgajte lističe in jih sesekljajte. V enoti za kuhanje izničite tlak in ga snemite. Tekočine prelijte v manjšo enoto, čebulo pustite v enoti za kuhanje in na enoto poveznite Navigenio. Vključite mu višjo stopnjo in gratinirajte pribl. 10 minut.
- Tekočini dodajte vino in malce povrite. Dodajte še smetano, peteršilj in omako zmikajte. Začinite in postrezite skupaj s čebulami.

Čas kuhanja: pribl. 8 minut + 10 minut gratiniranja
pribl. 360 kcal na osebo



Ohrovtove ruladice v omaki iz paprike

 Pribl. 35 minut



Sestavine za 2 osebi

4 velike blanširane liste ohrovta
 1 čebula
 ½ zabožčka kreše
 200 g mešanega mletega mesa
 1 JŽ gorčice
 2 JŽ puste skute
 4 JŽ drobtin
 sol, poper
 2 manjši rdeči papriki
 1 čajna skodelica zelenjavne juhe
 50 ml smetane

- Liste ohrovta položite na kuhinjsko krpo in jih osušite. Trd srednji kocen izrežite.
- Čebulo olupite in narežite na drobne kocke, krešo drobno narežite ali sesekljajte. Zmešajte skupaj z mletim mesom, gorčico, skuto in drobtinami. Začinite s soljo in poprom.
- Nadev enakomerno porazdelite na ohrovtove liste. Robove listov zavahnite in zvijte v rulado. Ruladice položite v Softiera vstavek (luknjasti).
- Papriko očistite in narežite na kocke in jih skupaj z zelenjavno juho dajte v enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l in v enoto vstavite Softiera vstavek. Pokrijte s Secuquickom softline 20 cm.
- Na najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in na nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 8 minut.
- V enoti izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Iz enote vzemite Softiera vstavek z ruladicami in jih postavite na toplo. Omaki dodajte smetano in omako pretlačite ali zmiksajte s paličnim mešalnikom ter začinite.

Čas kuhanja: pribl. 8 minut
 pribl. 415 kcal na osebo

Nasvet: Če nadevu dodate pusto skuto, bo le ta še posebej rahel in bo imel manj kalorij, kot nadev z žemljicami in jajcem.

Mešana zelenjava

Sestavine za 2 osebi

500 g mešane zelenjave
(npr. koleraba, komarček, zamrznjeni
cvetovi brstičnega ohrovtva)

 Pribl. 10 minut



- Kolerabo olupite, komarček očistite in oboje narežite na grižljaj velike koščke. Skupaj s cvetovi brstičnega ohrovtva jih dajte v Softiera vstavek (luknjasti). V enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l vlijte eno skodelico (kavno) vode in v enoto vstavite Softiera vstavek.
- pokrijte s Secuquickom softline 20 cm. Na najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in pri nižji stopnji kuhajte pribl. 2 minuti. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline.

Čas kuhanja: pribl. 2 minuti
pribl. 60 kcal na osebo



Softiera vstavek

Softiera skleda

Kako uspe z...?

Softiera vstavek:

V njej lahko zelenjavo, še posebej zamrznjeno zelenjavo, meso ali ribo, pripravite s Secuquickom softline na prizanesljiv način in ohranite večino vitaminov. Zahvaljujoč vstavku, jedi ne pridejo v stik z vodo in jih ne izlužimo.

Do tri Softiera vstavke lahko zložimo enega na drugega in nam tako omogočajo istočasno hitro kuhanje raznih jedi.

Softiera skleda:

To neluknjičasto skledo lahko uporabite samostojno ali v kombinaciji z vstavkom. Primerna je za kuhanje zelenjave, mesa in rib. Posebej primerna za odtajanje in kuhanje zamrznjenih jedi z omako.

Pri pridobivanju soka s Secuquickom softline je skleda spodaj in lovi sok. Pri kuhanju dajte skledo vedno na vrh, da para lahko enakomerno zaokroži okrog jedi.

Opomba: Ponudba Softiera vstavkov in skled je odvisna od ponudbe AMC v vašem kraju.


Soft

Polnjena paprika

Sestavine za 4 osebe

- 1 čebula
- 2 stroka česna
- 1 sveženj mete
- 400 g mletega jagnječjega mesa
- 150 g grškega jogurta (10% mlečne maščobe)
- sol, poper
- ostre paprike v prahu
- 250 ml zelenjavne juhe
- 2 ČŽ jedilnega škroba



 Pribl. 25 minut



- Štručko namočite v vroči vodi. Papriko očistite in izrežite pecelj. Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Meti potrgajte lističe in jih sesekljajte.
- Štručki iztisnite vodo in jo natrgajte na koščke. Zmešajte jo z mesom, čebulo, česnom, 3 jedilnimi žlicami (JŽ) jogurta in polovico sesekljane mete. Začinite s soljo, poprom in papriko v prahu.
- Nadev porazdelite in z njim nadevajte paprike ter jih zložite v Softiera skledo 24 cm. Vstavite jo v enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l in pokrijte s Secuquickom softline. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom kuhajte pribl. 10 minut.
- V enoti izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Paprike postavite na toplo. Preostali jogurt zmešajte z jedilnim škrobom in zgostite tekočino od kuhanja. Omako začinite s soljo in poprom ter umešajte preostalo sesekljano meto.

Čas kuhanja: pribl. 10 minut
pribl. 320 kcal na osebo



Polnjene piščančje prsi s krompirjem

 Pribl. 20 minut



Sestavine za 4 osebe

800 g srednje velikega krompirja
 200 g zmiksane paradižnika
 ½ svežnja bazilike
 50 ml smetane
 1 ČŽ zelenjavne juhe
 4 fileje piščančjih prsi (po pribl. 150 g)
 sol, poper
 4 rezine sira
 4 rezine surove šunke

- Krompir olupite in ga dajte v Softiera vstavek (luknjasti) 24 cm. Paradižnik dajte v Softiera skledo (brez lukenj) 24 cm. Baziliki potrgajte lističe in jih sesekljajte. Skupaj s smetano in zelenjavno juho jih dodajte paradižniku ter premešajte.
- V vsak file zarežite po en »žepek«, z notranje strani začinite s soljo, poprom in nadevajte s sirom in šunko. Odprtino sprite z zobotrebcem. Meso položite v paradižnikovo omako. V enoto za kuhanje 24 cm 6,5 l vlijte 250 ml vode in v enoto vstavite najprej Softiera skledo, nato še Softiera vstavek ter enoto pokrijte s Secuquickom softline 24 cm.
- Na največji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 12 minut.
- V enoti izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Oba vstavka vzemite iz enote in začinite paradižnikovo omako.

Čas kuhanja: pribl. 12 minut
 pribl. 425 kcal na osebo

Nasvet: Z uporabo Softiera vstavka in sklede lahko v eni enoti skuhate hitro in enostavno celotno kosilo.



Gratinirane testenine z lososom

Sestavine za 4 osebe

- 2 rdeči papriki
- 250 g spiralnih testenin (npr. fusilli)
- 10 ml smetane
- 300 ml zelenjavne juhe
- 300 g fileja lososa
- 70 g naribanega sira

 Pribl. 15 minut



- Papriko očistite in narežite na kocke. Skupaj s testeninami, zelenjavno juho in smetano jih dajte v enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l in dobro premešajte.
- Pokrijte s Secuquickom softline 20 cm. Na najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, zmanjšajte energijo, in pri nižji stopnji pod pritiskom kuhajte pribl. 5 minut.
- Medtem narežite file lososa na majhne kocke. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Dodajte narezan file lososa in previdno premešajte ter posipajte s sirom. Enoto pokrijte z Navigeniom, vključite višjo stopnjo energije in gratinirajte pribl. 6 minut.

Čas kuhanja: pribl. 5 minut + pribl. 5 minut gratiniranja
pribl. 560 kcal na osebo

Hitri gratinirani krompir

Sestavine za 4 osebe

1 kg krompirja	100 ml močne zelenjavne juhe
1 čebula	poper
1 strok česna	muškadni orešek
2 svežnja drobnjaka	70 g naribanega sira
200 ml smetane	

 Pribl. 20 minut



- Krompir olupite in narežite na drobne rezine. Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Drobnjak narežite na drobne kolobarčke. Čebulo, česen, drobnjak, smetano in zelenjavno juho dajte v enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l in premešajte.
- Dodajte krompir in začinite s poprom in muškadnim oreškom. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 24 cm in pri najvišji stopnji energije segrejte so prvega soft okna. Zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 5 minut.
- V enoti izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Krompir posujte z naribanim sirom, enoto pokrijte z Navigeniom, vključite na višjo stopnjo in gratinirajte pribl. 8 minut.

Čas kuhanja: pribl. 5 minut + pribl. 8 minut gratiniranja
pribl. 400 kcal na osebo

Nasvet: S pripravo gratiniranega krompirja s Secuquickom softline in Navigeniom boste prihranili veliko časa in seveda mnogo energije, v primerjavi s klasično pečico.





Žafranova rižota s kozicami

 Pribl. 20 minut



Sestavine za 4 osebe

1 čebula
 1 strok česna
 200 g riža za rižoto
 150 g zamrznjenega graha
 100 ml suhega belega vina
 400 ml zelenjavne juhe
 1 noževa konica žafrana
 5 vejic gladkega peteršilja
 sol, poper
 250 g surovih olupljenih kozic
 75 g naribanega parmezana

- Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Oboje dajte v enoto za kuhanje 20 cm 4,0 l in pokrijte s pokrovko. Pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Odkrijte, dodajte riž, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, med stalnim mešanjem, malce popražite riž.
- Dodajte grah in vino, mešajte in pustite, da vino skoraj v celoti izhlapi. Dodajte juho, smetano in žafran ter dobro premešajte. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 20 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 7 minut
- Medtem peteršilju potrgajte lističe in jih sesekljajte. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Enoto postavite nazaj na kuhalno ploščo in umešajte kozice in nariban sir. Pokrijte s pokrovko in pustite rižoto stati pribl. 3 minute, da se kozice obarvajo rdeče. Potresite s peteršiljem in postrezite.

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

Paradižnikova rižota s fileji zajčjega mesa



 pribl. 20 minut



Sestavine za 4 osebe

1 čebula
 250 g riža za rižoto
 600 ml zelenjavne juhe
 1 pločevinka (pribl. 400) sesekljanega paradižnika
 2 ČŽ paradižnikove mezge
 1 ČŽ italijanske mešanice začimb
 1 sveženj bazilike
 4 fileji zajčjega mesa
 100 ml smetane
 70 g naribanega parmezana
 sol, poper

- Čebulo olupite, narežite na drobne kockice in jih skupaj z rižem, zelenjavno juho, paradižnikom, paradižnikovo mezgo in mešanico začimb dajte v enoto za kuhanje 20 cm 4,0 l ter dobro premešajte.
- Enoto pokrijte s Secuquickom softline 20 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 7 minut.
- Medtem baziliko potrgajte lističe in jih sesekljajte. Ponev 20 cm segrejte pri najvišji stopnji energije do področja za pečenje. Znižajte energijo in pri nižji stopnji v prvi popecite fileje z obeh strani po pribl. 4 minute.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Umešajte baziliko s smetano in parmezan ter začinite s soljo in poprom. Rižoto postrezite z zajčjim mesom.

Čas kuhanja: pribl. 7 minut Secuquicka softline + 4 minute pečenja
 pribl. 520 kcal na osebo


Nasvet: Še lažje boste pripravili rižoto z uporabo časovne nastavitve »P« vašega Audiotherma. Po končanem kuhanju postavite enoto na obrnjeno pokrovko ali temperaturno odporno podlago in pustite, da se tlak v enoti izniči samodejno. Vaša rižota bo zares »al dente«. Malce bolj bo kuhana, če nastavite čas kuhanja 1 minuto.

Testenine alla Carbonara

Sestavine za 4 osebe

- 1 čebula
- 2 stroka česna
- 250 g preraščene slanine
- 250 ml smetane
- 250 g testenin metuljčki (farfalle)
- 450 ml močne zelenjavne juhe
- 2 jajci
- 150 ml smetane
- Sol, poper
- 100 g naribanega parmezana



 Pribl. 30 minut

- Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Slanino narežite na majhne kocke. Pribl. 2 jedilni žlici sladke smetane dajte na stran. Preostanek smetane zmešajte s testeninami, čebulo, česnom, slanino in zelenjavno juho in dajte v enoto za kuhanje 20 cm 3,0 l ter dobro premešajte. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 20 cm.
- Na najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 5 minut. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline.
- Jajčka zmešajte z dvema žlicama smetane in umešajte med testenine. Enoto postavite nazaj na kuhalno ploščo in pri nižji stopnji energije pustite, da jajčka malce zakrnejo. Testenine začinite s poprom in preden postrežete, posujte z naribani parmezanom.

Čas kuhanja: pribl. 5 minut
pribl. 665 kcal na osebo

Nasvet: Takšne testeninske jedi so odlične za hitro in otročje lahko kuhinjo, zahtevajo malo časa in so pripravljene v eni enoti za kuhanje.

Turbo

Tako se dela!

Turbo hitro kuhanje je zelo hiter in odličen način hitrega kuhanja za robustne jedi z daljšim časom kuhanja, kot so npr. večji kosi mesa in pražene jedi, stročnice in podobno. Temperatura kuhanja je med 108 in 118 °C.

Pri turbo hitrem kuhanju boste prihranili zelo veliko časa: do 80% v primerjavi s klasičnim načinom kuhanja. Tako boste prihranili čas, energijo in denar. Kako deluje turbo hitro kuhanje vam bomo razumljivo in obširno obrazložili v navodilih za uporabo.

Nasvet za kuhanje:

Še posebej enostavno in hitro vam bodo uspele jedi z uporabo Audiotherma.

Soft

Enolončnica z lečo



Sestavine za 8 oseb

1 zavitek jušne zelenjave	200 g suhih reber
400 g krompirja	1 lovorjev list
1 čebula	1 sveženj peteršilja
250 g leče	sol, poper
1,25 l zelenjavne juhe	rdeči vinski kis ali balzamični kis

 pribl. 25 minut



- Jušno zelenjavo očistite in narežite na kocke. Krompir in čebulo olupite in narežite na kocke. V enoto za kuhanje 20 cm 4,0 l dajte lečo, čebulo, krompir, jušno zelenjavo, zelenjavno juho in rebrca.
- Dodajte še lovorjev list. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 20 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna. Zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 12 minut.
- Medtem peteršilju potrgajte lističe in jih sesekljajte. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Rebrca narežite na griljaj velike koščke in jih dodajte juhi. Juho začinite s soljo in poprom ter kisom, posujte s peteršiljem in postrezite.


Čas kuhanja: pribl. 12 minut
pribl. 360 kcal na osebo

Nasvet: Lečo dajte na jedilnik kolikor je le mogoče pogosto, kajti vsebuje mnogo mineralnih in balastnih snovi in je pomemben dobavitelj beljakovin.

Ponočna juha



Turbo

 Pribl. 40 minut



Sestavine za 12 oseb

250 g suhega fižola (borloti)
600 g pustega govejega mesa
600 g pustega svinjskega mesa
800 g čebule
4 stroke česna
200 g na kocke narezane slanine
2 JŽ sladke paprike v prahu
2 JŽ ostre paprike v prahu
sol, poper
200 ml suhega šerija
1,5 l močne mesne juhe
500 d korenja
250 g zelenega fižola
1 ploč. (pribl. 300 g) koruze
50 g paradižnikove mezge
100 ml smetane
1 sveženj gladkega peteršilja

- Fižol čez noč namočite v hladno vodo.
- Meso narežite na majhne kocke. Čebulo in česen olupite in narežite na majhne kockice. Enoto za kuhanje 24 cm 8,0 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja.
- Znižajte energijo in pri nižji stopnji, v večih porcijah, popecite meso. Z zadnjo porcijo mesa popecite še čebulo, česen in na kocke narezano slanino, umešajte papriko v prahu in začinite s soljo in poprom.
- Zalijte s šerijem in mesno juho ter dodajte odcejen fižol. Enoto za kuhanje pokrijte s Secuquickom softline 24 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 15 minut.
- Med tem olupite korenje in ga narežite na kolobarje. Zeleni fižol očistite in ga narežite na majhne koščke. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Juhi dodajte korenje in zeleni fižol, zopet pokrijte s Secuquickom softline 24 cm.
- Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 5 minut. V enoti izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline.
- Dodajte odcejeno koruzo, paradižnikovo mezgo in smetano in še enkrat zavrite. Juho po okusu začinite. Peteršilju potrgajte lističe in jih sesekljajte ter pred serviranjem potresite po juhi.

Čas kuhanja: pribl. 15 minut + 5 minut
pribl. 260 kcal na osebo



Boršč

 Pribl. 60 minut



Sestavine za 8 oseb

2 čebuli
 200 g korenja
 1 korenina peteršilja
 800 g sveže rdeče pese
 1 kg govejih prsi
 sol, poper
 2 l mesne juhe
 2 lovorjeva lista
 300 g zelja
 1 rdeča paprika
 750 g krompirja za kuhanje
 50 g paradižnikove mezge
 4 JŽ rdečega vinskega kisa
 1 sveženj kopra
 150 g kisle smetane

- Čebulo, korenje, korenino peteršilja in rdečo peso olupite in narežite na kocke. Enoto za kuhanje 24 cm 6,5 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte dovod energije in pri nižji stopnji v enoti popecite goveje prsi z obeh strani, postopoma dodajajte čebulo, korenje in koren peteršilja ter dobro popecite.
- Začinite s soljo in poprom. Zalijte z mesno juho in dodajte lovorjeva lista in rdečo peso. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 24 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 40 minut.
- Zelje in papriko očistite in na drobno narežite. Krompir olupite in ga naribajte. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Dodajte preostalo zelenjavo in krompir ter enoto pokrijte s Secuquickom softline in ga zaprite.
- Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, znižajte energijo in pod pritiskom kuhajte pribl. 5 minut. Sprostite pritisk iz Secuquicka in ga odstranite. Meso vzemite iz enote, ga pustite malce ohladiti, po potrebi obrežite mastne dele ter ga narežite na manjše kocke.
- Mesne kocke in paradižnikovo mezgo umešajte v juho. Krepko začinite s soljo, poprom in vinskim kisom. Kopru potrgajte lističe in jih sesekljajte, Boršč okrasite s kislom smetano in koprom ter ga postrezite.

Čas kuhanja: pribl. 45 minut Secuquicka softline
 pribl. 455 kcal na osebo



Renska kisle pečenka

 pribl. 80 minut (brez časa mariniranja)



Sestavine za 6 oseb

1 korenček
 1 čebula
 100 g gomoljne zelene
 150 g pora
 2 nagljevi žbici
 1 lovorjev list
 6 zrn črnega popra
 6 brinovih jagod
 75 ml rdečega vinskega kisa
 500 ml suhega rdečega vina
 1,2 kg govejega mesa za pečenko (hrbet)
 200 ml močne goveje juhe
 temni gustin za omako
 100 ml smetane
 100 g rozin
 sol, poper

- Korenje, čebulo in gomoljno zeleno olupite in narežite na majhne kocke. Por očistite in narežite na kolobarje. Zmešajte vse sestavine do vključno rdečega vina in v mešanico položite meso. Meso marinirajte v hladilniku tri dni, vmes ga nekajkrat obrnite.
- Enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Meso odstranite iz marinade in ga osušite. Marinado prelijte v posodico in jo shranite. Meso popecite z vseh strani na nizki stopnji, dodajte zelenjavo in popecite še skupaj.
- Enoto za kuhanje pokrijte s Secuquickom softline 24 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 60 minut.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Meso vzemite iz enote in ga narežite na rezine. Omako precedite in jo zgostite ter dodajte smetano. Omaki dodajte rozine, začinite in v omako položite meso. Pustite stati nekaj minut, nato postrezite.

Čas kuhanja: pribl. 60 minut
 pribl. 480 kcal na osebo

Svinjska pečenka z gorčično omako

Sestavine za 4 osebe

2 čebuli	2 vejci pehtrana
100 g korenja	3 JŽ gorčičnih semen
100 g zelene	2 JŽ limoninega soka
1 kg svinjskega mesa za pečenko	
200 ml mesne juhe	
100 ml suhega belega vina	
sol, poper	

 Pribl. 50 minut



- Čebulo in zelenjavo olupite in narežite na kocke. Enoto za kuhanje 24 cm 3,5 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji popecite meso z vseh strani. Dodajte čebulo in zelenjavo ter malce popražite skupaj z mesom.
- Zalijte z mesno juho in vinom ter začinite s soljo in poprom. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 24 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 40 minut.
- Medtem potrgajte lističe pehtrana in jih sesekljajte. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Meso vzemite iz enote in omako pretlačite ali zmiksajte s paličnim mešalnikom. Omaki umešajte gorčico in pehtran ter začinite s soljo, poprom in limoninim sokom.
- Meso narežite na rezine in ga postrezite skupaj z omako.

Čas kuhanja: pribl. 40 minut
pribl. 500 kcal na osebo



Goveje rulade

 Pribl. 40 minut



Sestavine za 4 osebe

2 paradižnika
3 kisle kumarice
2 večji čebuli
4 goveje rulade (po pribl. 150 g)
2 JŽ gorčice
sol, poper
4 rezine dimljene slanine
250 ml goveje juhe
po želji gustin za omako
2 JŽ Creme fraiche

- Paradižnik prelijte z vrelo vodo, ga olupite, odstranite peške in narežite na kocke. Kisle kumarice narežite na tanke trakove.
- Čebulo olupite in jo narežite na tanke rezine. Meso za rulado položite na delovno površino, premažite z gorčico in začinite s soljo in poprom. Na vsako rulado položite po eno rezino slanine, nanjo porazdelite kisle kumarice in čebulo.
- Rulade zavijte in jih spnite s ščipalko za rulade. Enoto za kuhanje 24 cm 3,5 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji v enoti popecite rulade z vseh strani.
- Zalijte z govejo juho in dodajte na kocke narezan paradižnik. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 24 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 30 minut.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Po želji zgostite omako in ji umešajte Creme fraiche ter začinite s soljo in poprom.

Čas kuhanja: pribl. 30 minut
pribl. 280 kcal na osebo

Nasvet: Ravno pri takih mesnih jedeh je prihranek časa zelo velik. Potrebujemo le do 2/3 časa kuhanja od klasičnega načina.

Segedin golaž



Sestavine za 4 osebe

200 g čebule	1 JŽ paradižnikove mezge
2 stroka česna	2 ČŽ sladke paprike v prahu
600 g svinjskega mesa za golaž	sol, poper
500 g surovega kislega zelja	
200 ml močne mesne juhe	
1 ČŽ kumine	

 pribl. 30 minut



- Čebulo olupite in narežite na tanke rezine. Česen olupite in ga narežite na kockice. Enoto za kuhanje 20 cm 4,0 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja.
- Zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, v večih porcijah, popecite meso. Z zadnjo porcijo mesa popražite še čebulo. Dodajte kisló zelje, česen in ostale sestavine, do vključno paprike v prahu. Dobro premešajte. Enoto za kuhanje pokrijte s Secuquickom softline. 20 cm in ga zaprite.
- Pri najvišji stopnji energije segrejte so prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 20 minut.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Golaž začinite s soljo in poprom ter postrezite.

Čas kuhanja: pribl. 20 minut
pribl. 320 kcal na osebo

Provencalski jagnječji ragu

Sestavine za 6 oseb

150 g korenja	250 ml suhega belega vina
2 čebuli	3 spomladanske čebulice
2 stroka česna	300 g zmrznjenega graha
1 kg jagnječjega mesa za ragu	300 g zmrznjenega stročjega fižola
1 ČŽ posušenih provansalskih zelišč	po želji jedilni škrob
250 ml jagnječjega soka od peke	2 JŽ olivnega olja
	sol, poper

 pribl. 50 minut



- Korenje olupite in narežite na kolobarje. Čebulo in česen olupite in narežite na kockice. Enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l segrejte pri najvišji stopnji energije do področja za pečenje. Zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, v večih porcijah, popecite meso.
- Dodajte korenje, čebulo, česen in zelišča. Zalijte s sokom od peke in belim vinom. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 24 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 25 minut.
- Očistite spomladansko čebulico in jo narežite na večje kocke. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Dodajte zmrznjen grah in stročji fižol ter spomladansko čebulico in ponovno pokrijte s Secuquickom softline 24 cm.
- Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega soft okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji kuhajte pribl. 3 minute. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Ragu po želji zgostite z jedilnim škrobom in začinite s soljo, poprom in olivnim oljem.

Čas kuhanja: pribl. 25 minut + 3 minute
pribl. 540 kcal na osebo





Chili con Carne

 pribl. 50 minut (brez časa namakanja)



Sestavine za 12 oseb

500 g suhega rdečega fižola

4 čebule

4 stroke česna

400 g korenja

300 g gomoljne zelene

4 stroke rdečega čilija

1,3 kg govejega mletega mesa

3 JŽ sladke paprike v prahu

2 pločevinki (po 400 g) seseklanega
paradižnika

50 g paradižnikove mezge

1,5 l mesne juhe

200 g creme fraiche

sol, poper

kajenski poper


- Fižol preko noči namočite v hladno vodo.
- Čebulo in česen olupite in narežite na drobne kockice. Korenje in gomoljno zeleno olupite in narežite na kocke. Stroke čilija očistite in narežite na kockice.
- Enoto za kuhanje 24 cm 8,0 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte energijo in v njen v večih porcijah prepražite mletu meso. Dodajte čebulo in česen in prepražite.
- Dodajte zelenjavo, papriko v prahu, sesekljan paradižnik in polovico čilija. Zalijte z juho, odcedite fižol, ga oplaknite s hladno vodo in dodajte v enoto.
- Zaprite s Secuquickom softline 24 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 20 minut.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Umešajte creme fraiche. Jed krepko začinite s soljo, poprom in preostalim čilijem.

Čas kuhanja: pribl. 20 minut
pribl. 445 kcal na osebo

Nasvet: Če ste pozabili namočiti fižol, lahko jed kljub temu pripravite. Čas kuhanja s Secuquickom softline podaljšajte za 5 minut. Če fižol prej namočimo, se enakomerneje skuha.

Kokošji frikase



 pribl. 60 minut



Sestavine za 4 osebe

1 jušna zelenjava
 1 kokoš (pribl. 1,2 kg)
 1 lovorjev list
 750 ml perutninske juhe
 200 g korenja
 250 g zelenih ali belih špargljev
 200 g šampinjonov
 60 g surovega masla
 60 g moke
 100 ml suhega belega vina
 3 vejice pehtrana
 1 rumenjак
 50 ml smetane
 sol, poper

- Jušno zelenjavo očistite in narežite na večje kocke. Skupaj s kokošjo, lovorovim listom in juho jo dajte v enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l in pokrijte s Secuquickom softline 24 cm in ga zaprite.
- Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 25 minut.
- Med tem olupite korenje in šparglje in narežite korenje na kocke, šparglje pa na pribl. 2 cm velike koščke. Šampinjone očistite s čopičem ali kuhinjsko krpico in jih narežite na četrtine. Korenje in šparglje operite in jih neposušene dajte v ustrezno enoto za kuhanje, šampinjone porazdelite preko špargljev in korenja.
- Pokrijte s pokrovko in pri najvišji stopnji energije segrejte do področja zelenjave. Zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji kuhajte pribl. 10 minut. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline.
- Iz enote vzemite kokoš, odstranite kožo in meso oddvojite od kosti. Meso pustite ohladiti in ga narežite na majhne koščke. Juho odcedite. V manjšo enoto za kuhanje dajte surovo maslo, ga stopite in ko prične delati mehurčke, dodajte moko. Postopoma jo dodajajte juhi.
- Omako pustite rahlo vreti pribl. 3 minute. Pehtranu potrgajte lističe in jih sesekljajte. Skupaj z vinom jih dodajte omaki. Rumenjak zmešajte s smetano in dodajte v juho, ki ne sme več vreti.
- Dodajte še meso in zelenjavo, zavrite in začinite s soljo in poprom.

Čas kuhanja: pribl. 25 minut s Secuquickom softline + 10 minut
 pribl. 610 kcal na osebo



Zajec v česnovi omaki



Sestavine za 4 osebe

1 cel mlad česen	100 ml suhega belega vina
1 korenček	150 ml perutninske juhe
1 čebula	sol, poper
100 g gomoljne zelene	
4 zajčja bedra	
3 vejice timijana	

 pribl. 40 minut




- Česen razdelite na stroke in ga olupite. Korenje, čebulo in zeleno olupite in narežite na kocke. Enoto za kuhanje 24 cm 3,5 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji popecite meso z vseh strani.
- Meso vzemite iz enote, zatem prepražite česen, čebulo in zelenjavo. Dodajte timijan, vino in juho, meso začinite s soljo in poprom ter ga dajte nazaj v enoto.
- Enoto pokrijte s Secuquickom softline. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 20 minut.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline ter začinite omako.

Čas kuhanja: pribl. 20 minut
pribl. 215 kcal na osebo

Ossobuco po milansko



 Pribl. 50 minut



Sestavine za 4 osebe

Telečja krača:

100 g korenja

2 čebuli

2 stroka česna

100 g belušne zelene

4 rezine telečje krače (po pribl. 250 g)

150 ml rdečega vina

150 ml močne mesne juhe

1 lovorjev list

1 vejica timijana

1 vejica origana

sol, poper

500 g paradižnika

Gremolata: (italijanska zeliščna mešanica)

8 vejic peteršilja

1 neobdelana limona

1 strok česna

- Korenje, čebulo in česen olupite in narežite na kocke. Belušno zeleno očistite in narežite na rezine.
- Enoto za kuhanje 24 cm 3,5 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte energijo in popecite meso z obeh strani. Dodajte korenje, čebulo, česen in belušno zeleno in popecite.
- Zalijte z rdečim vinom in juho ter dodajte lovorjev list, timijan in origano. Začinite s soljo in poprom. Enoto pokrijte s Secuquickom softline 24 cm. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 30 minut.
- Paradižnik prelijte z vrelo vodo, ga olupite, odstranite peške in narežite na rezine. Za pripravo gremolate peteršilju potrgajte lističe in jih sesekljajte. Limono operite z vročo vodo in naribajte lupino. Česen olupite in ga sesekljajte. Vse sestavine med seboj dobro premešajte.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Meso vzemite iz enote in ga postavite na toplo. Odstranite vejice zelišč in zelenjavno omako zmiksajte s paličnim mešalnikom. Dodajte na kocke narezan paradižnik in omako zavrite. Začinite s soljo in poprom, meso dajte v omako in jed posujte s pripravljeno gremolato ter postrezite.


Čas kuhanja: pribl. 30 minut

pribl. 300 kcal na osebo

Nasvet: Kosi mesa, kot so npr. telečje krače in pečenke, kakor tudi goveje, vam bodo izvrstno uspele s Secuquickom softline, kajti visok delež kolagena, torej kite v mesu, postanejo zelo nežne.



Puranja krača z olivno omako

 pribl. 50 minut



Sestavine za 6 oseb

2 čebuli
1 strok česna
2 korenja
2 stebela belušne zelene
1 puranja krača (pribl. 1,2 kg – mesar naj jo razdeli na zgornji in spodnji del)
1 lovorjev list
1 vejica timijana
1 vejica rožmarina
1 steblo žajblja
200 ml perutninske juhe
sol, poper
2 paradižnika
75 g zelenih izkoščičenih oliv
75 g črnih izkoščičenih oliv
50 ml suhega belega vina
kajenski poper

- Čebulo, česen in korenje olupite in narežite na kocke. Zeleno očistite in narežite na rezine. Enoto za kuhanje 24 cm 6,5 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja, znižajte energijo in pri nižji stopnji popecite kračo z vseh strani in jo vzemite iz enote.
- Popecite še čebulo, česen in zelenjavo. Dodajte zelišča in juho. Kračo začinite s soljo in poprom in jo dajte nazaj v enoto.
- Enoto pokrijte s Secuquickom softline. Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom, kuhajte pribl. 30 minut.
- Paradižnik prelijte z vrelo vodo, ga olupite in narežite na osmine. Olive narežite na rezine. V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Meso vzemite iz enote, ga razrežite in postavite na toplo.
- Iz enote vzemite zelišča, omako pretlačite ali pa jo zmiksajte s paličnim mešalnikom. Omaki dodajte vino, paradižnik in olive ter omako pikantno začinite.

Čas kuhanja: pribl. 30 minut
pribl. 425 kcal na osebo



Jagnječja krača v oklepu iz mandljev in zelišč

 Pribl. 90 minut



Sestavine za 6 oseb

5 šalotk

1 jagnječja krča brez kosti (pribl. 1,2 kg – naj vam pripravi mesar)

sol, poper

3 vejice rožmarina

3 vejice timijana

1 lovorjev list

1 ČŽ zelenjavne juhe

150 ml zelenjavne juhe

100 ml suhega belega vina

3 stroke česna

1 rezina toast kruha

20 g gladkega peteršilja

50 g mletih mandljev

50 g naribanega parmezana

3 JŽ olivnega olja

- Šalotko olupite in narežite na krhle. Enoto za kuhanje 24 cm 5,0 l pri najvišji stopnji energije segrejte do področja pečenja. Zmanjšajte energijo in kračo popecite z vseh strani ter začinite s soljo in poprom.
- Dodajte krhle šalotke in jih popecite. Dodajte 2 vejici rožmarina in timijana ter lovorjev list in zelenjavno juho. Zalijte z belim vinom in zelenjavno juho ter enoto pokrijte s Secuquickom softline in ga zaprite.
- Pri najvišji stopnji energije segrejte do prvega turbo okna, zmanjšajte energijo in pri nižji stopnji, pod pritiskom , kuhajte pribl. 60 minut.
- Medtem olupite česen in ga narežite na kockice. Toast kruh zdrobite, peteršilju in preostalemu timijanu in rožmarinu potrgajte lističe in jih na grobo sesekljajte. Zmešajte z mandlji in parmezanom ter olivnim oljem in pretlačite oz. zmiksajte v homogeno maso ter začinite s soljo in poprom. Zeliščno maso med folijo, razvaljajte v velikost krače in postavite na hladno.
- V enoti za kuhanje izničite tlak pod tekočo vodo in snemite Secuquick softline. Iz enote vzemite meso in zelišča, omako pretlačite ali zmiksajte s paličnim mešalnikom in jo začinite s soljo in poprom.
- Meso položite nazaj v omako in na meso položite zeliščno ploščo. Kuhalno ploščo vključite na nižjo stopnjo in enoto pokrijte z Navigeniom. Navigeniu vključite višjo stopnjo in popekajte pribl. 6 minut.

Čas kuhanja: pribl. 60 minut + pribl. 6 minut gratiniranja
pribl. 650 kcal na osebo



Jejmo bolje.
Živimo bolje.



AMC Secuquick softline

Navodila za uporabo



Premium sistem
za kuhanje

www.amc.info

Skrbno preberite ta navodila za uporabo, preden pričnete uporabljati Secuquick softline.
Navodila skrbno shranite, če nekomu podarite izdelek, mu dodajte tudi ta navodila.

Pomen simbolov



Pomembna navodila za varnost.

Zaradi nespoštovanja teh navodil lahko pride do poškodb ljudi in stvari.



Uporabni nasveti za uporabnika



Slabo stanje za obratovanje ali nestrokovna uporaba




Nasveti za **varovanje okolja, ekologija in ekonomičnost**



Dobro stanje za obratovanje in strokovna uporaba

Veljavnost

Ta priročnik za uporabo velja za Secuquick softline, model 4200 Ø 20 cm in Secuquick softline model 4200 Ø 24 cm. Podrobnosti s specifikacijami pritiska so vgravirane v sredini spodnjega pokrova: delovni kuhalni pritisk (=PC) 80 kPa (0.8 bar); najvišji dovoljen pritisk (=PS) 300 kPa (3.0 bar).

1. Pravilna uporaba in varnost	2	3.5 Nadzor temperature kuhanja in uravnavanje energije	12
Ustrezne enote za kuhanje, pribor in nadomestni deli	2	3.6 Izničenje tlaka v enoti	13
Ustrezne kuhalne plošče, ustrezne velikosti kuhalnih plošč	2	Izničenje tlaka pod tekočo vodo	13
Preprečevanje poškodb, izognitev nepravilni uporabi	2	Izničenje tlaka z rumenim gumbom za izpust pare	14
 Možne nevarnosti zaradi tlaka	3	Izničenje tlaka s počasnim ohlajanjem	14
Možne nevarnosti zaradi temperature	3	3.7 Odpiranje in snemanje Secuquicka softline	14
Nadziranje	4		
Čiščenje in vzdrževanje	5		
Odlaganje (odpadek)	5		
2. Vaš Secuquick softline	6	4. Čiščenje in vzdrževanje	15
2.1 Sestavljanje	6	4.1 Razstavljanje Secuquicka softline	15
2.2 Delovanje in uporaba	8	4.2 Čiščenje in hramba Secuquicka softline	16
Varnostni ventili	8	4.3 Sestavljanje Secuquicka softline	16
Soft hitro kuhanje	9	Preverjanje ventilov in tesnil	16
Turbo hitro kuhanje	9	Preverjanje ključavnice pokrova	18
		4.4 Zamenjava tesnil	18
3. Kuhanje s Secuquickom softline	10	5. Kaj storiti, če:	20
3.1 Polnjenje enote za hitro kuhanje	10	6. Znaki kontrole in usklajenosti	21
3.2 Pokrivanje in zapiranje Secuquicka softline	11	7. AMC servis, nadomestni deli	21
3.3 Segrevanje	11	7.1. Nadomestni deli	21
3.4 Nastavitev nižje stopnje energije za nadaljevanje kuhanja	12		

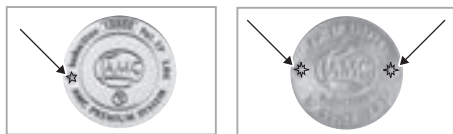
1. Pravilna uporaba in varnost

AMC pokrovka za hitro kuhanje Secuquick softline je namenjena hitremu kuhanju jedi. Secuquick softline smete uporabljati le v ta namen. Pri nepravilni uporabi lahko pride do določenih nevarnosti. Upoštevajte vsa navodila in nasvete, napisane v tem poglavju.

Ustrezne enote za kuhanje, pribor in nadomestni deli

Secuquick softline smete uporabljati z:

- AMC enotami za kuhanje z istim premerom, ki imajo v pečatu na dnu elementa eno ali dve zvezdici
- AMC Gourmetline
- Softiera-vstavkom, Softiera-skledo
- Audiothermom
- Uporabljajte le originalne rezervne dele za model 4200.



Ne smete uporabljati z:

- Enoto 24 cm 2,5 l, in ponvijo z dolgim ročajem
- Enotami brez zvezdice na dnu
- Lonci in ponvami drugih proizvajalcev
- V kombinaciji z AMC luknjastim obročem, AMC strgalom ali AMC kombi skledami, vstavljenimi v enoto
- Rezervnimi deli drugih modelov AMC Secuquick

Ustrezne kuhalne plošče, ustrezne velikosti kuhalnih plošč

Enote za kuhanje lahko uporabljate na vseh vrstah kuhalnih plošč:

- Indukcijskih kuhalnih ploščah (če na dnu enote za kuhanje piše »Induction«).
- Premer kuhalne plošče in enote za kuhanje morata ustrezati drug drugemu.
- Pri enotah Gourmetline izberite najbližjo večjo kuhalno polje.
- Enoto postavite na sredino kuhalnega polja.
- Pri plinskem štedilniku izberite enoti za kuhanje ustrezen gorilnik. Plamen gorilnika ne sme biti večji od premera enote za kuhanje.

Preprečevanje poškodb, izognitev nepravilni uporabi



- Jedem vedno dodajte tekočino, razen v primeru, ko jed sama že vsebuje dovolj tekočine (glej recepte za Secuquick softline). Brez tekočine se ne more ustvariti tlak v enoti.



- Secuquick softline nikoli ne uporabljajte nezaklenjenega ali kot navadno pokrovko v kombinaciji z enotami za kuhanje ali ponvami



- Enoto za kuhanje napolnite največ do $\frac{2}{3}$, pri jedeh, ki med kuhanjem narastejo, pa največ do $\frac{1}{2}$ oz. do $\frac{1}{3}$ prostornine enote. Glej stran 12.
- Če je enota pod pritiskom, jo premikajte zelo previdno.
- Enote ne prenašajte na način, da jo primete za Visiotherm S. Lahko ga poškodujete ali vam pade iz rok.
- Enote ne prevračajte ali obračajte na glavo. Lahko se umažejo varnostni ventili.
- Tekočina v enoti ne sme do konca povreti, zaradi tega se lahko poškoduje enota za kuhanje.
- Secuquicka softline ne uporabljajte za cvrtje ali v pečici ali mikrovalovni pečici. Lahko se poškodujejo varnostni ventili na Secuquicku softline.
- S Secuquickom softline ne smete pripravljati kompote ali čežane.



S Secuquickom softline pripravljamo jedi pod pritiskom in višji temperaturi. Ob napačni uporabi Secuquicka softline se lahko poškodujete ali opečete.



Možne nevarnosti zaradi tlaka

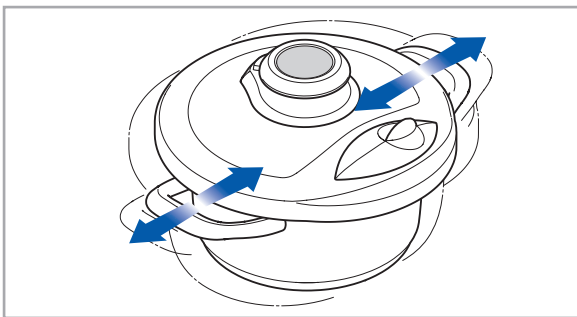
- Enota za kuhanje mora biti v celoti zaprta (gumb za zapiranje mora zaskočiti).

- Secuquick softline lahko odprete le, če v enoti ni več tlaka. Gumb za zapiranje se mora obrniti brez večjega odpora.
- Secuquicka softline nikoli ne poizkušajte odpreti na silo. Na silo odprto pokrovko za hitro kuhanje, ki je pod pritiskom, lahko vrže v zrak in vroča hrana brizgne iz enote za kuhanje. Nevarnost poškodb in opeklin.
- Enote za kuhanje ne smete pregrete, tlak mora ostati v normalnem področju tako, da varnostni ventili ne odprejo.
- Varnostne priprave, ventile in tesnila morate redno čistiti in vzdrževati tako, da so vedno v dobrem stanju.
- Upoštevajte navodila in nasvete v poglavju »4. Čiščenje in vzdrževanje«.



Možne nevarnosti zaradi temperature

- Ne dotikajte se vročih delov plemenitega jekla.
- Prijemajte le za ročaje, gumb za zapiranje in Visiotherm S Secuquicka softline. V nasprotnem primeru morate uporabiti zaščito za roke.
- V jedi vedno ostanejo **mehurčki pare**, ki ob odpiranju lahko brizgnejo v vas, nevarnost opeklina. Ko v enoti za kuhanje izničite tlak, jo vedno malce pretresite, da mehurčki pare izstopijo. S tem preprečite možnosti opeklin.

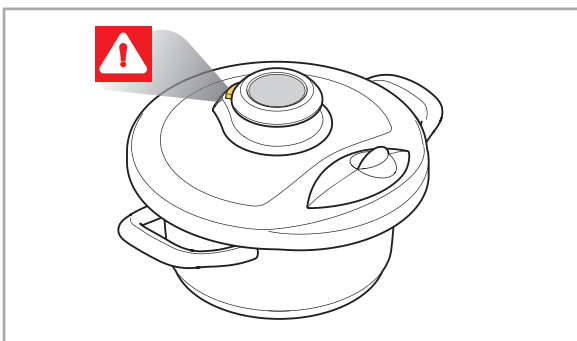


- Meso z nabreklo kožo (npr. goveji jezik) prepīčite šele, ko se ohladi, to pomeni, ko koža ni več nabrekla.



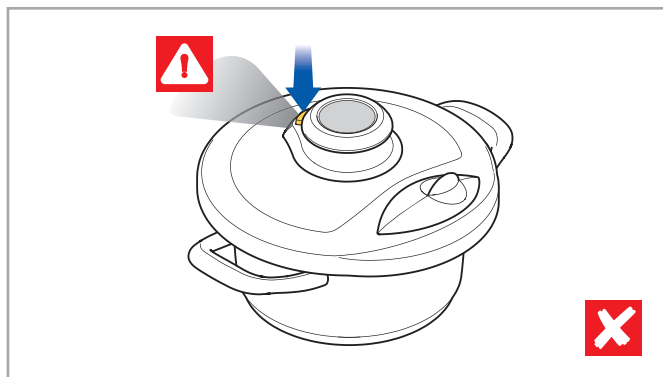
Para, ki izstopa skozi odprtino za izpust pare, je vroča. Nevarnost opekline.

- Odprtino za izpust pare obrnite stran od telesa.
- Roke odstranite iz nevarnega območja.



Pri naslednjih jedeh **ne smete** izpuščati pare skozi **odprtino za izpust** pare. Vroča jed lahko brizgne skozi odprtino, nevarnost opekline. Tudi varnostni ventili Secuquicka softline se lahko preveč umažejo.

- Juhe
- Enolončnice
- Kompaktne mesne in ribje jedi, kot na primer jezik, hobotnica
- Mastne juhe
- Mlečni riž
- Stročnice, kot npr. leča
- Žitarice, kot npr. ovseni kosmiči in ješprenj
- Testenine, kot npr. makaroni in špageti
- Sadni sok
- Vkuhanje



Nadziranje

- Enoto za kuhanje morate med kuhanjem nadzirati. Če uporabljate Audiotherm (glej navodila za uporabo Audiotherma) za akustični nadzor kuhanja, se morate nahajati v slišni razdalji.
- Nenadzorovano kuhanje lahko privede do pregretja. Jedi se prismojijo, enota za kuhanje se lahko poškoduje ali celo uniči. Nevarnost poškodb in opeklin.
- Enote za kuhanje naj ne uporabljajo otroci, razen v primeru, ko zagotovite popoln nadzor.

- Secuquicka softline nikoli ne uporabljajte v bližini otrok.
- Osebe, ki zaradi njihovega psihičnega, senzoričnega ali fizičnega stanja ali neznanja oz. neusposobljenosti niso v stanju uporabljati Secuquick softline, ga ne smejo uporabljati brez prisotnosti osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.



Čiščenje in vzdrževanje

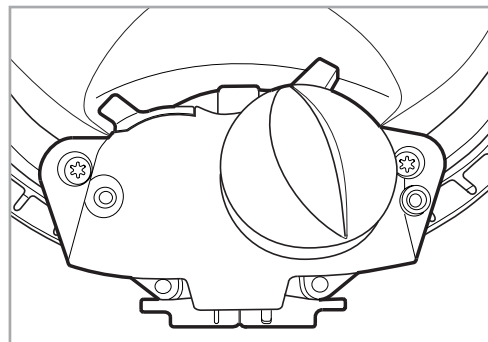
Secuquick softline redno čistite in vzdržujte, s tem boste zagotovili pravilno delovanje Secuquicka softline, varnost i zanesljivost.

- Razstavite in očistite ga po vsaki uporabi.
- Pred naslednjo uporabo preverite funkcionalnost: ventile in tesnila ter stanje zaklepa pokrovke.
- Veliko tesnilo in ostala tesnila zamenjajte, če so preperela, skrčena, poškodovana ali strgana. Omenjene dele morate zamenjati najmanj na vsaki dve leti.

Na Secuquicku softline ničesar ne spreminjajte ali predelujte. Secuquicka softline ne razstavlajte več, kot je potrebno za njegovo čiščenje in vzdrževanje. Z nestrokovnimi posegi ali s silo lahko poškodujete Secuquick softline oz. vplivate na

njegovo pravilno in varno delovanje ter ogrožate svojo varnost in varnost vaših bližnjih. Ključavnice in zaklepa ne razstavlajte.

Kontrola ključavnice in zaklepa



Pred vsako uporabo preverite stanje ključavnice in zaklepa. Če se zaklep maje (ni dovolj pričvrščen), Secuquicka softline ne uporabljajte. Morate ga peljati na servis. Lahko se zgodi, da je varnost Secuquicka softline vprašljiva. Kontaktirajte servis AMC.

Kaj storiti v primeru poškodbe ali nepravilnega delovanja?

V primeru poškodbe ali nepravilnega delovanja Secuquicka softline ne smete uporabljati. Pri AMC naročite rezervne dele (tesnila). Te lahko zamenjate sami ali Secuquick softline prinesete na servis AMC. Vse ostale posege sme opraviti le pooblaščen servis AMC.



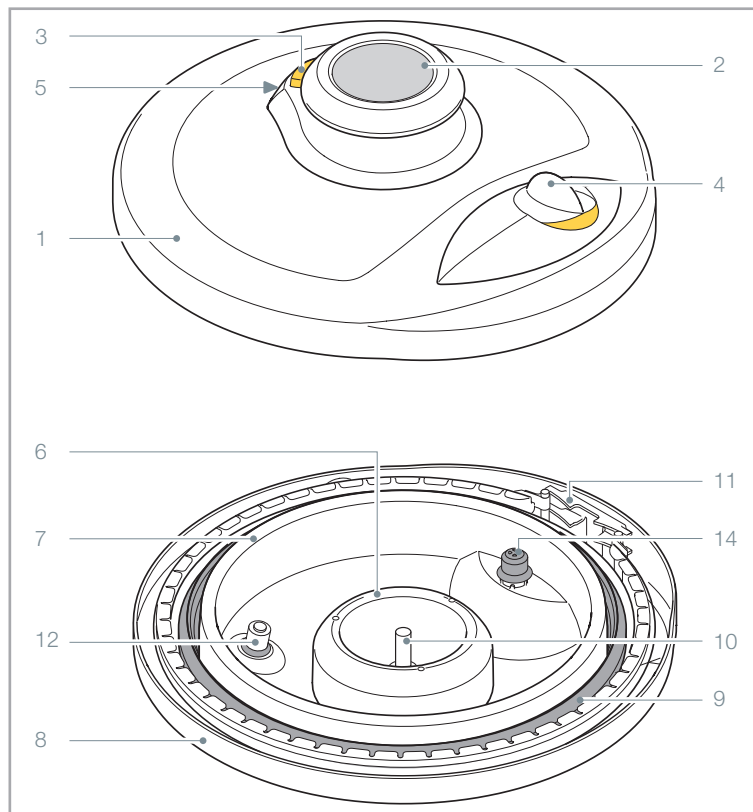
Odlaganje (odpadek)

Če izdelek ne bo več uporaben in ga boste zavrgli (odložili), ta izdelek ne sodi med kuhinjske odpadke. Material lahko ponovno predelamo. Izdelek odložite okolju prijazno oz. v skladu z lokalnimi predpisi s tega področja.

2. Vaš Secuquick softline

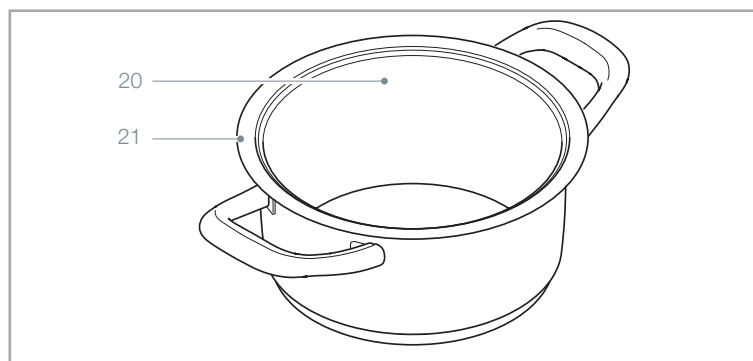
2.1. Sestava

- 1 Secuquick softline
- 2 Visiotherm S
Meri in prikazuje temperaturo v notranjosti enote za hitro kuhanje
- 3 Rumeni gumb za izpust pare
Odpre parni ventil, z izpustom pare skozi parno odprtino izničite tlak v enoti za hitro kuhanje.
- 4 Vrtljiv gumb
Za zapiranje in odpiranje Secuquicka softline
- 5 Parna odprtina
- 6 Zvončasta matica
- 7 Spodnji del pokrova
- 8 Zgornji del pokrova
- 9 Tesnilo
- 10 Tipalo za merjenje temperature
- 11 Zaklep za zapiranje Secuquicka softline
- 12 Drugi varnostni ventil
- 14 Tretji varnostni ventil



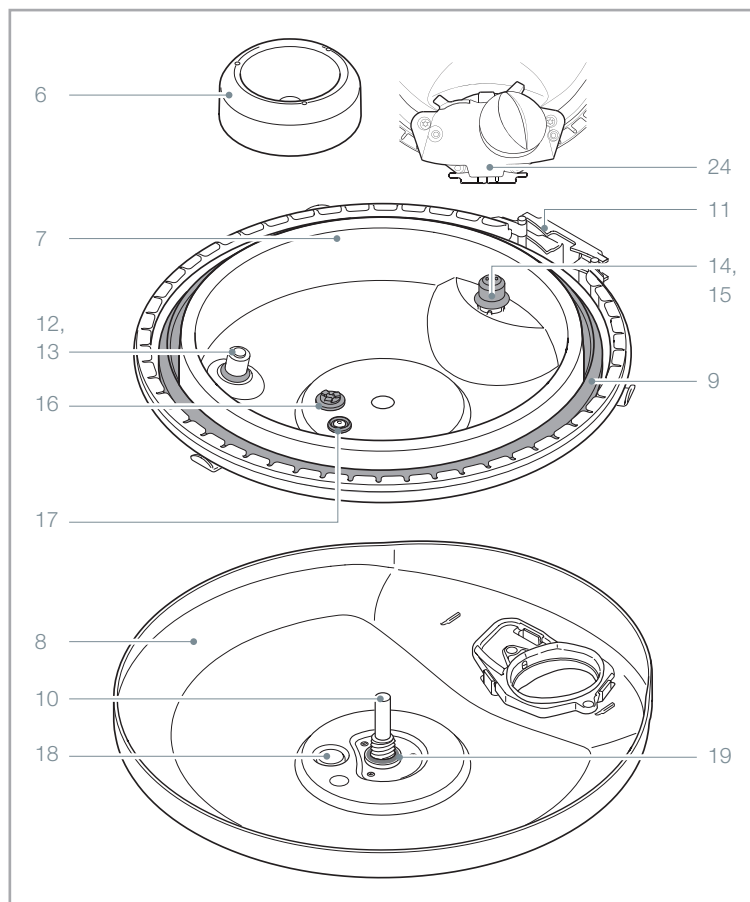
Enota za kuhanje, ki jo uporabljate s Secuquickom softline

- 20 Enota za kuhanje
- 21 Rob za prelivanje



Razstavljen Secuquick softline

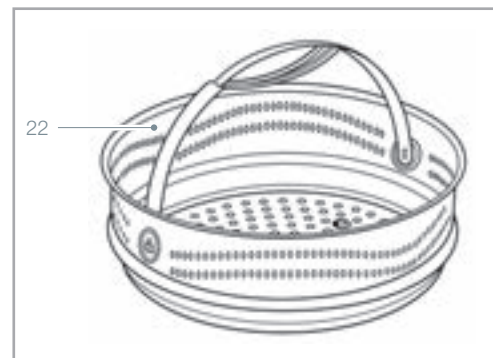
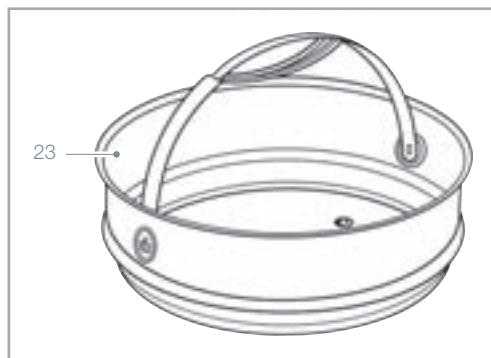
- 6 Zvončasta matica
- 7 Spodnji del pokrova
- 8 Zgornji del pokrova
- 9 Tesnilo
- 10 Tipalo za merjenje temperature
- 11 Zaklep za zapiranje Secuquicka softline
- 12 Drugi varnostni ventil
- 13 Tesnilo drugega varnostnega ventila
- 14 Tretji varnostni ventil
- 15 Tesnilna kapica tretjega varnostnega ventila
- 16 Tesnilo glavnega parnega ventila
- 17 Ventil za izpuščanje pare
- 18 Glavni parni ventil (prvi varnostni ventil)
- 19 Tesnilo na tipalu temperature
- 24 Menjalnik



Pribor

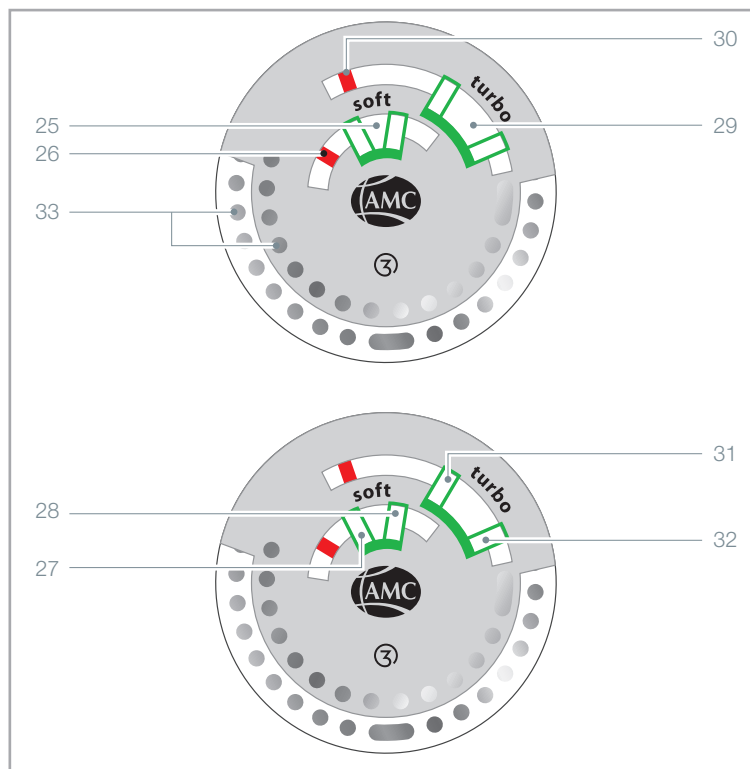
(ni vedno sestavni del garniture
Secuquicka softline pri dobavi)

- 22 Softiera-vstavek
- 23 Softiera-skleda



Visiotherm S

- 24 temperaturna lestvica za soft hitro kuhanje (znotraj)
- 25 kazalec za soft hitro kuhanje
- 26 prvo soft okno
- 27 drugo soft okno
- 28 temperaturna lestvica za turbo hitro kuhanje
- 29 kazalec za turbo hitro kuhanje
- 30 prvo turbo okno
- 31 drugo turbo okno
- 32 meritvene točke za Audiotherm



2.2. Delovanje in uporaba

AMC pokrovka za hitro kuhanje Secuquick softline skupaj z AMC enoto za kuhanje, tvorita AMC enoto za hitro kuhanje. Secuquick softline namestite na enoto za kuhanje in ga zaprite. Med segrevanjem se iz dodane tekočine, ali že v jedeh vsebovane tekočine, prične ustvarjati para, posledično pa tudi prične nastajati tlak v enoti za hitro kuhanje.



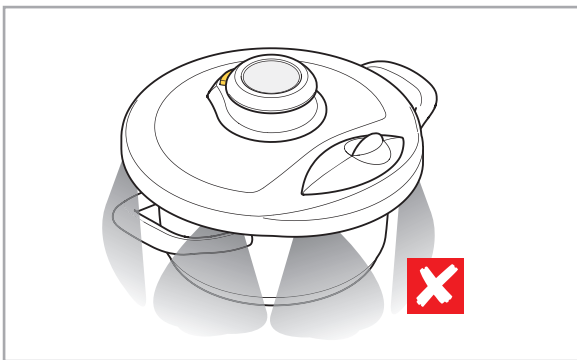
Na ta način lahko jedi hitro kuhate na višji temperaturi, pri tem pa varčujete z energijo. Temperaturno območje kuhanja je, odvisno od izbranega načina soft ali turbo hitrega kuhanja, med 103 in 118 °C.

Varnostni ventili

Če enoto za hitro kuhanje pregrejete in se s tem tlak v enoti preveč poveča, se odpre glavni parni ventil (prvi varnostni ventil) in izpusti paro iz enote za hitro kuhanje.



Če glavni parni ventil, npr. zaradi umazanije ali zaradi poškodbe ne bi deloval, potem glede na pritisk, odpreta drugi in tretji varnostni ventil in nenadoma para uhaja med zgornjim in spodnjim delom pokrovke za hitro kuhanje Secuquick softline. V takem primeru ne smete pokrovke več uporabljati in jo prinesite na AMC servis.



Na začetku segrevanja je normalno, da pred pričetkom nastajanja tlaka v enoti za hitro kuhanje, lahko nekaj pare ali pa tudi nekaj kapljic tekočine, pride iz parne odprtine ali celo med zgornjim in spodnjim delom pokrovke.

Soft-hitro kuhanje

Idealno za krompir in zelenjavo z daljšim časom kuhanja, kot npr. stročji fižol, ohrovt, brstični ohrovt in cvetača ter zamrznjena zelenjava.



- Temperaturno območje od 103 do 113 °C.
- Prizanesljivo kuhanje, ki ohrani večino vitaminov.
- Pogosteje je hitreje od priprave jedi v mikrovalovni pečici in prihrani energijo.

Uporabo Softiera vstavka priporočamo pri kuhanju zelenjave, saj prepreči direktni stik zelenjave z vodo in tako prepreči izlužitev zelenjave. Tako boste ohranili vse življenjsko pomembne snovi, kot npr. vitamini in mineralne snovi.

Softiera vstavek 20 cm in Softiera skledo 20 cm lahko uporabite od enote 20 cm 3 l in večje.

Turbo-hitro kuhanje

- Idealno za stročnice (npr. lečo, sojo, čičerko, itn.), enolončnice, žitarice, večje kose mesa, vkuhanje.
- Temperaturno območje od 108 do 118 °C.
- Je zelo hiter način kuhanja, primeren za vse jedi, ki sicer potrebujejo daljši čas kuhanja.

Kuhate lahko z ali brez uporabe Softiera sklede in vstavka.

3. Kuhanje s Secuquickom softline

- Pripravite jedi in jih dajte v enoto za kuhanje. Pri tem uporabite ustrezne pripomočke in pazite na nivo polnjenja enote.
- Enoto za kuhanje pokrijte s Secuquickom softline in ga zaprite.
- Enoto za kuhanje segrevajte pri najvišji stopnji energije, dokler ne dosežete potrebne temperature za soft oz. turbo hitro kuhanje, odvisno, za kateri način kuhanja ste se odločili.
- Ko dosežete zeleno področje kuhanja, znižajte energijo na nižjo stopnjo in nadaljujte s kuhanjem.
- Med kuhanjem naj bo temperatura kuhanja stalno v zelenem področju kuhanja, torej v soft oz. turbo področju hitrega kuhanja. Nadzorujte temperaturo in po potrebi povečajte oz. zmanjšajte dovod energije kuhlani plošči. Za nadzor kuhanja priporočamo uporabo AMC Audiotherma.
- Po izteku časa kuhanja izkjučite kuhlano ploščo.
- Enoto za hitro kuhanje odstavite s kuhlne plošče in izničite tlak v enoti.
- Enoto za hitro kuhanje primite za ročaje in malce pretresite.
- Odprite Secuquick softline in ga snemite z enote za kuhanje.

i Audiotherm, ki je na voljo kot dodatek, lahko uporabljate za nadziranje postopka kuhanja s Secuquickom softline. Postopek nastavitve, najdete v navodilih za uporabo Audiotherma.

3.1 Polnjenje enote za hitro kuhanje

Glede na izbran način kuhanja, lahko uporabite tudi Softiera vstavek in/ali Softiera skledo.

Polnjenje enote za hitro kuhanje

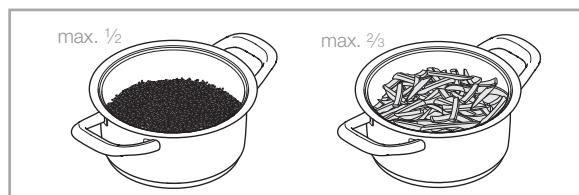


Bodite pozorni na nivo polnjenja:

- Jedi, ki med kuhanjem narastejo ali se penijo, kot npr. mlečni riž, juhe,

testenine, stročnice, polnite največ do $\frac{1}{2}$.

- Ostale jedi polnite do največ $\frac{2}{3}$.
- Stročnice s stroki, npr. soja, polnite do največ $\frac{1}{3}$.



Jedi, ki se med kuhanjem penijo, npr. juha iz leče, najprej pričnite kuhati z navadno pokrovko, nato odlijte peno in šele zatem uporabite Secuquick softline.

Če je potrebno, dodajte malo tekočine



Pri hitrem kuhanju je za tvorjenje tlaka potrebno nekaj tekočine (pribl. 1 skodelica). Če kuhate s Softiera skledo to pomeni, da so nogice skleda do polovice v tekočini. Količina tekočine je odvisna od velikosti enote za hitro kuhanje, od jedi in recepta.

- Če hrana vsebuje dovolj tekočine, se je možno izogniti dodajanju (glej recepte za Secuquick Softline)



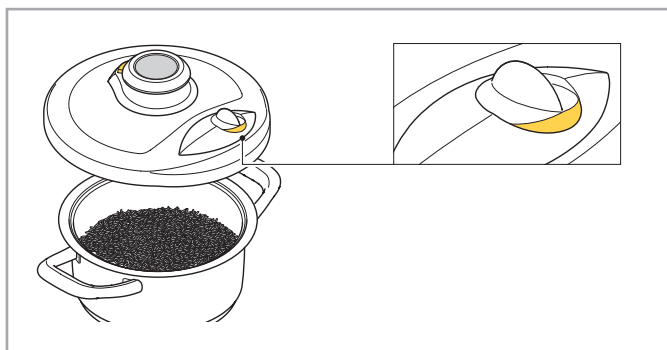
3.2 Pokrivanje enote in zapiranje Secuquicka softline

Pred vsako uporabo preverite pravilno delovanje Secuquicka softline:

- Secuquick softline je pravilno sestavljen, ventili in tesnila ter ključavnica in zaklep so preverjeni.
- Tesnilo Secuquicka softline je pravilno vstavljeno.
- Rob za prelivanje je suh in čist ter ni poškodovan.
- **Vrtljivi gumb za zapiranje je v poziciji odprto.**

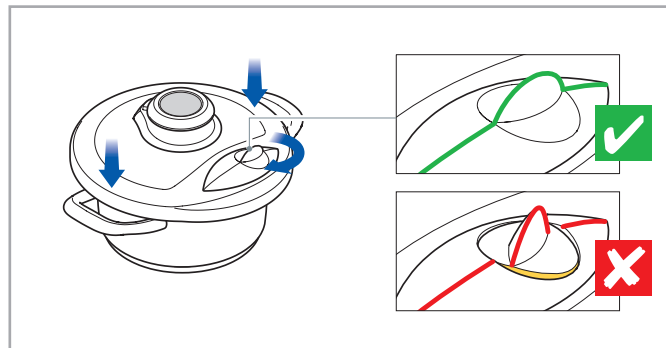
Secuquick softline postavite na enoto za kuhanje

- Pravilna postavitev: vrtljivi gumb za zapiranje je spredaj v sredini, med ročajema.



Zapiranje Secuquicka softline

- Enoto držite z obema rokama za ročaje, s palci dobro pritisnite Secuquick softline ob enoto in zaprite z gumbom za zapiranje.
- Gumb za zapiranje zavrtite tako, da na koncu zaskoči.
- Rumena oznaka na gumbu ne sme biti vidna.



3.3 Segrevanje

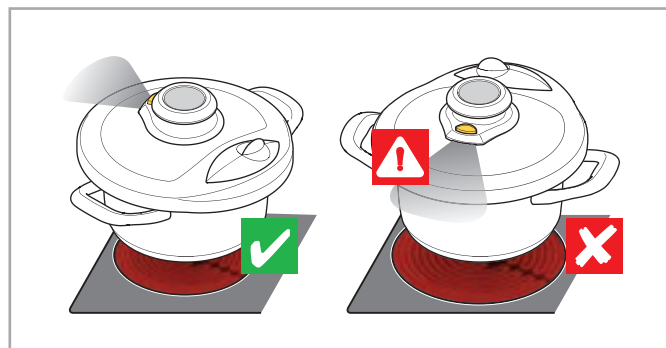
Enoto postavite na kuhalno ploščo



Odprtino za izpust pare obrnite stran od telesa.

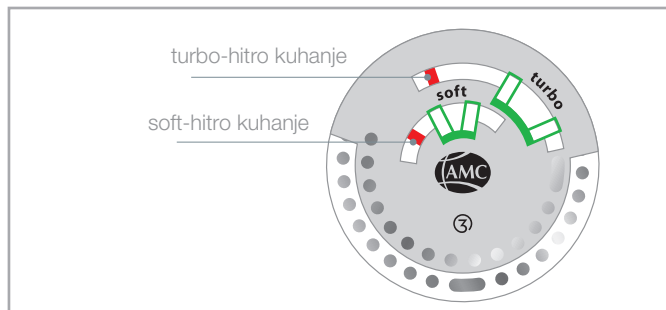
Kuhalno ploščo vključite na najvišjo stopnjo

- Pri indukcijskih kuhalnih ploščah nikoli ne uporabljajte funkcije Booster ali Power.



Postopek segrevanja lahko opazujete na prikazu Visiotherma S, kot sledi:

- Soft-hitro kuhanje: notranja skala
- Turbo-hitro kuhanje: zunanja skala



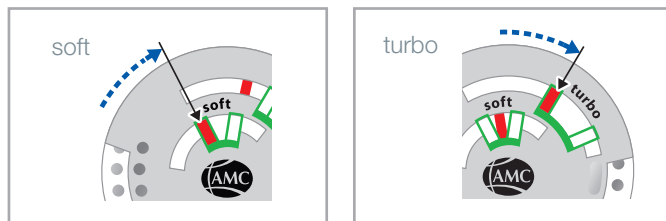
- i**
- Med postopkom segrevanja lahko med notranjim in zunanjim delom pokrova izstopi malce pare ali nekaj kapljic vode.
 - Gumb za zapiranje se zaklene samodejno.
 - Segrevanje traja nekaj minut (odvisno od velikosti enote za kuhanje in količine jedi, 4–20 min.).

3.4 Znižajte stopnjo za nadaljevanje kuhanja

Spremljajte temperaturo na Visiothermu S:

- Kazalec doseže prvo soft oz. turbo okno: **dosežena je temperatura segrevanja.**

Nastavite nižjo stopnjo energije

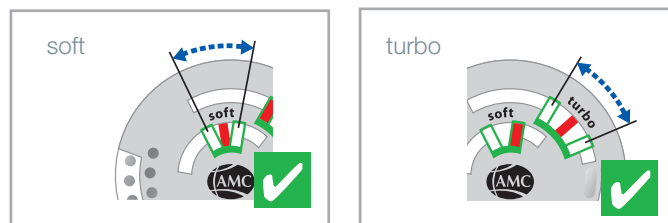


3.5 Nadzor temperature in uravnavanje stopnje energije

Spremljajte temperaturo na Visiothermu S:

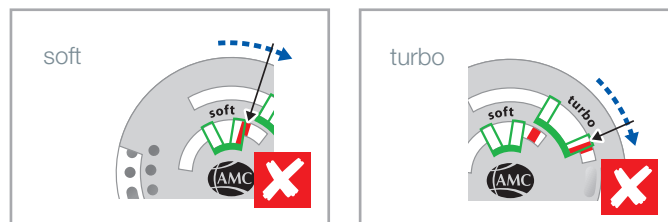
- Kazalec se nahaja v zelenem območju: **optimalna temperatura kuhanja.**

Ni potrebe po spremembi stopnje energije



- Kazalec je zapustil zeleno območje na desno: temperatura je previsoka.
- Pri turbo hitrem kuhanje se lahko že rahlo odpre prvi varnostni ventil, uhajati začne para.

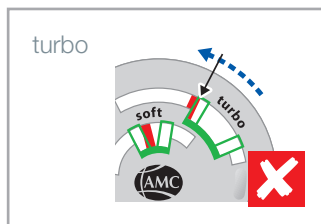
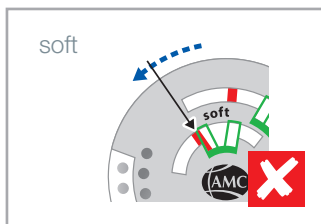
Nastavite nižjo stopnjo energije ali izključite kuhalno ploščo – lahko tudi za krajši čas odstavite enoto s kuhalne plošče.



- Kazalec je zapustil zeleno območje na levo: **temperatura je prenizka.**

Nastavite najvišjo*/višjo stopnjo energije

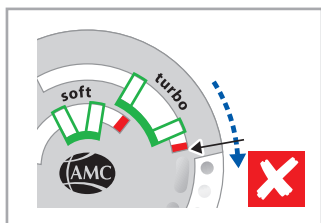
* pri soft hitrem kuhanju, če je kazalec že zapustil prvo soft okno na levo.



- Kazalec Turbo hitrega kuhanja je krepko zapustil zeleno območje na desno: **znatno previsoka temperatura**
- Tlak v enoti je tako visok, da prvi varnostni ventil v celoti odpre – izstopa para.

Enoto takoj odstavite s kuhalne plošče in jo izključite.

- Ko je temperatura zopet v zelenem območju in čas kuhanja še ni potekel, nadaljujemo kuhanje s potrebnimi nastavitvami kuhalne plošče.



3.6 Izničiti tlak v enoti

Na koncu kuhanja morate, preden odprete Secuquick softline, izničiti tlak v enoti za hitro kuhanje.



Secuquick softline nikoli ne odpirajte na silo. Pokrovka za hitro kuhanje je pod tlakom in jo lahko odnese, vas pa obrizga vroča vsebina enote. Nevarnost poškodb in opeklin.



V jedi skriti mehurčki pare lahko pri odpiranju brizgnejo iz enote, nevarnost opeklin.



Enoto za kuhanje pred odpiranjem Secuquick softline vedno malce pretresite, da iz jedi izstopijo mehurčki pare. Tako zaščitite sebe in ostale bližnje.

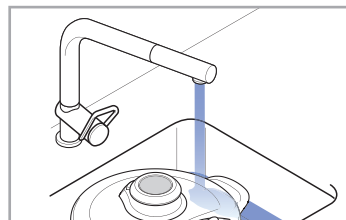
Tlak v enoti za hitro kuhanje lahko izničite na enega od naslednjih načinov:

Izničenje tlaka pod tekočo hladno vodo

Izključite kuhalno ploščo

Enoto odstavite s kuhalne plošče in jo postavite v zaprto pomivalno korito

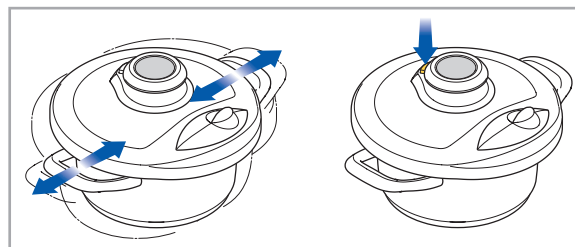
Preko pokrovke pustite teči hladno vodo, dokler ne izniči tlak v enoti



Enoto primite za ročaje in jo malce potresite

Pritisnite rumeni gumb za izpust pare

- Če ob pritisku na gumb še izstopa para, morate postopek izničevanja tlaka ponoviti: še ohlajajte, pretresite, pritisnite gumb za izpust pare.



Izničenje tlaka z rumenim gumbom za izpust pare

Pri nekaterih jedeh ne smete izničevati tlaka z rumenim gumbom za izpust pare, glej poglavje 1 »pravilna uporaba in varnost«.

Izključite kuhalno ploščo

Enoto odstavite s kuhalne plošče in jo postavite na trdno, nedrsečo in temperaturno odporno podlago (ne leseno ali plastično)



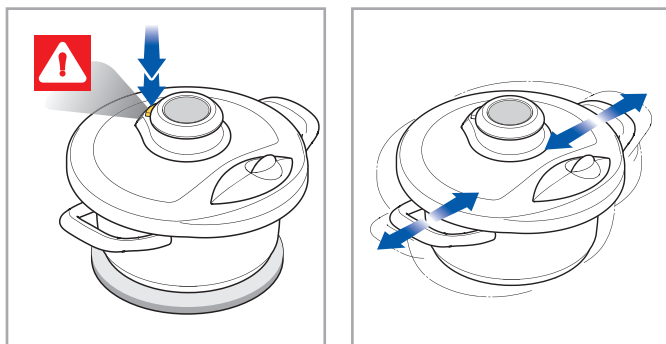
Odprtino za izpust pare obrnite stran od telesa.

Večkrat zaporedoma na kratko pritisnite rumeni gumb za izpust pare

- Paro izpuščajte v kratkih sunkih.
- Če pritisnemo do konca rumeni gumb: močno izhaja para. Če samo malce pritisnemo rumeni gumb: para izhaja počasneje.

Enoto primite za ročaje in jo malce pretresite

- Postopek ponavljajte, dokler preneha izstopati para.



Izničenje tlaka s počasnim ohlajevanjem



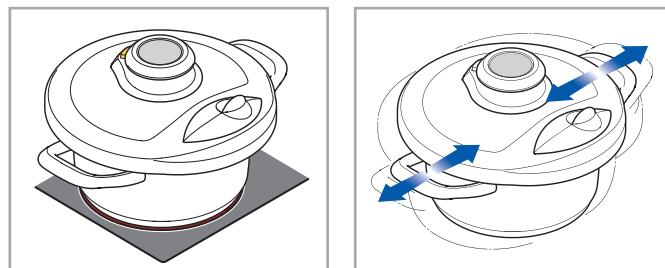
Ta postopek zahteva več časa, vam pa prihrani tudi več energije.

Po preteku ¼ časa kuhanja izključite kuhalno ploščo

- Enoto za kuhanje pustite stati na kuhalni plošči – izkoristite preostanek temperature.

Enoto pustimo ohlajati, dokler se tlak izniči

Enoto primite za ročaje in jo malce pretresite



3.7 Secuquick softline odprite in snemite

Secuquick softline lahko odprete le, če ste predhodno izničili tlak v enoti. Gumb za zapiranje se mora obrniti brez večjega odpora.



Secuquick softline nikoli ne odpirajte na silo. Pokrovka za hitro kuhanje je pod tlakom in jo lahko odnese, vas pa obrizga vroča vsebina enote. Nevarnost poškodb in opeklin.

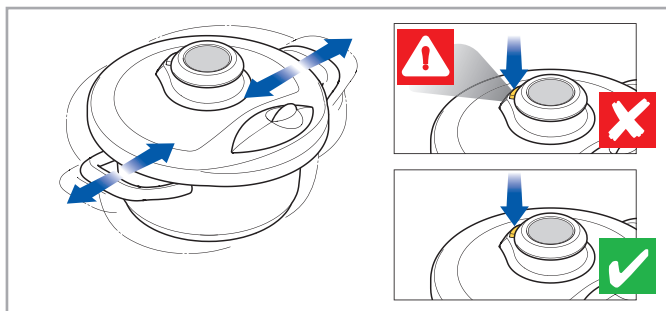
Prepričajte se, da v enoti ni več tlaka:

Enoto primite za ročaje in jo malce pretresite

Pritisnite rumeni gumb za izpust pare

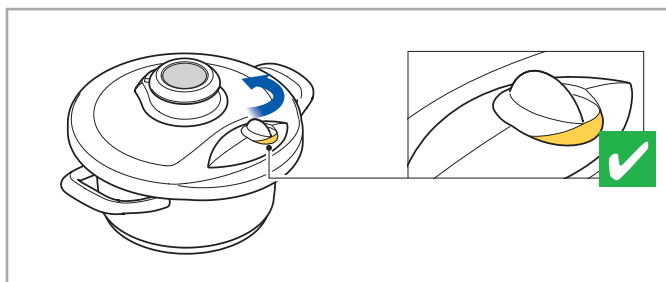
- Para ne sme več izstopati (ne slišimo nobenega piskanja več).

- Gumb za zapiranje se mora obrniti brez večjega odpora.



Secuquick softline odprite z gumbom za zapiranje in ga snemite z enote za kuhanje

- Ko je Secuquick softline odprt, je rumena oznaka gumba za zapiranje v celoti vidna.



4. Čiščenje in vzdrževanje

Secuquick softline čistite in vzdržujte, kot sledi:

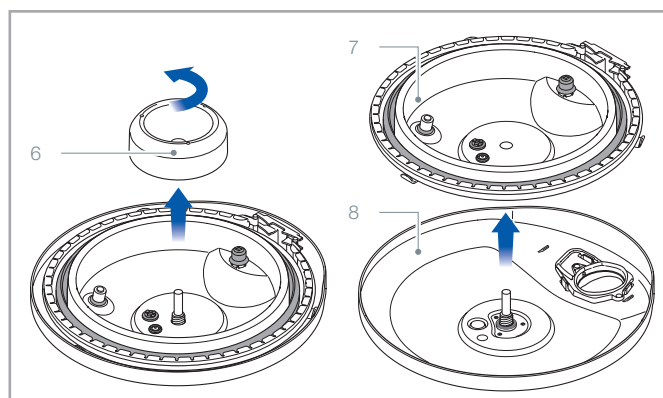
- Po vsaki uporabi ga razstavite in očistite.
- Pred naslednjo uporabo preverite delovanje: ventile in tesnila, stanje ključavnice in zaklepa.
- Veliko tesnilo ali ostala tesnila zamenjajte, če so poškodovana, preperela, skrčena ali strgana. Te dele naj bi zamenjali najkasneje vsake dve leti.

Uporabljajte le originalne nadomestne dele za model 4200.

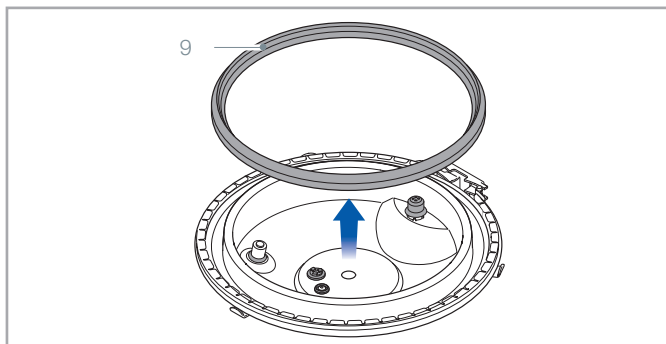
4.1 Razstavljanje Secuquicka softline

Odvijte zvončasto matico (6)

Ločite notranji (7) od zunanega (8) dela pokrova



Odstranite tesnilo (9)



4.2 Čiščenje in shranjevanje Secuquicka softline

- Ustrezna čistilna sredstva so Magic Stone, Magic Foam ali nevtralna čistilna sredstva.



Dele operite v pomivalnem stroju. Ali ročno z gobico, kot npr. Magic Sponge, ali krpico Magic Pad, oplaknite z vročo vodo ter dobro osušite.



Tesnilo lahko nase prevzame vonj pripravljene hrane. To je popolnoma normalen pojav.

Namig za shranjevanje in vzdrževanje. Veliko tesnilo shranjujte zaščiteno pred svetlobo, položeno na Secuquicku softline. Tesnilo vstavite v Secuquick softline šele pred naslednjo uporabo.

4.3 Sestavljanje Secuquicka softline

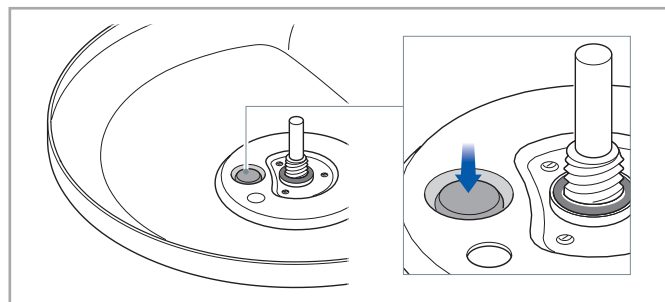
Ob sestavljanju Secuquicka softline vedno opravite pregled po sledečih korakih. Ti so pomembni za pravilno in varno obratovanje Secuquicka softline.

Preverite ventile in tesnila

Preverite prvi varnostni ventil

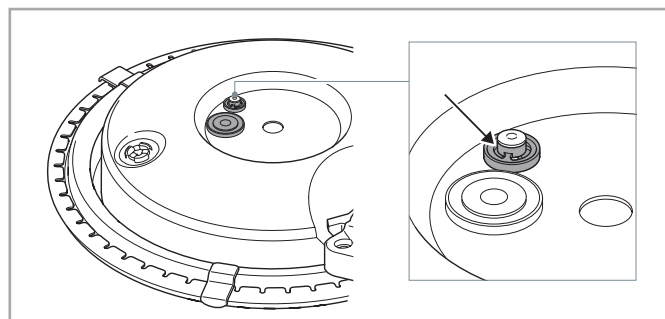
- Če pritisnete nanj, se mora rahlo spustiti za pribl. 3-4 mm.
- Zlahka, brez zatikanja, se mora povrniti v osnovni položaj.

Če prvi varnostni ventil ne deluje brezhibno, Secuquicka softline ne smete uporabljati. Kontaktirajte servis AMC.



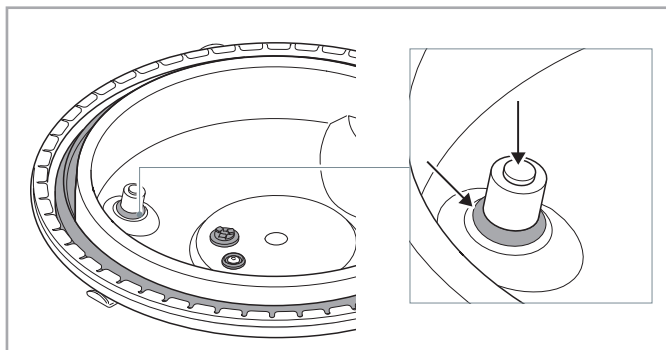
Preverite ventil za izpust pare

- Sredinska odprtina mora biti čista.
- Imeti mora kovinski zatič.



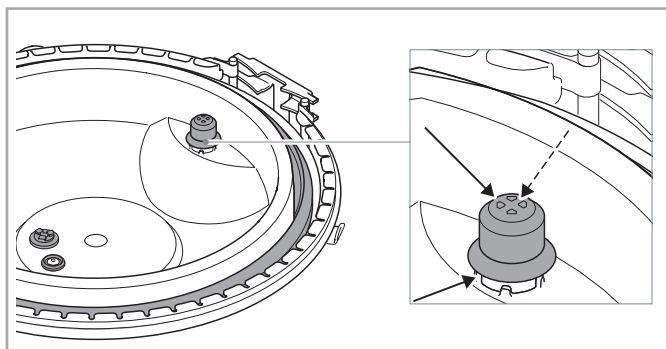
Preverite drugi varnostni ventil

- Tesnilo ne sme biti poškodovano.
- Tesnilo mora biti nameščeno v utoru (povsem spodaj).
- Kovinska kroglica ne sme biti »prilepljena«. S pritiskom nanjo preverite, če se prosto giblje in če se povrne v prvotni položaj.



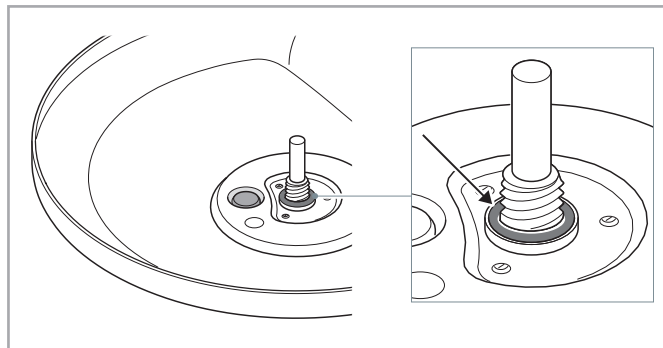
Preverite tretji varnostni ventil

- Tesnilna kapica mora biti čista in nastavljena na ventilu.
- S pritiskom s prstom preverite, da modra kroglica (pod tesnilno kapico) slučajno ni »prilepljena«, mora se premikati in vrniti v osnovni položaj.
- Preverite, če je ventil čist in se prosto giblje.



Preverite tesnilo pod Visiothermom S

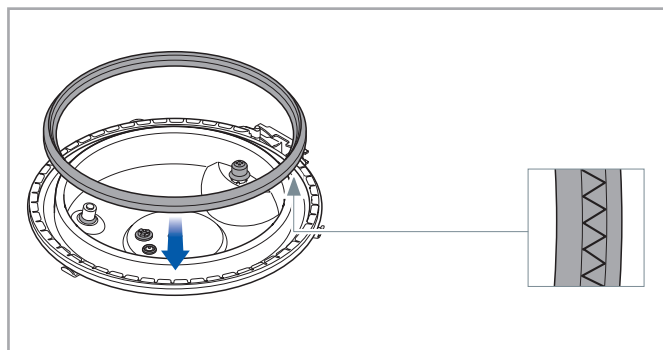
- Tesnilo ne sme biti poškodovano in ležati mora lepo v utoru.



Sestavljanje

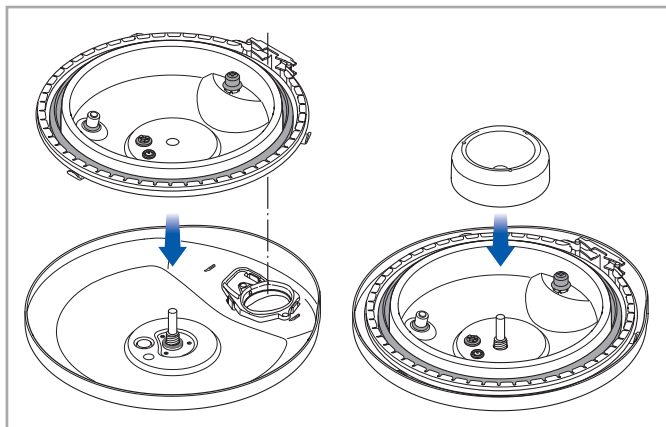
Vstavite tesnilo

- Bodite pozorni: valovita linija mora biti spodaj.
- Vstavite tesnilo in ga s prsti pritisnite v odprtino



Nastavite (prilagodite) zgornji in spodnji pokrov.

Privijte zvončasto matico in dobro zategnite.



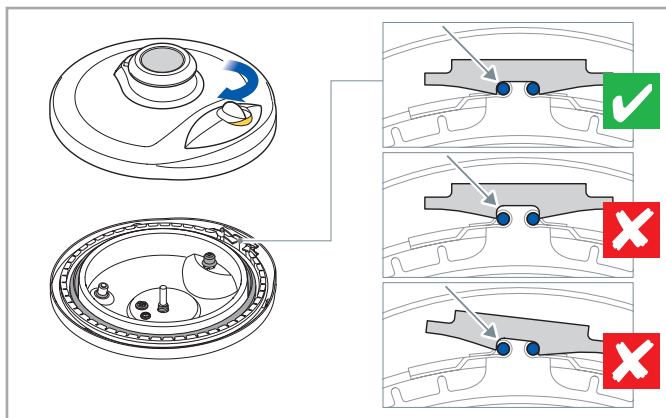
Preverite ključavnico pokrovke

Preverite ključavnice, pri tem mora Secuquick softline ležati tako, da je Visiotherm S navzgor.

- Gumb za zapiranje se mora zlahka obrniti.

V položaju zaprto:

- Varnostne ključavnice ne smejo biti upognjene navzven.
- Oba zatiča morata ključavnice držati v celoti.



Če ključavnica in zaklep ne delujeta pravilno, Secuquicka softline ne smete uporabljati. Kontaktirajte servis AMC.

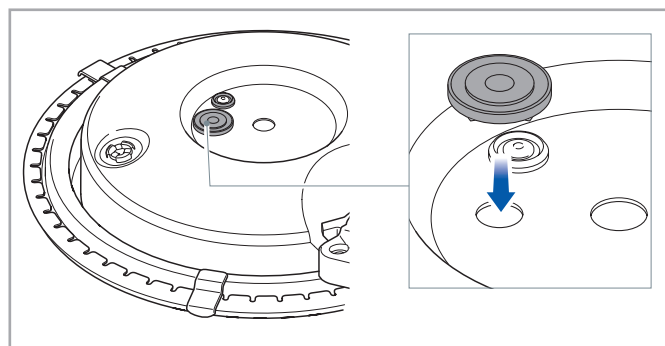
4.4 Zamenjava tesnila

- Tesnila zamenjajte le z uporabo rok in/ali topih orodij.
- Tesnila in veliko tesnilo naročite v kompletu pri AMC. Naslov najdete na zadnji strani.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele za model 4200.

Tesnilna ploščica in prvi varnostni ventil

Vstavite tesnilno ploščico v odprtino

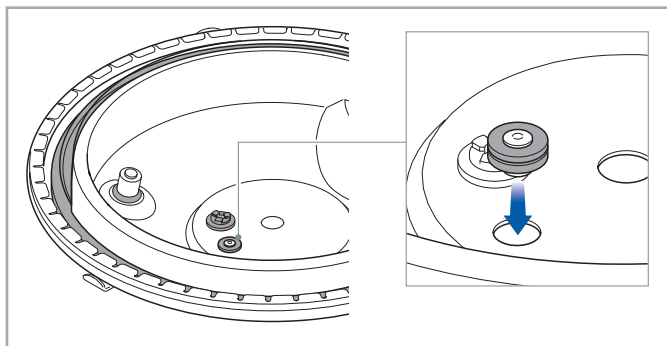
- Bodite pozorni na lego ploščice: manjši premer je spodaj.



Ventil za izpust pare

Vstavite tesnilo v odprtino

- Ploščata stran gumijastega tesnila mora nalegati na spodnjo stran notranjega dela pokrovke.
- Utor tesnila mora korektno ležati v odprtini na notranjem delu pokrovke.

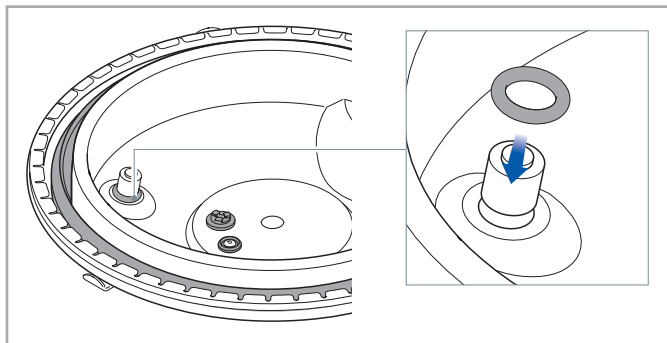


Ne zamenjajte odprtini za tesnilno ploščico in ventil za izpust pare.

Okroglo tesnilo drugega varnostnega ventila

Tesnilo natakните tako, da se lepo uleže v utor (povsem spodaj)

- Ob tem ne smete izvleči telesa tesnila iz spodnjega dela pokrovke.

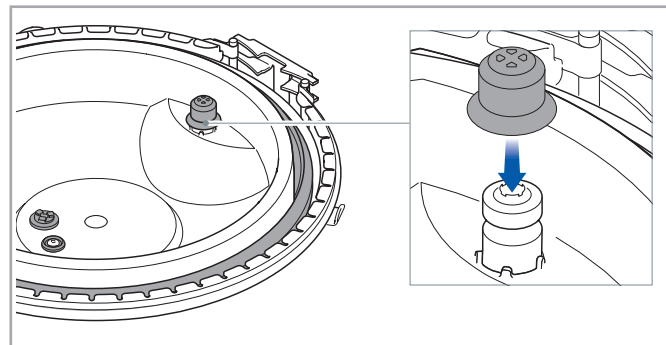


Tesnilna kapica tretjega varnostnega ventila

Tesnilno kapico natakните v celoti na ventil



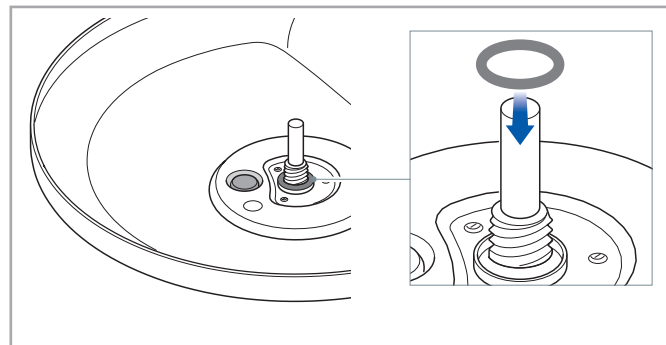
Okroglo tesnilo drugega varnostnega ventila nikoli ne natakajte na tretji varnostni ventil.



Okroglo tesnilo Visiotherma S

Tesnilo previdno natakните preko navoja

- Tesnilo mora biti lepo v utoru (povsem spodaj).



5. Kaj storiti, če:

Se Secuquick softline ne da zapreti ...

Gumba za zapiranje ne moremo obrniti v pozicijo »zaprto«.



Secuquick softline pritisnemo ob podlago in pri tem skušamo obrniti gumb za zapiranje

Preverite, če

- Se gumb za zapiranje obrne brez večjega odpora, ko dvignemo Secuquick softline z enote. Če ne, usposobite ključavnice, kot opisano spodaj.
- Je tesnilo pravilno vstavljeno.
- Uporabljate ustrezno enoto.
- Je rob za prelivanje na enoti suh, čist in nepoškodovan.

Gumb za zapiranje (če Secuquick softline ni postavljen na enoti za kuhanje) ne moremo obrniti iz pozicije »odprto« v pozicijo »zaprto« ali pa gumb nudi prevelik odpor.



Preverite, če

- Je Secuquick softline pravilno sestavljen (zvončasta matica dovolj privita in zategnjena).
- Je ključavnica umazana ali se je vanjo ujel kakšen drobec, po potrebi jo očistite.

Gum za zapiranje nekajkrat obrnite sem in tja

Se Secuquick softline ne da odpreti ...

Gumb za zapiranje ne moremo obrniti v pozicijo »odprto«. Malce se premakne, nato zablokira.



Morda je enota še pod tlakom.

Izničite tlak v enoti

Bodite pozorni na varnostne napotke.

Če v enoti ni več tlaka:

Gumb za zapiranje ponovno obrnite v pozicijo »zaprto« in poizkusite še enkrat zavrteti gumb v »odprto«

Secuquick softline pritisnite ob enoto in pri tem skušajte zavrteti gumb

V enoti ni tlaka oz. je prenizek tlak ...

Kazalec temperature ne doseže prvega soft okna oz. prvega turbo okna na Visiothermu S.



Preverite, če

- Ste uporabili ustrezen premer kuhalne plošče.
- Ste vključili kuhano ploščo na najvišjo stopnjo.
- Ste dodali jedi dovolj tekočine.
- Je Secuquick softline dobro in po celotni enoti zaprt (gumb za zapiranje ste dovolj obrnili v nasprotni smeri urinega kazalca tako, da ni več vidna rumena oznaka na gumbu za zapiranje).

Če stalno uhaja para izpod pokrovke:

Preverite, če

- Je tesnilo pravilno vstavljeno.
- Je zvončasta matica dovolj privita in zategnjena.
- So vsa tesnila na svojem mestu, nepoškodovana in pravilno vstavljena.

Nenadoma med notranjim in zunanjim delom pokrova uhaja para ...

Enoto za kuhanje smo pregreli in prvi varnostni ventil ne deluje.

Odprl se je drugi varnostni ventil.



Secuquicka softline ne smete uporabljati

Kontaktirajte servis AMC

6. Znak konformnosti in preizkusa

Secuquick softline ustreza zahtevam evropske smernice za varnost elementov pod tlakom št. 97/23/EG.

Secuquick softline je bil skupaj z ustreznimi enotami za kuhanje preverjen s strani TÜV (združenje za tehnični nadzor).



7. AMC-servis za stranke, nadomestni deli

Servis za stranke je pri AMC ključnega pomena, saj želimo zadostiti željam in potrebam naših kupcev! Če imate dodatna vprašanja ali nasvete, nas prosimo kontaktirajte. Radi vam bomo pomagali! Kontaktne podatke najdete na zadnji strani.

7.1 Nadomestni deli

Za naročilo nadomestnih delov potrebujemo sledeče podatke (vtisnjeni na sredini notranjega dela pokrova):

- Model
- Premer pokrovke

