



Comer mejor.  
Vivir merjo.

# Audiotherm Plus

Manual del usuario

Sistema de Cocina Premium.

Antes de usar el Avisador, lee este manual del usuario con atención y consérvalo en un lugar seguro por si alguna vez necesitas cederlo a otro usuario.

## Significado de los símbolos



**Información importante sobre seguridad.** El no cumplimiento de estas instrucciones puede comportar daños y lesiones.



**Instrucciones útiles de uso.**



**Funcionamiento o uso incorrectos.**



Notas sobre **protección medioambiental, ecología y economía**



**Funcionamiento y uso correctos**

19

En el texto, hace referencia a los números de la imagen. La numeración de las imágenes empieza por el número 1 en cada capítulo.



**Los pasos de los procedimientos descritos se marcan con una flecha.**

En este manual, nos referiremos al Avisador Plus (Audiotherm Plus) con el término simplificado Avisador.

### Validez

- Este manual se aplica al modelo de Avisador Plus (Audiotherm Plus) de AMC (con soporte incluido) 10040143A8400, con batería CR2032.
- El Avisador Plus (Audiotherm Plus) debe tener instalada la versión 500 del software o una versión posterior (consulta el apartado «Qué hacer si...» de la página 31).

Todos los datos que se muestran en la pantalla son ejemplos aleatorios, por ejemplo, tiempo de cocción: 20 minutos.



# Contenido

<b>1. Uso y seguridad</b>	4	6.2 Supervisión de la temperatura y del tiempo de cocción al cocer sin añadir agua	13
Ollas y accesorios compatibles	4	6.3 Calentar a 60 °C	15
Haz un buen uso para evitar daños	4		
Supervisión	4	<b>7. Avisador con el pomo (Visiotherm S) y la Tapa Rápida (Secuquick Softline) en modo manual</b>	17
Cuidado y mantenimiento	4		
Desecho	5		
<b>2. Tu Avisador</b>	5	<b>8. Avisador con el pomo (Visiotherm E) y la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) en una cocción al vapor en modo manual</b>	20
2.1 Componentes	5		
2.2 Funciones	7	<b>9. Avisador con Navigenio en función automática (A)</b>	22
Supervisión auditiva de la temperatura	7	9.1 Navigenio en función de fogón	22
Supervisión auditiva del tiempo de cocción	7	9.2 Navigenio en función invertida para usar como minihorno (función de temporizador para gratinar y hornear)	25
Control del proceso de cocción completo con el Navigenio en función de fogón	7	9.3 Calentar a 60 °C	26
Función de temporizador con el Navigenio en posición invertida	7	9.4 Inicio programado	28
Los diferentes pitidos del Avisador	7	<b>10. Cuidado y mantenimiento</b>	30
<b>3. Uso del Avisador</b>	8		
<b>4. Avisador para personas con discapacidad visual</b>	8	<b>11. Soporte de pared</b>	31
<b>5. Instrucciones generales de funcionamiento</b>	9	<b>12. Información técnica</b>	31
Encender sin supervisar el tiempo de cocción	9	<b>13. Qué hacer si...</b>	31
Encender y ajustar el tiempo de cocción para su supervisión	10	<b>14. Servicio de atención al cliente de AMC</b>	32
Colocar el Avisador en el pomo (Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E)	10	<b>15. Recetas</b>	33
Inicializar el Avisador	11	<b>16. Consejos y trucos</b>	41
Apagar el pitido	11		
Extraer y apagar el Avisador	11		
<b>6. Avisador con el pomo (Visiotherm) en modo manual</b>	12		
6.1 Supervisión de la temperatura al asar sin añadir grasa	12		

# 1. Uso y seguridad

El Avisador está diseñado exclusivamente para supervisar y controlar el proceso de cocción. Usarlo de forma incorrecta puede ser peligroso, por lo que es necesario cumplir con la información que se proporciona en esta sección del manual del usuario. En función del dispositivo utilizado, también hay que seguir las instrucciones que se recogen en los manuales del usuario del pomo (Visiotherm), la Tapa Rápida (Secuquick Softline), la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) y/o el Navigenio.

## Ollas y accesorios compatibles

- Tapa AMC con el pomo (Visiotherm) correspondiente
- Tapa Rápida (Secuquick Softline) con el pomo (Visiotherm S)
- Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) con el pomo (Visiotherm E)
- Navigenio



## Haz un buen uso para evitar daños

- No uses el Avisador en el horno y no lo expongas a temperaturas superiores a los 70 °C.
- No lo laves en el lavavajillas.



## Supervisión

- El proceso de cocción debe supervisarse. Si se utiliza el Avisador para supervisar el proceso de cocción mediante avisos acústicos, es preciso encontrarse en un lugar donde dichos avisos puedan oírse.
- Si el proceso de cocción no se controla y supervisa, se podría producir un calentamiento excesivo. Los alimentos se podrían echar a perder y la olla podría resultar dañada o deteriorada. Además, existe el riesgo de que se produzca un accidente o un incendio.
- Este dispositivo es apto para niños mayores de 8 años, para personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas, así como para personas que no dispongan de la experiencia o del conocimiento necesarios. Estos usuarios deben estar siempre supervisados, deben recibir las explicaciones necesarias para usar el dispositivo de forma segura y entender bien los peligros que se podrían derivar de un mal uso. Esto también se aplica a la supervisión auditiva en el caso de personas con alguna discapacidad visual (consulta la página 10).



## Cuidado y mantenimiento

- Debes lavar el Avisador y hacer su mantenimiento de forma regular para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro.
- Retira del compartimento para la pila los restos de fugas que se puedan producir con guantes de protección.

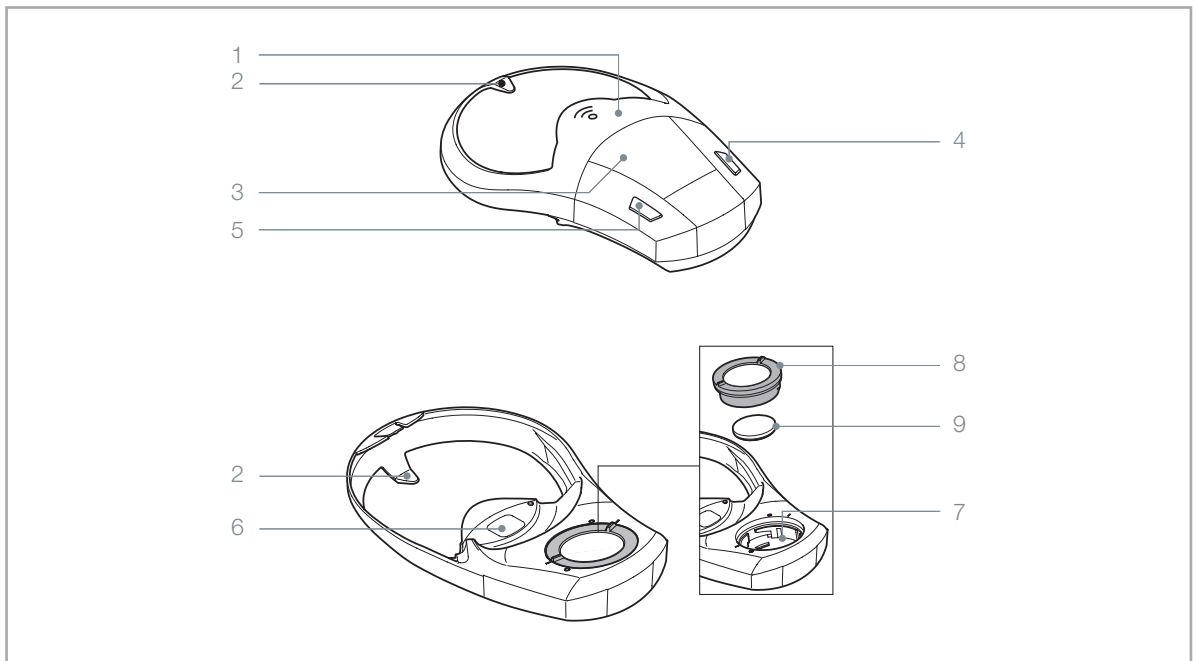


## Desecho

El Avisador no debe desecharse con los residuos domésticos, puesto que sus materiales se pueden reciclar. Cuando sea necesario, deséchalo en un punto de reciclaje adecuado de cumplimiento con la legislación aplicable (llévalo a un centro de recogida de residuos para reciclar los componentes eléctricos).



## 2. Tu Avisador



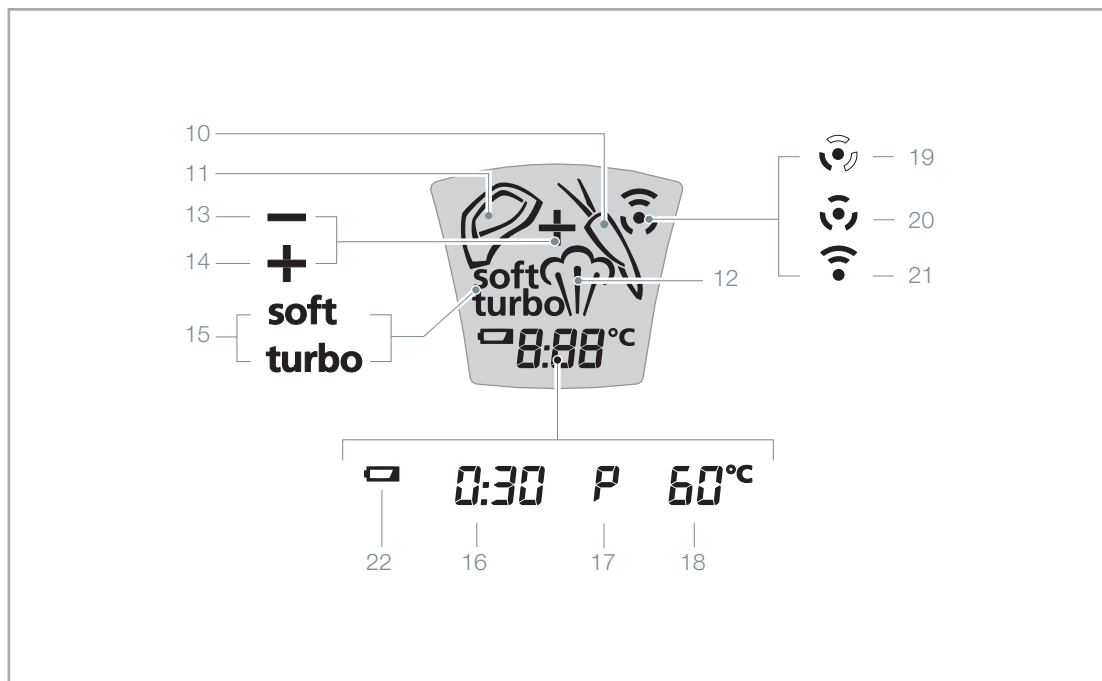
### 2.1 Componentes

- 1 Avisador
- 2 Indicador
- 3 Pantalla
- 4 Botón derecho (enciende el Avisador y/o sube los valores de los ajustes)
- 5 Botón izquierdo (apaga el Avisador y/o baja los valores de los ajustes)
- 6 Ventana óptica
- 7 Tapa del compartimento para la pila
- 8 Compartimento para la pila
- 9 Pila

Soporte del Avisador (no se muestra)



La tapa del compartimento de la batería en gris (8) indica que es el modelo Avisador Plus (Audiotherm Plus).



## Pantallas

- 10 Símbolo de zanahoria
- 11 Símbolo de chuleta
- 12 Símbolo de vapor
- 13 Símbolo menos (-) para reducir
- 14 Símbolo más (+) para aumentar o de inicio programado
- 15 Indicación de cocción rápida Soft o Turbo
- 16 Tiempo de cocción u hora de inicio programada, por ejemplo, 30 minutos
- 17 Ajuste «P»
- 18 Función de mantenimiento de temperatura a 60 °C o de recalentamiento a 60 °C
- 19 Símbolo para inicializar (gira)
- 20 Símbolo para inicializar en estado fijo (permanece fijo brevemente durante la inicialización)
- 21 Símbolo de red activa (junto con el Navigenio)
- 22 Símbolo de cambio de la pila (cuando aparezca, cambia la pila rápidamente)

Aquí se muestran todos los elementos de lectura importantes para la aplicación.

## 2.2 Funciones

El Avisador contribuye a la supervisión del proceso de cocción en combinación con un pomo (Visiotherm), una tapa AMC, una Tapa Rápida (Secuquick Softline) con el pomo (Visiotherm S) o una Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) con el pomo (Visiotherm E).

### Supervisión auditiva de la temperatura

El Avisador emite un pitido para indicar

- que se ha alcanzado la temperatura requerida o
- que la temperatura es demasiado alta o baja durante el proceso de cocción y debe ajustarse según convenga.

### Supervisión auditiva del tiempo de cocción

El Avisador emite un pitido para indicar que ha finalizado el tiempo de cocción.

### Control del proceso de cocción completo con el Navigenio en función de fogón

El Avisador controla automáticamente la potencia del Navigenio de acuerdo con los ajustes del pomo (Visiotherm), el pomo (Visiotherm S) para la Tapa Rápida (Secuquick Softline) o el pomo (Visiotherm E) para la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick). Para ello, el Navigenio establece una conexión de red con el Avisador. Al introducir un tiempo de cocción, el Navigenio selecciona automáticamente la función de mantenimiento de la temperatura al finalizar el tiempo de cocción. La secuencia del proceso de cocción es el mismo que se describe en los manuales del usuario del pomo (Visiotherm), la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick), así como en la sección de recetas o el libro de cocina de AMC.

### Función de temporizador con el Navigenio en posición invertida

El Avisador es capaz de apagar automáticamente el Navigenio al finalizar el tiempo de cocción establecido. Para ello, es necesario disponer del Avisador A8200, A8300 o A8400 y del Navigenio C8100.

### Los diferentes pitidos del Avisador

Cuando se alcanza una temperatura concreta de acuerdo con la aplicación y es necesario que el usuario realice alguna acción, el Avisador emite diferentes tipos de pitido.

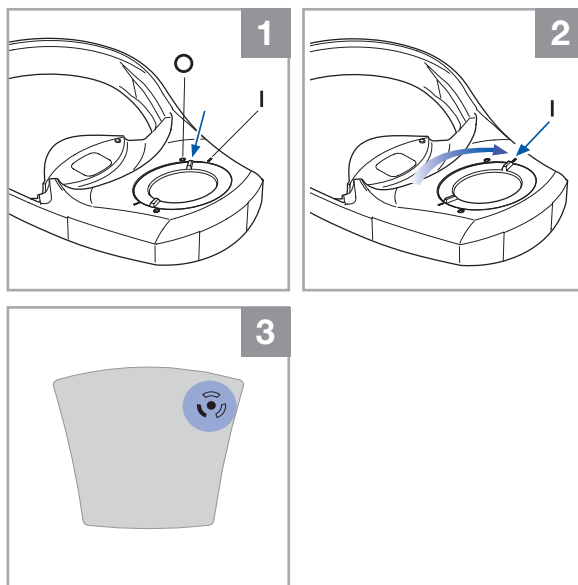
## 3. Uso del Avisador

El Avisador viene con una pila incluida. **1**

- Activación: coloca la tapa del compartimento para la pila en la posición «I», **2**
- Aparecerá brevemente un número en la pantalla (versión de software), seguido por todos los indicadores, que se mostrarán durante 3 segundos y después desaparecerán.

- El símbolo de inicializar empieza a girar, el Avisador se enciende y ya está listo para usarse. **3**

- Apagado: pulsa los dos botones a la vez durante 1 segundo.

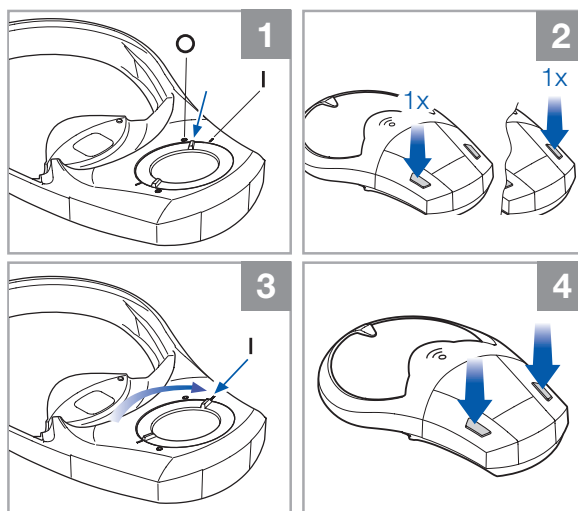


## 4. Avisador para personas con discapacidad visual

En el modo para personas con discapacidad visual, el Avisador se simplifica con pitidos adicionales, aunque su uso y funcionamiento son los mismos que en el modo "normal".

### Configurar el modo para personas con discapacidad visual

- Coloca la tapa del compartimento para la pila de la posición «I» a la «0». **1**
- Pulsa inmediatamente el botón izquierdo o derecho una sola vez. **2**
- Vuelve a coloca la tapa del compartimento para la pila en la posición «I». **3**
- Justo cuando la indicación aparezca en la pantalla, pulsa brevemente los botones derecho e izquierdo al mismo tiempo hasta escuchar un pitido largo y dos cortos . **4**





Para desactivar el modo para personas con discapacidad visual, repite los pasos anteriores.

### Pitidos al encender y apagar el Avisador

- Al encender: un solo pitido
- Al apagar: dos pitidos cortos

### Pitidos que confirman la correcta elección de una ventana

- En la posición Ventana de chuleta / Ventana Soft y en el punto de dar la vuelta: un solo pitido pronunciado
- En la posición Ventana de zanahoria / Ventana Turbo: dos pitidos pronunciados
- En la posición Ventana de vapor / 60 °C: dos breves pitidos pronunciados
- Cambiar o salir de una ventana mientras el Avisador se está colocando (solo activo durante la colocación): un solo pitido largo (aprox. 1 segundo)

### Pitidos que llaman la atención sobre la necesidad de reducir o aumentar la temperatura

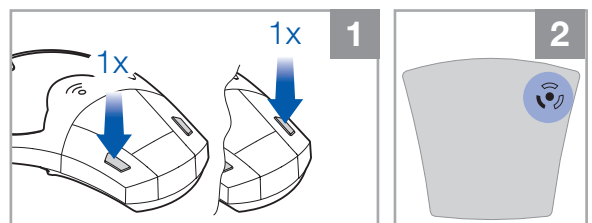
- **Reducir la temperatura:** dos pitidos rápidos y repetitivos
- **Aumentar la temperatura:** dos pitidos lentos y repetitivos
- **Fin del tiempo de cocción:** cinco pitidos

## 5. Instrucciones generales de funcionamiento

Esta información se aplica a todos los tipos de uso.

### Encender sin supervisar el tiempo de cocción

- Pulsa el botón derecho o izquierdo una vez. **1**
- El símbolo de inicializar empieza a girar. **2**



### Encender y ajustar el tiempo de cocción para su supervisión

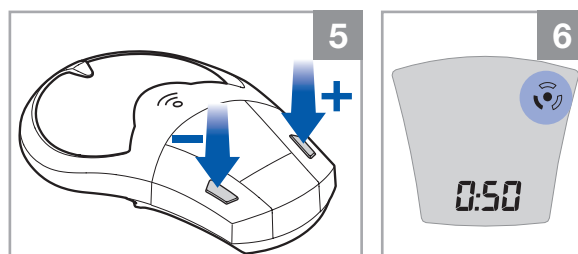
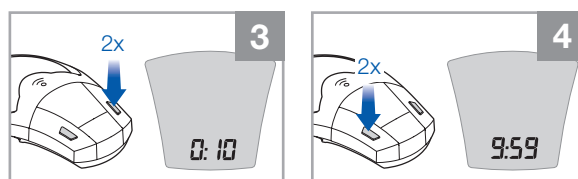
→ Pulsa el botón derecho o izquierdo dos veces

- Se indica un tiempo de cocción corto (10 minutos) **3** o largo (9 horas 59 minutos) **4**.

→ Acepta el tiempo de cocción preestablecido o pulsa el botón derecho o izquierdo para aumentar o reducir el tiempo de cocción. **5**

- En la pantalla se puede leer «0:00» con el símbolo «+». Para controlar el funcionamiento con el Navigenio, se puede seleccionar un inicio programado. Para obtener más información, consulta el «Capítulo 9.4» de la página 32. Esta función no es relevante para los demás tipos de uso; la pantalla se queda en blanco pasados unos segundos.

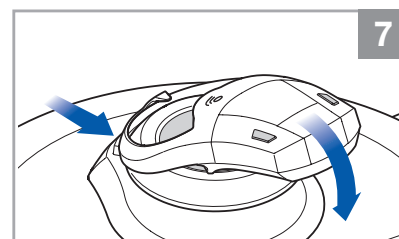
- El tiempo de cocción establecido se muestra en la pantalla, por ejemplo, 50 minutos. El símbolo de inicializar empieza a girar. **6**



- El tiempo de cocción empieza después de alcanzar la temperatura establecida.
- Para modificar el tiempo al seleccionar un ajuste, pulsa un botón de forma rápida y repetida.
- La supervisión del tiempo de cocción también se puede activar más adelante, durante el tiempo de calentamiento, pulsando el botón derecho o izquierdo.
- El ajuste «P» se encuentra entre los tiempos «9:59» y «0:01». Para obtener información sobre cómo se usa, consulta el «Capítulo 7».
- Si el Avisador no se inicializa después de haberse encendido, se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.

### Colocar el Avisador en el pomo (Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E)

→ Fija la parte delantera dejando un ángulo en diagonal y baja la parte posterior hasta hacer encajar el Avisador. **7**



- Mantén la pantalla de lectura de los pomos (Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E) limpia y seca. Si está cubierta por polvo o una película de agua, pueden darse errores de medición y el Avisador no funcionaría bien.

## Inicializar el Avisador

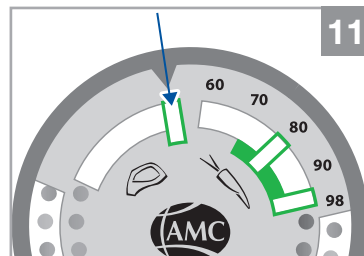
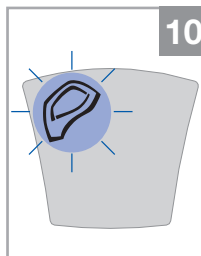
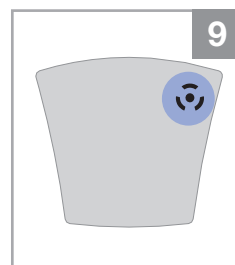
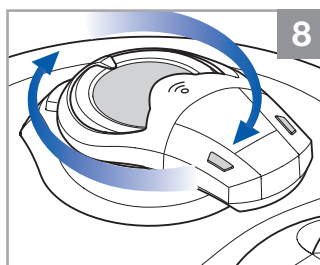
Después de ajustar y colocar el Avisador en el pomo (Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E):

→ Gira el Avisador ... **8**

- El símbolo de inicialización se quedará fijo durante un breve período de tiempo y después desaparecerá. **9**

→ ...hasta que el símbolo deseado (por ejemplo, el de chuleta) parpadee en la pantalla. **10**

- A continuación, el indicador apunta a la ventana correspondiente. **11**

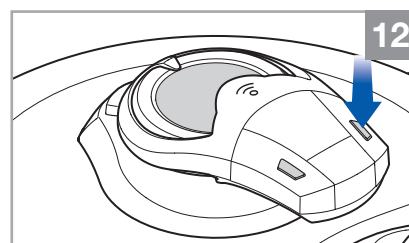


- Es posible que debas girar el Avisador varias veces hasta que se inicialice. Es normal, sigue girando a una velocidad constante. El Avisador también se puede girar en la dirección opuesta si se supera la posición requerida.
- Cuando hayan pasado quince segundos después de la inicialización, el Avisador no puede moverse más, puesto que cualquier movimiento puede interrumpir la función establecida. Si es necesario, vuelve a encender el Avisador o inicialízalo.

## Apagar el pitido

→ Pulsa el botón derecho o izquierdo. **12**

- Sujeta firmemente el Avisador por la parte delantera para que no se levante, ya que esto podría interrumpir la función establecida.

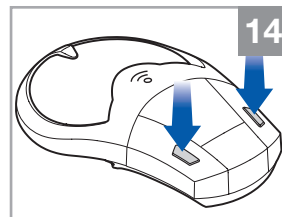
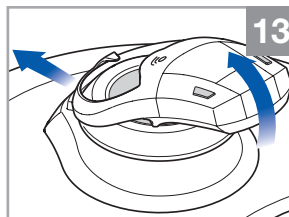


Si no apagas el pitido, este se apagará automáticamente pasado 1 minuto.

## Extraer y apagar el Avisador

→ Levanta el Avisador por la parte trasera y extráelo. **13**

→ Para apagarlo: pulsa los dos botones a la vez durante 1 segundo. **14**



Si no lo apagas, el Avisador se apagará automáticamente 2 minutos después de haberse extraído.

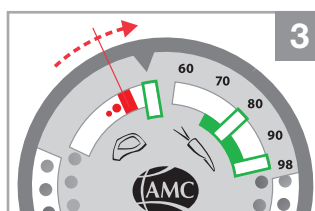
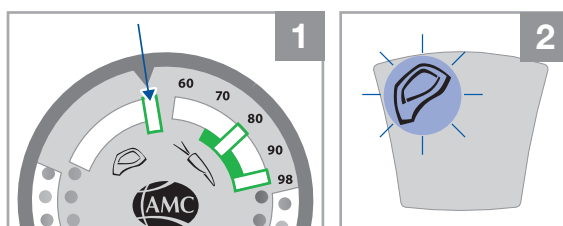
## 6. Avisador con el pomo (Visiotherm) en modo manual




- Es importante que sigas las instrucciones del manual del usuario de la olla y del pomo (Visiotherm) que estés usando.
- Las funciones de activación y desactivación solo se llevan a cabo automáticamente cuando el Avisador se utiliza junto con el Navigenio en la función automática (A) (consulta el «Capítulo 9»).

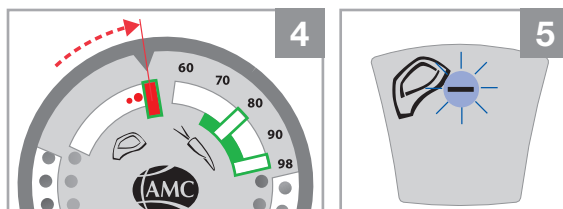
### 6.1 Supervisión de la temperatura al asar sin añadir grasa

- Pon la olla vacía en el fogón.
- Pon una tapa con el pomo (Visiotherm o Visiotherm E).
- Enciende el Avisador
- Coloca el Avisador e inícialízalo: gira hasta que aparezca el símbolo de chuleta; el indicador debe apuntar a la ventana de chuleta. **1**
- El símbolo de chuleta parpadeará. **2**
- Pon el fogón a máxima temperatura.
- Al empezar a calentarse, el indicador rojo se mueve hacia la ventana de chuleta. **3**
- Sigue controlando el Avisador y escucha si se emiten dos pitidos seguidos.



#### Al alcanzar la temperatura de asar (indicador rojo en la ventana de chuleta): **4**

- Suena el pitido  y el símbolo «-» para reducir parpadea.. **4**
- El símbolo de chuleta permanece fijo. **5**



- Baja la temperatura del fogón y apaga el pitido.


#### Asar sin la tapa:

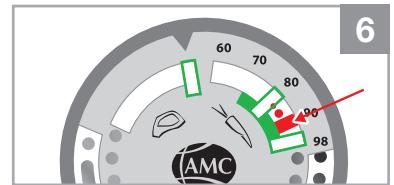
- Quita la tapa y asa la carne por ambos lados con la olla destapada.

#### Asar con tapa:


- Quita la tapa, introduce la carne en la olla y vuelve a tapar.
- Reinicializa el Avisador: con el indicador apuntando a la ventana de chuleta.

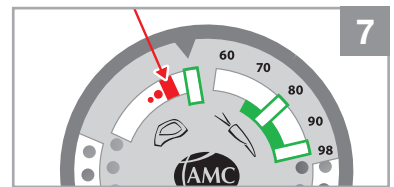
**Cuando se alcanza la temperatura de dar la vuelta («punto de dar la vuelta») con el indicador rojo a 90 °C: 6**

- Suena el pitido .
- Da la vuelta a la carne y selecciona el ajuste correspondiente.
- Si quieres asar un trozo de carne grande o varios trozos, selecciona el ajuste más bajo.
- Si tienes poca cantidad de carne (por ejemplo, 1 o 2 trozos), apágalo.
- Quita la tapa y acaba de asar.



- Para platos y trozos de carne que deben cocinarse después de asarse, se puede usar el Avisador para supervisar la temperatura y el tiempo de cocción. Consulta la sección siguiente.

- Como el pomo (Visiotherm) reacciona muy rápidamente, la temperatura que se muestra puede volver a situarse por debajo de la ventana de chuleta. 7
- En la fase de asado, vuelve a sonar un solo pitido  cuando se alcanza la ventana de chuleta. Puedes apagarlo pulsando un botón; no tendrás que volver a reducir el ajuste.

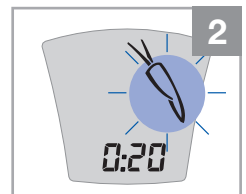
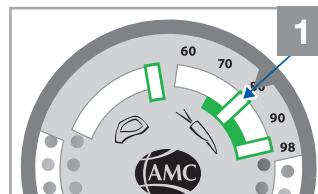


## 6.2 Supervisión de la temperatura y del tiempo de cocción al cocer sin añadir agua



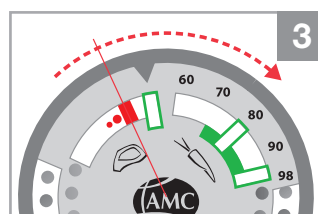
Las funciones de activación y desactivación solo se llevan a cabo automáticamente cuando el Avisador se utiliza junto con el Navigenio en la función automática (A) (consulta el «Capítulo 9»).

- Introduce las verduras húmedas en la olla y coloca la olla en el fogón.
- Pon una tapa con el pomo (Visiotherm).
- Enciende el Avisador y ajusta el tiempo de cocción según corresponda.
- Coloca el Avisador e inicialízalo: gira hasta que aparezca el símbolo de zanahoria; el indicador debe apuntar a la ventana de zanahoria. 1




- El símbolo de zanahoria parpadeará. 2

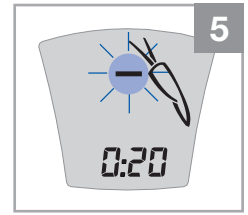
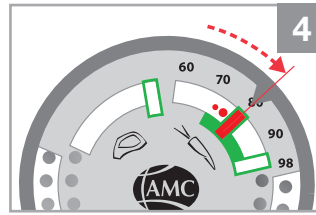
- Pon el fogón a máxima temperatura.
- Al empezar a calentarse, el indicador rojo se mueve hacia la ventana de zanahoria. 3





- Sigue controlando el Avisador y escucha si se emiten dos pitidos seguidos.

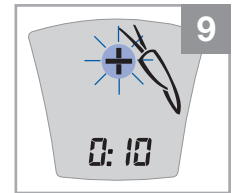
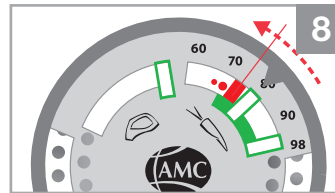
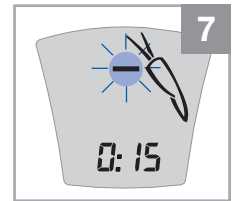
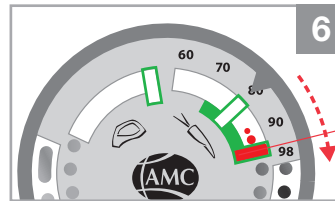
**Al alcanzar la temperatura de calentamiento (indicador rojo en la ventana de zanahoria):** 4

- Suena el pitido  y el símbolo «-» para reducir parpadea. 5
  - El símbolo de zanahoria se mantiene fijo.
  - Si se ha establecido un tiempo de cocción, este empieza a contar
- Baja la temperatura del fogón y apaga el pitido.



**Supervisar y ajustar la temperatura en el fogón según sea necesario:**

- Si el pitido  suena y el símbolo «-» para reducir parpadea, significa que la temperatura es demasiado alta (indicador rojo en la ventana de detención). 6 7
- Reduce la temperatura del fogón (o apágalo completamente) y detén el pitido.
- Si el pitido  suena y el símbolo «+» para aumentar parpadea, significa que la temperatura es demasiado baja (indicador rojo en la ventana de zanahoria). 8 9




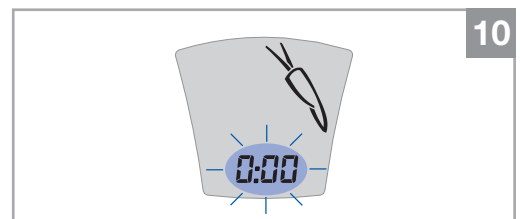
→ Sube la temperatura del fogón y apaga el pitido.



- En fogones de alto rendimiento (por ejemplo, fogones de gas o inducción), la señal de reducción puede sonar brevemente antes de alcanzar la ventana de detención, para que tengas tiempo suficiente para llegar al fogón.
- Después de bajar la temperatura en fogones de gas e inducción, puede ser que la pantalla de temperatura se sitúe un poco por debajo de los 80 °C y que después vuelva a subir. En este caso, no sonará ningún pitido y no tendrás que subir la temperatura del fogón.

**Al finalizar el tiempo de cocción (si se ha establecido):**

- Se emite un solo pitido  de forma repetida.
  - En la pantalla parpadea el valor «0:00». 10
- Apaga el fogón.
- Apaga el pitido, retira el Avisador y apágalo.



### 6.3 Calentar a 60 °C

Usar la función para calentar a 60 °C con el Navigenio en la función automática (A) es un procedimiento muy sencillo que se utiliza para cocinar a baja temperatura. Consulta el «Capítulo 9.3» de la página 26 para obtener más información. Esta función se puede usar durante el funcionamiento manual en todo tipo de fogón y, por lo tanto, también se puede usar al cocinar manualmente, en cuyo caso el fogón siempre debe estar al mínimo.



- La función «Calentar a 60 °C» solo está disponible en el pomo (Visiotherm), pero no en los pomos Visiotherm E (Tapa Súper-Vapor) y Visiotherm S (Tapa Rápida).
- El tiempo de cocción necesario para calentar los alimentos de forma uniforme depende del tipo de alimento y de la cantidad que se va a calentar. Encontrarás las recomendaciones pertinentes en la sección de recetas de este folleto.



- Asegúrate de introducir la cantidad de líquido adecuada en la olla, teniendo en cuenta la cantidad de líquido que se producirá durante el calentamiento. Los alimentos muy secos no son aptos para la función de calentamiento.
- Debe haber una cantidad de líquido adecuada en la base de la olla para los platos de patata, pasta y arroz.

→ Prepara los platos para calentarlos en la olla y coloca la olla en el fogón.

→ Pon una tapa con el pomo (Visiotherm).

→ Enciende el Avisador e introduce el tiempo de cocción requerido.

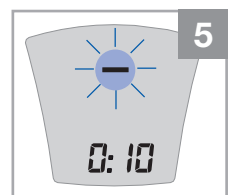
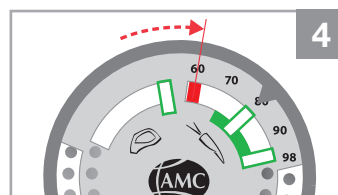
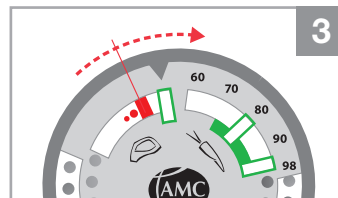
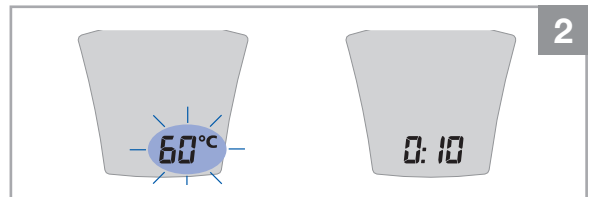
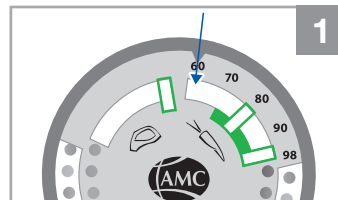
→ Coloca el Avisador e inicialízalo: gira hasta que aparezca el símbolo «60 °C» y el indicador apunte al 60. **1**

→ En la pantalla parpadean alternativamente las indicaciones «60 °C» y el tiempo de cocción. **2**

→ Pon el fogón al mínimo.

▪ Al empezar a calentar, el indicador rojo se mueve hacia el 60. **3**

→ Sigue controlando el Avisador y escucha si se emiten dos pitidos seguidos.



**Al alcanzar la temperatura de calentamiento (indicador rojo a 60 °C): 4**


▪ Suena el pitido  y el símbolo «—» para reducir parpadea. **5**

▪ El símbolo «60 °C» se mantiene fijo.

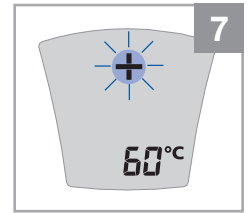
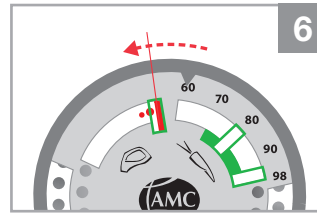
▪ Si se ha establecido un tiempo de cocción, este empieza a contar.

→ Apaga el fogón y el pitido.


### Supervisar y ajustar la temperatura en el fogón según sea necesario:

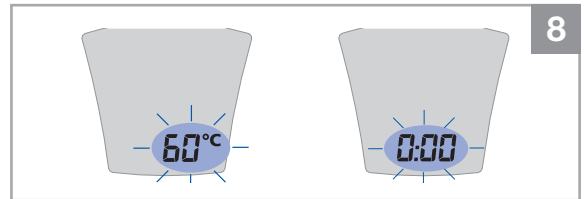
- Si el pitido  suena y el símbolo «+» para aumentar parpadea, significa que la temperatura es demasiado baja (indicador rojo por debajo de 60). **6 7**

→ Sube la temperatura del fogón y apaga el pitido.



### Cuando el tiempo de cocción finaliza:

- Se emite un solo pitido  de forma repetida.
  - En la pantalla se alternan los valores «0:00» y «60 °C». **8**
  - La comida está lista para servirse
- Apaga el fogón.
- Apaga el pitido, retira el Avisador y apágalo.





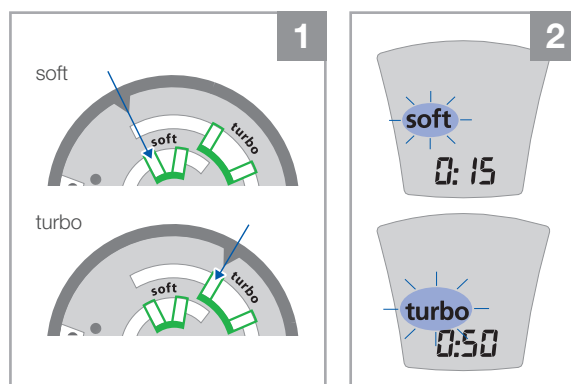
## 7. Avisador con el pomo (Visiotherm S) y la Tapa Rápida (Secuquick Softline) en modo manual



- Sigue las instrucciones que encontrarás en el manual del usuario Tapa Rápida (Secuquick Softline) de AMC.
  - Las funciones de activación y desactivación solo se llevan a cabo automáticamente cuando el Avisador se utiliza junto con el Navigenio en la función automática (A) (consulta el «Capítulo 9»).
- Prepara la olla, tápala con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y colócala en el fogón.


### Supervisar la temperatura y el tiempo de cocción

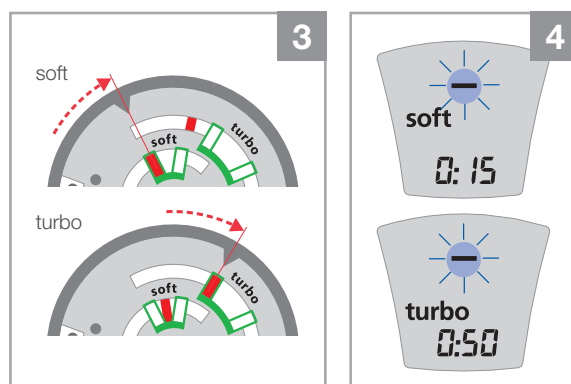
- Enciende el Avisador y ajusta el tiempo de cocción según corresponda.
- Coloca el Avisador e inicialízalo: Gíralo hasta que aparezca el símbolo «Soft» o «Turbo», con el indicador apuntando a la primera ventana Soft y/o Turbo, según el método de cocción requerido: cocción rápida Soft o Turbo. **1**





- El símbolo «Soft» o «Turbo» parpadea. **2**
- Pon el fogón a máxima temperatura.
- Al empezar a calentarse, el indicador rojo se mueve hacia la ventana Soft o Turbo.
- Sigue controlando el Avisador y escucha si se emiten dos pitidos seguidos.

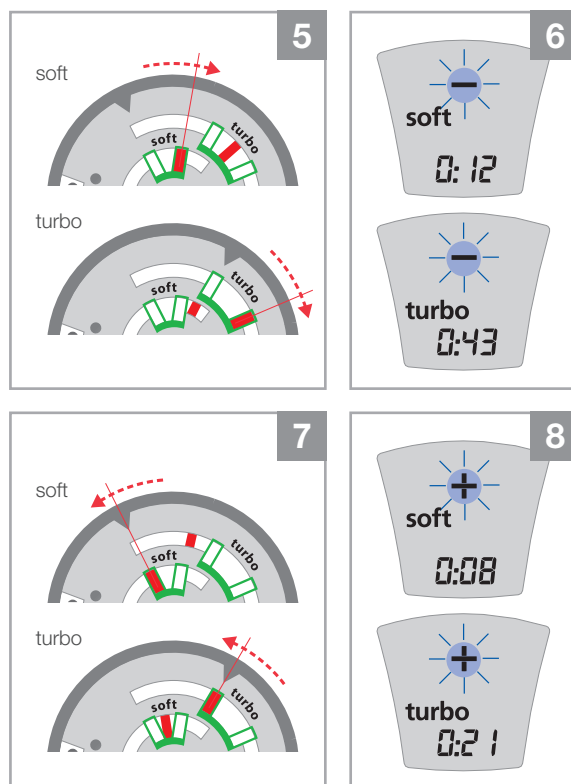
### Al alcanzar la temperatura de calentamiento (indicador rojo en la primera ventana Soft o Turbo): **3**

- Suena el pitido  y el símbolo «-» para reducir parpadea. **4**
  - El símbolo «Soft» o «Turbo» permanece fijo.
  - Si se ha establecido un tiempo de cocción, este empieza a contar.
- Baja la temperatura del fogón y apaga el pitido.




### Supervisar y ajustar la temperatura en el fogón según sea necesario:

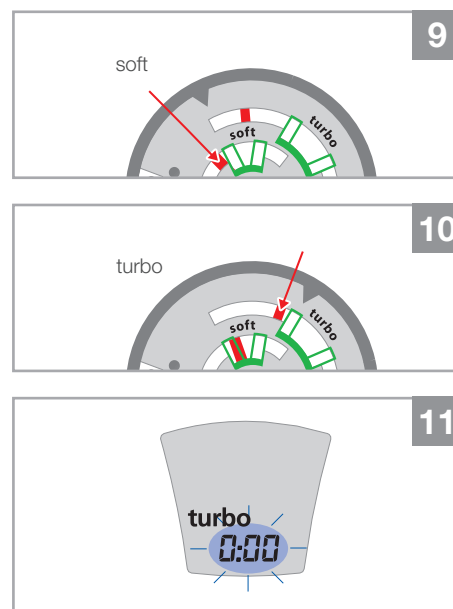
- Si el pitido  suena y el símbolo «-» para reducir parpadea, significa que la temperatura es demasiado alta (indicador rojo en la segunda ventana Soft o Turbo). **5 6**
- Sigue reduciendo la temperatura del fogón (también puedes apagarlo completamente o retirar momentáneamente la olla del fogón) y apaga el pitido.
- Si el pitido  suena y el símbolo «+» para aumentar parpadea, significa que la temperatura es demasiado baja (indicador rojo en la primera ventana Soft o Turbo). **7 8**
- Sube la temperatura del fogón o súbela al máximo y apaga el pitido.



**i** Si la temperatura es demasiado baja para el tipo de cocción, cuando el indicador rojo haya salido de la primera ventana Soft **9** o Turbo **10** hacia la izquierda, selecciona la máxima temperatura (un ajuste más alto) hasta volver a alcanzar la primera ventana.

### Al finalizar el tiempo de cocción (si se ha establecido):

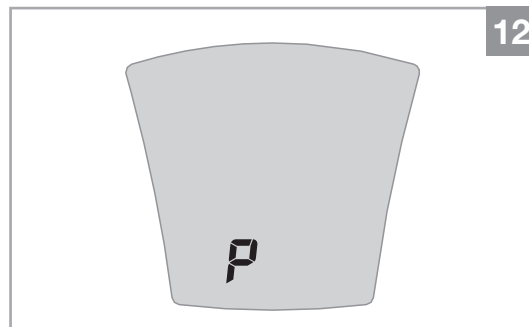
- Se emite un solo pitido  de forma repetida.
- En la pantalla parpadea el valor «0:00». **11**
- Apaga el fogón.
- Apaga el pitido, retira el Avisador y apágalo.



**i** Mientras utilices el Avisador, comprueba de vez en cuando que esté bien ajustado y que se haya inicializado el tipo de cocción rápida Soft o Turbo requerida. Ante la duda, apaga el Avisador, reajusta los valores y vuelve a inicializarlo.

### Ajuste «P»

- Este ajuste es adecuado para ahorrar energía durante la preparación de los platos gracias a un tiempo de cocción corto y una despresurización con enfriamiento lento, por ejemplo, para risotto, platos de pasta y arroz, y muchas verduras ultracongeladas [consulta el manual del usuario Tapa Rápida (Secuquick Softline)].
- El ajuste «P» se encuentra en el Avisador entre los tiempos «9:59» y «0:01». **12**



El ajuste «P» equivale a un tiempo de cocción de 20 segundos.

## 8. Avisador con el Visiotherm E y la EasyQuick en una cocción al vapor en modo manual



- Sigue las instrucciones que encontrarás en el manual del usuario Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) de AMC.
- Las funciones de activación y desactivación solo se llevan a cabo automáticamente cuando el Avisador se utiliza junto con el Navigenio en la función automática (A) (consulta el «Capítulo 9»).

→ Prepara los ingredientes.

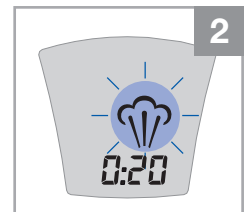
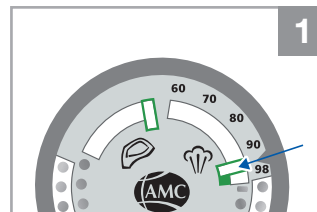
→ Selecciona una olla adecuada y la Softiera. Vierte 1 taza de agua (120-150 ml) en la olla. Asegúrate de que el nivel de agua no supere el límite de la base perforada. Introduce los ingredientes preparados en la Softiera.

→ Coloca el aro de sellado correspondiente al diámetro de la olla en la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) y ésta en la olla.

→ Pon la olla en el fogón.

→ Enciende el Avisador y ajusta el tiempo de cocción según corresponda.

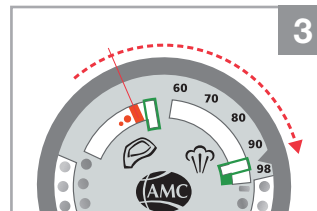
→ Coloca el Avisador e inicialízalo: Gíralo hasta que aparezca el símbolo de vapor; el indicador debe apuntar a la ventana de vapor. **1**



▪ El símbolo de vapor parpadea. **2**

→ Pon el fogón a máxima temperatura.

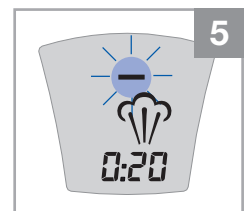
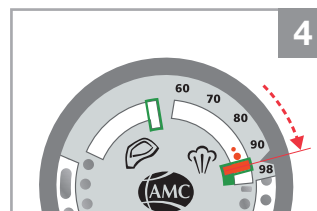
▪ Al empezar a calentarse, el indicador rojo se mueve hacia la ventana de vapor. **3**



→ Sigue controlando el Avisador y escucha si se emiten dos pitidos seguidos.

**Al alcanzar la temperatura de calentamiento (indicador rojo en la ventana de vapor):** **4**

▪ Suena el pitido  y el símbolo «-» para reducir parpadea. **5**





▪ El símbolo de vapor permanece fijo.


▪ Empieza el tiempo de cocción.

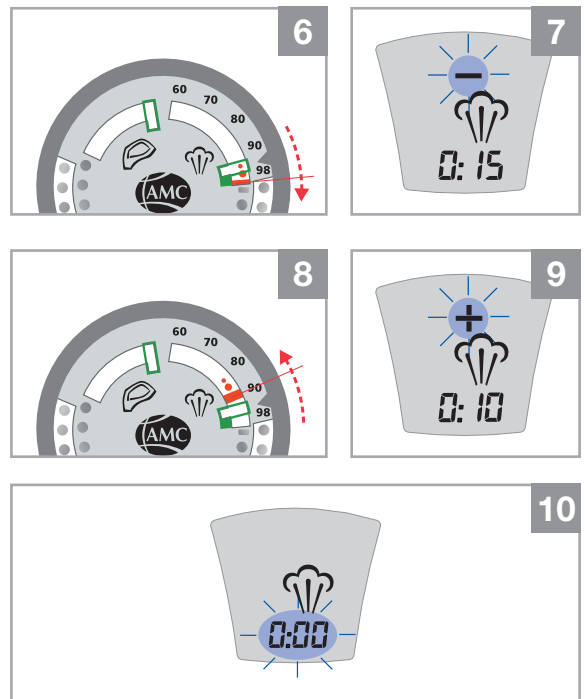
→ Baja la temperatura del fogón y apaga el pitido.

### Supervisar y ajustar la temperatura en el fogón según sea necesario:

- Si el pitido  suena y el símbolo «-» para reducir parpadea, significa que la temperatura es demasiado alta (indicador rojo por encima de la ventana de vapor). **6 7**
- Reduce la temperatura del fogón (o apágalo completamente) y detén el pitido.
- Si el pitido  suena y el símbolo «+» para incrementar parpadea, significa que la temperatura es demasiado baja (indicador rojo por debajo de la ventana de vapor). **8 9**
- Sube la temperatura del fogón y apaga el pitido.

### Cuando el tiempo de cocción finaliza:

- Se emite un solo pitido  de forma repetida.
- En la pantalla parpadea el valor «0:00». **11**
- Apaga el fogón.
- Apaga el pitido, retira el Avisador y apágalo.



# 9. Avisador con Navigenio en función automática (A)

El Avisador puede controlar independientemente el Navigenio de acuerdo con las especificaciones del pomo (Visiotherm) con la tapa AMC normal, del pomo (Visiotherm S) con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y del pomo (Visiotherm E) con la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick). Para ello, el Navigenio establece una conexión de red con el Avisador para intercambiar datos.

El uso del Avisador y la secuencia del procedimiento de cocción son los mismos que los descritos en los «Capítulos 5, 6, 7 y 8» de los manuales del usuario Tapa Rápida (Secuquick Softline) de AMC y Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) de AMC, respectivamente.

Sin embargo, ya no tendrás que controlar manualmente la temperatura, puesto que el Avisador lo regula automáticamente en el Navigenio.



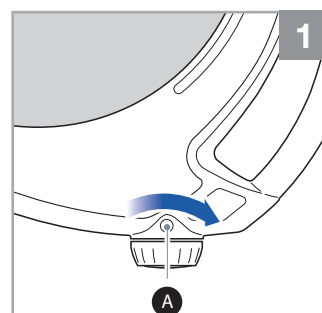
Sigue las instrucciones que encontrarás en el manual del usuario Navigenio de AMC.

- El Avisador evalúa constantemente la temperatura del pomo (Visiotherm). Cuando el indicador azul parpadea, significa que se están enviando y recibiendo datos.
- Cuando la conexión de red entre el Navigenio y el Avisador se interrumpe durante la cocción controlada:
  - El Avisador emite un pitido.
  - El Navigenio se apaga inmediatamente, el indicador se apaga y parpadea en rojo en función de la temperatura (indicador de calor residual). Pasado 1 minuto, el Navigenio emite un pitido.
  - Restablece el Navigenio a «0», selecciona la función automática (A) y, por último, reinicializa el Avisador.

## 9.1 Navigenio en función de fogón

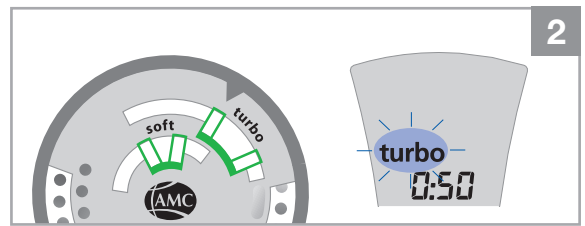
Para cocción controlada sin añadir agua, cocción con líquido, cocción rápida con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y cocción al vapor con la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick).

- Prepara el Navigenio para usarlo (enchúfalo).
- Prepara la olla poniéndole la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y colócala en el Navigenio.
- Establece el control del Navigenio en función automática (A). **1**
- Enciende el Avisador y ajusta el tiempo de cocción según corresponda.



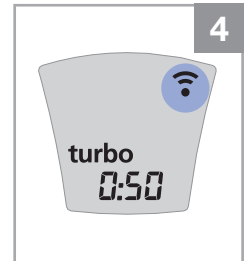
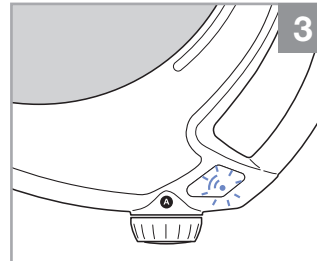
- En la pantalla se puede leer «0:00» con el símbolo «+». Si lo deseas, puedes establecer un tiempo de espera determinado antes de que empiece. Para obtener más información, consulta el «Capítulo 9.4» de la página 32. Puedes omitir esta pantalla si el proceso de cocción tiene que empezar inmediatamente; la pantalla desaparecerá al cabo de unos segundos.

→ Coloca el Avisador e inicialízalo. Gira hasta, por ejemplo, el símbolo «Turbo» para que aparezca el modo de cocción rápida Turbo. **2**




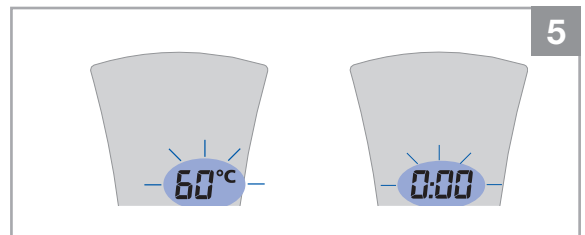
**Cuando se establezca la conexión de red:**

- El indicador de funcionamiento parpadea en azul. **3**
- Aparece el símbolo de red activa en la pantalla del Avisador. **4**
- La temperatura del Navigenio sube al máximo.
- El Audiotherm controla ahora automáticamente la potencia calorífica del Navigenio y cambia a la función de mantenimiento del calor -siempre que se haya ajustado un tiempo de cocción- al final del tiempo de cocción.



**Al finalizar el tiempo de cocción (si se ha establecido):**

- Se emite un solo pitido  de forma repetida.
- El Navigenio cambia a la función de mantenimiento de la temperatura a 60 °C.
- El Avisador parpadea alternando los valores «60 °C» y «0:00». **5**

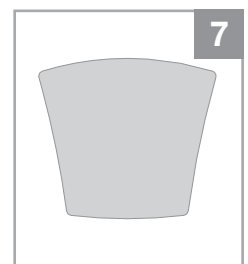
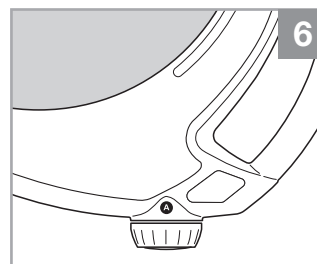


→ Detén el pitido.

→ Si lo necesitas, usa la función de mantenimiento de la temperatura (activo durante 1 hora).

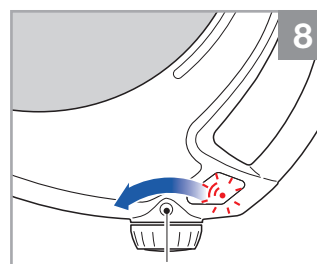
**Al finalizar la función de mantenimiento de la temperatura:**

- El Navigenio se apaga.
- La luz indicadora azul y la pantalla del Avisador se apagan. **6 7**



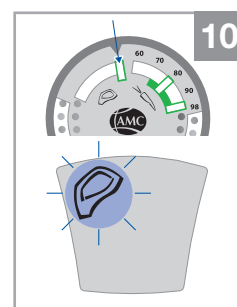
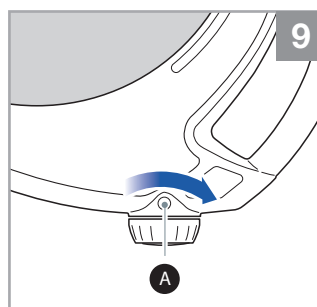
**A continuación** (o justo después de terminar la cocción si no hay que utilizar la función de mantenimiento de la temperatura):

- Establece la rueda de control del Navigenio en «0». **8**
- El indicador de calor residual parpadea en rojo. **8**
- Retira el Avisador y apágalo.



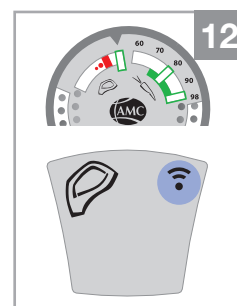
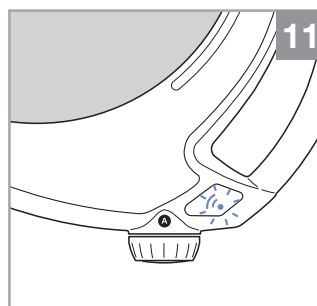
## Asar de forma controlada sin añadir grasa con una tapa y el pomo (Visiotherm) o con la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) y el pomo (Visiotherm E)

- Prepara el Navigenio para usarlo (enchúfalo).
- Coloca en el Navigenio una olla vacía con la tapa o con la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) puesta.
- Establece la rueda de control del Navigenio en función automática (A) y enciende el Avisador. **9**
- Coloca el Avisador e inicialízalo: gira hasta que aparezca el símbolo de chuleta; el indicador debe apuntar a la ventana de chuleta. **10**
- El símbolo de chuleta parpadea.




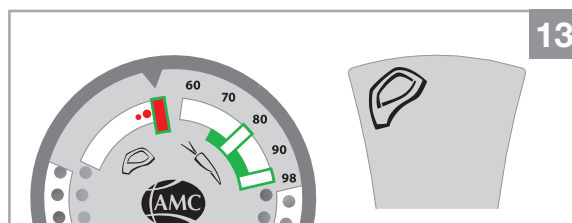
### Cuando se establezca la conexión de red:

- El indicador de funcionamiento parpadea en azul. **11**
- Aparece el símbolo de red activa en la pantalla del Avisador. **12**
- La temperatura del Navigenio sube al máximo.



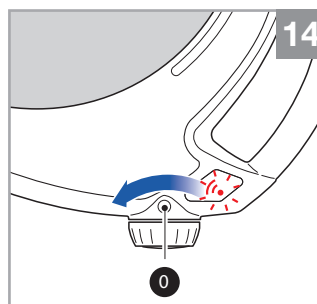
### Al alcanzar la temperatura de asado:

- Se emiten pitidos dobles de forma repetida .
- El símbolo de chuleta permanece fijo. **13**
- Quita la tapa.
- Establece el control del Navigenio en 2, por ejemplo.
- La luz indicadora parpadea en rojo.
- Dora la carne por ambos lados con la olla destapada.



### A continuación:

- Establece la rueda de control del Navigenio en «0». **14**
- El indicador de calor residual parpadea en rojo. **14**
- Retira el Avisador y apágalo.



Consulta el «Capítulo 6.1» en las páginas 12 y 13.




## 9.2 Navegionio en función invertida para usar como minihorno (función de temporizador para gratinar y hornear)

- Prepara el Navegionio para usarlo (enchúfalo).
- Coloca el Navegionio en posición invertida sobre la olla.
- Para encenderlo: establece la rueda de control del Navegionio en el ajuste deseado.
  - La luz indicadora parpadea de forma alternada en azul y rojo durante 1 minuto. **1**
  - El Navegionio empieza a calentarse de inmediato.
- Enciende el Avisador y establece el tiempo de gratinado u horneado (“tiempo de cocción”).

Cuando se establezca la conexión de red:

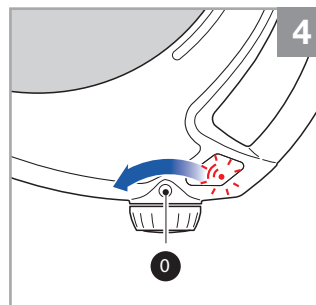
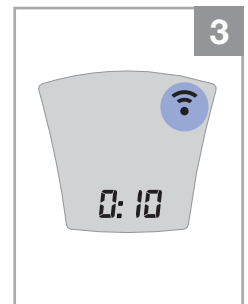
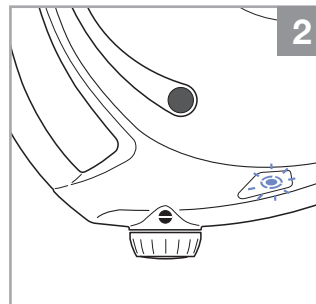
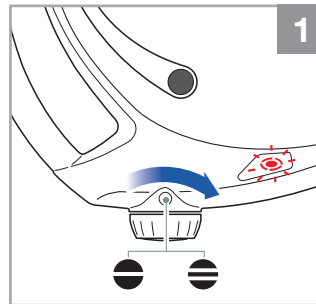
- El indicador de funcionamiento parpadea en azul. **2**
- Aparece el símbolo de red activa en la pantalla del Avisador. **3**

### Al finalizar el tiempo de gratinado u horneado:


- El Avisador apaga automáticamente el Navegionio.
- Se emite un solo pitido  de forma repetida.
- El indicador de calor residual parpadea en rojo. **3**

### A continuación:

- Establece la rueda de control del Navegionio en «0». **4**
- Retira el Navegionio, dale la vuelta y déjalo a un lado.
- Apaga el Avisador.





- Si el Avisador no se enciende un minuto después de encender el Navigenio y no se establece conexión de red:
  - El Navigenio sigue calentando en modo normal.
  - La luz indicadora parpadea en rojo.
  - Apaga el Navigenio y repite el procedimiento.
- Si el Navigenio se retira y se le da la vuelta durante el proceso de cocción (por ejemplo, para comprobar que los alimentos se están cocinando),
  - suena el pitido .
  - Si el Navigenio se vuelve a colocar en la posición correcta antes de que pase un minuto, el proceso de gratinado o de horneado continúa
  - Si el Navigenio se retira durante más de un minuto, se apaga automáticamente. Si la rueda de control se establece en «0», el indicador de calor residual parpadea en rojo si el Navigenio sigue caliente.
- Si tienes que establecer un nuevo tiempo, apaga el Navigenio y el Avisador e inicia el procedimiento especificado desde el principio,
- incluso con el Navigenio apagado, los alimentos se continuarán dorando con el calor residual. Este calor residual se utiliza en modo de ahorro de energía para muchas recetas.

### 9.3 Calentar a 60 °C

En funcionamiento controlado con el Navigenio en función automática (A), los platos se pueden calentar de forma sencilla y segura para que estén a la temperatura ideal de 60 °C.

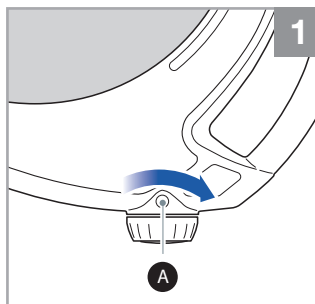


- La función «Calentar a 60 °C» solo está disponible en el pomo (Visiotherm), pero no en los pomos Visiotherm E (Tapa Súper-Vapor) y Visiotherm S (Tapa Rápida).
- La función de temperatura a „60 °C“ en función automática (A) es especialmente segura y sencilla, y se aplica especialmente a la cocción en vacío. Aun así, esta función también se puede usar manualmente en todo tipo de fogón. Para ello, enciéndelo siempre a baja temperatura. Para obtener más información, lee el «Capítulo 6.3» de la página 15.
- El tiempo necesario para calentar los alimentos de forma uniforme depende del tipo de alimento y de la cantidad que se va a calentar. En el capítulo «Consejos y trucos» se ofrecen recomendaciones en este sentido.
- La función «Calentar a 60 °C» también permite cocinar al vacío. Encuentra la inspiración en nuestros «Consejos y trucos».



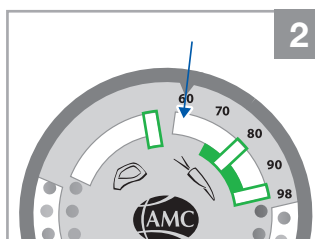
- Asegúrate de introducir la cantidad de líquido adecuada en la olla, teniendo en cuenta la cantidad de líquido que se producirá durante el calentamiento. Los alimentos muy secos no son aptos para la función de calentamiento.
- Debe haber una cantidad de líquido adecuada en la base de la olla para los platos de patata, pasta y arroz.

- Prepara el Navigenio para usarlo (enchúfalo).
- Prepara los alimentos que se van a calentar y colócalos en el Navigenio.
- Pon una tapa con el pomo (Visiotherm).
- Establece el control del Navigenio en función automática (A). **1**
- Enciende el Avisador e introduce el tiempo de cocción requerido.



- En la pantalla se puede leer «0:00» con el símbolo «+». Si lo deseas, puedes establecer un tiempo de espera determinado antes de que empiece. Para obtener más información, consulta el «Capítulo 9.4» de la página 28. Puedes omitir esta pantalla si el proceso de calentamiento tiene que empezar inmediatamente; la pantalla desaparecerá al cabo de unos segundos.

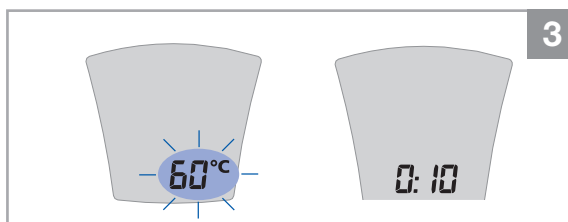
- Coloca el Avisador e inicialízalo: gira hasta que aparezca el símbolo «60 °C» y el indicador apunte al 60. **2**



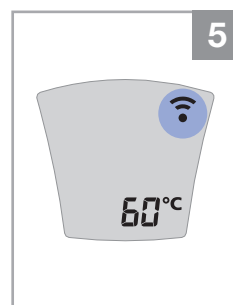
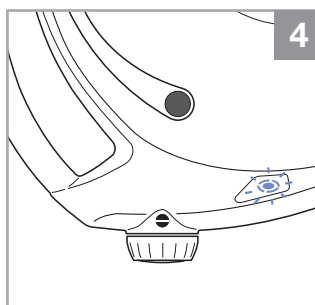
- En la pantalla parpadean alternativamente las indicaciones «60 °C» y el tiempo de cocción. **3**

Cuando se establezca la conexión de red:

- El indicador de funcionamiento parpadea en azul. **4**
- Aparece el símbolo de red activa en la pantalla del Avisador. **5**




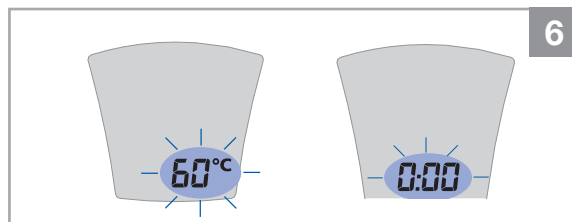
- El Navigenio cambia al paso correspondiente para el calentamiento.
- Ahora el Avisador controla automáticamente la temperatura del Navigenio y cambia a la función de mantenimiento de temperatura, siempre que se haya establecido un tiempo de cocción y este esté a punto de finalizar en el Navigenio.



- En la pantalla del Avisador alternan el tiempo de cocción restante y el valor «60 °C». El tiempo de cocción se puede modificar en cualquier momento.

### Cuando el tiempo de cocción finaliza:

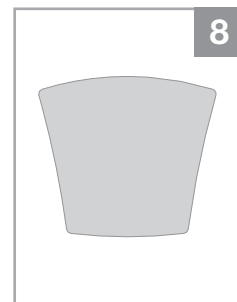
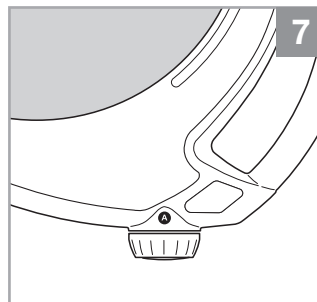
- Se emite un solo pitido  de forma repetida.
- El Navigenio cambia a la función de mantenimiento de la temperatura a 60 °C.
- El Avisador parpadea alternando los valores « 60 °C» y «0:00». **6**



- Detén el pitido.
- Si lo necesitas, usa la función de mantenimiento de la temperatura (activo durante 1 hora).

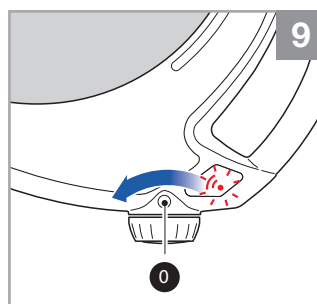
### Al finalizar la función de mantenimiento de la temperatura:

- El Navigenio se apaga. **7**
- La luz indicadora azul y la pantalla del Avisador se apagan. **8**



**A continuación** (o justo después de terminar la cocción, si no hay que utilizar la función de mantenimiento de la temperatura):

- Establece la rueda de control del Navigenio en «0». **9**
- El indicador de calor residual parpadea en rojo. **9**
- Retira el Avisador y apágalo.



## 9.4 Inicio programado

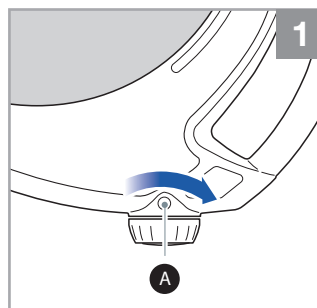
Durante la cocción controlada con el Navigenio en función automática (A), se puede ajustar el Avisador para que el Navigenio empiece a calentarse más adelante (inicio programado).

El inicio programado se puede usar con la cocción controlada sin añadir agua, cocción con líquido, calentar a 60 °C, cocción rápida con la Tapa Rápida (Secuquick Softline) o cocción al valor con la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick), por ejemplo, con los pomos (Visiotherm, Visiotherm E y Visiotherm S).

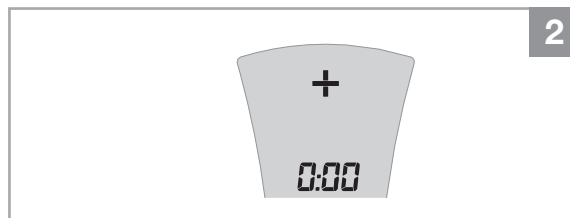


- Sin embargo, no puede usarse con alimentos perecederos, como carne o pescado crudos, o productos lácteos.
- Asegúrate de que siempre hay una olla o una sartén en el Navigenio.
- Asegúrate de que no hay otros objetos (por ejemplo, trapos o papel) ni criaturas vivas en el Navigenio.
- Comprueba siempre que la tapa elegida esté bien colocada y cerrada.

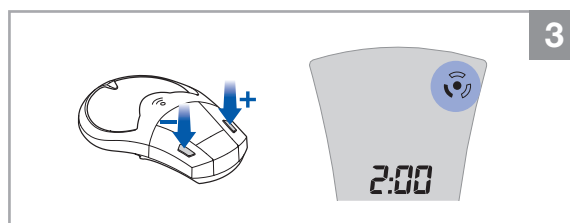
- Prepara el Navigenio para usarlo (enchúfalo).
- Prepara los ingredientes en la olla, coloca y cierra la tapa pertinente.
- Coloca la olla en el Navigenio.
- Establece el control del Navigenio en función automática (A). **1**



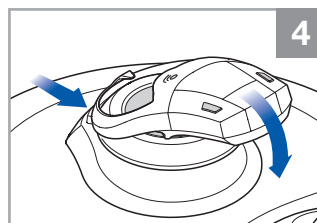
- Enciende el Avisador e introduce el tiempo de cocción requerido, como de costumbre.
- En la pantalla se puede leer «0:00» con el símbolo «+». **2**
- Introduce el tiempo de espera requerido (de 1 minuto a un máximo de 9 horas 59 minutos) pulsando el botón derecho o izquierdo (por ejemplo, 2 horas). **3**



- Al terminar con la configuración, el símbolo de inicializar empieza a girar; en la pantalla se alternan el tiempo de cocción y el inicio programado.



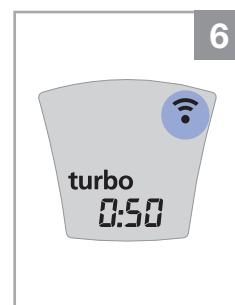
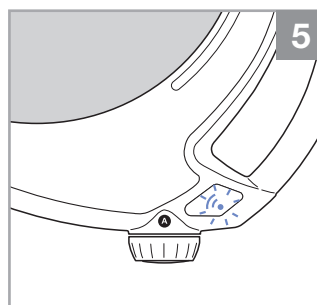
- Coloca el Avisador en el pomo Visiotherm e inicialízalo: gira hasta que aparezca el símbolo requerido (zanahoria, Soft, Turbo, vapor o 60 °C). **4**



**i** Como el inicio programado no puede usarse para asar, si se establece un tiempo de inicio programado en el Avisador, se ignorará y desaparecerá de la pantalla.

Cuando se establece contacto por radio:

- El indicador de funcionamiento parpadea en azul. **5**
- Aparece el símbolo de contacto por radio activo en la pantalla del Avisador **6**
- En la pantalla del Avisador, se alterna el tiempo de cocción y el tiempo de inicio programado con el símbolo «+». Ambos valores se pueden modificar en cualquier momento.
- Cuando finalice el tiempo de inicio programado, el Navigenio enciende la temperatura al ajuste adecuado. Suena un pitido
- El proceso de cocción se inicia como se describe en el «Capítulo 9.1».



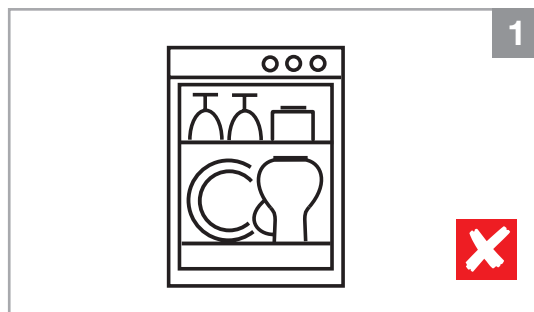
# 10. Cuidado y mantenimiento



Nunca sumerjas el dispositivo en agua ni lo laves en el lavavajillas.

## Limpieza

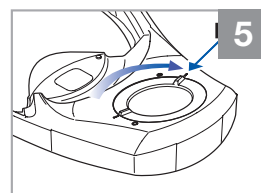
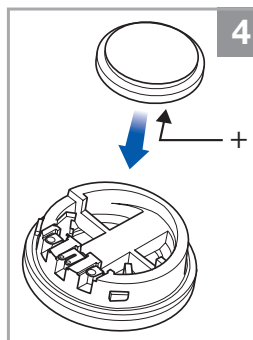
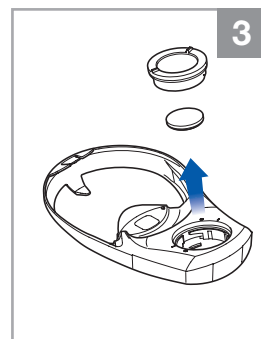
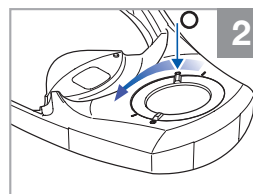
El Avisador solo puede lavarse con un paño humedecido con agua del grifo.



## Cambiar las pilas:

Tipo de pila: pila de botón de litio de 20 mm de diámetro y 3 V (CR2032).

- Coloca la tapa del compartimento para la pila de la posición «I» a la «0». **2**
- Quita la tapa del compartimento de la pila. **3**
- Quita la pila. **4**
- Introduce la pila nueva con el polo positivo hacia abajo. **4**
- Vuelve a poner la tapa del compartimento de la pila: ambas marcas en la posición «0».
- Gira la tapa del compartimento para la pila de la posición «0» a la «I»- **5**
- Aparecerá brevemente un número en la pantalla (número de versión de software) seguido por todos los indicadores, que se mostrarán durante 3 segundos y después desaparecerán.



Desecha las pilas usadas siguiendo la normativa local.

# 11. Soporte de pared

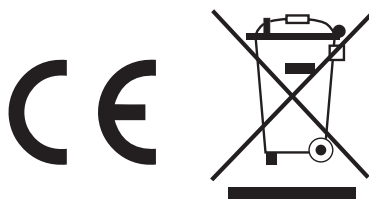
## Soporte de pared

Asegúrate de que la superficie en la que quieres poner el soporte es uniforme, está limpia, seca y no está grasienta.

- Quita la cinta adhesiva de la parte trasera del soporte.
- Presiona el soporte firmemente en el lugar deseado.

# 12. Información técnica

## Marcado



# 13. Qué hacer si...

## ...el Avisador no se inicializa.

Es probable que la ventana óptica del Avisador y/o los pomos (Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E) estén sucios o cubiertos por una película de agua.

- Lava la ventana óptica del Avisador y los pomos (Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E).

## ...no se puede establecer conexión de red entre el Avisador y Navigenio.

- Comprueba si has realizado los pasos correctos.
- Establece el control del Navigenio en función automática (A).
- Enciende el Avisador y ponlo en su lugar.
- Para inicializar el Avisador, gíralo hasta que se muestre el símbolo deseado.

## ...la conexión de red se interrumpe durante la cocción controlada.

- Pon la rueda de control del Navigenio en «0» y después regresa a la función automática (A).
- Enciende el Avisador y ponlo en su lugar.
- Para volver a inicializar el Avisador, gíralo hasta que se muestre el símbolo deseado.

**...durante la cocción controlada, se enciende el símbolo de inicializar.**

→ Pon la rueda de control del Navigenio en «0» y después regresa a la función automática (A).

→ Para volver a inicializar el Avisador, gíralo hasta que se muestre el símbolo deseado.

**...el Avisador no emite ningún pitido.**

→ Gira la tapa del compartimento de la pila a la posición «0» y extráela. Comprueba que los tres resortes de latón (contactos) no estén completamente planos, sino que estén ligeramente orientados hacia arriba. Vuelve a colocar la tapa del compartimento de la batería (consulta la descripción en la página 10).

**...el Avisador no reconoce «60 °C».**

→ Comprueba si la tapa del compartimento de la batería del Avisador que se está utilizando es gris (consulta la ilustración de la página 6).

→ Además, comprueba si el Avisador utilizado contiene el software adecuado. Gira la tapa del compartimento de la pila a la posición «0», pulsa el botón derecho o izquierdo y vuelve a girar el compartimento de la batería a «I». Antes de mostrarse todos los símbolos en la pantalla, deberá aparecer brevemente el valor 500 o un valor superior correspondiente a la versión de software.

**...el Avisador emite pitidos poco usuales.**

El Avisador puede haberse encendido en el modo para personas con discapacidad visual. Esto no repercute en las funciones del Avisador

→ En el «Capítulo 4» encontrarás instrucciones sobre cómo desactivar este modo.

## 14. Servicio de atención al cliente de AMC

El personal del servicio de atención al cliente de AMC hace todo lo que está en sus manos para cumplir los deseos y las necesidades de los clientes. No dudes en contactar con nosotros si tienes preguntas o sugerencias. Estaremos encantados de ayudarte.





Recetas Audiotherm Plus



# Solomillo de ternera a baja temperatura

## Para 4 personas

750 g de lomo de ternera (sin huesos)  
4 ramitas de estragón  
Sal, pimienta  
Aceite de oliva

**Tiempo de preparación:** aprox. 10 minutos

**Tiempo de cocción:** aprox. 1:30 horas  
aprox. 310 kcal por persona

## Productos AMC:

Olla 24 cm 5.0 l  
Olla 24 cm 3,5 l  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Frotar ligeramente una ramita de estragón sobre el lomo, introducir la carne dentro de una bolsa de vacío resistente al calor y envasar la carne al vacío. Dejar marinar en el refrigerador durante unas 12 horas.
2. En una olla, verter aprox. 3 litros de agua, introducir la bolsa de vacío con la carne y tapar.
3. Colocar la olla de 5l en el Navigenio y seleccionar la función automática "A". Encender el Audiotherm Plus, introducir 1,30 horas de tiempo de cocción. Colocarlo en el pomo (Visiotherm) y girar hasta que aparezca el símbolo "60 °C."
4. Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar la olla del Navigenio, retirar la carne de la bolsa de vacío y secar bien con papel de cocina.
5. Colocar la olla de 3.5l sobre Navigenio a temperatura máxima, nivel 6 y calentar con la ayuda del Audiotherm Plus, hasta alcanzar la ventana "chuleta". Tan pronto como el Audiotherm Plus emita un pitido al llegar a la ventana "chuleta", colocar la carne en el interior y asar por todos los lados hasta que se dore.
6. Para servir, cortar en rodajas finas, sazonar con sal, pimienta y rociar con un poco de aceite de oliva.



# Chili con carne

## 6 porciones

2 cebollas  
2 dientes de ajo  
1 zanahoria  
2 tallos de apio  
2 chiles rojo  
500 g de carne picada  
1 AMC Intenso (o pimentón picante)  
400 g de tomates pelados en lata  
1 cda. de salsa de tomate  
1 l de caldo de carne  
250 g de alubias rojas secas  
Sal, pimienta

**Tiempo de cocción:** aprox. 10 minutos  
(+ tiempo de adaptación)\*

**Tiempo de preparación:** aprox. 20 minutos

Calorías: 445 kcal por persona

## Productos AMC:

Olla 24 cm 5.0 l  
Tapa Rápida 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm Plus  
Quick Cut

1. Pelar las cebollas, el ajo, la zanahoria, limpiar el apio y los chiles y picar todo finamente en Quick Cut.
2. Colocar la olla en el Navigenio y poner a temperatura máxima, nivel 6. Encender Audiotherm Plus, colocarlo en el pomo (Visiotherm) girar hasta que aparezca el símbolo de "chuleta".
3. Tan pronto como el Audiotherm Plus emita un pitido al llegar a la ventana de "chuleta", introducir la carne picada, desmenuzar y asar hasta que esté bien cocinada.
4. Añadir la mezcla de verduras cortadas, AMC Intenso, los tomates pelados y la salsa de tomate. Añadir también el caldo de carne y las alubias rojas secas.
5. Cerrar la olla con la Tapa Rápida. Colocar la olla en Navigenio y seleccionar la función automática „A“. Encender el Audiotherm Plus, introducir aprox. 10 minutos de tiempo de cocción (más „tiempo de adaptación“)\*. Cuando aparezca el símbolo "+", introducir el tiempo de inicio planificado (momento en el que se quiere iniciar la cocción). Colocarlo en el pomo (Visiotherm) girar hasta que aparezca el símbolo "turbo".
6. Cuando el Audiotherm Plus emita un pitido al finalizar el tiempo de cocción, colocar la Tapa Rápida sobre una tapa invertida o sobre una superficie resistente al calor y dejar despresurizar.
7. Retirar la Tapa Rápida y sazonar al gusto.

## Consejo „tiempo de adaptación“:

- Gracias a la función inicio planificado se puede sustituir fácilmente el tiempo perdido en el remojo de las legumbres. Generalmente, se recomienda un tiempo de remojo de aproximadamente 12 horas. Si se elige la función de inicio planificado para dentro de 1 hora, este tiempo puede utilizarse como tiempo de remojo. Aumentar el tiempo de cocción de las 11 horas de remojo que faltan en 2 minutos de cocción más para cada una = 22 minutos más de cocción. En total para esta receta necesita 32 minutos de cocción.
- Si se cocina con la función inicio planificado, es importante tener en cuenta, por razones higiénicas, que la carne picada tiene que asarse hasta que esté desmenuzada y bien cocinada. \* Ver tabla en página 43.



## Bolas de masa con compota de frutas

### Para 6 piezas

250 g de harina  
1 pizca de sal  
15 g de levadura  
120 ml de leche tibia  
40 g de azúcar  
40 g de mantequilla  
1 huevo  
1 yema de huevo  
Mantequilla para engrasar  
6 trozos de chocolate o turrón

### Compota de frutas:

500 g de ciruelas o albaricoques  
100 ml de zumo de manzana o de naranja  
1 rama de canela  
Azúcar al gusto

fi

**Tiempo de preparación:** aprox. 15 minutos

**Tiempo de cocción:** aprox. 15 minutos

aprox. 325 kcal por unidad

### Productos AMC:

Olla 24 cm  
Accesorio Súper-Vapor  
Tapa Súper-Vapor con aro de sellado de 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Para realizar la masa de Dumplings, en un bol, mezclar la harina y la sal. Hacer un hueco en el centro y desmenuzar la levadura en el interior. Mezclar la leche, un poco de harina y una cucharadita de azúcar, cubrir y dejar reposar durante unos 20 minutos.
2. Añadir todos los demás ingredientes, incluida la yema de huevo, y amasar todo hasta conseguir una masa suave. Cubrir de nuevo y dejar reposar hasta que el volumen de la masa se haya duplicado.
3. Limpiar las frutas y cortarlas en trozos. En la olla mezclar el zumo, la canela y azúcar al gusto.
4. Engrasar el Accesorio Súper-Vapor con un poco de mantequilla. Dividir la masa en seis trozos, y realizar unas bolas en forma de Dumplings, rellenar cada uno con un trozo de chocolate, cubrirlo bien y enrollarlo. Colocarlos en el Accesorio Súper-Vapor.
5. Colocar el Accesorio Súper-Vapor encima de la olla y colocar la Tapa Súper-Vapor con el aro de sellado de 24 cm. Colocar en el Navigenio y seleccionar la función automática „A“. Encender el Audiotherm Plus, introducir aprox. 15 minutos de tiempo de cocción. Cuando aparezca el símbolo “+”, introducir el tiempo de inicio planificado (momento en el que se quiere iniciar la cocción). Colocar en el pomo (Visiotherm) girar hasta que aparezca el símbolo “vapor”.
6. Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar el Accesorio Súper-Vapor y servir los Dumplings con la compota de frutas caliente.

### Consejo:

Si se elige la función de inicio planificado, las bolas de masa de los dumplings pueden abrirse antes de que comience el programa de vapor. Para asegurarse de que los dumplings sean muy esponjosos, la función inicio planificado debe ser como máximo de 1 hora.



## Entrecot a baja temperatura

### Para 3 personas

3 Entrecots (de 300 g)

3 ramitas de romero

3 ramitas de tomillo

Sal, pimienta

Aceite de oliva

**Tiempo de preparación:** aprox. 10 minutos

**Tiempo de cocción:** aprox. 45 minutos  
aprox. 335 kcal por persona

### Productos AMC:

Olla 24 cm 5.0 l

Arondo 32 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Colocar sobre cada Entrecot una ramita de romero y tomillo y frotar ligeramente, introducir la carne en una bolsa de vacío resistente al calor y envasar la carne al vacío. Dejar marinar en el refrigerador durante unas 12 horas.
2. En una olla, verter aprox. 3 litros de agua, introducir la bolsa de vacío con la carne en el interior y tapar.
3. Colocar la olla sobre Navigenio, introducir la función automática „A“. Encender el Audiotherm Plus, introducir aprox. 45 minutos de tiempo de cocción, colocarlo en el pomo (Visiotherm) y girar hasta que aparezca el símbolo 60 °C.
4. Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar la olla del Navigenio, retirar los entrecots de la bolsa de vacío y secarlos bien con papel de cocina.
5. Colocar el Arondo sobre el fogón a temperatura máxima. Encender el Audiotherm Plus colocarlo en el pomo (Visiotherm) y girar hasta que se muestre el símbolo de “chuleta”.
6. Tan pronto como el Audiotherm Plus emita un pitido al llegar a la ventana “chuleta”, colocar los bistecs dentro y asar por ambos lados hasta que se doren.
7. Para servir, sazonar con sal y pimienta y rociar con un poco de aceite de oliva.



# Ensalada de lentejas

## Para 4 personas

1 cebolla  
2 dientes de ajo  
2 zanahorias  
1 tallo de apio  
250 g de lentejas  
750 ml de caldo de verduras  
2 tomates  
1 cebolleta  
1/2 manojo de perejil  
5 cdas. de Vinagre Balsámico blanco  
5 cdas. de aceite de oliva  
1 cda. de miel  
1 cda. de mostaza  
Sal, pimienta

**Tiempo de cocción:** aprox. 5 minutos  
(menos el tiempo de adaptación)\*

**Tiempo de preparación:** aprox. 10 minutos  
Aprox. 420 kcal por persona

## Productos AMC:

Olla 20 cm 3,0l  
Tapa Rápida 20 cm  
Audiotherm Plus  
QuickCut

1. Pelar la cebolla, el ajo, las zanahorias y limpiar el apio. Cortar todo en dados y picar finamente en Quick Cut.
2. En una olla, incorporar las verduras picadas, las lentejas, el caldo de verduras y tapar con la Tapa Rápida.
3. Colocar la olla en el Navigenio y seleccionar la función automática (A). Encender el Audiotherm Plus, introducir aproximadamente 5 minutos de tiempo de cocción (menos el „tiempo de adaptación“)\*. Cuando aparezca el símbolo „+“, introducir el tiempo de inicio planificado (momento en el que se quiere iniciar la cocción). Colocarlo en el pomo (Visiotherm) girar hasta que aparezca el símbolo „soft“.
4. Limpiar los tomates y la cebolleta, cortar en dados pequeños. Deshojar el manojo de perejil y picar las hojas finamente.
5. Cuando el Audiotherm Plus emita un pitido al finalizar el tiempo de cocción, colocar la Tapa Rápida sobre una tapa invertida o sobre una superficie resistente al calor y dejar despresurizar.
6. Mezclar el resto de los ingredientes para el aderezo. Retirar la Tapa Rápida y dejar enfriar las lentejas, si es necesario escurrir las lentejas.
7. Mezclar las lentejas, los tomates y el aderezo, dejar reposar un rato. Esparcir la cebolleta y el perejil picados y servir tibio.

## Consejo:

El „tiempo de adaptación“: Las lentejas secas generalmente no necesitan estar en remojo. Si eliges la función inicio planificado para esta receta, el tiempo de cocción se puede reducir en aprox. 1 minuto.

\* Ver tabla en página 43.



# Salmón ahumado en casa

## Para 4 personas

1 naranja  
5 cucharadas de azúcar moreno  
2 cucharadas de sal marina gruesa  
1 cucharadita de AMC Trío Pimientas (o pimienta)  
1 cucharadita de cilantro molido  
500 g de filete fresco de salmón con piel  
100 g de virutas de madera para ahumar

## Tiempo de preparación:

aprox. 10 minutos

## Tiempo de cocción:

aprox. 10 minutos

Alrededor de 225 calorías por porción

## Productos AMC:

Olla 24 cm 2,5 l  
Accesorio Súper-Vapor  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Lavar la naranja con agua caliente y luego rallar la piel. Mezclar con el azúcar, AMC Trío Pimientas y el cilantro. En un recipiente cubrir el salmón con esta mezcla. Tapar, introducir en la nevera y dejar marinar durante aproximadamente 2 horas.
2. Con la tapa de 24 cm, recortar un círculo de papel de hornear y colocarlo en el accesorio Súper-Vapor. Enjuagar el salmón con agua fría, secar con un papel o un trapo y colocar en el accesorio Súper-Vapor.
3. Cubrir el fondo de la olla con papel de aluminio, colocar las virutas de madera en el interior y tapar. Colocar la olla en el Navigenio a temperatura máxima nivel 6. Encender el Audiotherm Plus, colocarlo en el pomo (Visiotherm) y girar hasta que aparezca el símbolo "chuleta".
4. En cuanto el Audiotherm Plus emita un pitido al llegar a la ventana "chuleta", colocar el accesorio Súper-Vapor, con el salmón encima y volver a colocar la tapa.
5. Colocar la olla en el Navigenio y seleccionar la función automática „A“. Encender el Audiotherm Plus, introducir aprox. 10 minutos de tiempo de cocción, colocar en el pomo (Visiotherm) y girar hasta que aparezca el símbolo 60°C.
6. El salmón ahumado y cocido se puede servir directamente, Ocaliente o frío.

## Consejos:

- Pasarán varios minutos hasta que se alcance la temperatura ideal de 60°C. Este tiempo es esencial, ya que Navigenio se calienta muy suavemente para evitar que la temperatura suba demasiado.
- Se pueden preparar las truchas ahumadas de la misma manera. Sazonar las truchas (listas para cocinar) con sal y pimienta, rellenarlas con rodajas de limón y un poco de eneldo. Continuar como se describe en el paso 3. El tiempo para ahumar sigue siendo el mismo.



## Coliflor y judías verdes

### Para 4 personas

1 coliflor entera (aprox. 700 g)  
300 g de judías verdes  
½ manojo de perejil.  
Sal, pimienta  
Aceite de oliva  
30 g de almendras finas tostadas

### Tiempo de preparación:

aprox. 10 minutos

**Tiempo de cocción:** aprox. 20 minutos

Aprox. 145 kcal por persona

### Productos AMC:

Gourmet 24 cm  
Softiera 24 cm  
Tapa Súper Vapor con anillo de sellado de 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Limpiar la coliflor y colocarla en la Softiera. Limpiar las judías verdes, cortar en trozos pequeños y colocarlos en la Softiera.
2. En una olla, introducir aprox. 150 ml de agua, colocar la Softiera en el interior y colocar la Tapa Súper-Vapor con el anillo de sellado de 24 cm.
3. Colocar la olla sobre Navigenio y seleccionar la función automática "A". Encender el Audiotherm Plus, introducir aprox. 20 minutos de tiempo de cocción. Cuando aparezca el símbolo "+", introducir el tiempo de inicio planificado (momento en el que se quiere iniciar la cocción). Colocarlo en el pomo (Visiotherm) girar hasta que aparezca el símbolo "vapor".
4. Deshojar el manojo de perejil y picar finamente.
5. Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar la Softiera. Sazonar con sal, pimienta y aceite de oliva. Espolvorear con perejil, almendras y servir.

### Consejo:

Si se elige la función de inicio planificado para las verduras, utilizar siempre la Softiera o el Accesorio Súper- Vapor, esto asegurará que las verduras no entren en contacto con el agua.



# Consejos y trucos para Audiotherm Plus

## 1. Cocción planificada

Mediante la función de cocción planificada se puede definir, junto al tiempo de cocción propiamente dicho, el tiempo después del cual se desea que se inicie el proceso de cocción. La cocción planificada sólo está disponible utilizando Navigenio cuando se ajusta en "A".



- La cocción planificada es perfecta para platos que se pueden preparar completamente de antemano en una olla, como por ejemplo:
  - ✓ guisos con legumbres
  - ✓ platos tradicionales, por ejemplo, con carne/salchichas curadas y ahumadas (lo que significa que es posible almacenarlas sin necesidad de refrigeración)
  - ✓ verduras frescas o congeladas
  - ✓ chaqueta de patatas (patata rellena)
  - ✓ verduras, especialmente aquellas con poca preparación (por ejemplo, coliflor entera o judías verdes).
  - ✓ dumpings con levadura



- Como de costumbre, el Navigenio pasa a la función de mantenimiento de la temperatura a 60° C cuando el tiempo de cocción ha terminado.
- Cuando se cocine con Tapa Rápida (Secuquick Softline), se recomienda volver en cuanto termine el tiempo de cocción. De lo contrario, el plato podría estar demasiado cocido debido a la lenta liberación de presión si la Tapa Rápida permanece en Navigenio.



## Tapa Rápida (Secuquick softline)

	<b>Frijoles secos (turbo)</b>	<b>Garbanzos secos (turbo)</b>	<b>Guisantes secos (turbo)</b>	<b>Lentejas</b> (excepto lentejas rojas) <b>(soft)</b>
<b>Tiempo (en horas)</b>	<b>Tiempo de cocción</b>			
1 h	32 min.	30 min.	32 min.	4 min.
2 h	30 min.	28 min.	30 min.	3 min.
3 h	28 min.	26 min.	28 min.	2 min.
4 h	26 min.	24 min.	26 min.	1 min.
5 h	24 min.	22 min.	24 min.	No recomendado
6 h	22 min.	20 min.	22 min.	
7 h	20 min.	18 min.	20 min.	
8 h	18 min.	16 min.	18 min.	
9 h	16 min.	14 min.	16 min.	
9:59 h	14 min.	12 min.	14 min.	

## Tapa normal

	<b>Frijoles secos</b>	<b>Garbanzos secos</b>	<b>Guisantes secos</b>	<b>Lentejas</b> (excepto lentejas rojas)
<b>Tiempo (en horas)</b>	<b>Tiempo de cocción</b>			
1 h	1 h 59 min.	1 h 44 min.	1 h 59 min.	20 min.
2 h	1 h 55 min.	1 h 40 min.	1 h 55 min.	15 min.
3 h	1 h 51 min.	1 h 36 min.	1 h 51 min.	10 min.
4 h	1 h 47 min.	1 h 32 min.	1 h 47 min.	5 min.
5 h	1 h 43 min.	1 h 28 min.	1 h 43 min.	No recomendado
6 h	1 h 39 min.	1 h 24 min.	1 h 39 min.	
7 h	1 h 35 min.	1 h 20 min.	1 h 35 min.	
8 h	1 h 31 min.	1 h 16 min.	1 h 31 min.	
9 h	1 h 27 min.	1 h 12 min.	1 h 27 min.	
9:59 h	1 h 23 min.	1 h 8 min.	1 h 23 min.	

Todas las referencias se basan en cantidades de 250 g y en una dificultad de cocción media.



Importante:

Los frijoles y la Lima no pueden ser usados para cocinar. Estos granos contienen ácido cianhídrico, lo que significa que debe verter el agua de remojo y también el agua de cocción. Ambos no son aptos para comer.

Para otras legumbres se puede utilizar el agua de remojo. Sólo las personas que tienen una digestión muy sensible no deberían comerlo.

- Para platos con arroz y muchos otros cereales se recomienda un tiempo de espera máximo de 1 hora. El tiempo de cocción normal que se recomienda en el paquete puede reducirse en un 50%. Debido al corto tiempo de cocción, recomendamos el uso de la tapa AMC normal.

### **Cocinar verduras frescas o congeladas y patatas con tapa normal, Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) o Tapa Rápida (Secuquick Softline)**

- Al utilizar la cocción planificada para cocinar verduras frescas o congeladas, así como patatas, recomendamos utilizar siempre la Softiera o Accesorio Súper-Vapor para la tapa EasyQuick o la tapa normal AMC, y la Softiera para la Tapa Rápida (Secuquick Softline). Esto garantiza que realmente no habrá contacto con el agua durante un tiempo más largo.

## Calentar

**La cocción planificada es perfecta para calentar (véase también el punto 2).**

Por ejemplo:

Son las 9:00 de la mañana y te gusta servir la sopa del día anterior para almorzar a las 13:30. El plato necesita aprox. 10 minutos para alcanzar la temperatura perfecta de 60 °C, es decir: Navigenio tiene que empezar a calentar a las 13:20 si aparece “+” en Audiotherm Plus, añadir el tiempo de cocción planificación “4:20”.

## 2. Función 60 °C

### 2.1. Calentar

Con el Audiotherm Plus se pueden calentar suavemente los platos. La función de 60 °C sólo está disponible para la tapa normal.

Tener en cuenta lo siguiente para un buen éxito:

- La función de calentamiento es especialmente suave y sencilla con Navigenio en modo “A” – independiente, sin agitación constante y de bajo consumo con la tapa cerrada.
- La función también se puede utilizar en modo manual en todas los fogones. En este caso, calentar siempre a nivel bajo (máx. 1/3).
- El plato que debe calentarse no debe estar demasiado seco. Debe tener suficiente líquido en el fondo de la olla para que nada se queme. Por favor, añadir siempre un poco de líquido antes de añadir la comida:
  - Olla 16 cm: aprox. 50 ml
  - Olla 20 cm: aprox. 80 ml
  - Olla 24 cm: aprox. 100 ml



- El tiempo de calentamiento varía en función de la cantidad, el estado y la temperatura inicial de los alimentos, así como en función del tipo y tamaño de la olla utilizada.
- Los líquidos y las sopas sin fideos, patatas, verduras, etc. no necesitan ningún tiempo de cocción adicional (en este caso, tiempo de calentamiento) después de alcanzar los 60 °C, ya que todos están uniformemente calientes.

Tiempos de calentamiento de referencia para líquidos hasta 60 °C.

- 1 litro:           aprox. 10 – 15 min.
- 3 litro:           aprox. 25 – 30 min.

p. ej. sopas finas, sopas de verduras trituradas, leche, salsas sin almidón.

- Si hay platos con trozos de carne y verduras o patatas (por ejemplo guisos), fideos, etc., es necesario añadir un tiempo de cocción (en este caso, tiempo de calentamiento) de unos 2-5 minutos en el Audiotherm Plus para obtener una comida uniformemente caliente, especialmente si la comida está congelada.
  - Para los alimentos congelados es ideal utilizar la cocina planificada:  
Elegir un tiempo aproximado de 2 horas de tiempo de retraso/planificación (para un plato para dos personas). Durante este tiempo el plato se está descongelando suavemente. Por favor, tener cuidado de poner suficiente líquido en el fondo de la olla.
- El tiempo de cocción necesario o el tiempo de calentamiento es sólo una referencia, ya que depende del tamaño de corte y del tipo de alimento que se vaya a calentar.
- Por favor, remover la comida siempre bien antes de servir/comer.

## 2.2. Cocción a baja temperatura

La función de 60 °C también permite cocinar recetas seleccionadas con la técnica a baja temperatura. Durante la cocción al vacío, los trozos finos de carne o pescado que están al vacío o marinados en una lámina resistente al calor con aromáticos (como hierbas, ajo, aceites finos) se llevarán a una temperatura central perfecta en un baño de agua. Después de este proceso la carne se asará sin añadir grasa.

Los equipos de baja temperatura disponibles en el mercado trabajan con diferentes temperaturas entre aprox. 50 y 100 °C.

Con el Audiotherm Plus, la cocción a baja temperatura se realiza de forma simplificada a 60 °C, por lo que su uso es limitado. Por lo tanto, **por favor, utilizar nuestras recetas especiales de AMC.**



Se pueden utilizar temperaturas de 60 °C para

- **Ternera**
  - trozos tiernos como bistec, filete y lomo sin espinas
  - hasta un máximo de 750 g
  - punto de cocción: punto medio / casi crudo
- **Carne de vacuno**
  - piezas tiernas como bistec, filete, entrecot y roast beef
  - hasta un máximo de 750 g
  - punto de cocción: un poco más que hecho
- **Cerdo**
  - filete
  - hasta un máximo de 300 g
  - punto de cocción: punto medio / casi crudo
- **Cordero**
  - trozos tiernos como lomo de cordero sin huesos
  - punto de cocción: un poco más que hecho
- **Pescado**
  - filete fresco sin piel, langostinos y vieiras
  - los platos de pescado no serán asados después del proceso a baja temperatura

## 2.3. Ahumado

La función de 60 °C también permite ahumar recetas seleccionadas (especialmente pescado). Para generar el humo, se calientan astillas especiales de madera en la olla hasta que se alcanza la ventana de chuleta. Después de colocar los alimentos el accesorio Súper-Vapor, se ahumarán en la función de 60 °C para obtener un delicioso sabor ahumado. **Por favor, seguir nuestras recetas especiales de AMC.**



**AMC España**

Alfa Metalcraft Corp. S.A.  
Avenida Alcalde Barnils 64-68, bloque A, pta. 1ª  
08174 Sant Cugat del Vallés  
España  
T: +34 93 653 53 70

es@amc.info  
www.amc.info



AMC Espana



amc\_espana



AMC Espana

recetas@amc.info  
www.recetasamc.info



Comunidad de Recetas AMC

**AMC International**

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

info@amc.info  
www.amc.info



AMC International



AMC International



amc\_international



10045116000101331300919

